

## Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---



## **Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel**

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---

## **Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel**

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---

Weintrends

2010 - 2020

**Von Helmut Hetzel**

**Liebe Gäste**

**Van harte welkom** ☐ ☐

**Herzlich Willkommen**

Besonders freue ich mich, das **Winzer-Ehepaar Hedda und Dr. Roland Hinkel** sowie die **Mezzo-Sopranistin Merel Huizinga** und den **Konsul der Republik Österreich Peter Fresacher** begrüßen zu dürfen

Liebe Freunde, ich will Euch gleich zum Auftakt:

### Reinen Wein einschenken:

Mit meinen Gedanken über den Wein der Zukunft und die Weintrends der nächsten Dekade.



Hier meine Thesen - frei nach dem Goethe-Motto:

*„Übertreibung ist das Medium der Wahrheit!“*

**Wein-Trend, die erste:**

□ □ □ **Helmut Hetzel**

**Wein wird exotischer. *Der Klimawandel* macht's möglich.**

Die echten Weinexoten kommen bald aus Ländern wie Belgien, den Niederlanden oder Dänemark.

Diese Länder haben bald ein Klima wie heute Rheinhessen, der Rheingau, die Mosel oder Burgund.



**„Rosenduft“ „blühende Lotus,“ fruchtige Kirsche - oder „Erdbeer-Glück“**

Die US-Weinbauern im **Nappa Valley** blasen zur Gegenoffensive. Nachdem die meisten Amerikaner inzwischen chinesische und deutsche Autos fahren, will die USA wenigstens als Weinbau-Nation überleben.

**Robert Parker** wird US-Weinminister und Vize-Präsident: Er setzt der chinesischen Rebensorte „Rosenduft“ die Neuzüchtung **„Black Beauty“** entgegen - eine Neuzüchtung auf Basis des Spätburgunders mit der **Tennis-Domina Serena Williams als Wein-Power-Girl auf dem Etikett.**

Das bringt die Franzosen auf die Palme. Die Winzer demonstrieren. Sie schütten ihre viel zu teuren Burgunder, die keiner mehr kaufen will, massenhaft in die Rhone, was ein großes Fischsterben auslöst. Der französische Staat schreitet ein. Er verstaatlicht alle Weinberge und führt für ganz Frankreich die **Appellation „Grand Nation“** ein.

Die wird noch teurer - darf aber in den USA nicht verkauft werden, weil Amerikaner eh keinen Geschmack haben, wie **Präsident Nicolas Sarkozy** feststellt.



Im Gegenzug präsentieren die Italiener ihre neuesten Weinkreationen. Sie tragen Namen wie: **„Bella Italia,“ „Viva Silvio“** und **„Escort-Girl Spumante“** mit **Pavarti und Sophia Loren** auf dem Etikett.  
**Silvio Berlusconi**

trinkt die erste Flasche des nach ihm benannten Weines. Dann fängt er an zu singen, greift zum Telefon und ruft ein

**Callgirl**

an.

Ich könnte natürlich noch ein bisschen so weiter machen - mit Spanien, Argentinien, Chile, Neuseeland, Georgien, Ungarn, Griechenland usw. usw. und natürlich mit Deutschland.

**Griechenland** geht nicht mehr. Da das Land pleite ist, kann sich dort nämlich niemand mehr Wein leisten. Außerdem wurde das hellenische Inselreich gerade von den Chinesen gekauft. Der griechische **Uzo** heißt jetzt **Maotai**. Und den **Retsina nehmen die chinesischen Restaurants jetzt zum Kochen.**

Also gut **Deutschland** dann noch:

Kanzlerin **Angie Merkel** nutzt den Klimawandel ebenfalls. **Mecklenburg-Vorpommern, kurz Mac-Pom genannt,** das ja eigentlich ein großer Golfplatz werden sollte, wird zur ersten deutschen Tiefland-Weinregion erklärt. Rotkäppchen-Sekt muss auf allen Staatsempfängen ausgedient werden. Der Mac-Pom-Spitzenwein wird eine „**Stasi-Spätlese.**“ **Gregor Gysi und Oskar Lafontaine** eröffnen in **Bautzen den ersten SM-Weinkeller.** Das Tragen von roten Socken ist dort Pflicht.

Und dann endlich:

Die letzte Flasche **Liebfrauenmilch** wird in die Mosel gekippt.

