

TRE TORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

Die Weinexperten

Über Verleger Ralf Frenzel

- Erster Sommelier Deutschlands, Weinhändler, Weingutsbesitzer, Gründer und Verleger von Tre Torri, Herausgeber von FINE Das Weinmagazin
- Seit 40 Jahren in der Weinwelt zuhause
- Sehr gute persönliche Verbindung zu Weinlegenden wie z.B. Hugh Johnson, Jancis Robinson, Robert Parker, James Suckling und allen bedeutenden Weinhäusern weltweit



Welchen Geschmack hat Wasser? Wie können Weinaromen dargestellt werden?
Lässt sich die Wein-Sprache revolutionieren? Gibt es eine kulinarische
Enzyklopädie? Wie schmecken gute Lebensmittel?

Der Tre Torri Verlag (ital. *drei Türme* – der Verlag für *Essen, Trinken und Genuss*) hat sich genau diesen und vielen weiteren spannenden Fragen der
Kulinarik verschrieben.

Als Genussbuchmanufaktur gelingt dem Verlag der Spagat zwischen
kulinarischer Bildung/Wissenschaft und aufmerksamkeitsstarken Publikumstiteln.
Der Verlag hat einzigartige Zugänge zu Winzern weltweit und verfügt über den
größten Pool an verlagseigenen Weinbildern.

Neugierig geworden? Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr.

Können Weine Geschichten erzählen?
Können Rezepte Geschichten erzählen?
Können Autoren Geschichten erzählen?

Ja, bei TRE TORRI!

Tre Torri denkt groß

Die erste Enzyklopädie der Kulinarik – natürlich bei Tre Torri

Über 15.000 Stichwörter aus 40 Untergruppen. Über 1.000 Grund und Spezialitätenrezepte

1.248 Seiten



Ku Kuzu sarma

Kuzu sarma (Orientalische Küche) | A Begriff aus der türkischen Küchenkultur für eine gefüllte Lammrolle mit Tomaten, Paprikaschoten und Pinienkernen. **Türkische Küche**
Kuzu ıstifi (Orientalische Küche) Begriff aus der türkischen Küchenkultur für rosa gebratenen Lammfleisch. **Türkische Küche**
Kuzu tandir (Orientalische Küche) Begriff aus der türkischen Küchenkultur für Lammhälften. **Türkische Küche**
Kwaschiorok (Fischküche) Durch chronischen Proteinmangel wird eine schwere Stoffwechselstörung verursacht. Eine in afrikanischen Hungergebieten häufige Kinderkrankheit, ausgelöst durch einseitige Ernährung mit Milchprodukten. Symptome: Anämie, Muskelschwund, Wachstumsstörungen, Veränderungen der Haut, Entfärbung des Haares (rotliche Hautfarbe), kranke, innere Organe sowie durch Ödemer angeschwollene Bläue.
Kwasz (Jei) Russisches, süßlich-sauerliches Leicht-

über aus Roggenmehl oder zerklüftetem Roggenbrot, Zucker, Hefe, Wasser und evtl. Rosinen, Alkoholgehalt 0,5% Volumenprozent
KWV (Weinbau) 1918 gegründete Kooperative Weinbauers Vereinigung von Südafrika, der heute rund 5000 Mitglieder sind bei individuellen Weinzeugen des Landes angehören, mit Sitz in Paarl. Tatsächlich handelt es sich um eine halbstaatliche Organisation zur Marktregulierung, die zwar kein Exportmonopol besitzt, tatsächlich aber die Ausfuhr südafrikanischer Weine zum überprozentigen Teil abwickelt und 80 % des südafrikanischen Wein- und Spirituosenmarktes kontrolliert. Damit hat die KWV zwar erhebliche Verdienste um die Marktsättigung vorweisen, doch ihr Beitrag zur modernen südafrikanischen Qualitätsweinherstellung war in der Vergangenheit eher gering. Entsprechend sind die unter dem Etikett der KWV vermarkteten Weine in der Regel mäßig bis ordentlich und gefällig, die Besten können ausgenommen sein, sehen mehr.

