

## Die Weinproben

Rund um's Jahr haben Sie Gelegenheit, bei mir Weine zu verkosten, und zwar in jeder Woche an drei Tagen. Die Weinproben haben immer festgelegte Themen. Die Verkostungszeiten sind:

DONNERSTAGS 14 - 20 Uhr

(späteste Ankunft 20 Uhr, dann können Sie bis spätestens 21 Uhr verkosten),

FREITAGS 14 - 19 Uhr (Verkostung bis spätestens 19.30 Uhr), SAMSTAGS 10 - 13 Uhr.

Bei den GRAU UNTERLEGTEN Weinproben sind am **DONNERSTAG** die Winzer **PERSÖNLICH** für Sie anwesend!

Die Weinproben sind kostenlos, eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Informationen über Weingüter und Weine finden Sie in meiner **Online-Weinliste** auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de) - entsprechende **Seitenangaben** stehen blau markiert bei den jeweiligen Probenthemen.

### Die TERMINE & bereits feststehenden THEMEN:

	<b>2017</b>
23. - 25 November	<p><b>Caravaglio Liparische Inseln + sizilianische Kollegen + Ca' La Bionda Valpolicella</b> Die <b>Liparischen Inseln</b> gelten als Traumziel der Italien-Freunde, ebenso wie <b>Sizilien</b>. Bei der Reisesehnsucht steht sicherlich die Landschaft im Vordergrund, jedoch ist auch der Wein spannend: in den letzten Jahren hat sich der Weinbau auf Sizilien zu einer ungeahnten Blüte aufgeschwungen. Alleine wegen ihrer winzigen "Größe" ist eine solche Steigerung auf den Liparischen Inseln natürlich nicht möglich. Während Sizilien mehr als 25.000 km<sup>2</sup> groß ist, mißt die Insel Lipari gerade mal 88 und Salina keine 27 km<sup>2</sup>. Außerdem sind viele Gegenden auf den "Inseln der Vulkane" wegen ihrer vulkanischen Topographie überhaupt nicht zugänglich.</p> <p>Ein wenig überraschend sind die guten weinbaulichen Möglichkeiten auf dem Archipel der Liparischen (oder Äolischen) Inseln und Sizilien schon, ist doch die Nähe des Äquators nicht zu übersehen. Das Geheimnis ist schnell gelüftet: die meisten Weinberge liegen relativ hoch, manche auf über 600, ja sogar bis 1200 Meter über dem Meer. Kühle Fallwinde machen das Klima für die Reben erträglich. Wir verkosten Weine aus <b>autochthonen</b> Rebsorten, die nur auf diesen Inseln vorkommen, also tatsächlich auch <b>endemisch</b> (= nur dort vorkommend) sind.</p> <p>Über all' diesen Informationen wollen wir <b>Valpolicella</b> nicht vergessen! Das alte Anbaugebiet am Gardasee wird heute gerne auf den <b>Amarone della Valpolicella</b> reduziert, einen eher jungen Wein, der tatsächlich ganz großartig sein kann (wie meine Verkostung beweist), oftmals aber mit den Macken einer industrialisierten Herstellung aufwartet. Vergessen wird dabei aber oft der wunderbar trinkige, frische und leichte Rotwein, der früher so beliebt war (und vielleicht deshalb per Massenproduktion teils zur Belanglosigkeit verkam....). Also, die Weinprobe in dieser Woche ist eher überschaubar und konzentriert, aber deshalb nicht weniger spannend!</p> <p><b>Az. Agr. Caravaglio, Malfa-Isola di Salina / Liparische Inseln</b> Wir verkosten die <b>Weißweine</b> aus der liparischen Varietät der <b>Malvasia</b> und den <b>Rotwein</b> aus der einheimischen <b>Corinto Nero</b>. Dazu etwas Leckeres für die gute Küche: man sagt, daß die besten Kapern auf den Liparischen Insel gedeihen, und einer der besten Produzenten ist eben Caravaglio. Also können Sie auch seine <b>Kapern</b> und <b>Kapernäpfel</b> probieren!</p> <p><b>I Custodi delle vigne dell'Etna, Castiglione / Sizilien</b> <b>Tenuta di Castellaro, Lipari / hier: Sizilien</b> Von den Abhängen des Ätna verkosten wir zwei <b>Rotweine</b> von zwei Weingütern, die aus den gleichen Rebsorten gekeltert werden: aus <b>Nerello Mascalese</b> und <b>Nerello Cappuccio</b>. Ein interessanter Vergleich!</p> <p><b>Az. Agr. Manenti, Scicli / Sizilien</b> Im Süden der Insel, in der Gegend von Vittoria, erzeugt Manenti drei Rote. Der eine, der rein aus <b>Frappato</b> gekeltert wird, steht zur Verkostung bereit.</p> <p><b>Az. Agr. Ca' La Bionda Valgatara / Valpolicella</b> Und nun zum <b>Gardasee</b>! Auch in den Weinbergen der <i>Familie Castellani</i> geben die autochthonen Rebsorten den Ton an (alle Rot): <b>Corvina</b>, <b>Corvinone</b>, <b>Rondinella</b> und <b>Molinara</b>. Wir verkosten die</p>

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

# WEIN-KERN

Weinhandel

Reihe vom **Valpolicella** über seine **Lagen**-Variante bis hin zum großartigen **Amarone** aus einer einzigen Lage.

Vielleicht noch ein Hinweis: die Weine sind aromatisch und geschmacklich alle recht komplex und dicht, und so erstaunt es, daß **die meisten mit 12,5 % Alkohol auskommen** - reichhaltige Weine aus dem Süden wohlgemerkt!

