

# bleuciel

Organize Lookbook

Weihnachten 2019



**organize** communications


WE LOVE, LIVE  
AND COMMUNICATE  
THE GOOD LIFE

Organize ist eine von den Gründern persönlich geführte Agentur für Beratung & Kommunikation mit konsequenter Spezialisierung auf Wein, Food, Gastronomie & mehr. Durch unsere Markt- und Fach-Expertise sind wir in der Lage, Marken tiefgründig zu denken und starke Identitäten in Design und Text zu schaffen, um Inhalte von Relevanz in die richtigen Kanäle zu vermitteln. Dies tun wir seit 1993 wirksam für kleine und große Unternehmen, Gruppierungen und Institutionen aus Deutschland und der ganzen Welt. Mit Kreativität und Feingefühl erreichen wir Multiplikatoren und Verbraucher mit maßgeschneiderten Aktivitäten von Social Media über Event- und Medienarbeit bis hin zu klassischer Werbung.

**bleuciel** ist unser Agentur-Magazin, ein Lookbook rund um aktuelle Kunden und unsere Projekte.

Lassen Sie sich inspirieren und melden Sie sich! Unsere Teams in Karlsruhe und Zürich sind gern für Sie da.  
[contact@organize.de](mailto:contact@organize.de)

Regelmäßige Updates aus unserem Agenturleben gibt's auf

 [organize.ka](https://www.facebook.com/organize.ka)

 [organize\\_communications](https://www.instagram.com/organize_communications)



**BARBARA WANNER**  
Managing Partner  
[b.wanner@organize.de](mailto:b.wanner@organize.de)



**OLIVER FRANK**  
Managing Partner  
[o.frank@organize.de](mailto:o.frank@organize.de)



**STEFAN JAKUBIK**  
Design  
[s.jakubik@organize.de](mailto:s.jakubik@organize.de)



**SVEN KOCH**  
Senior Consultant  
[s.koch@organize.de](mailto:s.koch@organize.de)



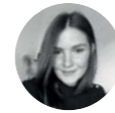
**LISA LAIMER**  
Consultant  
[l.laimer@organize.de](mailto:l.laimer@organize.de)



**FLORIANE LE TACON**  
Consultant  
[f.letacon@organize.de](mailto:f.letacon@organize.de)



**LISA MOHR**  
Consultant  
[l.mohr@organize.de](mailto:l.mohr@organize.de)



**CECILY NAGEL**  
Trainee  
[c.nagel@organize.de](mailto:c.nagel@organize.de)



**NADJA ÖHRLEIN**  
Senior Consultant  
[n.oehrlein@organize.de](mailto:n.oehrlein@organize.de)



**CHRISTINE SCHAEFER**  
Consultant  
[c.schaefer@organize.de](mailto:c.schaefer@organize.de)



**ELKE TROGISCH**  
Design  
[e.trogisch@organize.de](mailto:e.trogisch@organize.de)

# #bleuciel



Bologna



Colmar



Stuttgart

Liebe Bleuciel-Leser,

kurz vor Weihnachten bringen wir noch ein Bleuciel auf den Weg und mit ihm die besten Wünsche für eine besinnliche und erholsame Weihnachtszeit. Blickt man auf dieses verrückte Jahr 2019 zurück, ist man in jeder Beziehung gespalten: Da gibt es auf der einen Seite jede Menge Hoffnung und den Mut unserer Kinder, denen die Welt nicht mehr ganz egal zu sein scheint. Sie kämpfen für ein besseres Klima. Das stimmt zuversichtlich, auch wenn die Aktionen viele Kontroversen aufwerfen und die Stimmung manchmal dämpfen. Aber wie hat es ein Wissenschaftler vortrefflich auf den Punkt gebracht: Es ist nicht fünf vor zwölf, sondern bereits viertel nach.

Auf der anderen Seite gibt es Ereignisse, welche unsere Hoffnung trüben – allen voran der Brexit und die Strafzölle auf europäische Weine, die von Donald Trump eingeführt wurden. Beide Ereignisse werfen Schatten voraus. Wir können heute nur ahnen, dass sie

auch unsere Arbeit in den nächsten Jahren stark beeinträchtigen werden. Eines ist aber bereits klar: Der deutsche Markt wird mit dem Wegfallen des britischen und amerikanischen in seiner Bedeutung wachsen. Zeitgleich ist uns sehr wohl bewusst, dass wir gerade beim Weinkonsum längst den Zenith erreicht haben. Ein Konsumwachstum ist daher kaum zu erwarten. Der Wind wird also noch etwas rauer werden. Umso wichtiger ist es, gewappnet zu sein und seine Hausaufgaben zu machen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine erholsame Zeit und einen guten Start ins Neue Jahr. Genießen Sie die Ruhe, damit Sie Ihre Aufgaben im kommenden Jahr mit viel Kraft und Zuversicht angehen können.

Herzlichst

Babsi Wanner | [b.wanner@organize.de](mailto:b.wanner@organize.de)

## IMPRESSUM

**HERAUSGEBER** organize communications gmbh, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. +49 721 912450, [contact@organize.de](mailto:contact@organize.de), [organize.de](http://organize.de) **BILDNACHWEISE** S. 6-8 Rheingauer Weinwerbung GmbH S. 10-11 Weingut Dr. Heger (Ihringer Winklerberg © Roland Krieg) & (Joachim Heger © Baschi Bender) S. 13 Kellerei Terlan (Raritätenkeller © lichtraum?) S. 16, 18, 19 o. Ruggeri & C. S.p.A. © Benjamin Olszewski S. 20, 21 Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. © Philip Dehm S. 25 li. o., re. mi., re. u. © Bayerische Staatskanzlei | Henning Schacht S. 28, 29 Weinhandlung Kreis **DRUCK** Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. +49 721 912450, [organize.de](http://organize.de) – Bestellen Sie ein freies Exemplar, gedruckt auf unserer Digitaldruckmaschine, mit dem Betreff „bleuciel – Exemplar bestellen“ per E-Mail: [contact@organize.de](mailto:contact@organize.de)

# all about content



Rheingau GG  
Kleines Land,  
große Weine

06



Dr. Heger  
Weiße Spitzen

10



Ruggieri  
Cinqueanni –  
Der Prosecco, der die  
Zeit herausfordert

16



Meistervereinigung  
Wir gratulieren zum  
Genussbotschafter

20



WeinPlaces  
On Tour in Franken

22



11. Perspektive Wein  
80 europäische Top-  
Winzer hautnah erlebt

28

# Kleines Land, große Weine

## Erster Jahrgang: RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS

# RGG

Das „RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS“ kam genau zum richtigen Zeitpunkt. Mitte August wurde es zum 20. Jubiläum der ersten Lagenklassifizierung offiziell vom Rheingauer Weinbauverband in Wiesbaden vorgestellt. 2018 ist somit der erste Jahrgang für 36 Weine der Klassifizierung „RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS“, die allesamt auf einem neuen, noch etwas enger gefassten Regelwerk basieren und sich einer mehrstufigen Prüfung unterziehen mussten. Ein neu eingeführter Schriftzug „RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS“ – kurz RGG – wird in Zukunft auf dem Frontetikett zu sehen sein.

