

Julius Meimberg

seit 1871

Weinskandal in Italien Was Ihr wollt !?

Italien hat einen Weinskandal. Eigentlich sind es mehrere, die die Presse zur Sensation zusammen bastelt. Die Skandale im einzelnen: 1. Es sind im großen Stil Kunstweine produziert worden (70 Mill. Liter), die u.a. im Tetrapack für 0,70 bis 2,- € verkauft wurden. Noch ist unklar, wie viel echter Wein ins Kunstprodukt wanderte und auch, wie viel Kunstwein unter welchem Etikett auch immer nach Deutschland ging. 2. Bereits Ende letzten Jahres sind große Mengen Prosecco beschlagnahmt worden, weil diese aus einem Gemisch von Weinen anderer Trauben und Herkünfte stammten. Es ist möglich, dass zuerst genannte Kunstweine auch hier verwendet wurden. Empfänger der gepanschten Weine soll insbesondere der deutsche Discount- und Supermarktsektor gewesen sein. Laufende, verschärfte Kontrollen haben das Angebot an Prosecco inzwischen reduziert und die Preise erhöht. 3. In der Toskana laufen Ermittlungen gegen Brunello-Produzenten, die ihren Höhepunkt in der Beschlagnahme der kompletten Brunello-Lagerbestände 2003 von vier renommierten Großproduzenten (Frescobaldi, Antinori, Banfi, Argiano) fanden. Grundlage sollen Unregelmäßigkeiten in deren Weinbuchhaltungen sein. Insbesondere soll Wein der Rebsorte Merlot verwendet worden sein, obwohl für den Brunello di Montalcino nur Sangiovese erlaubt ist.

So viel zu den Fakten. Einige Journalisten haben die verschiedenen Skandale zu einem zusammengefügt: "Italien: gepanscht und vergiftet". Das ist Skandal-Journalismus! Die Reaktion vieler Verbraucher ist klar: Keinen italienischen Wein mehr! Und hinterher: Geht alles so weiter, wie nach BSE, Schweinepest ... auch.

Dabei ist es doch so einfach: Was billig ist, ist eben zum Teil gepanscht, zum Teil mittels Technik und Chemie zum trinkbaren Getränk, das irgendwie nach Wein schmeckt, hingekünstelt worden. Tragisch, wenn da die Geschäfte-macherei nicht einmal vor krimineller "Giftküche" Halt macht. Auch wenn die Gesundheit nicht akut bedroht ist, das Kultur- und Genussgut Wein ist bedroht, und das nicht erst jetzt. Hinter Kriminellen, Weinpanschern und Kellertricksern ruft ein immens starker Markt nach BILLIG! Vor solchen gepanschten Weinen kann man sich ganz einfach schützen: Meiden Sie das Super-Schnäppchen! Dahinter verbirgt sich immer der große oder zumindest kleine Betrug! Qualität kostet!

SALZ - das weiße Gold der Erde

Denken Sie, wir meinen Kochsalz? Was handelsüblich als Kochsalz bezeichnet wird, ist im Wesentlichen nur Natriumchlorid mit Zusatzstoffen, entstanden in der Zeit der Industrialisierung. Damals und heute wird das natürliche Salz „chemisch gereinigt“ und auf Natriumchlorid reduziert, angereichert mit umstrittenem Flour und Jod. Dazu kommen nicht deklarierungspflichtige Konservierungsstoffe, die die Streu- und Rieselfähigkeit verbessern.

Kochsalz hat nichts mit natürlichem Salz zu tun. Durch die chemische Aufbereitung und Anreicherung gilt es sogar als ein gefährliches Zellgift und wird vom Körper nur unter großem Aufwand ausgeschieden oder unschädlich gemacht.

Wenn wir im folgenden Salz sagen, dann meinen wir das ganzheitlich unveränderte und natürliche Salz, wie es



Der Frühling ist in Fahrt gekommen. Er startet mit der Obstblüte, die Weinblüte folgt im Mai. Die Spargelsaison hat begonnen. Dazu haben wir feine Weine im Angebot, wie Silvaner und unterschiedlichste Sauvignons zum Beispiel. Je nach Rezept und Geschmack, können wir zum Geschmackserlebnis im Frühjahr beitragen.

Auch beim Brunello geht es zuweilen um billig, denn er ist berühmt und das lockt die Geschäftemacher. Die Sonderangebote mögen den Unkundigen beeindrucken, der schwachgewordene Weinliebhaber bedauert das rausgeschmissene Geld für ein Getränk, das er dem Ausguss zuführen musste. Beim aktuellen Skandal um den Brunello di Montalcino geht es um etwas anderes. Sangiovese hat manchem zu wenig Farbe, zu wenig Schmelz und ein klein wenig zu viel Säure. Dem kann man beikommen: einer der Versuche ist die Beimischung von Merlot. Bei den großen vier Produzenten, sie dominieren den Brunello-Markt mit 30%, geht es um wichtige Anteile am internationalen Weinmarkt. Egal, ob sich die Vorwürfe bestätigen, wahr ist schon jetzt, dass sich beim Wein generell echter Charakter zunehmend abschwächt zugunsten eines internationalen Rotweingeschmacks. Häufig wird von zu wenigen Weintrinkern danach gefragt, was typisch für Rebsorte, Jahrgang und Region ist. Und deswegen werden traditionelle Charakterweine *gesoftet* und *getuned*, beim Brunello wahrscheinlich zuweilen auch mit Merlot. Halten Sie, lieber Weinliebhaber, dem traditionellen Wein, dem Charakterwein die Treue, dann verführen Sie auch keinen noch so mächtigen Brunello-Erzeuger.

Heinrich Julius Meimberg

auf der Erde seit Jahrmillionen vorkommt. Es enthält sämtliche Mineralien und Spurenelemente aus denen der menschliche Körper besteht und ist lebensnotwendig, um vitale Funktionen zu erhalten.

Dieses natürliche Salz gibt es bei uns im Angebot:

Meersalz Atlantik, grob und grau - 1kg	2,70
Tiefensalz, Luisenhall - 500 g	2,-
Himalaya-Salz - 250 g	6,-
Fleur de Sel, Atlantik - 125 g	5,50
Fleur de Sel, Camargue - 125 g	6,90
Flor de Sal, Mallorca - 200g-	8,95
Flor de Sal aromatisiert je - 150 g	8,95

(entweder mit Hibiskusblüte oder mediterranen Kräutern oder schwarzen Oliven oder Sri Lanka Curry)

Natürliche Salze haben nicht nur die Gesundheitsszene sondern längst auch die Feinschmeckerküche erobert, denn es schmeckt fülliger, würziger, salziger, harmonischer (und gar nicht bitter wie Industriesalz)!

Weinjournal

2008

Mai
Juni
Juli

Weinhandel
Julius Meimberg
und
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 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. - Fr.: 10 - 19 Uhr,
Sa.: 10 - 16 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung