



Weine, die Zukunft geben

Südafrika ist in diesem Jahr dank der Fußball-Weltmeisterschaft in Saller Munde. Auch die südafrikanische Weinwirtschaft hat sich von diesem Fieber mitreißen lassen und ein einzigartiges Projekt auf die Beine gestellt – 2010:2010. Finanziert durch die Erlöse des Verkaufs einer Premium-Rotweinlinie werden im WM-Jahr 2010 exakt 2010 Nachwuchswinckellner ausgebildet. Ein Engagement, das nicht nur für den Moment hält, sondern das Leben vieler junger Menschen nachhaltig entscheidend verändern wird. ■



Junge Südafrikaner lernen die hohe Kunst des Weines.

Hochprozentig, hochqualifiziert

In jedem guten Restaurant gibt es eine Weinkarte, aber nur selten eine eigene für Spirituosen. Das sollte sich ändern, denn wir haben in Deutschland absolute Spitzenbrenner“, sagt Markus Wurth. Und er muss es wissen, denn er ist einer davon. Der Gault Millau Genussbotschafter Baden-Württembergs hat bereits 20 Goldmedaillen bei der weltgrößten Prämierung für Obstbrände und Liköre in Offenburg eingeheimst. Nun sorgt er für den nächsten Superlativ: Der 35-Jährige ist Deutschlands erster Edelbrand-Sommelier mit international anerkanntem WSET® Professional Certificate in Spirits (World Spirit Education Trust). ■



Brennmeister Wurth: „Spirituosen verdienen mehr Aufmerksamkeit.“

Wegweiser für Weinfreunde

Der Weinfreund – das wurde oft beobachtet – gilt von Natur aus als geselliger Zeitgenosse. Auch in ihm unbekanntem Gebieten ist er stets auf der Jagd nach neuen flüssigen Entdeckungen und netten Bekanntschaften. Das Deutsche Weininstitut (DWI) hat deshalb für Vinophile eine kostenlose Winzer- und Weinfestsuche fürs internetfähige Handy entwickelt und gerade zum Download freigegeben. Über www.weinziele.net kann der durstige Interessierte spontan, schnell und unkompliziert von unterwegs einen Weinbaubetrieb oder ein Weinfest in seiner Nähe ausfindig machen. Allein für den Monat Juli sind über die Handy-Microwebsite 200 Weinevents abrufbar. Insgesamt umfasst die Datei 2.090 Events und über 1.087 Winzer. Wahrhaftig eine fette Beute. ■



Carsten K. Rath und Piotr Wesolowski bei der Übergabe des „Louis XIII Rare Cask“.

Das geheime Fass

Zehntausend Euro pro Flasche – das muss man sich erst einmal auf der Zunge zergehen lassen. „Louis XIII Rare Cask“ heißt das begehrte Getränk. Zu trinken bekommt man den edlen Cognac allerdings nur an ausgewählten Orten, zum Beispiel in der Bar des Kameha Grand Bonn. „Es ist für uns eine große Auszeichnung, als erstes Hotel in Deutschland diesen Getränk anbieten zu können“, sagt Carsten K. Rath, CEO und Gründer der Lifestyle Hospitality & Entertainment Group stolz bei der

Übergabe des „Louis XIII Rare Cask“ durch den Brand Ambassador Piotr Wesolowski.

„Louis XIII Rare Cask“ stammt aus einem einzigen Fass, das die Kellermeisterin Pierrette Trichet vor einigen Jahren in den Kellereien von Rémy Martin entdeckte. Dieses Fass wies einen ungewöhnlichen Alkoholgehalt von 43,8 Volumenprozent (üblich sind 40 Vol. %) und ein so reichhaltiges, intensives Aroma auf, wie es der Kellermeisterin noch nie zuvor begegnet war. ■