



Nyhedsbrev

Bickel-Stumpfs premiereforestilling

I denne udgave:

Premiereforestillingen	1
"Le Sommelier"	1
Bickel-Stumpf	2
Frankens Topmarker	2
Silvaner	3
Filosofien bag VB	4
Franken for vinkendere	4

Vidste du at ...

- Restaurant "Le Sommelier" alene indenfor tyske vin har over 40 forskellige?
- At restauranten kun ligger 5 minutter fra Kongens Nytorv?
- At indehaverne lægger stor vægt på vin og andre livsnydelser?
- At restauranten var Københavns første egentlige vinbar?

Dagen på Børsen var delt op i to halvdele. Den første halvdel var for fagfolk, hvor der var også et Spätburgunder (Pinot Noir) seminar som udstillerne kunne deltage i. Selvom der var en stor interesse ved Vinum Bonums stand fik jeg, Per W. Stryger, mulighed for at deltage i seminaret med to Spätburgunder, en fra Weingut Bickel-Stumpf og en fra Weingut Lunde Neiss. Druen passer til de aktuelle trends der er i den mad danskerne spiser og de vine vi drikker. Begge Spätburgunder blev af sommelieren karakteriseret som rene og klassiske Pinot Noir vine. En bedømmelse jeg var særdeles tilfreds med.

Vores Vine blev generelt, af journalisterne, restauratørerne og vinhandlerne, modtaget rigtig godt. Det var der, efter vores mening, tre årsager til. Nemlig at vinene smagte velafbalanceret godt, var serveret ved den rigtige temperatur og

at den indeholdt en anelse mindre syre i forhold til Rieslingen. Det var noget både fagfolk og de private kunne lide, da den var lidt mindre hård for maven.

På messen var der også en østersbar og ost fra Grand Fromage, der med stor velbehag blev nydt sammen med brødet fra Emmerys. Som noget helt specielt og en unik mulighed, der ellers kun er forbeholdt for de få, var der mulighed for at smage gamle Riesling vine i topklasse. Det var noget jeg også benyttede mig af og anbefalede til mine kunder.

Dagen gik hurtigt og snart var det tid til forbrugere og private kunder. Vi havde mange interesserede vinklubber som f.eks. Siemens og Berlingske vinklub. Vi glæder os meget til det fremtidige samarbejde og at få lov til at vise, hvad vi kan. Snart var klokken 20 og klokken lød for sidste om-



Tysk vin på Børsen i København

gang.

Endnu en gang priser jeg mig lykkelig over europæisk vin-kultur. De vine jeg smagte på messen, var en opvisning i overvejende kølige og stilfærdige udtryk - den slags der kan være garant for at vinene i praksis kan drikkes igen og igen, uden at man kører træt.

Oftere og oftere ser jeg positiv omtale af de tyske tørre vine og med rette. Det er ikke kun de tørre hvide, men alt fra rødvine over til de ædelsøde hvidvine. Tysk vin er på vej

Dagen før på "Le Sommelier"

Den tyske vinmesse på Børsen startede allerede dagen før med "Vorabend", en hyggelig og inspirerende aften på Restaurant "Le Sommelier".

Chefen for køkkenet er franskmænden Francis Cardeneau, en af de bedste kokke i Danmark. 3 retters menuen blev ledsaget af en bred vifte

indenfor tyske kvalitetsvine.

De mest populære vine lod til at være Silvaner Spätlese og Spätburgunder fra Weingut Bickel-Stumpf.

Vi fik sludret i en afslappet atmosfære, og der blev tid til lidt faglig snak, inden det skulle gå løs på messen.

Næst formiddag mødtes vi på Børsen ved 11 tiden for at stille op.

Reimund Stumpf havde haft vinene på køl, så de tog sig bedst ud. Noget vi fik megen ros for, da vi åbenbart var en af de få som var så velforbredte.

Vinfamilien Bickel-Stumpf



Reimund Stumpf i høj humor ved høsten. En mand der lever af sin lidenskab.

Carmen Bickel og Reimund Stumpf gav det unge vinbrug deres navne.