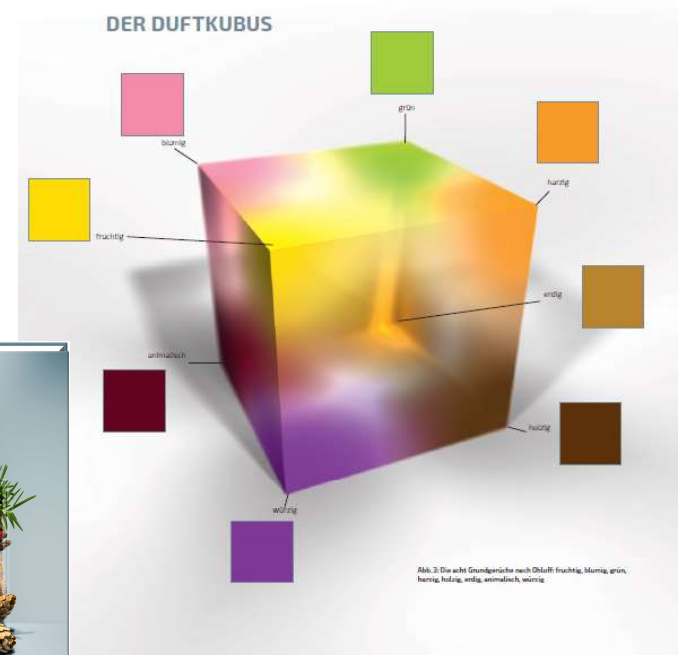
Labgerinnung **La**

L
L(+)-Weinsäure (Fischöl) E334
La Cipe (Wasserk) Kleine Appellation im Côteaux de Langlade. Es werden statt Weißweinen mehr und mehr Rotweine wie Syrah, aber auch Grenache und Mourvèdre kultiviert.
La Fafte (Gefüllter) Kochtopf. Traditionsde Karthoffeln – „speckige Kartoffel“ genannt. Herkunft: Frankreich. Jahr der Zulassung: 1872. Schale: gelb, Fleisch: gelb, sehr guter Geschmack. Knolle: lang, hornbelegig. Reifezeit: sehr früh. Anmerkungen: Eine bei Kennern sehr beliebte Sorte, erdige, salzartige Süßkartoffel.
La suite (Fisch, Speisefisch) Nachfolgender Spießgang eines Menüs
La Tache (Weinbau) Einer der ganz großen Namen an der Côte d'Or, in der Gemeinde Voisne-Romanée. Der Lage ist Cha groß, und es werden ca. 185 Hl Rotwein erzeugt.
La vache qui rit (Jei) „Die Kuh, die lacht“ – Französischer Schmelzkäse, der seit 1952 erfolgreich weltweit vermarktet wird. In den 60ern war „La vache qui rit“ der erste Käse für den im Fernsehen Werbung gemacht wurde. Heute kennen 100% der Franzosen diesen Produktnamen. Allen im Stammmark im französischen Jura entstehen 3000 dieser Käsestücke pro Minute. Die Packungsaufschrift gibt es in 49 Sprachen.
Laib gal (Anatolische Küche) Begriff aus der türkischen Küchenkultur für scharfen Hühnerschmalz
Lab (Käse) Lab (Chymosin, Chymosin, Rennin) – Ein Enzym in der Schilddrüse des Labmagens von Milch trinkenden Säugetieren. Fördert bei Jungtieren die Verdauung der Muttermilch. Wird aus der Magenschleimhaut von Milchkalbern gewonnen, dann als Pulver getrocknet und nach Bedarf wieder in Wasser gelöst. Die Labzusammensetzung der Käsegerinnung ist stark abhängig von dem Alter der Tiere und von der Futterzusammensetzung. Lab wird bei der Käseherstellung der Milch nach dem Starter zugefügt (wobei Kasein ausfällt) um die Gerinnung, also die Abtrennung des Quarks von der Molke, zu beschleunigen. Die deutschen Käsehersteller verwenden ausschließlich Lab aus RSE-freien Rinderbeständen. Die Käseindustrie hat eine Alternative entwickelt und stellt das Labferment synthetisch her. Andere Alternativen sind Bakterienkulturen. **Zitronensaft** oder das Labzym des **Labkauts**. In den USA wird als Chymosin gentechnologisch hergestellt (Verwendung in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden bislang verboten). Das kaseinische ist mit dem natürlichen Lab praktisch identisch, und die Unterschiede in Geschmack und Konsistenz des Käses sind minimal. Bei der traditionellen Käseherstellung verwendet man aber nach wie vor natürliches Lab. Fast jeder in Deutschland erhältliche Käse enthält Lab, ist also nicht vegetarisch.