Für den Rheingauer Weinbaupräsidenten Peter Seyffardt zeigt sich im „RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS“, dass sich die Region in einer extrem dynamischen Phase befindet: „Unsere Rheingauer Winzer der Rheingauer Weinwerbung GmbH beherrschen ihr Handwerk heute besser denn je. Sie haben gelernt, das Potenzial ihrer Lagen zu erkennen und das Terroir noch besser zu lesen. So wird die Herkunft im Wein schmeckbar. Relevant ist dabei die Summe des Ganzen: Rebsorte, Gelände, Mikroklima, Gestein und Boden sowie Weinberg und Keller.“

Dass die Begeisterung für noch mehr Qualität in den Kreisen ihrer Winzer wächst, sieht auch die Geschäftsführerin Andrea Engelmann: „Seit es Klassifizierungen im Rheingau gibt, kann und will sich niemand auf den Meriten vergangener Tage ausruhen. Die Winzer zeigen Spaß an der Leistung. Zudem ist das Spektrum der Winzer spannender denn je. Leuchttürme und namhafte Traditionsweingüter haben ihre Position weiter gefestigt. Sie vernetzen sich mit jungen Talenten und kreativen Neueinsteigern, die unsere Region derzeit entscheidend prägen – unter ihnen auch zahlreiche Winzerinnen.“

## WINZER &amp; WEINE

**Weingut Abel**Oestrich-Winkel  
weingut-abel.com

- 2018er Oestricher Lenchen  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Bott**Bischofsheim  
weingut-bott.de

- 2018er Kostheimer St. Killiansberg  
Bodenart: Löss

**Weingut Egert GmbH**Eltville-Hattenheim  
weingut-egert.de

- 2018er Hattenheimer Wisselbrunnen  
Bodenart: Löss-Lehm
- 2018er Mittelheimer St. Nikolaus  
Bodenart: Löss

**Weingut Ernst GbR**Eltville am Rhein  
weingut-ernst.de

- 2018er Eltviller Langenstück  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Georg Sohlbach**Kiedrich  
weingut-sohlbach.de

- 2018er Kiedricher Klosterberg  
Bodenart: Phylit

**Weinhof Goldatzel**Geisenheim-Johannisberg  
goldatzel.de

- 2018er Winkeler Hasensprung  
Bodenart: Lehm-Löss über Quarzit

**Weingut Hans Bausch**Eltville-Hattenheim  
weingut-hans-bausch.de

- 2018er Hattenheimer Engelmansberg  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Heinz Nikolai**Eltville-Erbach  
heinz-nikolai.de

- 2018er Erbacher Siegelsberg  
Bodenart: Löss-Lehm mit Taunusquarzit
- 2018er Erbacher Steinmorgen  
Bodenart: Löss-Lehm mit Taunusquarzit

**Weingut Hirschmann**Oestrich-Winkel  
hirschmann-wein.de

- 2018er Oestricher Lenchen  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Höhn GbR**Wiesbaden  
weinguthoehn.de

- 2018er Erbacher Marcobrunn  
Bodenart: Löss-Lehm
- 2018er Hattenheimer Mannberg  
Bodenart: sandiger Lehm
- 2018er Hochheimer Hölle  
Bodenart: sandiger Lehm/Ton

**Weingut Kurt Bug GbR**Oestrich-Winkel-Hallgarten  
weingut-kurt-bug.de

- 2018er Oestricher Doosberg  
Bodenart: Löss-Lehm mit sandigem Lehm

**Weingut Laquai**Lorch am Rhein  
weingut-laquai.de

- 2018er Lorcher Schlossberg  
Bodenart: Schiefer-Verwitterungsboden

**Weingut Manfred Bickelmaier**Oestrich-Winkel  
bickelmaier.de

- 2018er Oestricher Doosberg  
Bodenart: Löss

**Weingut Mohr**Lorch am Rhein  
weingut-mohr.de

- 2018er Lorcher Bodental-Steinberg  
Bodenart: Schiefer und Quarzit
- 2018er Lorcher Krone  
Bodenart: Schiefer

**Weingut Peter Flick**Hochheim am Main  
wein-vom-flick.com

- 2018er Hochheimer Kirchenstück  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Rebenhof**Hochheim am Main  
weingut-rebenhof.de

- 2018er Hochheimer Hochheim  
Bodenart: Tonmergel

**Domänenweingut Schloss Schönborn**Eltville-Hattenheim  
weingut-schloss-schoenborn.de

- 2018er Rüdesheim Berg Schlossberg  
Bodenart: Schiefer, Taunusquarzit
- 2018er Hochheimer Domdechaney  
Bodenart: kalkhaltiger Boden
- 2018er Winkeler Hasensprung  
Bodenart: carbonatreicher, stark sandiger Boden

- 2018er Erbacher Marcobrunn  
Bodenart: mittelschwere Böden, tertiärer Mergel
- 2018er Hattenheimer Pfaffenberg  
Bodenart: kalkhaltiger, tiefgründiger Löss

**Weingut Schönleber-Blümlein**Oestrich-Winkel  
schoenleber-bluemlein.de

- 2018er Oestricher Doosberg  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Schreiber**Hochheim am Main  
weingutschreiber.de

- 2018er Hochheimer Kirchenstück  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Schumann-Nägler**Geisenheim  
schumann-naegler.de

- 2018er Geisenheimer Rothenberg  
Bodenart: roter, tonhaltiger Lehm

**Weingut Sohns**Geisenheim  
weingut-sohns.com

- 2018er Geisenheimer Kläuserweg  
Bodenart: Löss-Lehm

**Weingut Stefan Gerhard**Eltville-Hattenheim  
weingut-gerhard.com

- 2018er Hattenheimer Schützenhaus  
Bodenart: Löss-Kalk
- 2018er Hattenheimer Wisselbrunnen  
Bodenart: Löss

**Weingut Stefan Molitor**Eltville-Hattenheim  
s-molitor.de

- 2018er Hattenheimer Schützenhaus  
Bodenart: sandiger Lehmboden

**Weingut Trenz**Geisenheim-Johannisberg  
weingut-trenz.de

- 2018er Winkeler Hasensprung  
Bodenart: Löss-Lehm
- 2018er Johannisberger Mittelhölle  
Bodenart: Quarzit, Taunusquarzit, Verwitterungsboden

**Weingut W. J. Schäfer**Hochheim am Main  
wj-schaefer.de

- 2018er Hochheimer Hölle  
Bodenart: Lehm

# Werden Sie Teil des „Volcanic Wine Movement“!

Die Zeit ist gekommen, vulkanische Weine noch weiter in den Mittelpunkt zu rücken: Master Sommelier John Szabo hat Volcanic Wines International gegründet, um eine führende Rolle der vulkanischen Weinbewegung zu übernehmen und den vulkanischen Weinproduzenten weltweit Weiterbildungsmöglichkeiten und eine öffentliche Plattform zu bieten.