De to vinkældermestre giftede sig i 1976 og allerede samme år førte de, de to fædrene vinbrug sammen, fra Frickenhausen og Thüngersheim. Og Reimund har lige siden gjort sig umage for at producere vine af højeste kvalitet.

Denne grundregel overholder Reimund, der også er VDP vinbonde, stadigvæk. Især ved de traditionelle frankiske drue

sorter: Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau og Spätburgunder, beviser Reimund hvert år sin kunnen på ny.

Hans kone hjælper til, med sin ekspert viden. At vinkolektionen fra Bickel-Stumpf høster stort bifald, ses på deres talrige udmærkelser og en gennemgående positiv presse omtale.

Topmarkerne i Franken

De 8 ha vinbjerger er fordelt over flere forskellige områder. Der er ”Thüngersheimer Johannisberg”, hvor deres 4 rødvins sorter står, og der er muslingekalk marken ”Kapellenberg” i Frickenhausen, hvor der først og fremmest dyrkes Silvaner.

Carmen og Reimund planter de fleste af deres egne typiske druesorter på stejle marker.

Den største andel har den typisk frankiske Silvaner. Derefter følger Müller-Thurgau og Riesling.

De røde sorter: Spätburgunder, Portugiser, Domina og, siden efteråret 2002 også, Cabernet Dorsa, optager 1/5 af det beplantede areal. Det er omfanget af vores sortiment. Separat vin mark, separat produktionsforløb: bedriftsdelen

Thüngersheim blev storslået anlagt i udkanten af byen, af Reimunds far, Hugo Stumpf. Der finder man i dag vinproduktionen.

“Et måltid uden vin er som en dans uden musik.”

KAPELLENBERG - Silvaner marken



Kapellenberg, har fået navnet efter kapellet der ligger midt på marken.

Vin marken ”Kapellenberg” ligger ude på spidsen af Main trekanten. Den gamle mark strækker sig mod øst langs Main floden.

Vinbjerget, der har en hældning på 60 %, vender ud mod det smalleste stykke af Main dalen, mod syd. Vin stokkene

står her på forvitret muslingekalk fra Trias perioden.

Hjertet af marken ligger direkte nedenfor Valentinus kapellet. I 1699 blev det opført midt ude på marken, og indviet af byens borgmester, Valentin Zang, der var senge bunden pga. lammelse. Han svor at, hvis han blev rask, så

ville han lade opføre et kapel. 2 år senere blev han på mirakuløs vis helbredt, og opførte kapellet. De sidste 300 år har kapellet altså givet marken sit navn.

JOHANNISBERG - Spätburgunder marken

Øst for Thüngersheim ligger Johannisberg.

Marken består af flere små side dale, med en syd til syd-østlig eksponering, lige ned til den vestlige skråning mod Main dalen.

Over vinbjergtet ligger et bælte af skov, der beskytter mod den kolde østen vind. Vinbjergene ligger 200 til 330 m. over havets overflade og har en hældning på over 60 %.

Den geologiske formation i Thüngersheim er præget af en

overgang fra de øvre lag af farvet sand sten over til de nederste muslingekalk lag. På grund af dette særpræg kaldes den også Thüngersheim sadlen.

Undergrunden består af bølgekalk, der blev dannet for 235 millioner år siden, i Trias tiden, og som på nogen steder er gennemtrængt af farvet sand sten.

Denne undergrund er kløftet, tør og derfor let at opvarme.



Et blik ud over Johannisberg vinmarken.

Silvaner – vores Frankiske identitet

Alle berømte vinbrugsregioner i verden identificerer sig med en, eller i hvert fald kun ganske få, bestemte druesorter.

Hvad der for bourgogne er Pinot, for Barolo er Nebbiolo-druen, eller for Rheingau er Riesling, er for Franken, Silvaner. Efter næsten 350 års konstant evolution, danner Silvaner en vidunderlig, ja næsten enestående forbindelse med

geologien og jordbunden fra Trias perioden. En forbindelse der giver usammenlignelige store vine og som på bedste vis karakteriserer landskabet, kulturen og menneskene fra Franken.

