

Mainz und der liebe Wein

APRIL – JUNI 2016

IN DIESER AUSGABE

- 1 Unsere liebsten Winzer: Jens Windisch
- 2 Blubberzeugs
- 3 Termine
- 4 Wo wir gerne mal reinschauen: Optiker am Dom

AUSGABE VIER HAT AUF SICH WARTEN LASSEN

Aber nun ist sie da und freut sich darauf von euch gelesen zu werden!

In den ersten Monaten 2016 haben wir schon ein paar Weinabende im »Wilden Leben« und »Lönneberga« gerockt. Auch das erste Gin-Tasting war dabei – und wir haben Bock auf mehr. Also schaut in unsere Termine rein – da gibt's ne Menge spannender Abende!

Ansonsten haben wir zwei neue Gesichter in der Weinraumwohnung. Seit Februar sind Manuel und Julia neu am Start und helfen euch gerne bei der Weinauswahl.

Nachdem wir letzten Herbst unsere Sprit-Ecke deutlich aufgefüllt haben, sind jetzt im April 2016 die Craft-Biere dran. Mittlerweile findet ihr neben den Mainzer »Klassikern« noch eine kleine aber feine Auswahl an handgemachten Bieren.

Ganz besonders wollen wir Euch aber noch unsere HAUSMESS' am 24. April 2016 im Lönneberga (Gaustrasse 67) ans Herz legen. Mehr als 10 Winzer kommen mit einer Auswahl ihrer Weine, dazu noch Spirituosen und Biere, offen zum Probieren. Manu von Neustadtfood sorgt für was Feines zu Essen! Die Messe findet zwischen 11.00 und 17.00 Uhr statt, ab 18.00 Uhr gibt es noch ein bisschen Live-Mukke. Das wird ein Spaß.

Kommt vorbei – lohnt sich!

1 UNSERE LIEBSTEN WINZER



JENS WINDISCH
bei der Arbeit

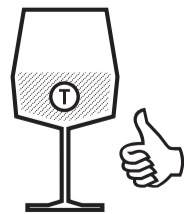
Anything but Grauburgunder

Der Jens ist eigentlich ein ganz lieber Kerl. Auch wenn er manchmal etwas grimmig aus seinem wilden 12-Tage-Bart schaut. Kaum hat er ein Glas Wein in der Hand, hellt sich seine Laune deutlich auf. Und beim Wein weiß er genau was er will. Auf gar keinen Fall Grauburgunder. Gerne Riesling, sehr gerne Silvaner und auch ab und an mal ne vergessene Rebsorte, wie Bacchus. Jens hat sich im elterlichen Gemischtbetrieb auf das reine Winzern fokussiert und bringt famose Tropfen in die Flasche. Frische, saftige Gutsweine, die mega Spaß machen. Ortsweine die schon ne ganze Menge zu erzählen haben und wahnsinnig intensive Lagenweine, die nicht durch plumpen Alkohol aus der Linie herausragen, sondern elegant und doch powervoll sind. Neben seinem Weingutsweinen steckt sein Handwerk auch hinter dem Kurfürstenteller-Wein »Dreck und Speck«. Wir empfehlen ganz einfach...

probieren ...

2015ER WEISSBURGUNDER GUTSWEIN für 7,90 EUR/0,75l (10,54 EUR/Liter)

„DRECK UND SPECK“ WEISSWEIN für 9,50 EUR/0,75l (12,66 EUR/Liter)



2 BLUBBERZEUGS

Die Deutschen sind Weltmeister. Weltmeister im Sekttrinken. Ja, wir mögen es einfach, wenn's im Glas schön blubbert. Das erfreut die deutschen Winzer, aber auch Italiener schieben eifrig ihren Prosecco, Spanier ihren Cava und Franzosen ihren Cremant und Champus zu uns rüber. Hier mal ein »Was ist Was« der prickligen Weinwelt.

Secco: Fast jeder Winzer macht heute auch einen Secco. Offiziell heißt das Zeugs Perlwein und ist unterm Strich nix anderes als wenn ihr zuhause einen Wein in den Sodamax haut und mal ordentlich durchsprudelt: Also Wein mit zugesetzter Kohlensäure.