Nach den mit großem Erfolg in New York City durchgeführten International Volcanic Wine Conferences (IVWC) 2018 und 2019 wird die 3. International Volcanic Wine Conference erstmals in Europa stattfinden – am 26. Mai 2020 in Berlin. Mit Vorträgen, Masterclasses, renommierten Referenten und einer großen Erzeugerpräsentation. Wir freuen uns, die Kommunikation dafür zu übernehmen und John

Szabo MS und sein Team bei der Organisation und Durchführung zu unterstützen.

Seien Sie als Weingut dabei und präsentieren Sie Ihre Weine von vulkanischen Böden in einem einzigartigen, dafür geschaffenen Umfeld einem hochgradig interessierten Fachpublikum. Positionieren Sie sich als Teil des „Volcanic Wine Movement“ und profitieren von der starken Marke „Vulkanischer Wein“ - entweder mit einem ganzen Tisch und vier Weinen oder mit drei Weinen an einem halben Tisch, ab einer Teilnahmegebühr von 1.200 Euro.

**Schnell sein lohnt sich: Bei Buchung bis zum 30. Dezember 2019 gibt es einen Rabatt von 20% auf die Teilnahmegebühr.**

**JETZT ANMELDEN**  
volcanicwines@organize.de

volcanicwinesinternational.com

 volcanicwinesinternational

 volcanicwines\_intl



# Weißer Spitzen

**W**er über Dr. Heger spricht, kommt besonders in den letzten Jahren nicht um sie herum: die Großen Gewächse vom Ihringer Winklerberg und Achkarrer Schlossberg, zwei Spitzenlagen vulkanischen Ursprungs. Waren es anfangs vornehmlich große Rote, für die das VDP.Weingut geschätzt wurde, sind es mehr und mehr die Weißweine, mit denen Joachim Heger beweist, wie viel Potenzial in seinen Ausnahmelagen steckt. Er hat sie dafür genauestens analysiert und Schritt für Schritt differenziert, in welcher Parzelle welche Sorte zu einem Großen Gewächs heranwachsen kann. Dafür braucht es jede Menge Fingerspitzengefühl und Handarbeit.

Eingebunden in die Badische Weinstraße ragt der Kaiserstuhl aus dem Oberrheingraben. Diese Naturlandschaft im Schwarzwald mit Blick nach Frankreich ist besonders bekannt für ihren vulkanischen Gebirgsstock. Die steilen und steinigen

Terrassierungen bieten ideale Voraussetzungen für ausdrucksstarke vom Vulkan geprägte Weine, was in Deutschland eine echte Besonderheit ist. Die Öffnung nach Süden über die Burgundische Pforte lässt trockene und warme Luft über die Weinberge am Kaiserstuhl fließen. Der Ihringer Winklerberg ist dabei von Süden her die erste Lage, auf die dieser warme Luftstrom trifft. Sanft geschwungen schmiegt sie sich an den Berg und hat in sich vor allem eines geschaffen: viele kleine, ganz unterschiedliche Parzellen für Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder und sogar Riesling, die sehr unterschiedliche Bedürfnisse haben. Ein Paradebeispiel dafür, dass ein Winzer lange nicht mehr nur das Weinmachen beherrschen muss: Er muss sein Terroir zu lesen wissen und die Begebenheiten im Mikroklima interpretieren, um am Ende die richtigen Entscheidungen zu treffen. Nur so können elegante weiße Burgunder entstehen, wie Joachim Heger selbst sie liebt. Und genau darin liegt für ihn der Reiz, um jedes Jahr weiter an sich

und seinen Weinen zu feilen. Die Qualität gibt ihm recht.

An der Parzelle WINKLERBERG HINTER WINKLEN „Gras im Ofen“ erfreut sich Joachim Heger besonders. Hier wächst unter anderem der legendäre „Gras im Ofen“ Chardonnay GG, der im Barrique vergoren wird und mit seiner Salzigkeit und einer bissig-kernigen Säure besticht. Im Gegensatz zum Chardonnay hat der „Gras im Ofen“ Grauburgunder GG eine etwas kühlere Aromatik. Durch seine enorme Schlankheit wirkt er lebendig und fast schon weißburgunderartig. Eher dezent im Duft, durch seine einzigartige mineralische Tiefe aber unglaublich raffiniert, zeigt sich der „Gras im Ofen“ Weißburgunder GG. Aufgrund ihrer besonderen Charakteristik werden alle „Gras im Ofen“ immer erst zwei Jahre nach der Ernte vorgestellt, damit sie sich besser entfalten können. Das große Potenzial, das in diesen Weinen schlummert, erkannten unter anderem Gerhard Eichelmann, Falstaff und der Weinwisser.

Sie zeichneten die „Gras im Ofen“ mit hohen Punktzahlen aus. Kabeljau oder Krustentiere mit einer feinen Beurre Blanc, aber auch das Traditionsgericht Coq au Vin fühlen sich in Begleitung eines „Gras im Ofen“ besonders wohl.

Eine ähnliche Faszination birgt für die Familie Heger das Gewächs WINKLEN, das seit jeher „Rappenecker“ genannt wird. In dieser recht hohen Parzelle wurzeln Weißburgunder. Das Große Gewächs WINKLERBERG WINKLEN Weißburgunder „Rappenecker“ ist bekannt dafür, dass es sein Potenzial bereits in der Jugend zeigt. Der Weißburgunder überzeugt durch seine Fülle, eine üppige Frucht und Aromenreichtum – nicht nur im Rekordsommer 2018. Gemeinsam mit einem würzigen Pilzrisotto kann sich das Große Gewächs grandios entfalten und es ist ebenso in Kombination mit gereiftem Hartkäse ein Genuss. In den kleinen Terrassen des Gewanns VORDERER

WINKLERBERG gedeiht ein Weißburgunder GG, der von Stoffigkeit und Kernigkeit geprägt ist. Vollmundig, ausgewogen und dabei absolut trocken ist er ein Weißburgunder wie er im Buche steht. Die einzigartige Mineralität, die vulkanische Kernigkeit und die feine Eleganz zeigt dieser Weissburgunder meist erst, wenn er etwas gereift ist. Kombiniert mit feiner vegetarischer Küche oder zu dezent gebeiztem Fisch eine pure Wonne!