I lang tid har man ikke rigtig vidst, hvor Silvaneren kom fra, og det har åbnet op for mange gode historier. Fra det dystre Transsylvanien, eller navngivet efter en romersk

kejsedatter, over skovguden Silvanus, til området Silvan i Lillesien. I dag kan vi takke moderne genetiske analysetoder for det rigtige svar. Silvaner er en krydsning af "Traminer", en af verdens ældste druesorter, og "Österreichisch Weiss" (østrigsk hvid).

"At drikke uden at spise er som at sidde mellem to stole."

Silvaner i dag

Det gamle navn for Silvaner var "Österreicher" (østriger), og det er jo fuldt berettiget.

Silvaner vine i dag er på højeste internationale niveau, og det skyldes flere ting. Vinbrugtet sigter efter kvalitet frem for kvantitet, skånende, men tidskrævende tilblivelse af vinene og sidst men ikke mindst vinbondens lidenskab

for vinen.

Den friske, livlige Silvaner, er herlig ukompliceret og med en fin frugt og ungdommelig karakter. Silvaneren passer til hverdag, og enhver lejlighed.

Den store Silvaner, Silvaner Spätlese Trocken, en duft af modne hvide frugter og præget af mineralitet fra jordbunden. Silkeagtig struktur og

lang finale. Stor modningspotentiale

Den noble Silvaner, de ædelsøde topvine fra Frankens bedste marker. Aroma af honning og tørret frugt, over til karamel. Båret oppe af en fin, men kraftig sødme, opnår disse vine en opulent, ja næsten barok karakter. En skat af naturen og jorden.



Også vinbjergsneglene er tosset med denne herlige drue.

Vinum Bonum

v/ Per W. Stryger

Bosager 7

6400 Sønderborg

Telefon: +45 74 43 53 52

Mobil: +45 30 29 99 77

E-mail: vinumbonum@stofanet.dk

Jeg er også på Internettet

www.vinum-bonum.dk

- God vin smager bare bedre

du allerhelst være i Danmark med lyse nætter i al evighed. Du drikker af vinen, synker ned i den, som i en brønd, vinen er nu i dine sanser, og smagen og duften breder sig ud i alle fibre i din krop. Sommer!

Vin er mere ...

Sådan er god vin: Meget mere end kvaste druer i en flaske – den er hele den opsparede sommers sjæl, fortættet, fortryllet, forlænget. God vin smager bare bedre – dette er filosofien bag Vinum Bonum.

Men glem filosofien.

Åbn i stedet din særlige flaske – og smag!

Franken for vinkendere

Franken er en meget kuperet vinregion. Øst for Frankfurt følger den Mainflodens siksakløb. Regionens historie byder på alt fra Goethe til Dronning Elisabeth den II af England.

Franken vinene er oftest fyldigere, mindre aromatiske og mere tørre i smagen end andre tyske vine. Man taler ligefrem om "Fränkisch trocken", der refererer til deres lave sukkerindhold oftest under halvdelen af den lovlige øvre grænse for gram sukker pr. liter, der benyttes i resten af Tyskland.

Vinene fra området minder ofte om vinene fra Alsace og Bourgogne. Pragfulde madvine.

De karakteristiske vine og Residensslottet fra barokken gør Würzburg til et mekka for såvel kunstelskere som elskere af god vin. Den store tyske digter Goethe skrev i 1806 til sin kone Jena: "Send mig noget Würzburger, for intet andet smager mig".

Ikke kun Bocksbeutel (første gang introduceret i 1718) – den flade, tykmavede flaske, men også klimaet og regionens vine i den absolut tørre retning, gør Franken til noget for sig.

Køligt klima og specielle jordbundstyper gør Rieslingdruen til en undtagelse fra reglen, som er de tidligt modnende druer, f.eks. Rivaner og Bacchus. Franken vinene er de

mest "maskuline" af de tyske vine. De er som oftest fyldigere, mindre aromatiske og mere tørre i smagen end andre tyske vine.

Først og fremmest er vinregionen imidlertid kendt for sin kraftfulde Silvaner der, præget af jordbunden, kan smage mineralsk. Domina, som man ellers sjældent møder og Spätburgunder (Pinot Noir) er de vigtigste blå druer.



Vinene fra Bickel-Stumpf levet op til Frankens ry for at lave 1. klasse madvine.