Label (Frischmilch) 1. Französische Marke, Garantie-, Markenzeichen. 2. Englische Fischereibezeichnung
Label Rouge (Fisch, Speisefisch) Bereits vor mehr als 40 Jahren wurde in Frankreich das Qualitätsiegel Label Rouge eingeführt. Für den französischen Verbraucher ist es längst zu einem festen Begriff geworden. Mehr als 85% der Franzosen kennen dieses Gütesiegel. Es wird an über 400 landwirtschaftliche Produkte vergeben, über die Hälfte an Geflügelprodukte. Die Richtlinien für die Produktion von Label-Rouge Geflügel aus bioethischer Aufzucht wurden von Familienbetrieben erarbeitet und basieren auf traditioneller Erzeugung, artgerechter Tierhaltung und natürlicher Fütterung mit Getreide aus überwiegend eigenem Anbau. Das Label-Rouge-Qualitätsiegel wird vom französischen Landwirtschafts- und Wirtschaftsministerium vergeben. Es steht für ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem und eine hervorragende Fleischqualität. Die strengen Vorschriften des Label-Rouge umfassen alle Produktionsstufen vom Schlachten der Küken über die Aufzucht und Schlachtung bis zum Verkauf. Das Label-Rouge-Siegel kann daher nur von einem Zusammenschluss aller am Produktionsprozess Beteiligten (Bretter, Mütter, Schlachthof, Zerlegungsbetrieb) gemeinsam beantragt werden. Die Einhaltung der Vorschriften wird permanent von unabhängigen Institutionen überwacht. Die sechs Grundregeln des Label Rouge lauten: 1. ländliche Herkunft der jeweiligen Geflügelart; 2. bioethische Aufzucht; 3. natürliche Fütterung; 4. langere Mastdauer; 5. Frische Garantie; 6. einmalige Kontrolle. **Bresse Poissarde**
Laberdan (Jei) Geizhalbes, in Fäuser verpackter **Käse**
Labgerinnung (Käse) | Lab ist das Enzym, das für die Spaltung von Milchweiß bzw. die Gerinnung der Milch verantwortlich ist. Die Labgerinnung wird nach Milgenreinung gemacht, die Nachgerinnung der Milch mit Lab, einer der ersten Schritte bei der Käseherstellung, bei welcher ein stabiler pH-Wert erfolgt. Im Unterschied dazu gibt es die Dicksiebung der Milch durch **Milchdickbakterien** bzw. der von ihnen gebildeten Säure (Milchsäure), die als Säuerung bezeichnet wird. Hier liegt der pH-Wert im sauren Bereich. **Käse**