Über die Weingüter lesen Sie mehr in meiner [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 55 und 60/61. Die Aufstellung der zu verkostenden Weine finden Sie wieder unten auf Seite 4.



Von oben nach unten: Corinto-Nero-Trauben bei Caravaglio auf den Liparischen Inseln; Valpolicella-Weinberge von Ca' la Bionda; Kapern und Kapernfrüchte (-äpfel) bei Caravaglio.

30. Nov. - 2. Dez.	Zind Humbrecht <b>Elsaß</b> + Clos du Caillou aus Magnum-Flaschen <b>Châteauneuf-du-Pape</b> + <b>Côtes du Rhône</b>
<b>07. - 09. Dezember</b>	<b>Graf von Kanitz Rheingau</b>
14. - 15. Dezember	Mucyn <b>nördliche Rhône</b> + Auswahl <b>Piemont</b>
21. - 23. Dezember	Sekt + Crémant + Champagner
28. - 30. Dezember	Edelsüße Weine aus Deutschland, Frankreich, Österreich und Portugal + Sherry
	<b>2018</b>
11. - 13. Januar	Calmel & Joseph <b>Languedoc</b> + Château Lascaux <b>Pic Saint Loup</b>
18. - 20. Januar	Bertrand-Bergé <b>Fitou</b> + Boudau <b>Roussillon</b>
25. - 27. Januar	Vergleichsprobe: Syrah, Grenache & Co von verschiedenen Weingütern aus Frankreich + Katalonien
<b>01. - 03. Februar</b>	<b>Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape + Côtes du Rhône + Bürgerspital Franken</b>
<b>08. - 17. Februar</b>	<b>Karnevalszeit - WEIN-KERN ist voraussichtlich geschlossen</b>
22. - 24. Februar	
<b>01. - 03. März</b>	<b>Jülg Südpfalz + Dautel Württemberg</b>
08. - 10. März	
15. - 17. März	Bordeaux
22. - 24. März	
29. - 31. März	am Freitag entfällt die Weinprobe wegen Karfreitag
<b>05. - 07. April</b>	<b>Franzen Terrassenmosel + Kalkbödele Baden-Tuniberg</b>
12. - 14. April	
<b>19. - 21. April</b>	<b>Mayol Luberon</b>
26. - 28. April	
<b>03. - 05. Mai</b>	<b>Staffelter Hof Mittelmosel + Arndt Köbelin Kaiserstuhl</b>

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

# WEIN-KERN

Weinhandel

11. - 12. Mai	<i>am Donnerstag entfällt die Weinprobe wegen Christi Himmelfahrt</i>
17. - 19. Mai	
22. Mai - 2. Juni	WEIN-KERN ist voraussichtlich geschlossen
07. - 09. Juni	Bischel Rheinhessen + Schloss Saarstein Saar
14. - 16. Juni	
21. - 23. Juni	
28. - 30. Juni	
05. - 07. Juli	Gabelmann Nahe + Schlossgut Ebrigen Südbaden - Markgräflerland
12. - 14. Juli	
19. - 21. Juli	
26. - 28. Juli	
02. - 04. August	Winkler-Hermaden Steiermark-Vulkanland
09. - 11. August	
16. - 18. August	
23. - 25. August	
30. Aug. - 1. Sept.	
06. - 08. September	shelter winery Breisgau / Baden
13. - 15. September	
20. - 21. September	
24. September - 3. Oktober	WEIN-KERN ist voraussichtlich geschlossen

Gerne erhalten Sie die Probeneinladungen und Infos per Mail.  
Falls Sie nicht im Verteiler sind, schicken Sie mir einfach ein Mail mit dem Betreff "Weinproben"!

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 : D - 52074 Aachen  
Telefon +49 (0)241 - 955 9110 : [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) : [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

## WEINPROBE 23. - 25. NOVEMBER 2017

Azienda Agricola **Caravaglio** Malfa-Isola di Salina  
Sizilien: Liparische Inseln

- |                                     |  |       |
|-------------------------------------|--|-------|
| <input type="checkbox"/>            | 2016 Malvasia di Lipari Secco            | 11,50 |
| <input type="checkbox"/>            | 2016 'Infatata' Malvasia di Lipari Secco | 15,80 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014 'Nero du Munti' Corinto Nero        | 15,80 |

I Custodi delle vigne dell'Etna Castiglione  
Sizilien: Ätna

- |                                     |                          |       |
|-------------------------------------|--------------------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014 'Pistus' Etna Rosso | 13,50 |
|-------------------------------------|--------------------------|-------|

Tenuta di Castellaro Lipari  
Sizilien: Ätna

- |                                     |                                  |       |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014 'L'ottava isola' Etna Rosso | 15,50 |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------|

Azienda Agricola **Manenti** Scicli  
Sizilien

- |                                     |                               |       |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2013 Frappato Terre Siciliane | 18,50 |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------|

Azienda Agricola **Ca' La Bionda** Valgatarà  
Venetien: Valpolicella

- |                                     |  |       |
|-------------------------------------|--|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2015 Valpolicella Classico                                     | 9,75  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2013 Valpolicella Classico Superiore 'campo Casal Vegri'       | 16,90 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2010 Amarone della Valpolicella Classico 'Vigneti di Ravazzól' | 46,00 |

Azienda Agricola **Caravaglio** Malfa-Isola di Salina  
Sizilien: Liparische Inseln

- |   |        |      |
|---|--------|------|
| Cucunci in aceto di vino / Kapernäpfel in Weinessig                       | 314 ml | 7,25 |
| Capperi in olio extra vergine di oliva / Kapern in Olivenöl Extra Vergine | 212 ml | 6,50 |



*Sie verkosten bei WEIN-KERN aus dem  
VINUM Glas Riesling Grand Cru.*

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler