



FRENZELs WEINSCHULE 2

Herausgeber: Ralf Frenzel

Autoren: u.a. Kristine Bäder, Dieter Mathiak, Dr. Stefan Pegatzky und Michael Schmidt

280 Seiten | zahlr. Farbfotos

28,0 x 29,0 cm | Hardcover mit Folientiefprägung

€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)

ISBN 978-3-96033-060-8

Erscheinungstermin: Januar 2020

Blick ins Buch: <https://bit.ly/2EFIEDr>

Die Fortsetzung des Bestsellers

Langersehnt und endlich da: Frenzels Weinschule Band 2 entführt alle Weinliebhaber mit weitreichendem Weinwissen, köstlichen Rezepten und Empfehlungen in die Welt der Weine – mit internationalen Klassikern. Anerkannte Autoren vermitteln auf 280 Seiten weitreichendes Wissen rund um Rebsorten, Aromen, Weingeschichte u.v.m. Für Tre Torri Verleger Ralf Frenzel ist auch der 2. Band eine Herzensangelegenheit: *„Unser fundiertes Wissen über Wein und unser Ansatz, Wein und alles, was dazu gehört, neu zu denken, in Frage zu stellen und Ihnen auf unverbrauchte Art und Weise näher zu bringen, hat uns auch diesmal geleitet.“*

Tief ins Glas geschaut

Der zweite Band der Bestsellerreihe widmet sich dabei insbesondere folgenden Kernfragen: Was ist eigentlich Terroir? Wie erkenne ich einen guten Wein? Was passiert während des Jahres im Weinberg? Nach dem großen Erfolg des ersten Bandes folgt nun die Fortführung für alle, die tiefer in das Thema Wein einsteigen wollen. Die Weingeschichte erzählt auf unterhaltsame Weise von den Anfängen des Weinbaus und wie er sich entwickelt hat. Außerdem zeigt eine Übersicht die wesentlichen Informationen zu den wichtigsten Weinländern der Erde auf einen Blick. Weiterhin steht die Aromenkunde mit den Leitrebsorten dieser Länder im Fokus – samt opulenter Bildsprache, die die Leser bereits im ersten Band begeisterte.

Die Wein-Empfehlungen zu den beliebtesten Gerichten der internationalen Küche umfassen nicht nur traditionelle Gerichte wie Zürcher Geschnetzeltes oder Coq au Vin, sondern auch fernöstliche Spezialitäten, die mit westlichen Weinen in ein harmonisches Zusammenspiel

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

des Geschmacks gebracht werden. Ein kleiner Knigge für den Restaurantbesuch rundet das Standardwerk für Weinliebhaber ab.

DER HERAUSGEBER – RALF FRENZEL

Als **jüngster Sommelier Deutschlands** startete Ralf Frenzel 1983 seine eindrucksvolle Karriere im Sternerestaurant „**Ente vom Lehel**“ im Nassauer Hof in Wiesbaden. Hier lernte er nicht nur die besten Winzer Deutschlands kennen, sondern überzeugte sie ebenfalls von der Notwendigkeit des in Deutschland bis dato völlig unüblichen Ausbaus trockener Weißweine. Anschließend setzte er als **Weinhändler** seine Laufbahn konsequent fort und gründete 1995 die **Projektagentur CPA!** mit der er viele Jahre u.a. **Alfred Bioleks Kochshow „alfredissimo“** begleitete und die Erfolgskochbücher zur Sendung verantwortete. Seine Expertise während legendärer Verkostungen von Weinlegenden wie **Pétrus, Yquem, Latour** oder **Lafite** ist ebenso gefragt wie sein Urteil auf dem Gebiet der Kulinarik. Die Weinschule ist nicht nur deshalb ein Herzensprojekt. Seine weitreichenden Kenntnisse auch aus seiner Arbeit für **FINE Das Weinmagazin** bilden die Basis sowohl für Konzeption und Umsetzung als auch für die einmalige Bildsprache des zweiten Bandes.

DIE AUTOREN

Kristine Bäder, Redakteurin FINE Das Weinmagazin.

Dieter Mathiak schreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten über Wein und Gastronomie für Tageszeitungen oder Publikumszeitschriften.

Dr. Stefan Pegatzky, u.a. Autor für die SZ Gourmet Edition und FINE Das Weinmagazin.