Wir gehen neue Wege

Darstellung von Gerüchen – natürlich bei Tre Torri

Das Parfüm der Küche mit dem Duftkubus



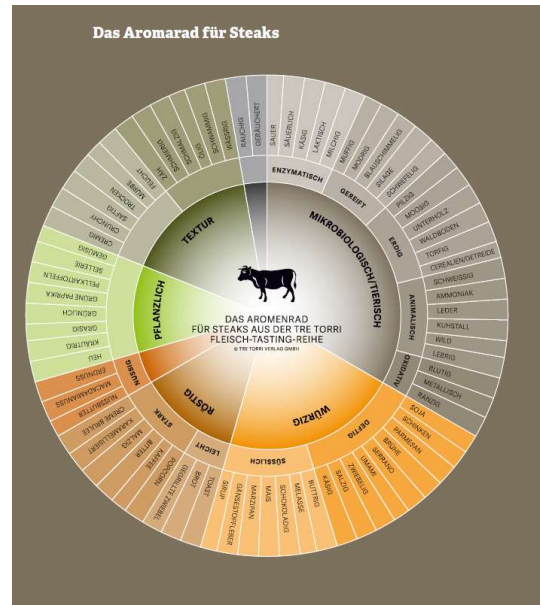
Wir sind der visuelle Typ

Außergewöhnliche Aromendarstellung – natürlich bei Tre Torri

Aromadarstellung Pinot Meunier



Aromadarstellung Fleisch



Aromadarstellung Bier – braufactum



Was uns ausmacht

- Seit 2004 die Buchmanufaktur für die Themen Wein, Essen, Trinken und Genuss/Lifestyle
- Nachhaltigkeit & Ressourcenschonung im Fokus
- Verlagsprogramm:
 - Standardwerke zum Thema Wein, FINE Das Weinmagazin, Weinlesebücher, Weinposter, Wein-Pakete (Bundle Buch+Wein)
 - Exklusive Bücher deutscher und europäischer Spitzenköche
 - auflagenstarke Marken- und TV-Bücher
 - hochwertige Themenbücher

Damit nichts schief läuft

- Rezept- und Gelinggarantie, die einzigartig in Deutschland ist: bei uns werden sämtliche Rezepte in den verlagseigenen Versuchsküchen von den TTV-Köchen nachgekocht und ggf. optimiert.



Wir I(i)eben Fotos

Gigantischer Pool an Weinbildern weltweit – die Rechte liegen zu 100% bei Tre Torri



Unser historisches Engagement

Entdeckung der Ältesten Weinlagenkarte der Welt

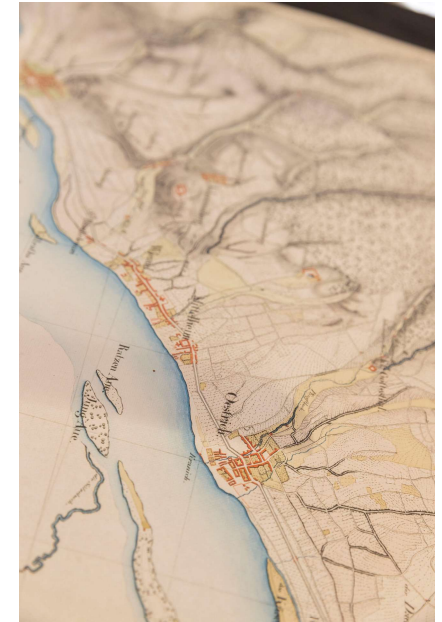


»VON HOHER KULTURHISTORISCHER BEDEUTUNG«
DIE ÄLTESTE WEINLAGEN-KLASSIFIKATIONSKARTE DER WELT IM RHEINGAU ENTTDECKT

VON DANIEL DECKERS FÜR GUIDO BITTNER

OTO BECK WAR EIN PREISSE, WIE ER IM BUCHE STEHT, UND DAS NICHT NUR IM ÜBERTRAGENEN, SONDERN IM RICHTIGEN SINN DES WORTES. IM JAHR 1868, FAST GENAU FÜNFZIG JAHR NACH DER ERRICHTUNG DER PREUSSISCHEN REICHSPROVINZ, SCHICKTE SICH DER KÖNIGLICHE REGIERUNG- UND DEPARTMENTRATH FÜR DIE LANDESKULTUR UND STATISTIK ZU TRIER AN EINE BILANZ DER GERADE AN DER MOSEL NICHT ÜBERALL MIT BEZIEHUNG AUF EINEN MEINEN KÖNIGLICH-PROTESTANTISCHEN HERRSCHAFT AUS DEM FERNEN BERLIN ZU ZIEHEN.