Sekt: Hier werden die Blubber durch eine zweite Gärung erzeugt. Daher hat der Sekt oft eine feinere Perlage. Klingt strange, ist aber so. Bedeutet einfach, dass die Kohlensäure nicht so scharf und grob ist, sondern ganz fein und elegant blubbert. Wird der Sekt in einer Flasche vergoren, muss man nach Ende der Gärung die Hefe wieder aus der Flasche rausbekommen. Dazu werden die Flaschen über Kopf in spezielle Holzböcke gesteckt und immer wieder hin und her gedreht. Die Hefe rutscht in den Flaschenhals. Dann kann man die Flasche über Kopf in ein Eisbad tauchen und den dann gefrorenen »Hefepfropf« aus der Flasche befördern. Was dann in der Flasche fehlt wird mit Wein aufgefüllt. Soll der Sekt brut oder extra brut werden, nimmt man einen trockenen Wein, bei süßeren Sekten wird mit süßeren Weinen aufgefüllt!

Prosecco: War ursprünglich mal der Name einer Traube (heute Glera) und ist zum Inbegriff für Prickliges aus Norditalien geworden. Aber Achtung es gibt Prosecco frizzante, einfache Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure und Prosecco Spumante. Spumante bedeutet, der Wein wurde, wie beim deutschen Sekt, ein zweites Mal vergoren. Dadurch die Blubber in der Flasche! Also nichts anderes, wie die Unterscheidung zwischen Secco und Sekt.

Champagner: Weltweit anerkannt als die Spitze der Schaumweine, wird bei Champagnern erstmal gar nicht so viel anders gemacht. Die Herstellung läuft eigentlich wie beim Sekt. Der größte Unterschied ist sicherlich, dass Champagner deutlich länger auf der Hefe bleibt. Dadurch kommt dann der vollmundigere, cremig-hefige Geschmack und die extrem feinen Blubber.

prickelt fein!

BRAUENEWELL RIESLING BRUT. MEGA WINZERSEKT für 9,50 EUR/die Flasche (12,66 EUR pro Liter)



3 TERMINE

APRIL

14.04. DONNERSTAG 18.00 – 22.00 UHR
Probieren statt Studieren
Burgunder weiß/grau.
– Offene Probe in der Weinraumwohnung.

24.04. SONNTAG 11.00 – 17.00 UHR
Hausmess'
Hausmesse der Weinraumwohnung im Kaffeehaus Lönneberga – Gaustrasse 67 Mainz. 11.00 – 17.00 Uhr Hausmesse, ab 18.00 Uhr Livemusik und Wein!
– 5 EUR/Vorverkauf in der Weinraumwohnung

28.04. DONNERSTAG – 01.05. SONNTAG
Mainzer Weintage
Weinstand am Rheinufer!

30.04. SONNTAG AB 22.00 UHR
Techno in den Mai
mit småle cløb im Brückenkopf Mainz
– VVK: 8 EUR/AK: 10 EUR
Vorverkauf in der Weinraumwohnung

MAI

AUSGEBUCHT

Weinabend: Die wunderbare Welt des Sauvignon

03.05. DIENSTAG 20.15 UHR
Die Rebsortenfamilie Sauvignon hat ne Menge zu bieten. Nicht nur weil der weiße Sauvignon blanc sehr facettenreich ist, auch weil seine Geschwister Sauvignon gris und Sauvignon rouge famose Weine hervorzaubern! Probiert es selbst! 6 Weine, kleine Snacks.
– 29 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

Kaffee/Wein

11.05. MITTWOCH 20.15 UHR
Von Bohnen und Trauben! Das Baristaz und die Weinraumwohnung nehmen euch mit auf eine Reise durch die Welt von Kaffee und Wein. Wie wird aus Kaffeebohnen Kaffee und wie kommen die Trauben in die Flasche! Spannender Abend mit Aperitivo, verschiedenen Weinen und Kaffeespezialitäten.
– Max. 30 Personen, 25 EUR/Nase, nur mit Anmeldung! im Baristaz/Römerpassage

Probieren statt Studieren

12.05. DONNERSTAG 18.00 – 22.00 UHR
Craft Beer
– Offene Probe in der Weinraumwohnung.

Zu Besuch: Weingut Hofmann, Rheinhessen

14.05. SAMSTAG 11.00 – 15.00 UHR
– Kostet nix. Einfach kommen und probieren...

JUNI

17.05. DIENSTAG 20.30 UHR
Weinabend: Riesling Unlimited
Die Rebsorte der Rebsorten – für viele zumindest bei den Weißweinen. Grund genug einen Abend nur mit den verschiedensten Rieslingen zu verbringen. Von frischen Alltagsweinen bis zum Großen Gewächs ist alles dabei!
– 29 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!
Im Wilden Leben, Wallaustraße 31, Mainz

Weinabend: Gin, die III.