## **Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel**

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---

**Wein Trend, die zweite. Wein wird weiblicher**



Hedda Hinkel - Winzerin und Agrarbiologin



**Die Wein- und Schokolade Probe**

## ***Von Hedda Hinkel***



## Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---

***„Eine Sternstunde ist jene, in der ein Entschluss in die Tat umgesetzt wird.“***

***Solch eine Sternstunde erleben wir heute in Helmut Hetzels Weinkeller Anno 1550.***

***In der einzigartigen Weinkelleratmosphäre in Antwerpen verzauberte Wein, Schokolade und Gesang den Raum. Ein Stern des Genusses ging auf.***

***Hedda Hinkel Agrarbiologin Fachrichtung Weinbau, und Kultur- und Weinbotschafterin des Landes Rheinland-Pfalz moderierte die Wein und Schokolade Probe.***

***Vor 6 Jahren wurde Hedda Hinkel als erste deutsche Winzerin in Pecs in eine ungarische Weinritterschaft aufgenommen.***

***Mit Wein aufgewachsen fühlt sie sich dem Wein in besonderer Weise verbunden.***

***Ihren Mann Dr. Roland Hinkel lernte sie während ihrer Diplomarbeit im Weinbau kennen,***

***als er an seiner Dissertation über die Mengenbegrenzung im Weinberg arbeitete.***

***Dr. Hinkel widmet sich heute mit großer Passion den Weinen und der Name des Weingutes***

***ist auf seine Doktorarbeit im Weinbau zurückzuführen.***

***Das Weingut ist in Framersheim beheimatet, einem idyllischen Weinörtchen mitten im Anbaugebiet Rheinhessen.***

***Ein renommiertes Haus mit einer 305-jährigen Tradition.***

***Heute wird der Wein von Dr. Hinkel in Länder wie Japan, China, USA, Belgien oder den Niederlanden exportiert.***

***Die Begrüßung erfolgte mit einem Chardonnay Winzersekt aus dem Weingut Dr. Hinkel.***

***Ein Rebsortensekt, der nach der Methode champenoise hergestellt wurde.***

***d.h. er wurde von Hand gerüttelt und reifte 1 Jahr auf der Hefe.***

***Prickelnd, spritzig, feiner Rebsortenduft nach Zitrone, Limone begleitet den Genuss im Gaumen.***

***Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der AWC Vienna. (Austria wine challenge, weltweit der größte Weinwettbewerb)***

***Ein schöner Auftakt für die Wein und Schokolade Verkostung.***

***Denn wir alle wissen: „ Schokolade macht glücklich, Wein auch.“***

***Warum also nicht doppelt glücklich werden ?***

# Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---



\*\*\*\*\*

## ***Abenteuer Wein und Schokolade ?***

***Noch vor einigen Jahren waren die Liebhaber beider Genüsse noch davon überzeugt, dass Wein und Schokolade nicht richtig zusammen passen. Diese Auffassung hat sich glücklicherweise gewandelt, und dies hat einen einfachen Grund. Die Qualität der Schokolade hat sich sehr geändert.***

***Nach wie vor wird kein Weinliebhaber seinen edlen Wein mit einer Tafel aus dem Supermarkt kombinieren, denn diese sind meist überzuckert, mit künstlichen Aromen versetzt, und setzen den Wein eher herab als ihn zu heben.***

***Inzwischen überzeugen viele edle Schokoladen mit ihrer perfekten Balance zwischen Süße, Säure, Bitterkeit und zartem Schmelz und einem darauf abgestimmten Wein jeden Weinkenner.***

***In Belgien dem Land der Schokolade bietet sich solch eine Kombination geradezu an.***

***Gerade belgische Chocolatiers sind weltberühmt wie z.B. Pierre Marcolini, oder auch die weltbekannte Schokolade des Herstellers Dolfen. Die Brüder Poncelet haben schon Preise für ihre Schokoladen Kreationen beim Great Taste Award erhalten.***

***Auch sollte man die gute österreichische Schokolade der Firma Zotter einwöhnen, die mit immer neuen Schokoladen Variationen aufwartet, um nur einige zu nennen.***

***Da wir ein Weingut aus Deutschland sind, haben wir natürlich sehr engen Kontakt zu deutschen Chocolatiers. Herr Schell ist ein Chocolatier par excellence.***

***Was verbindet Wein und Schokolade ?***

***Wein und Schokolade haben viele Parallelen.***

***Von bestimmten geographischen Lagen, über den Anbau, die Vermählung der Inhaltsstoffe, der Historie, der geschichtlichen Verwendung bis hin zur Haltbarkeit.***