In drei waldreichen Bänden, deren letzter über 1000 Seiten umfaßt, rechnet, legte Beck eine Bilanz der waldreichen Besitzungen der Oberrhein- und Moselprovinzen vor, die in ihrer Art eine beispiellose Darstellung der Naturgeschichte der Provinz darstellte. In der ersten Abteilung, die die Waldwirtschaft, Forstwirtschaft und Jagdwirtschaft betraf, reichte er bis zu den kleinsten Details der Forstwirtschaft, die in der Provinz zu finden waren. In der zweiten Abteilung, die die Weinwirtschaft betraf, reichte er bis zu den kleinsten Details der Weinwirtschaft, die in der Provinz zu finden waren. In der dritten Abteilung, die die Landwirtschaft betraf, reichte er bis zu den kleinsten Details der Landwirtschaft, die in der Provinz zu finden waren.



© 2022 TRE TORRI

FINE WEINGUTSWEISER

Unser historisches Engagement

Napoleon & Wein FINE 4/13

»ES MÖGE BLÜHEN DER STEINBERG«



Über Rhein und Rheingau geht gleißend die Sonne unter und besahlt mit spatem Licht die Riesling-Reben des Steinbergs und die alte gemauerte Umfriedung mit den Weinstöcken, die den speziellen »Mauerwein« hervorbringen.

DURCH DIE JAHRHUNDERTER HABEN DIE WEINE AUS DER WELTBERÜHMTELTUVILLER LAGE IHR SPEZIFIKUM BEWAHRT: ALLERHÖCHSTE QUALITÄT

VON DANIEL DECKER | FOTO: ARNE LANDWEHR

Wie es am 15. August 1248 bei der Grundsteinlegung des Kölner Doms zugeht, ist nicht im Einzelnen überliefert. Auch nicht, wer dem denkwürdigen Geschehen betwöhnt. Erst recht nicht, ob auch Wein aus diesem Anlass gereicht wurde. Mangel dürfen die Repräsentanten von Geistlichkeit und Bürgerschaft am Fest Mariä Himmelfahrt nicht gelitten haben. Denn wenn es in einer Stadt am Rhein nicht nur viel Wein gab, sondern auch guten, dann in Köln.

In Köln kreuzten sich viele Fernhandelsstraßen, dazu beherrschte die Stadt mit dem Rhein die wichtigste Verkehrsachse Westeuropas. Im Schatten der zahlreichen romanischen Kirchen und bald auch des aufstrebenden gotischen Domes wechselten also nicht nur Tische, Stühle oder Felle die Besitzer. Die Kaufleute, die nach England, Flandern oder in die Häfen des Baltikums zurückkehrten, hielten in Köln das wertvollste Handelsgut des Mittelalters erworben. Wein. Die Bekanntschaft Köln als »Weinhaus der Hanse« dürfte nach jenen vierundzwanzig weiß gekleideten Männern vor Augen gestanden haben, die im Jahr 1391 im süddeutschen Reich. Wie überall, wo die nach dem Münsterkloster Cîteaux benannten Zisterzienser sich niederließen, sollten sie auch in

dem sonnenerwärmten Landschaft zwischen Taunusgebirge und Rhein ein Leben des Gebets und der Arbeit führen. »Cru et labor«, so sah es die Regel des Heiligen Benedikt vor, der sie neues Leben einhauchen wollten. Und der Rheingau bot den zwölf Mönchen und zwölf Laienbrüdern (Konversen) ungeheure ideale Bedingungen für jene Arbeit, die sie aus ihrer burgundischen Heimat kennen: Weinbau.

In Arez fiel den Eberbacher Zisterziensern sofort ins Auge ein langgestrecktes, sanft zum Rhein hin abfallendes Talhang, der als Haunenberg wie geschaffen war. Dort musste Parzellen erst urbar gemacht oder dem Gesamtwerk durch Tausch oder Kauf eingetriggt werden mussten, schreibe die Mönche nicht. Spätestens im ersten Drittel des 14. Jahrhunderts fand Wein aus dem siebzig Morgen oder fast siebenundzwanzig Hektar großen »Steinberg« seinen Weg nach Köln und damit in die Welt. So über fast »Steinberg« mit unzähligen Legenden Kulturgeschichte geschrieben.