Das Weingut Dr. Heger baut am IHRINGER WINKLERBERG sowie am ACHKARRENER SCHLOSSBERG insgesamt 17 weiße Spitzen aus der VDP.GROSSEN LAGE® an

## IHRINGEN

### WINKLERBERG

2012 Riesling GG  
2011 Riesling GG

### VORDERER WINKLERBERG

2018 Riesling GG (aktuell noch nicht verfügbar)  
2017 Riesling GG  
2016 Riesling GG  
2018 Weißburgunder GG  
2018 Grauburgunder GG

### WINKLERBERG WINKLEN

2018 Weißburgunder GG „Rappenecker“  
2017 Weißburgunder GG „Rappenecker“

### WINKLERBERG HINTER WINKLEN

2017 Weißburgunder GG „Gras im Ofen“  
2017 Grauburgunder GG „Gras im Ofen“  
2017 Chardonnay GG „Gras im Ofen“ Magnum

## ACHKARREN

### SCHLOSSBERG


2018 Riesling GG (aktuell noch nicht verfügbar)  
2017 Riesling GG  
2016 Riesling GG  
2018 Weißburgunder GG Barrique  
2018 Grauburgunder GG Barrique

WEITERE INFOS ZU DEN  
WEISSEN SPITZEN

E-Mail an Lisa Mohr • l.mohr@organize.de

heger-weine.de

 Weingut-Dr-Heger

 weingut\_dr\_heger

# What's new?





ANDRIAN

## Im Lagrein Himmel: Tor di Lupo Ein Star der Andrianer Selektions-Linie

Schon in den 1980er Jahren hat die Kellerei Andrian das Potenzial der roten Rebsorte Lagrein erkannt, herausragende Weine zu erbringen. Die Cantina war die erste in der Dolomitenregion, die ihn als Premium-Wein ausbaute und vermarktete. Das Resultat ist ein kräftiger Rotwein mit intensivem Duft nach Bitterschokolade, Sauerkirschen und Waldfrüchten; am Gaumen samtig und mit ausgeprägter Struktur, unterstrichen von einem ausgewogenen Säurespiel und angenehmer Länge. Der Tor di Lupo bereitet jung, aber vor allem auch gereift große Trinkfreude.

Erhältlich ist der Tor di Lupo zu einem Preis von rund 30 Euro bei VINUM-Distribution.

[kellerei-andrian.com](http://kellerei-andrian.com)

 [Kellerei-Cantina-Andrian](https://www.facebook.com/Kellerei-Cantina-Andrian)  [cantina\\_andriano](https://www.instagram.com/cantina_andriano)





TERLAN

## Gut Ding braucht Weile Ein neuer Schatz aus dem Raritätenkeller

Eine überraschende Leichtigkeit und Frische, jede Menge Tiefgang und Spannung – verkostet man die neue Rarität aus der Südtiroler Cantina Terlan, wird schnell gewiss, dass es sich um einen „Großen Wein“ handelt. Dass er fast 13 Jahre alt ist, würde man dabei aber kaum vermuten. Die Pinot Bianco Rarity 2006 ist ein wahrer Schatz. Bis vor Kurzem auf der Feinhefe gelagert beweist er zwei Dinge eindrucklich. Erstens: Weißburgunder gehört zu den spannendsten weißen Rebsorten der Welt. Zweitens: Große Weißweine altern mindestens genauso gut wie Rotweine. Die Kunst liegt schlicht darin, auch beim Weißwein den Mut zu zeigen, ihm Zeit zu geben. So rar wie die Pinot Bianco Rarity 2006 ist auch seine Ausbaumethode, die „Methode Stocker“, benannt nach Alt-Kellermeister Sebastian Stocker (Kellermeister von 1995 bis 1993), die bis heute in Terlan Bestand hat.

Erhältlich ist die limitierte Weißburgunder Rarität 2006 bei ausgewählten Fachhändlern und in den Spitzenrestaurants dieser Welt.

[cantina-terlano.com](http://cantina-terlano.com)  [CantinaTerlano](https://www.facebook.com/CantinaTerlano)  [cantinaterlano](https://www.instagram.com/cantinaterlano)



GRAF TOGGENBURG



## Ehrlich und zukunftsgerichtet

Seit Generationen besteht in der Familie der Grafen Toggenburg eine tiefe Verbundenheit zur Landwirtschaft und damit ein großer Respekt dem Erbe Natur gegenüber. Verliebt in die Toskana und dessen Weinkultur, erwarb Ulrich Graf von Toggenburg 2004 die Tenuta Poggio Rozzi im Chianti-Gebiet. Sechs Jahre später entschloss sich Sohn Eberhart Graf von Toggenburg, dem schönen Landsitz inmitten von Wiesen, Wäldern und Oliven-

hainen neues Leben einzuhauchen. Mit dem klaren Ziel vor Augen, die Essenz der Früchte toskanischer, autochthoner Rebsorten in den Fokus zu rücken, blickt er zuversichtlich auf die kommende Zeit und freut sich darauf, Genussmomente der besonderen Art zu schaffen.

Schon bald wird es spannende Neuigkeiten aus Tavernelle Val di Pesa geben. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Ansprechpartner bei Organize  
Lisa Laimer • l.laimer@organize.de

toggenburg.it Poggio-Rozzi-Toggenburg



ANDRES

## Bringt Würze in die kalte Jahreszeit

Das Magazin „Selection“ hat die Winterpulle rot als „besten deutschen Glühwein“ mit 93 Punkten und Top-Gold ausgezeichnet. Wir gratulieren herzlich und freuen uns diesen Winter auf etwas „Andres“ aus der WinterPulle.

Mehr Informationen zu den WinterPullen vom Weingut Jürgen Andres aus der Pfalz – egal ob rot, weiß, rosé oder alkoholfrei – gibt es bei uns.

weingut-andres.de Weingut-Andres weingutandres



CHARLES HEIDSIECK

## Ein kraftvoll prägnantes Sammlerstück

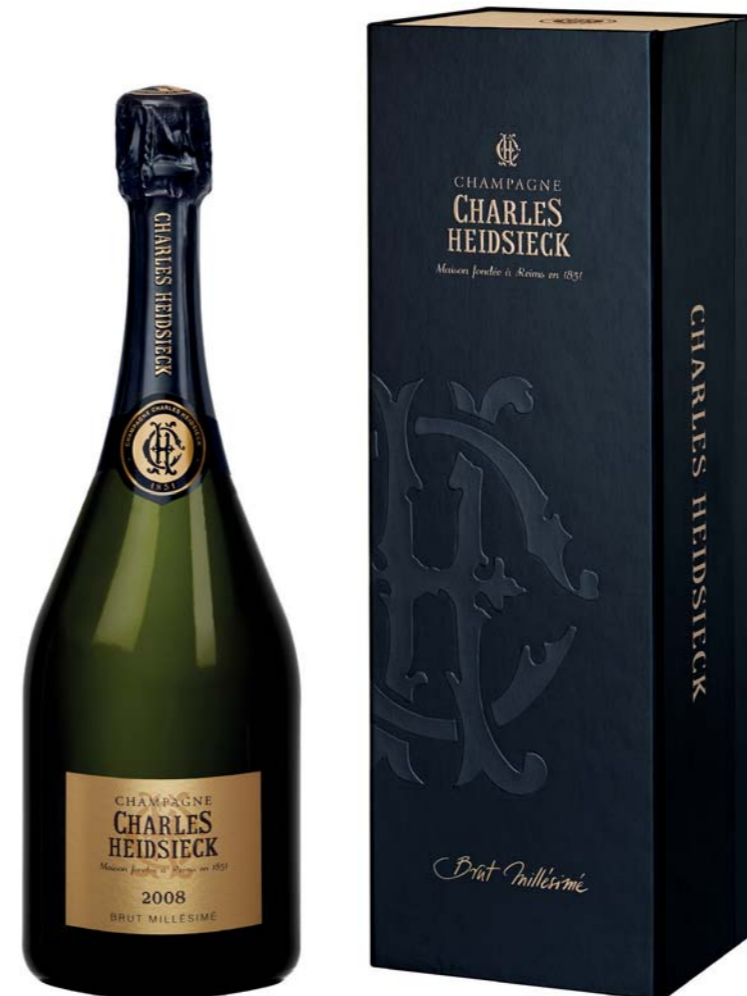
Champagne Charles Heidsieck lanciert den Brut Millésimé 2008