Michael Schmidt, der „deutsche Engländer“ schreibt für zahlreiche Weinmagazine und ist „Deutschlandredakteur“ für Jancis Robinson.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Blick ins Buch:

ROUSSANNE

LEITAROMEN
KARDAMOM,
NELKENGEWÜRZ,
WEIßRAUCH, SALZ,
KRÄUTERTEE

PROBEWEIN
CAVE YVES CHAILLON
2017 „LES VIGNES D'A CÔTE“ ROUSSANNE

Zart grünlcher Färbung. Riechlicher Duft faciliert mit Aromen von Weisskardamom und wäuligen Gelb-Grün. Im Gaumen sehr dezent mit zäuliger Prägung, salzigen Noten und leichtgrünlcher Phänolik. Dazu kommen noch wäulige Nuancen von Kardamom und Nelke. Kein Esselgwein, aber ein toller Esselbegleiter.

Wie Viogner ist auch Roussanne eine weiße Sorte, deren Ausbau lange auf den nördlichen Teil der Rhône-Region beschränkt blieb. Dort war und ist sie in langjähriger Partnerschaft mit der Marsanne für die weißen Weine der Appellationen Châteauneuf-du-Pape und Côte-de-Rhône zugelassen. Ihr ätherischer Duft von Frühlingsblüte und Wiesenskräutern sowie eine erfrischende Säure im Geschmack haben ihr in den letzten 20 Jahren zu einer rasant ansteigenden Popularität verholfen, die sich in einem Wachstum der Anbaufläche von gerade einmal 70 Hektar in den Siebzigerjahren auf heute circa 1.800 Hektar widerspiegelt. In Südfankreichs Languedoc-Roussillon findet die Roussanne die warmen und trockenen Sommerstunden, die sie braucht, um zur vollen Reife zu gelangen. Bei kühleren Temperaturen und höherem Niederschlag ist sie ebenfalls für Fink- und Felschen Mothaus. Der wahrscheinlich bekannteste roussanne Wein ist

der weiße Châteauneuf-du-Pape des Châteauneuf, mit dem die Roussanne auch ihre Affinität für den Ausbau im Barrique beweist und Gewächse mit großem Reifepotential hervorbringt. In dem kleinen, nicht weit von der Schweizer Grenze liegenden Anbaugbiet Roussanne de Savoie ausmischlichen. In Europa gibt es nur vereinzelt kleine Anpflanzungen von Roussanne in Italien, Portugal und Griechenland, aber an der Central Coast in Kalifornien haben sich die sogenannten Rhône-Rangiers, Krasse, die sich auf den Ausbau von Rhône-Reben spezialisieren, mit Guts der Sorte angenommen. Mit 10 Hektar liegt hier die größte Rebfläche außerhalb Europas, auch unter den Wintern Washingtons und Oregon gibt es Liebhaber der Roussanne. In Australien wird sie vereinzelt im Yarra Yarra Valley, King Valley, McLaren Vale, Barossa und Western Australia angebaut. In Südafrika findet man von ihr 30 Hektare in Paarl und Stellenbosch.

NICHTS FÜR TRÄUMER

KRISTINE BÄDER

So mancher Weinliebhaber träumt davon, selbst einmal Winzer zu sein. Herrlicher Sonnenschein, eine wunderbare Landschaft, immer an der frischen Luft, und abends ein gutes Glaschen Wein – das Winzerleben hat mit Sicherheit viele schöne Momente. Aber es ist vor allem harte Arbeit und toller Verantwortungsdruck. Oder anders gesagt: Winzen ist nicht für Träumer!

Wer seinen Lebensmittelpunkt mit Weinmachen verbinden will, muss ein Altkonner sein. Traktat führen und die Kellergewässer zu Manövern an ihrem auch selbst reparieren können, braucht ein Gefühl für die Reben und muss die Pflanzenphysiologie kennen, sollte wissen, welchen Einfluss der Boden auf die Rebenkultur hat, und über ein gleichliches Händchen für den richtigen Zeitpunkt der Arbeiten im Weinberg verfügen. Entscheidend ist, die Chemie des Weins zu kennen, eine Vorstellung von dem Wert zu haben, den man machen möchte und wissen, was das auch kosten werden kann. Und zu guter Letzt: auch aller Bauschätze und Nachführung im Büro, muss der Wein verarbeitet werden.

VITELLO TONNATO

Mit y Minutana des Piemonts, so könnte man Vitello tonnato nach seinen, denn wie beim katalanischen Klassiker kam hier im Piemont um 1880 das Beste zweier geographisch benachbarter und dennoch ganz verschiedener Weine zusammen: das Fleisch der Fassone-Rinder aus dem Piemonteser Vorapenngebirge und in Öl konservierter Thun aus dem nahen Genua, von dem her ein Zentrum für den Thunfischhandel im Mittelmeer. Durch die Verwendung von Kapernknospen erhält das Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack: kalifornisch säuerlich, weil das auch im Meeressüßling vorkommende, seifig-erige Methylthioacetat der Kapern das Fett des Thunfisches gut durchdringt.

