

Veranstaltungshinweis
Maltprobe: 8. September
Rumprobe: 22. September

Was mein Weinjournal so will

Zwei Monate lang wird es verdrängt, dann ist es gewiss: Ein neues Journal muss geschrieben werden. Meine Mutter: „Schon wieder“?! „Schreib nicht so klein!“ „Schreib nicht so viel!“ Viermal jährlich kommt es heraus, unser, mein Weinjournal. Es kostet viel Zeit, mehr als zwei Wochen in denen Themen festgelegt, recherchiert, Gedanken geordnet, Weine zusammengestellt, neue Proben probiert, schließlich geschrieben und layoutet wird. Ein großer Aufwand, für eine vergleichsweise kleine Weinhandlung mit nur einem Geschäft, ohne Onlinehandel.

Natürlich gibt es die positiven Rückmeldungen einiger unserer Kunden. Aber wird das Journal von den fast dreitausend Empfängern auch gelesen? Oder landet es bei den meisten - wie die meiste Werbung - ungelesen im Papierkorb? Das täte mir weh! Denn es ist kein Werbezetzel mit Angeboten, zusammengestellt von einem Werbe- und Grafik-Profi. Schon der geringe Bildanteil enttarnt das Journal. Hier ist viel Text, dazu noch relativ klein geschrieben mit wenigen Bildern, meist Etiketten. Mein Ziel ist, fundiert und konzentriert zu informieren, Hintergrundinformationen zu geben.

Es stimmt, ich habe viel zu sagen, zu schreiben. Ich versuche, mich jedes Mal knapp zu halten. Ich habe die Punktgröße der Buchstaben inzwischen angehoben, den Zeilenabstand vergrößert, mehr ist nicht drin. Denn ein Thema, ein Monatsthema, auf eine Seite zu reduzieren, fällt schwer. Es gibt so viel, was hinter den Weinen steht. Für mich und meine Winzer, deren Weine wir führen, ist Wein kein Getränk, es ist ein Kulturgut. Hinter meinen Weinen steht keine Rezeptur, wie die bei CocaCola, Sinalco, Rotkäppchen oder Blanchet. Es ist ein Produkt im Einklang und der Auseinandersetzung mit der Natur. Es ist Kultur! Wir, die wir Wein lieben, trinken den Wein nicht bedachtlos. Wir schnüffeln, schlürfen, wiegen im Mund, schmecken, achten auf den Nachklang und genießen. Dabei vergleichen wir, ordnen ein, beurteilen. Der Wein bietet uns viel. Er ist jedes Mal ein Erlebnis, manchmal auch ein mageres. Aber wir lassen nicht locker ... Die nächste, andere Flasche wird vielleicht besser munden!

Natürlich verstehen wir diejenigen, die einen Wein nur einfach trinken. Klar, Wein muss schmecken. Aber reicht es? Wenn man fragt: warum? wenn man fragt, was man schmeckt, was einem gefällt, ist man bereits einen Schritt weiter, erarbeitet sich Erfahrungen. Die helfen, sich in der Vielfalt an Weinen besser zurechtzufinden, helfen zu sagen, was Mann/Frau will, wenn man in eine Weinhandlung geht oder in ein Restaurant und einen Wein bestellt. „Ich möchte eine gute Flasche Wein“, heißt es oft im Geschäft. Wenn man da eine gute Empfehlung geben soll - wir haben ja schließlich nur gute, ausgesuchte Weine - dann benötigt man als Weinberater mehr Infos, beispielsweise, ob der Wein trocken sein soll, ob er fruchtig-frisch sein soll, was man normalerweise gern trinkt, ob der Wein zum Essen getrunken wird ...

„In the summertime“ sommerliches Weinvergnügen Lambrusco

Reflexartig zuckt der (vermeintliche) Weinkenner zusammen: „Lambrusco? Ich trinken? Never ever!“ Zu tief sitzen die Erinnerungen der jungen Jahre. Damals gab es Lambrusco „beim Italiener“ ... aus der großen Pulle, ... ordentlich süß ... deutliche Nachwehen am nächsten Tag.



Diese Zeiten sind vorbei! Heute ist hochwertiger Lambrusco der neuen Schule ein herrlich erfrischender und animierender Schaumwein, der auch beim seriösesten Weinfreund für positive Überraschung sorgt. Erfreulich leicht, anregend, trocken und mit viel Frucht kommt er daher. Man genießt ihn stets gut gekühlt – auch und insbesondere an den schwülheißen Tagen und Nächten des Hochsommers. Obendrein ist Lambrusco auch noch der ideale Begleiter von deftigen und aromaintensiven Leckereien vom Grill sowie Salsami, Mettwurst, luftgetrocknetem Schinken oder auch Parmesankäse. Einfach köstlich!

Lambrusco di Sorbara Premium Vecchia Modena Cleto Chiarli e Figli - € 9,90

Das Paradebeispiel eines hochwertigen Lambruscos und definitiv ein Frizzante vom Feinsten! Schon der optische Eindruck begeistert: Strahlend purpurnes Rosa in Begleitung einer feinen, anhaltenden Perlage. Spätestens nachdem die Nase mit dem charmanten Duft von knackiger Frucht und Mineralität verwöhnt wurde, gibt es kein Halten mehr: Trinken wollen! Herrlich, diese klaren, geschliffenen Noten von frischen Erd- und Johannisbeeren, Kräutern bei lebendiger Säure – subtil, komplex und von famoser Länge. Schmeckt bei 10° - 12°C am allerbesten und passt mit seiner richtig trockenen Art hervorragend zum Hochsommer und zur fleischbetonten Küche von Modena (Würste!).

Mein Weinjournal will helfen, Wein besser zu verstehen. Ich möchte, dass meine Kunden weinkundiger werden, damit Sie Wein besser aussuchen, besser genießen können. Belehrung liegt mir fern. Schließlich sind meine persönlichen Vorlieben sehr weit gefasst. Mein Vorteil ist, dass ich viel in der Weinwelt herum gekommen bin, dass ich gelesen bin und sehr viel probiere und trinke, schon mehr als 30 Jahre lang, professionell. Meinen Erfahrungsschatz öffne ich unseren Kunden, vor allen im Weinjournal, immer wieder aufs Neue. So natürlich auch diesmal!

Heinrich Julius Heimberg

Weinjournal

2017
August
September
Oktober

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00
weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. – Do.: 10 – 18.30 Uhr
Fr.: 10 – 19 Uhr
Sa.: 10 – 16 Uhr