***Auch die Konzentration der Inhaltstoffe ist sowohl beim Wein als auch bei der***

***Schokolade sehr wichtig. Man kann es riechen, sehen und schmecken.***

***Der Chocolatier Eberhard Schell verwendet ausschließlich Schokolade aus den besten Anbaugebieten der Welt, wie z. B. Venezuela, Kuba oder Bolivien .***

***Zur Herstellung seiner Schokoladen verwendet Herr Schell nur die besten Kakaobohnen,***

***die sogenannten Criollo, (Criojo Aussprache) diese machen weniger als 1% der Weltermte aus.***

***Es gibt insgesamt 4 Varianten des Kakaobaumes:***

***Forastero, Nacional, Criollo und Trinitario***

***Forastero, eine ertragreiche und robuste Kakaobohne, die ca. 85% des Ertrages ausmacht.***

***Sie hat weniger Fülle und Aroma und dient in erster Linie für Konsumschokolade.***

***Nacional stammt von der Sorte Forastero ab, ist aber feiner.***

***Trinitario ist Vermischung von Criollo und Forastero. Nach einem Hurrikan in Trinidad wurde mit der Forasterobohne aufgeforstet, und es fand dadurch eine Vermischung statt.***



□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □ **Winzer Dr. Roland Hinkel und Sopranistin Merel Huizinga**

*„Der Wein ist die Poesie der Erde, Schokolade auch.“*

*Saint Dominique und St. Laurent Rotwein trocken*

*Lagenschokolade 70% Kakaobohnenanteil aus Santo Domingo*

*Aus dem mittelamerikanischen Santo Domingo regt diese Schokolade mit exotischen Fruchtaromen, Vanille, Milch und Honigduft die Geschmacksnerven an.*

*Die Santo Domingo liebt alle guten Rotweine ohne ausgesprochene Säure, wie z. B. Samtrot, Schwarzriesling, Zweigelt, Lemberger aber auch Chardonnay und Weissburgunder.*

***Der passende Weine zur Schokolade aus dem Weingut Dr. Hinkel in Framersheim***

***2008er St. Laurent Rotwein trocken***

**\* \* *Sterne Internationale Burgunderverkostung 2009***

***Silbermedaille der AWC Vienna***

***Der St. Laurent wächst in der Einzellage Albiger Schloss Hammerstein.***

***Ein Südhang mit 30% iger Steigung.***

***St. Laurent ist eine alte Rebsorte, die der Apotheker Johann Philipp Bronner Mitte des 19. Jahrhunderts aus Frankreich nach Deutschland eingeführt hat. Von dort verbreitete***

***sich die Rebsorte in weitere Nachbarländer, wie z.B. nach Österreich, wo sie im Stift Klosterneuberg***

***erstmal angepflanzt wurde. Bei uns im Weingut pflanzte erstmal unser Urgroßvater diese Rebe an. In den 50 er Jahren geriet diese Sorte in Vergessenheit.***

***Wir haben diese Qualitätsrebe wieder neu angelegt, da wir mit dem St. Laurent einen Rotwein erhalten, der eine relativ schnelle Trinkreife erhält. St. Laurent ist von der Abstammung mit sehr großer Wahrscheinlichkeit ein Pinot Variante.***

***Er duftet nach Waldbeeren und Schwarzkirschen. Auch Veilchenduft lässt sich erahnen.***

***Riechen Sie zuerst am Wein und probieren Sie ihn dann. Nun dasselbe mit der Schokolade.***

***Wichtig: Wein und Schokolade müssen sich im Mund begegnen.***

***Sie werden wie beim Wein auch viele verschiedene Geschmacksaromen finden***

***Wein und Schokolade potenzieren sich im Mund..***

***Sehr zum Wohl. □ 13,0 A, 0,2 RZ, 4,8 S***

***„Schokolade ist Glück, □ das man essen □ kann***

***Wein ist Glück, das man trinken kann“.***

***Der Weg der Schokolade von der Erzeugung zum Genuss ist aber ein langer Weg.***

***Ähnlich wie der Wein trägt die Kakaobohne erst nach einigen Jahren Früchte.***

***Nach 3 Jahren kommen erstmals weiße Blüten zum Vorschein, aber es dauert noch***

***gut und gern 2 bis 3 Jahre bis der Kakaobaum richtige Kakaoschoten hervorbringt.***

***Im Weinbau ist es ähnlich. Erst nach 3 – 4 Jahren kommt die Rebe in Ertrag.***

***Diese jungen Pflanzen müssen besonders geschont und gepflegt werden.***

***Sowohl beim Kakao wie auch beim Wein sind viele Pflegemaßnahmen notwendig.***

***Ein regelmäßiger Rückschnitt der Pflanze und eine ausreichende Wasserversorgung müssen gewährleistet sein. Auch eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen.***