Vitello tonnato wird in Italien meist als sommerlicher Antipasto/ sommerliche Vorspeise serviert, was an sich schon einen Weißwein oder leichten Rotwein nahelegt. Da üblicherweise die für das Gericht benötigte Kalbshaut vor dem Kochen in Weißwein mariniert wird, hat es bei der klassischen Version Sinn, den Kalbshaut auch zum Essen zu trinken. Wenn dann noch ein nicht zu saures Weiß aus dem Piemont wie ein Cuvée zur Hand ist, wäre das auf jeden Fall die „authentischere“ Lösung.

Unsere – von Hans Haas aus dem Münchner Tenntis inspirierte – Variante verändert jedoch das Grundrezept in ein paar wichtigen Punkten: Zunächst wird zum Kalbfleisch aus der Kalbshaut an dem Rücken verwendet, das kurz angerauten dem Gerichte einige Körner zugeben. Dann tritt der Thunfisch nicht nur in der Sauce, sondern ebenfalls – in einer Kruste aus gemahlener Korianskörnern und Sesamsamen – kurz angetrieben auf. Das erweitert das aromatische Spektrum einmal ins Nussige. Wichtige die Kruste, und weiter ins Folgende (der vob. Thunfischhaut). Zudem lässt der Kapernknospen Infundierung den Kernen einen Aushalt. Zu allererst ergänzt auch noch grüner Spargel das Gericht. Ein nicht nur optisch passender Einsatz, aber doch für die Weinwahl eine Klippe, da er den Einsatz säurereicher Weine, die eigentlich wegen des verhältnismäßig „dicken“ Fisches geboten sind, deutlich einschränkt. Spargel reagiert mit solchen Weinen hintergründlich.

FÜR 4 PORTIONEN

VITELLO TONNATO	THUNFISCHSAUCE
300 G KALBSRÜCKEN	130 G THUNFISCH IN ÖL
AM STÜCK	2 EL OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER	2 EL SAUERKRAUT
2 EL OLIVENÖL	SAFT UND SCHALE VON
300 G FRISCHE THUN-	1/2 ANISIMANDELN
FISCHFILET AM STÜCK	2 KURNE
(SABINE-QUALITÄT)	1 EL KARLIN
1 TL KERN-GEMISCHT	2 MANDELN-FILETS
KORIAN-KÖRNER	SALZ
1 EL HELLE	ZUM ANRICHTEN
SESAMSAMEN	10 KAPERNBEEREN
SPARGEL	8 LIMETTENFILETS
10 UNKE	
SPARGELSPITZEN	
80 G WIEDEKRAUT-	
SALAT	
2 EL WEISSWEINSSIG	
1 TL DUKEN-SINF	
6 EL OLIVENÖL	
SALZ	
WEISSER PFEFFER	
1 1/2 EL HÖH	

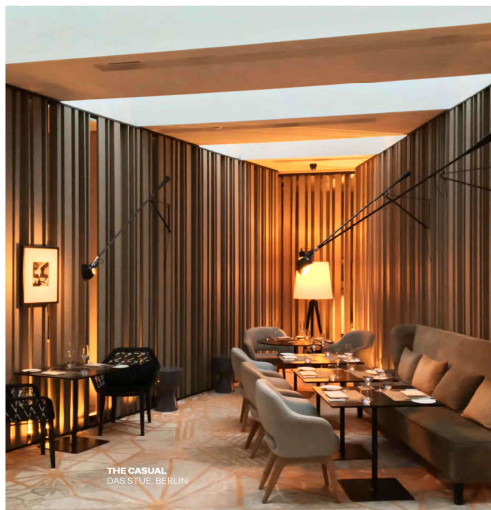
VITELLO TONNATO MIT
MARINIERTEN SPARGELSPITZEN

Den Kalbsrückeln von Sehnen und Fett befreit, trocken tupfen und das Stück der Länge nach drittel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von außen Seiten in 1 EL Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze auf einem Gitterrost ca. 10 Minuten garen (Wendtemperatur 54 °C). Das Thunfischfilet trocken tupfen und in längliche Stücke schneiden (möglichst ähnlich der Kalbsrückelform). Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und auf dem Seiten mit dem Sesam anbraten. Von allen vier Seiten kurz im heißen Öl anbraten und ebenfalls trocken tupfen. Das Thunfischfilet sollte dann innen rosa bleiben. Die kleinen Spargelspitzen ca. 1 1/2 Minuten in Salzwasser kochen und rasch

in Eiswasser abkühlen. Danach gut abtropfen lassen. Die Weidkauter waschen und trocken schütteln. Für die Sauce den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem restlichen Zitrus in einem hohen Gefäß mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelspitzen und die Weidkauter mit der Kruste vermischen und auf einem Teller anrichten. Thunfisch und Kalbsrückel in Scheiben schneiden und mit dem Kalbsrückel, dem Limettensaft sowie der Thunfischsauce servieren.