Zehn Jahre durfte der weiße Jahrgangschampagner 2008 in den Kreidekellern von Charles Heidsieck reifen. Mit deutlich zeitlichem Abstand zum Wettbewerb kommt er jetzt auf den Markt und setzt sich ab. Der Brut Millésimé ist ein Jahrgangschampagner, der eine klare Handschrift trägt und mit dem man überraschen kann. Das geniale Zusammenspiel von zehn sorgfältig ausgewählten Grand und Premier Crus bildet seine Basis. Die Assemblage aus 60 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Chardonnay zeigt die für Charles Heidsieck typische Eleganz ebenso wie die Prägung eines charaktervollen Jahrgangs.

Ab Dezember 2019 wird die kraftvoll prägnante Cuvée sowohl in der deutschen Spitzengastronomie als auch bei ausgewählten Fachhändlern und unter [www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de) erhältlich sein. Aufgrund der limitierten Flaschenzahl liegt der Preis für private Weinliebhaber bei 89 Euro.

charlesheidsieck.com  
eggertssohn.com/charles-heidsieck

CharlesHeidsieckChampagne  
 charlesheidsieckchampagne

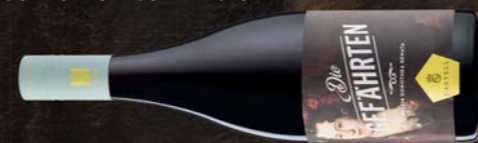


CASTELL

## Akkurat und standhaft Gräfin Dorothea Renata – ein Gefährte für den Alltag

Hinter jedem starken Mann steht bekanntermaßen eine starke Frau, die oftmals in Vergessenheit gerät. Genau deshalb setzt das Fürstlich Castell'sche Domänenamt bewusst Akzente und ehrt mit der Weinlinie „Die Gefährten“ weibliche Casteller Persönlichkeiten, ohne die es wichtige Impulse in Castell nicht gegeben hätte. So auch Gräfin Dorothea Renata – die erste Casteller Grand Dame. Nach der Hochzeit mit Wolfgang Dietrich Graf zu Castell-Remlingen zog Dorothea Renata als erste Gräfin in das neu erbaute Casteller Barockschloss ein, dessen Fundamente bis heute den Weinkeller des Domänenamts beherbergen.

Neben der Cuvée „Gräfin Dorothea Renata“ besteht die Weinlinie „Die Gefährten“ aus einem Silvaner, einem Riesling sowie einer Burgunder-Cuvée. „Die Gefährten“ sind im Fachhandel sowie online im Castell-Shop erhältlich. Die Weißweine liegen bei 11 Euro, der Rotwein bei 14 Euro.



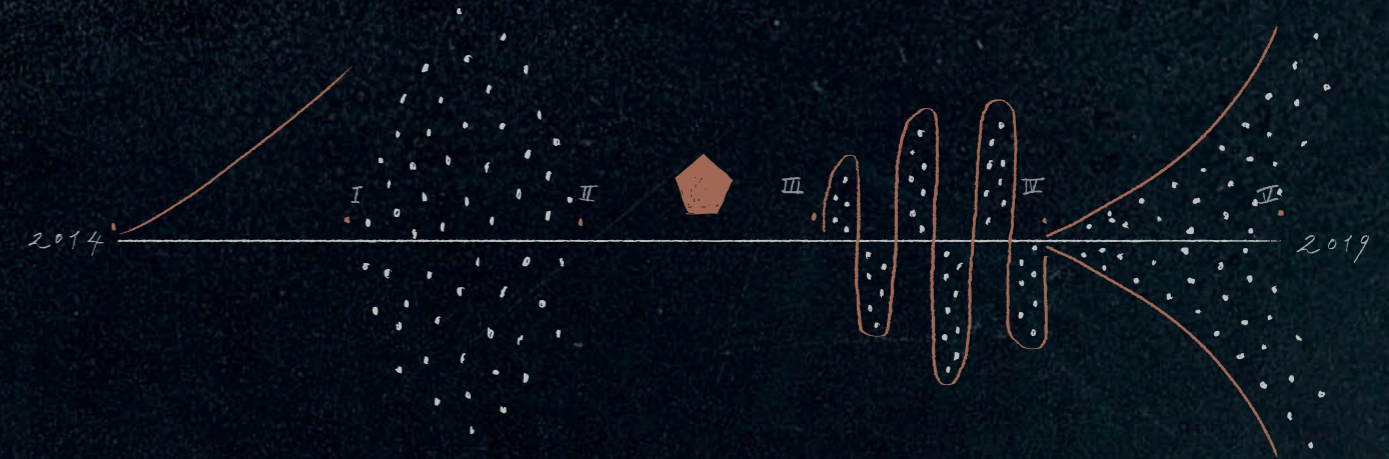




## Cinqueanni

### Der Prosecco, der die Zeit herausfordert

**F**ünf Jahre ruhte er auf der Feinhefe, vier davon im schützenden Mantel des Druckstahltanks. Nun gibt der Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. „Cinqueanni“ sein Debüt und überwindet die bisher bekannten sensorischen Grenzen des Prosecco durch neue Maßstäbe in puncto Geschmack und Aromenvielfalt. „Cinqueanni“ ist das Ergebnis jahrelanger Forschung und erneut ein Beleg der Innovationskraft, die Ruggeri seit jeher auszeichnet. In München wurde der „Cinqueanni“ 2014 jetzt offiziell vorgestellt und für den deutschen Markt lanciert.