Gut möglich, dass Steinberger schon aus Anlass der Grundsteinlegung des Kölner Doms gerockt wurde. Denn der Klosterhof, den die Eberbacher Zisterzienser aus dem Jahr 1165 in Köln annehmbaren, war einer der größten der Stadt. Und wozu sollten die Zisterzienser ihren Lebensunterhalt bestreiten, wenn sie mit Filialen aus dem Wein wollten, was sie auf die Kelter beschränkt? Dann aber hätten auch Mönche schon Steinberger gerockt, die auf andere Weise Kulturgeschichte schrieben als die Mönche der Zisterze Eberbach. 1248 kam ein berühmter Wissenschaftler namens Albert nach Köln um zu lehren. Begleitet wurde er von einem überaus begabten Schüler namens Thomas. Albert sollte mit dem Beirathen »singens« (der Große) und als Doctor universalis in die europäische Geistesgeschichte eingehen. Der andere – Thomas von Aquin – gilt als größter Theologe des Mittelalters. Man nennt ihn Doctor angelicus. Nimmt man den schwermütigen Franziskanerbrüder John Duns Scotus, der im Jahr 1208 in Köln starb und als Doctor



Mehr als „nur“ Buch

Bilder und Poster



Über FINE Das Weinmagazin



FINE erscheint seit 2010 auch als 48-seitiges Supplement in großen deutschen Tageszeitungen (Auflage bis zu 1,3 Mio. in Süddeutscher Zeitung und Frankfurter Allgemeine)

Über FINE Das Weinmagazin

- Deutschlands führendes Weinmagazin
- FINE gilt als „Flaggschiff des deutschen Journalismus“
- Seit 2008 fundierte Reportagen, gewaltige, opulente Bildsprache
- FINE erzählt Geschichten aus der Welt der großen Weine, über kulinarische Erlebnisse und exklusiven Lifestyle
- Den Kern der FINE Redaktion bilden einige der besten deutschsprachigen Autoren

Über FINE Das Weinmagazin

- FINE Das Weinmagazin als 20-teilige TV-Reportagerie auf n-tv:

Beispiel: ntv FINE Veuve Clicquot

<https://www.youtube.com/watch?v=IQXuXjj-US8>



Wir erzählen internationale Geschichten



(Oben: Sattel hoch zu Ross: Pierre Lottin im Park von Château Cheval Blanc.)

Der Mythos darf beachtet werden

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

EIN NEUER STALL FÜR DAS WEISSE PFERD

Texte: UWE KAUSS Fotos: JOHANNES GRAU

Cheval Blanc. Sein 1947-er ist eine Ikone, der 1921-er ein Mythos, der 1982-er ein Gigant. Was gibt es über ein Château zu erzählen, das solche Jahrhundertweine hervorgebracht hat? Dessen aktuelle Jahrgänge regelmäßig zum Teuersten zählen, was man aus Bordeaux bekommen kann? Die Ansammlung von Superlativen längewelt – nach dem zehnten Weltrekord schaltet man die Olympia-Fernsehübertragung generiert ab. Genug ist genug. Für großen Wein gilt das ebenso. Also Cheval Blanc, aber anders. Die Sache wäre komplizierter, wenn das berühmte Gut in St. Emilion im jahrhundertalten, generationenübergreifenden Familienbesitz wäre. Dann wäre es still, und allein die Weine müssten sprechen.

Auszüge aus FINE 03/2009



Wir erzählen regionale Geschichten – das Rheingau Gourmet & Wein Festival

Die begleitende Festivalsausgabe zum Rheingau Gourmet & Wein Festival mit allen Veranstaltungsterminen und spannenden, ergänzenden Inhalten zu Kulinarik und Genuss.