***Das Betreiben einer Kakaoplantage ist mit ebensoviel Handarbeit zu betreiben wie das***

***Anlegen und die Pflege eines Weinberges.***

***Hat man nun die ersten Kakaoschoten geerntet, die farblich ganz unterschiedlich sein***

***können,***

***wird die Kakaofrucht mit einer Machete zerteilt und die Bohnen von dem Fruchtfleisch gelöst.***

***Unmittelbar nach dem Öffnen der Kakaoschote setzt die Fermentation, die Gärung ein.***

***Der im Fruchtfleisch enthaltene Zucker verwandelt sich in Alkohol, die Kakaobohnen verlieren dadurch ihre Bitterkeit und bekommen ihr eigentliches Aroma und ihre schokoladenbraune Farbe.***

***Sobald diese braune Farbe erscheint wird die Gärung gestoppt, damit keine Buttersäure entsteht.***

***Bei unserem Spätburgunder Rotwein, den wir im Glas haben, fand auch eine Handlese statt.***

***Wir nehmen zwar keine Macheten mehr, dafür kleine Scheren, und lesen nur die gesunden Trauben.***

***Nach der Lese findet eine klassische traditionelle Maischegärung statt.***

***Das heißt der Rotwein gärt in großen Behältern bis zu 2 Wochen.***

***Dabei möchten wir die Geschmacks- und Farbstoffe, die sich in der Beerenhaut befinden herauslösen. Erst danach kommt der Spätburgunder in ein spezielles Barriquefass,***

***im dem er noch ein gutes Jahr heranreift.***

***Vitis noir mit 70 % Kakaoanteil. Es ist eine Lagenschokolade aus Santo Domingo.***

***Beim Probieren schmecken wir Gewürznoten wie Java-Pfeffer und Zimtblüte und ein beschwingtes fruchtiges Aroma. Diese edelherbe Schokolade schmeckt besonders gut zu Spätburgunderweinen, die auch gerne etwas holzbetont sein dürfen***

## **Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel**

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---

***Der rote Spitzenwein:***

## ***2007er Spätburgunder Rotwein Spätlese***

***trocken im Barrique gereift***

***\*\* 2 Sterne Verkostung der Zeitschrift savoir vivre 2009, Silbermedaille der AWC Vienna 2009***

***Zur Vitis noir passt der 2007er Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken im Barrique gereift***

***aus dem Weingut Dr. Hinkel hervorragend.***

***Der Wein kommt aus der Einzellage Framersheimer Zechberg, der ältesten Weinlage in Framersheim. In der Nase riecht man dezente Vanille und Holztöne, im Gaumen ausgeprägte Pflaume und im Abgang ein Geschmack nach Süßkirsche und Schokolade. Das Barrique ist hier wunderschön eingebunden.***

***Hier stimmen Aromen im Wein und der Schokolade überein.***

***Für Kakaosorten mit einem Schokoladenanteil über 60 % empfiehlt es sich immer auf fruchtige trockene Rotweine mit weichen Tanninen zu gehen.***

***13,0 A, 0 RZ, 5,2 S***

***Die Vermählung der Inhaltsstoffe. „Die Marriage“***

## Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

---



*Walter Serbruyns, belgischer Chocolatier verkostet*

***Die Schokoladenbohnen werden nach der Trocknung zunächst gereinigt, geröstet, aufgebrochen, und dabei auch gesüßt. Danach wird alles gemahlen. Bei dem Mahlvorgang tritt die Kakaobutter heraus und es bleibt die eigentliche Kakaomasse übrig. Dies ist wiederum abhängig von der Intensität des Mahlens.***

***Danach fängt das Conchieren der Schokolade an, die „Vermählung der Inhaltsstoffe“.***

***Rodolphe Lindt hat das Conchierverfahren Ende des 19. Jahrhunderts erfunden.***

***Man nahm Walzen, die über die Schokoladenmasse hin- und her pendelten und dabei die festen Bestandteile wie den Zucker auf eine Größe von 10-20 Mikrometer reduzierten.***

***Hauptziel des Conchierens ist eine Eliminierung der großen Bestandteile in der Schokoladenmasse. Auch kommt es zu einem Aromenaufschluss und einer höheren Viskosität.***

***Die Schokolade von Herrn Schell wird bis zu 72 Stunden conchiert.***

***Eine Vermählung der Inhaltsstoffe und somit eine Steigerung des Weingeschmackes erreichen wir durch den Ausbau der Weine in kleinen 225l Fässern, den sogenannten Barriques.***