„HIC SUNT LEONES“ – zu deutsch „Hier sind die Löwen“ – ist ein lateinischer Ausspruch, mit dem früher Kartographen die Grenze zu unerforschten Ländern und Gebieten kennzeichneten, um Reisende vor möglichen Gefahren zu warnen. Nur besonders Mutige stoßen, von der Neugierde gepackt, in bislang unentdecktes Terrain vor. Genau dieser Entdeckergeist war der Ansporn für die Prosecco-Manufaktur Ruggeri mit der Herstellung des Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cinqueanni neue Wege einzuschlagen. Der Cinqueanni ist damit der erste Prosecco, der vier Jahre im Druckstahl-tank verbracht hat, um erst im fünften Jahr nach der Lese der Öffentlichkeit präsentiert zu werden.

Das Projekt „Cinqueanni“ ist gut durchdacht: „Unsere Reise begann

im Jahr 2014. Ein Jahrgang mit ähnlichem charaktervollem Verlauf wie 1995, der geprägt war von einer Weinlese mit besonderen Entwicklungen, die sich später im Wein deutlich machten“, erklärt Paolo Bisol, Sohn des Ruggeri-

Gründers und „Vater“ des Cinqueanni. Der Entschluss, für dieses Experiment eine kleine Parzelle in den historischen Weinbergen des Valdobbiadene mit jahrhundertealten Reben zu bewirtschaften, machte sich bezahlt. „Wir sind sehr stolz auf das Ergebnis unseres Teams“, so Bisol weiter, „und fest davon überzeugt, dass sich das Warten auf den Cinqueanni gelohnt hat.“

#### 2014-2019

#### LA LINEA DEL TEMPO

Nach der Ernte Ende September wurde der Wein unter der sorgfältigen und präzisen Beobachtung des Önologen Fabio Roversi erstmals vergoren. Im Frühjahr 2015 kam er in den Druckstahl-tank. Mit der Ver-sektung des Grundweins begann das große Warten, das bis zur Flaschenabfüllung des Schaumweins

andauerte. Die Trauben des Cinqueanni stammen aus einer kleinen Parzelle eines historischen Weinbergs mit über 100 Jahre alten Rebstöcken und Beeren, die außergewöhnliche organoleptische Eigenschaften mitbringen.

#### CHARAKTER, FINESSE UND SPANNUNG

Der Cinqueanni offenbart auf Anhieb seinen außerordentlichen Charakter und seine besonders feine Perlage, die im Glas zu einer hauchdünnen Krone wird. Das vorherrschende fruchtige Bouquet von weißen Pfirsichen wird von blumigen Düften süßer Akazie und sehr zarten Noten von Magnolienblüten begleitet. Im Mund ist der Cinqueanni trocken und frisch und lädt sofort zum zweiten und dritten Schluck ein. Am hinteren Gaumen entfalten sich Aromen von süßen Mandeln und ein Hauch von Zeder.

Hergestellt wurde der Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. „Cinqueanni“ in einer limitierten Anzahl von nur 4.500 Flaschen. Der edle Schaumwein samt hochwertiger Verpackung ist bei Ruggeri zu einem unverbindlichen Preis von 35 €, sowie bei Reidemeister und Ulrichs ausschließlich über direkte Bestellungen erhältlich.



**Auf neuen Pfaden mit Ruggeri**

Anfang Oktober waren Isabella und Paolo Bisol persönlich in München, um das überraschende Potenzial gereifter Prosecco-Jahrgänge bei zwei Vertikalen der Cuvées „Giustino B.“ und „Vecchie Viti“ zu präsentieren. Der Hauptakteur des Abends war jedoch ein ganz besonderer Premium-Prosecco: der Ruggeri „Cinqueanni“. Die Pioniere aus dem Valdobbiadene stellten den Gästen das spannende Projekt mit großer Freude vor.



**ALLES GUTE ZUM 100. GEBURTSTAG**

Auguri di buon compleanno a Giustino Bisol!

Am 15.11.2019 feierte der Firmengründer der Cantina Ruggeri Giustino Bisol bei guter Gesundheit seinen 100. Geburtstag. Wir gratulieren von ganzem Herzen.

Eingegangen als Pionier in die Geschichte des Prosecco kommt sein Erbe bis heute in den Weinen der Prosecco-Manufaktur zum Ausdruck. 1995 war ihm zu Ehren der „Giustino B.“ kreiert worden, ein Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., der erst nach vier bis sechs Jahren Reife sein enormes Potenzial zeigt. Anlässlich des runden Geburtstags des Jubilars erstrahlt der „Giustino B.“ jetzt in einer limitierten Sonderedition mit schwarzem Siegel.



MEHR ZUR LEIDENSCHAFT  
DER FAMILIE RUGGERI

Floriane Le Tacon • ruggeri@organize.de





Wir gratulieren  
zum Genussbotschafter!

Baden-Württemberg ist Genießerland. Dies stellte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz mit dem 7. Genussgipfel in Münsingen erneut unter Beweis. In diesem Rahmen erhob Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch die Meistervereinigung Gastronom e. V. Baden-Württemberg offiziell in den Stand „Genussbotschafter des Landes“, eine wichtige Auszeichnung für die einzige europaweite Meistergilde, die mehr als 500 Meister des Gastgewerbes zählt und sich vielschichtig für die Kochkunst und das Kochhandwerk als baden-württembergisches Kulturgut einsetzt. Dies zeigte sich auch beim diesjährigen Genussgipfel, bei dem die Meistervereinigung mit einer ihrer Schlemmerbanden im Einsatz war und die Gäste aus dem Teinacher Schlemmerbanden-Mobil heraus kulinarisch verwöhnte.

Unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz fand der Genussgipfel in diesem Jahr bereits zum siebten Mal statt. Getreu dem diesjährigen Motto „Essen als Religion – Moral als Würze“ setzte sich Baden-Württemberg nicht nur mit der richtigen Ernährung und einer zukunftsfähigen Lebensmittelproduktion auseinander, sondern auch mit der aktuellen Entwicklung, dass Essen mehr und mehr zum Ausdruck eines individuellen Lebensstils wird.

Die Meistervereinigung Gastronom e. V. wurde auf der Veranstaltung stellvertretend für Minister Peter Hauk von Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch offiziell als Genussbotschafter des Landes ausgezeichnet. Die Staatssekretärin lobte das große Engagement der Meister für die Kulinarik im Land und hob im Besonderen das Engagement für die Schlemmerbanden sowie die Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses hervor.

Wie das Bundesland selbst sieht sich die Meistervereinigung in einer starken regionalen Verpflichtung, die landestypischen Kulturgüter Ernährung und Genuss zu pflegen und sie mit meisterlichem Hand-

werk und Kreativität immer wieder weiter voranzubringen. Unter dem Motto „Meisterlich ausbilden“ hat die Förderung junger Talente durch eine gezielte Aus- und Weiterbildung höchste Priorität. Dies geschieht auch durch den von der Meistervereinigung ins Leben gerufenen Koch- & Servicewettbewerb „Die Besten 10“. Des Weiteren stehen Mitarbeitern und Meistern vielseitige Aktivitäten und Seminare zur Weiterbildung bereit.