Das einzigartige Rheingau Gourmet & Wein Festival im Feinschmecker-Mekka Rheingau setzt den Maßstab für Genuss in **höchster Qualität**. Die **besten Köche, national wie international**, präsentieren vollendete **Kochkunst**, die berühmten Winzer zeigen ihre großen **Weine**, dies alles in perfekter Abstimmung in einer wunderschönen Atmosphäre.



Wir schreiben selbst Weingeschichte

FINE Weltraritäten-Weinprobe: z.B. 101 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder von 1882 bis heute



Wir können auch digital: Das Gute trinken



das_gute_trinken

Das Gute trinken



Folgen

10 Folge ich 1791 Follower 12.6K Likes

Das Gute trinken mit Ralf Frenzel 🗣️
FINE Das Weinmagazin & TRE TORRI

[instagram.com/dasgutetrinke...](https://www.instagram.com/dasgutetrinke...)

Videos

Gefällt



#DasGutetrinken 🤔 G...



Riesling aus Österreich ...



Rose aus Deutschland k...



!1986! Jahrgang Geheim...



Reise nach Rumänien! ...



#DASGUTETRINKEN R...



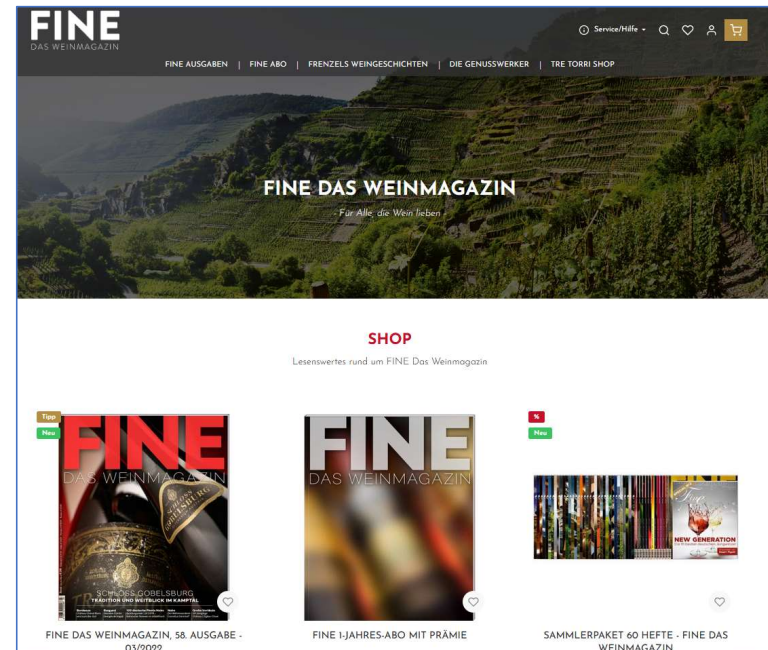
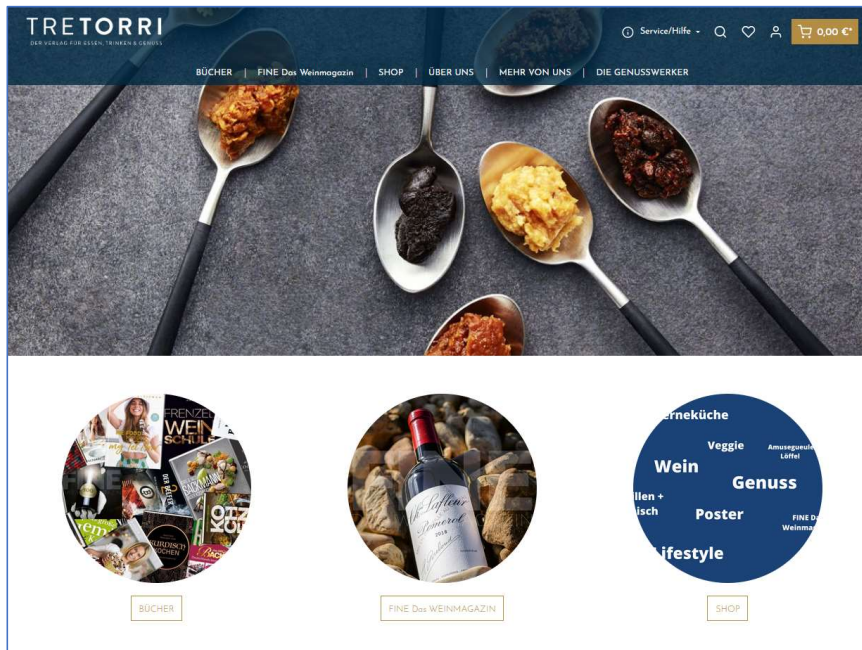
#DasGutetrinken 🤔🤔🤔...