ESSEN + WEIN | 271



THE CASUAL
DAS STUE, BERLIN

270 | RESTAURANT-KINGDE

DER GAST IM RESTAURANT

DIE GEHEIMEN ZEICHEN, UM EIN GUTES RESTAURANT ERKENNEN

Nicht Grundrisskarten gegen Restaurantführer, aber nicht alle Guides haben die Nase im Wind. Manche sind zuverlässig, andere schreiben nur ab oder verhehlen. Bist du, ähnlich wie es manche Gäste auf Tripadvisor und anderen Bewertungsplattformen von Ausblicken, aus den Meinungen der mal wohlmeinenden, mal kenntnisreichen, mal kulinarisch ungeübten Hobbytester fundierte Tipps zu destillieren. Viel einfacher ist, mit offenen Augen durch die Gänge zu laufen. Je länger die Speisekarte des Restaurants, desto weniger Vertrauen sollte man in die Leistungen der Küche setzen. Wer einen dezenten Begriff wie „Hausgemacht“ lediglich für Beilagen wie Kräuterkraut verwendet, gehört mit Mischungen getraut – aber anders wird nämlich nachvollziehbar sein. Ein aktueller gefragter Schenkungen ist ein gutes Zeichen, ein vergilbtes Menü ein miserables. Warte, die ihren eigenen Namen selbstbewusst an die Haustür schreiben, haben einen Ruf zu verlieren, und werden alles daransetzen, entsprechende Leistungen für den Gast zu erbringen. In ein Lokal, das seine Liebeskosen auf der Karte von A bis Z nennt, sollten Gourmets ebenfalls auf der Stelle eintreten.

DIE MITBRINGSEL-KULTUR: WENIGER IST MEHR

Weniger ist mehr – bei privaten Einladungen und auch im Restaurant. Was vor allem für Mitbringer gilt, die kluge Gäste auf das Nötigste begrenzen. Gemeint sind damit allerdings nicht Geschenke für den Gastronom, sondern vielmehr angemessene Gäste. Einfach einen Kumpel mitschicken mitzubringen an den für zwei, drei oder vier Personen reservierten

Tisch, ist nämlich inakzeptabel – jedenfalls ohne vorherige Abprache mit dem Restaurant. Auch bei vierbeinigen Begleitern ist vorherige Kommunikation unumgänglich, denn nicht überall sind Hunde gern gesehen. Falls man einen Sitter findet, sollte man Tiere auch bei Zurechtweisung nur zusammen mit ins Restaurant bringen. Der Stress für Hund, Herrchen und Frauchen sowie andere Gäste ist nicht zu unterschätzen. Apropos Hunde lassen: Könnte man auch mit dem Handy machen, das bei Tisch oft nervt. Oder zumindest in der Jackentasche lassen. Wenigstens bei jedem zweiten Restaurantbesuch!

DER GAST HAT NICHT IMMER RECHT (ABER MEISTENS SCHON)

Ein Gastronom mit Sinn für Humor scherzt gern, dass der Kunde zwar König ist, er aber der Kaiser. Eine Aussage, die man als launig einordnen kann, die aber von einem fähigen Verständnis für die (berechtigten) Wünsche des Kunden zeugt. Es gibt nämlich keinen Grund, den Gast über das notwendige Maß hinaus zu erziehen. Wenn also etwas möglich zu machen ist, sollten es Köche und Kellner auch ermöglichen. Dies statt Karroffeln zum Steak? Aber sicher doch, wenn die Zutat im Hause ist und die Personalstruktur in der Küche die Umstellung erlaubt. Auch ein Gast, der den seiner Ansicht nach korrekten Wein reklamiert, hat im Prinzip das Recht, seinen Willen durchzusetzen – ohne Belehrungen durch den bewiesenen Sommelier. Davor Reservierungen rechtzeitig abgeben muss, wenn er verhindert ist, oder sich nicht dramatisch verpielen sollte, darf der Wirt seinem Kunden aber schon beibringen. Nicht als Kaiser, sondern als freundlicher Berater!

RESTAURANT-KINGDE | 271

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de