31.05. DIENSTAG 20.30 UHR
Wir tauchen ein in die wundersame Welt der deutschen Gins. Mittlerweile hat sich Deutschland zu einer wahren Gin-Nation gemausert. Diesmal widmen wir uns sechs unbekannteren kleinen Gin-Labels aus deutschen Landen. Dazu gibt's natürlich verschiedene Tonics und einen kleinen Snack.
– 44 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!
Im Wilden Leben, Wallaustraße 31, Mainz

Zu Besuch: Winzer live im Laden

04.06. SAMSTAG 11.00 – 15.00 UHR
Wer kommt erfahrt ihr auf der Homepage
– Kostet nix. Einfach kommen und probieren...

Kaffee/Wein

08.06. MITTWOCH 20.15 UHR
Cocktails mit Wein und Kaffee. Ja – ihr habt richtig gelesen. Es gibt ne ganze Menge spannender Cocktails, die Wein oder Kaffee als Zutaten haben. Das Baristaz und die Weinraumwohnung zeigen euch einige verrückte Drinks!
– Max. 30 Personen, 29 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!
Im Baristaz/Römerpassage

Probieren statt Studieren

09.06. DONNERSTAG 18.00 – 22.00 UHR
Ebsch-Side-Wines.
– Offene Probe mit Weinen aus dem Rheingau in der Weinraumwohnung.

Weinabend: Sekt/Schampus

14.06. DIENSTAG 20.30 UHR
Es ist richtig warm, die Sonne scheint uns auf den Pelz – da macht doch ein Glas Blubberwasser richtig Spaß. Ein Abend voller prickliger Weine, vom klassischen Winzersekt aus Rheinhessen über feinen, aber vollmundigen Schaumwein aus der Pfalz bis hin zum Champagner haben wir alles dabei! Das wird prickelnd!
– 33 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!
Im Wilden Leben, Wallaustraße 31, Mainz

Probieren statt Studieren

23.06. DONNERSTAG 18.00 – 22.00 UHR
Sommer-Rotwein.
– Offene Probe mit sommerlichen Rotweinen in der Weinraumwohnung

Die Weinraumwohnung auf der Mainzer Johannisnacht

– Weinstand vorm Karstadt in der Ludwigsstrasse.

JULI

Zu Besuch: Winzer live im Laden

02.07. SAMSTAG 11.00 – 15.00 UHR
Wer kommt erfahrt ihr auf der Homepage
– Kostet nix. Einfach kommen und probieren...

Weinabend: OMG – Oh my Gin

05.07. DIENSTAG 20.30 UHR
Die Reise durch die Welt des Gins geht weiter. Heute geht es um die Verbindung von GIN und WEIN. Sechs aussergewöhnliche Gins, die alle einen engen Bezug zum Wein haben. Denn auch aus Wein kann man Gin machen, oder man nutzt einen Wein als „Botanical“? Das klingt seltsam, schmeckt aber saulecker.
– 44 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!
Im Wilden Leben, Wallaustraße 31, Mainz

Die Karten für die Weinabende könnt ihr per E-Mail, telefonisch oder persönlich im Laden reservieren. Näheres zu den Weinabenden findet ihr auf weinraumwohnung.de/weinraumabende