Ebenfalls wurde das langjährige Engagement für die „Kleinsten“ gelobt. Der Verein „MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e. V.“, den die Meistervereinigung gemeinsam mit der AOK Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg gegründet hat, kann inzwischen eine beachtliche Bilanz aufweisen. Der Verein bietet Kindern im Alter von 9 bis 12 Jahren die Möglichkeit, die Themen regionaler Genuss, Kochen, gesunde Ernährung und Ausbildungsberufe in der Gastronomie durch Aktivitäten spielerisch, kindgerecht und nachhaltig zu erfahren. Das Erlernte können die Kinder unter fachkundiger Anleitung immer wieder auch öffentlich präsentieren – so zum Beispiel auf dem

7. Genussgipfel in Münsingen oder der Bundesgartenschau in Heilbronn. Seit Juni 2019 freut sich die Schlemmerbande zudem über ein „Profi-Spielzeug“, das Schlemmerbanden-Mobil, das vom Mineralbrunnen Teinach zu Verfügung gestellt wurde. Es enthält eine komplette Küchenausstattung und ist speziell für Kinder entworfen worden, sodass die Ablagen und Arbeitsflächen extra niedrig gehalten sind.

Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung, bedankte sich herzlich für die Auszeichnung und zeigte sich stolz, dass seine Meister nun schon seit vielen Jahren die Kulinarik des Landes prägen und den Genuss auch über die Landesgrenzen hinaustragen: „Besonders bedanken möchte ich mich bei unseren Partnern, insbesondere der AOK und dem Mineralbrunnen Teinach, ohne die es kaum möglich wäre, ein zukunftsträchtiges Programm wie die Schlemmerbanden und die Ausbildungs- und Weiterbildungsmaßnahmen zu entwickeln. So schaffen wir nicht nur neue Genießer und ein gutes Bewusstsein für Ernährung und das Kochhandwerk, sondern auch einen neuen gastronomischen Nachwuchs für unser Land.“

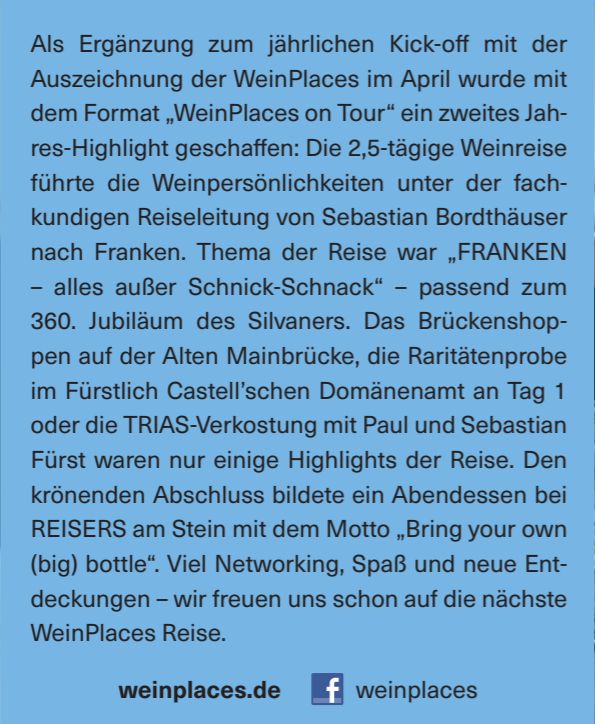




# Gerolsteiner WeinPlaces Franken alles außer Schnick-Schnack

Als Ergänzung zum jährlichen Kick-off mit der Auszeichnung der WeinPlaces im April wurde mit dem Format „WeinPlaces on Tour“ ein zweites Jahres-Highlight geschaffen: Die 2,5-tägige Weinreise führte die Weinpersönlichkeiten unter der fachkundigen Reiseleitung von Sebastian Bordthäuser nach Franken. Thema der Reise war „FRANKEN – alles außer Schnick-Schnack“ – passend zum 360. Jubiläum des Silvaners. Das Brückenshopen auf der Alten Mainbrücke, die Raritätenprobe im Fürstlich Castell'schen Domänenamt an Tag 1 oder die TRIAS-Verkostung mit Paul und Sebastian Fürst waren nur einige Highlights der Reise. Den krönenden Abschluss bildete ein Abendessen bei REISERS am Stein mit dem Motto „Bring your own (big) bottle“. Viel Networking, Spaß und neue Entdeckungen – wir freuen uns schon auf die nächste WeinPlaces Reise.

[weinplaces.de](http://weinplaces.de)  [weinplaces](https://www.facebook.com/weinplaces)





## Feta und Co.

### Ein Stück Griechenland auf der ANUGA

Olivenöl, Oliven und Feta sind die wohl bekanntesten griechischen Food-Produkte. Was ein Natives Olivenöl Extra aus Griechenland aber so besonders macht, welche verschiedenen Olivensorten in Griechenland angebaut werden und was den Feta in seinen verschiedenen Varianten auszeichnet, weiß dagegen kaum jemand.

Gemeinsam mit Entreprise Greece haben wir uns auf die Spuren dieser griechischen Exportschlager gegeben. Die Besucher der diesjährigen ANUGA in Köln konnten bei Verkos-

tungs-Workshops mit dem griechischen Lebensmittel-Experten Yannis Bourodimos mehr über die Kulinarik Griechenlands erfahren und Natives Olivenöl Extra, Tafeloliven sowie verschiedene Sorten Fetakäse probieren.

Neben den drei besonders in den Fokus gestellten Produkten erwartete die Besucher eine Vielzahl an weiteren griechischen Köstlichkeiten: vom Joghurt über weitere Käsesorten bis hin zu Backwaren, Tiefkühlprodukten und Getränken.



## Bayerische Originale für Berlin

Getreu dem Motto „Bayerische Originale für Berlin“ lud die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber zum B2B-Networking-Event ein.

Die knapp 300 Besucher konnten am 7. Oktober einen weiß-blauen Abend mit ausgewählten regional-

typischen und traditionellen Originalen erleben. Die anwesenden Hersteller und Schutzgemeinschaften der EU-Herkunftsgeschützten Spezialitäten boten allerlei kulinarische Highlights. Begleitet wurde das Event mit einem bunten Rahmenprogramm und einer spannenden Statement-Runde rund um das Genussland Bayern.



# Eine Deutsche mischt Bolgheri auf

## Campo alla Sughera präsentiert geniale Jahrgangstiefe

Gegründet von der Familie Knauf, ist das vergleichsweise junge, rund um seine Namensgeberin die Korkeiche (Sughera) erbaute Boutique-Weingut, Ausdruck der seit vier Generationen andauernden Wein-Leidenschaft der fränkischen Unternehmerfamilie.