***Nachdem unsere Rotweine eine Maischegärung hinter sich haben, kommen sie in kleine 225l Fässer, dem sogenannten Barriquefässern. Wir verwenden nur neue oder solche, die max. 1 x belegt waren. Der Rotwein vermählt sich nun während seiner Reifezeit mit dem natürlichen Aroma des Barriques. Was bei einem Chocolatier in 72 Stunden erfolgt, dauert bei einem guten Wein mindestens ein Jahr. Wir rühren immer wieder den Wein auf, sodass alle Oberflächen mit dem Holz Kontakt aufnehmen können. Es ist eine langsame und schonende Entwicklung und Reife.***

***Kurt Tucholski sagte einmal :***

***„Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann.“***

***Streicheln können wir den Wein nicht, aber dafür sehen, riechen und schmecken.***

***Im Glas haben wir einen 2007er Cabernet Sauvignon Rotwein trocken aus dem Barrique***

***Bronzemedaille der Landesweinprämierung 2009***

***Ein dunkler, gehaltvoller Rotwein mit zartem Pfeffer, aber auch schönen Sauerkirsch- und Johannisbeernoten, der ein ganzes Jahr im Barriquefass reifte. Auch der Vanilleton des Barriquefasses ist wunderschön eingebunden.***

***Solch ein Wein kann es mit einer sehr intensiven Schokolade aus Venezuela, der sogenannten Barrique mit einem Kakaoanteil von 70 % sehr gut aufnehmen.***

***Viel schöner kann die Kombination von Wein und Schokolade kaum sein***

***Die Lagenschokolade hat ein einzigartiges Aroma durch ihre Gewürze wie Chili, rotem und schwarzem Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Sezuan.Pfeffer, Pimnet, Bourbon-Vanille, sowie Geheimnissen von Chocolatier Eberhard S.***

***„Besonders gut gefällt mir der Geschmack der Pfeffernoten sowohl im Wein als auch in der Schokolade. Die geschmackliche Balance ist gewahrt.***

***Die Aromen im Wein und der Schokolade stimmen überein“.***

***Besonders gut harmoniert die Barrique Schokolade mit Weinen wie Dornfelder, Syrah oder Cabernet. Weine, die sowohl im Barrique oder im Holzfass reiften.***

***13,0 A, 1,2 RZ, 5,3 S***

***Die göttliche Herkunft***

***Schon Griechen und Römer verehrten Wein als göttlich,***

***Schokolade, genannt Theobroma, heißt Speise der Götter.***

# Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr



Rosanna Brakeman ist eine der besten Kellerführerinnen der Welt. Sie hat eine Leidenschaft für den Wein und eine besondere Fähigkeit, den Wein zu erzählen. Sie ist eine sehr angenehme Person, die einen süßen, warmen Charakter hat. Sie ist die Schokolade in heutiger Form noch



Die Weinprobe ist eine sehr angenehme Erfahrung. Die Kellerführer sind sehr kompetent und können Ihnen alles erzählen, was Sie wissen müssen. Die Weinprobe ist eine sehr angenehme Erfahrung. Die Kellerführer sind sehr kompetent und können Ihnen alles erzählen, was Sie wissen müssen. Die Weinprobe ist eine sehr angenehme Erfahrung. Die Kellerführer sind sehr kompetent und können Ihnen alles erzählen, was Sie wissen müssen.

## Antwerpen - Weinkeller 1550 - Probe Dr. Hinkel

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Sonntag, 07. Februar 2010 um 15:49 Uhr - Aktualisiert Dienstag, 13. April 2010 um 14:42 Uhr

### ~~Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken~~



~~Helmut Hetzel ist als in-Blickpunkt der Welt für Food- und Lifestyle-Photografie bekannt. Er fotografiert in der ganzen Welt und hat eine große Sammlung von Bildern. Er ist auch ein leidenschaftlicher Hobbykoch und hat ein Buch über das Thema "Mischen Sie Wein und Schokolade" geschrieben. Er ist ein großer Fan von Weinen und Schokolade und hat viele Jahre lang in der Wein- und Schokoladenindustrie gearbeitet. Er ist ein leidenschaftlicher Hobbykoch und hat ein Buch über das Thema "Mischen Sie Wein und Schokolade" geschrieben. Er ist ein großer Fan von Weinen und Schokolade und hat viele Jahre lang in der Wein- und Schokoladenindustrie gearbeitet.~~

<https://www.flickr.com/photos/winecellar1550/show/>