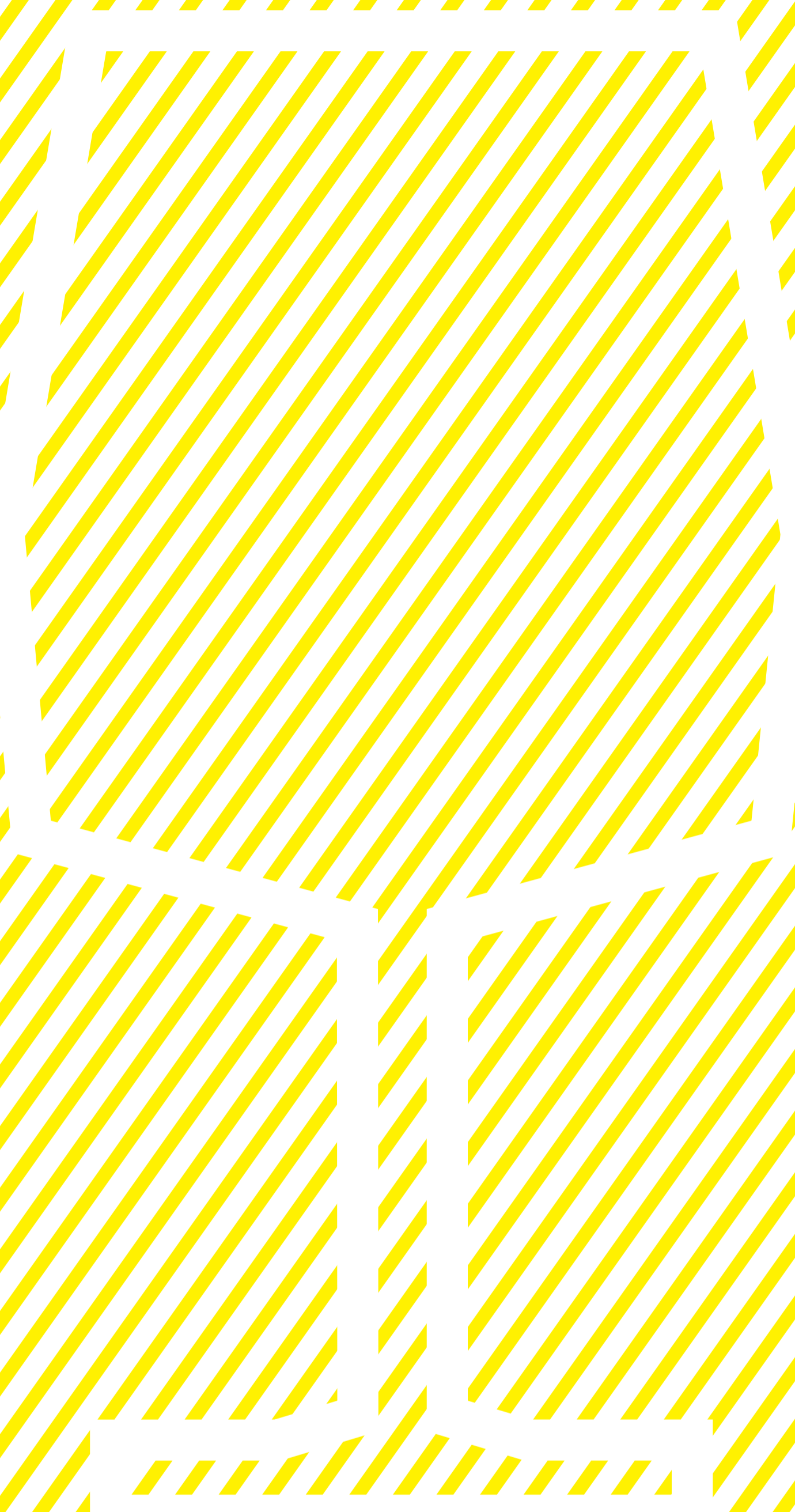
4 WO WIR GERNE MAL REINSCHAUEN:



OPTIKER AM DOM
Liebfrauenplatz 10,
Mainz

Optiker am Dom

Um den totalen Durchblick zu behalten, gehe ich gerne zu meinem Lieblingsoptiker. Angie und David vom Optiker am Dom haben immer noch was verrücktes, cooles unter der Theke. Wer keinen Bock aufs nächste Kassengestell hat, sollte dringend hierher. Und wenn ihr schon dort seid, dann schaut auch gleich mal nach den geilen Brillenbändchen von VON IKKE – echte Mainzer Handwerkskunst. Es lohnt sich vor allem während dem Marktfrühstück mal vorbeizuschauen, da könnt ihr euch direkt nochn Gläschen Wein reinstellen.



***Die besten Vergrößerungsgläser
für die Freuden dieser Welt
sind jene, aus denen man trinkt.***

Joachim Ringelnatz