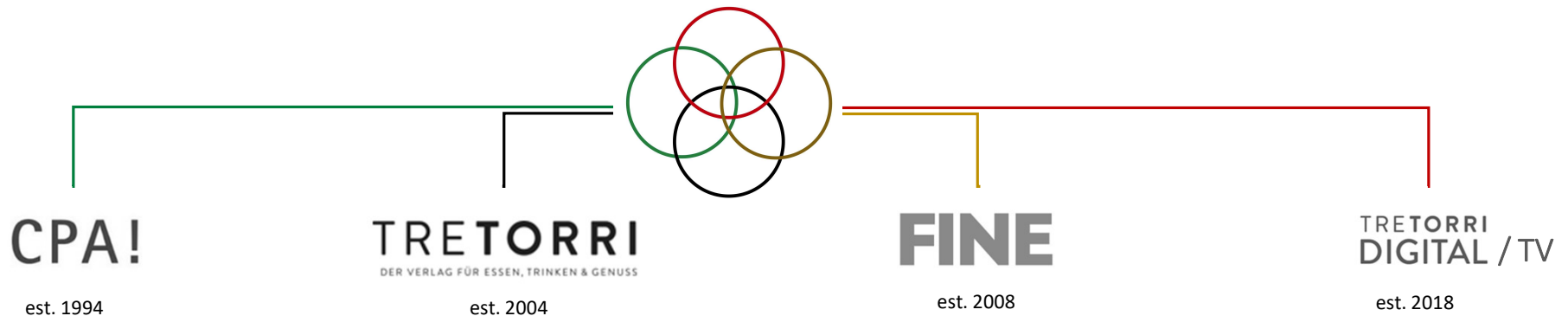
#DasGutetrinken Literw...

Mehr zu uns auf unserer neuen Website

Starker Website Relaunch 2022: www.tretorri.de



Wir sind nicht allein: Stark im Genusswerker-Verbund



- Strategieentwicklungen und Kreation
- Beratung und Produktion
- Contententwicklung
- Corporate Publishing
- Marketingkommunikation
- Public Relations
- Events
- Vertriebskonzeption
- Schulungen und Workshops

- Buchmanufaktur: von Idee, Konzeption und Redaktion über Lektorat und Druckabwicklung bis hin zum Vertrieb, PR und Autorenbetreuung
- Sterneküche
- Autorenkochbücher
- Themenbücher
- Markenbücher
- Weinliteratur

- Meinungsführendes Weinmagazin in Europa (4 x p.a.)
- Unique in Bildsprache und Layout
- Fundierter Journalismus, zeitlose Geschichten
- Seit 2010: FINE als 48-seitiges Supplement in großen deutschen Tageszeitungen (4 x p.a., Auflage bis zu 1,2 Mio und 3 Mio. Leser)
- 2011: FINE als Dokutainment-Serie auf n-tv

- Fernsehproduktionen
- Werbefilmproduktion
- Vertrieb und Produktion exklusiven Contents
- Imagefilmproduktion
- Vertrieb des gesamten Wort- und Fontocontents TRETORRI VERLAG und FINE
- Social Media

Oktober
2022

© TRETORRI | Die Weinexperten

TRETORRI A COMPANY BY



Neu bei den Genusswerkern: Der FINE CLUB

Exklusives Membership-Konzept mit einzigartigen Reisen, Zugängen zu streng limitierten Produkten und ganz besonderen Verkostungen. www.fine-club.de