Im November brachte Gutsleiterin Elisabeth Finkbeiner ein Stück Italien nach München, Berlin und Frankfurt. In Berlin öffnete die Familie Knauf sogar die Türen zu ihren Privaträumen – ein Erlebnis in einem sehr exklusiven Rahmen.

Verkostet wurden Weine der Weinbauregion Bolgheri, die besonders reich an Struktur, Terroir und Komplexität sind, darunter verschiedene Jahrgänge des Bolgheri DOC Superiore Arnione sowie der mehrfach ausgezeichnete Bolgheri Adeo Rosso DOC.

[campoallasughera.com](http://campoallasughera.com) [cantinacamposughera](https://www.facebook.com/cantinacamposughera) [campo\\_sughera](https://www.instagram.com/campo_sughera)



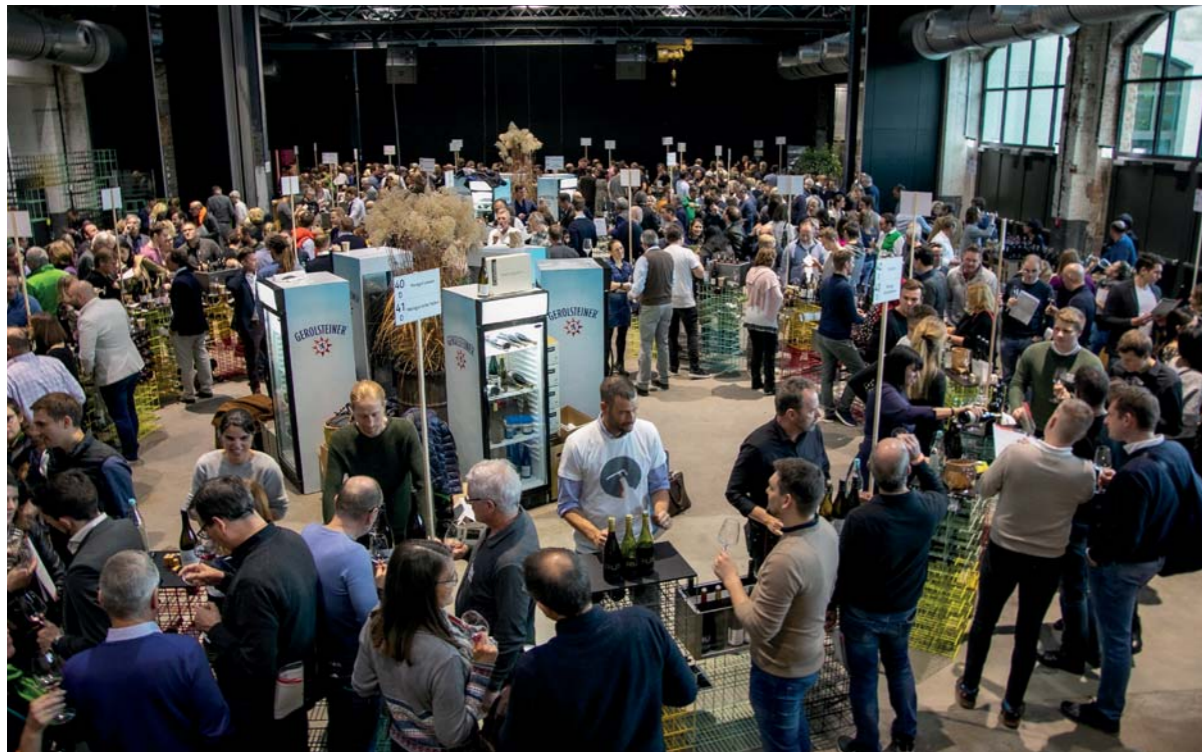
# Auf den Spuren von Champagne Charlie

Ende September hat Charles Heidsieck zu einer exklusiven Reise in die Champagne eingeladen. Zwei Tage voller spannender Erlebnisse: ein Tasting von Still- und Reserveweinen, eine Besichtigung der eigenen Crayères inklusive Library of Vintages und ein Blanc de Blancs Breakfast als krönender Abschluss.

[eggerssohn.com/charles-heidsieck](http://eggerssohn.com/charles-heidsieck) [charlesheidsieck.com](http://charlesheidsieck.com)

[CharlesHeidsieckChampagne](https://www.facebook.com/CharlesHeidsieckChampagne) [charlesheidsieckchampagne](https://www.instagram.com/charlesheidsieckchampagne)





## 80 europäische Top-Winzer hautnah

### Perspektive Wein – die große Hausmesse der Weinhandlung Kreis

Die große Hausmesse der Weinhandlung Kreis bot Fachbesuchern aus Gastronomie und der übrigen Weinbranche, aber auch privaten Weinliebhabern die Gelegenheit, an zwei Tagen das sorgsam von Bernd Kreis selektierte Portfolio zu erleben.

Insgesamt 80 Winzer, allesamt Highlights der europäischen Weinszene, hatten sich angesagt, neben den Kultwinzern Breuer, Jamet und Roses de Jeanne auch großartige Klassiker wie Clemens Busch, Christmann, Dr. Heger und Van Volxem. Außerdem konnten ein paar echte „Geheimtipps“ für Insider wie Champagne Pouillon, Frank John, Alves de Sousa, Eric Borgelet, Barbeito Madeira erlebt und verkostet werden. Den optimalen Rahmen dafür boten erneut die Wagenhallen Stuttgart.



[wein-kreis.de](http://wein-kreis.de)  
[f](https://www.facebook.com/wein.kreis) [wein.kreis](https://www.facebook.com/wein.kreis)  
[i](https://www.instagram.com/weinhandlung-kreis) [weinhandlung-kreis](https://www.instagram.com/weinhandlung-kreis)

30  
Jan

## Berlin

### [RE] DISCOVER CALIFORNIA – Going sideways for Santa Barbara wines

Lust, die Sideways-Weinregion Santa Barbara besser kennenzulernen? Zusammen mit Top-Jungwinzer Gavon Chanin präsentiert Konstantin Baum MW in Berlin die aus dem Kultfilm „Sideways“ bekannte Region sowie eine Auswahl an genialen erstklassigen Cool Climate Weinen aus Santa Barbara.

Weitere Termine  
17.02.2020 FRANKFURT  
Juni 2020 MÜNCHEN

[re-discover-california.de](http://re-discover-california.de)

14-17  
März

## Düsseldorf

### Organize @ ProWein

Die Vorfreude auf die ProWein 2020 steigt: Wir – das Organize-Team – werden wie gewohnt vor Ort sein und sind schon gespannt, was die ProWein dieses Jahr Spannendes für uns bereithält. Persönliche Termine bei unseren Kunden können natürlich schon im Vorfeld vereinbart werden. Wir freuen uns auf Ihr Interesse.

7  
Feb

## Karlsruhe

### 2. Karlsruher Weinzirkus

Genießen für den guten Zweck: mit mehr als 50 ausgesuchten Weinen – von leichten und gehaltvollen Weißen über rote Granaten bis zu feinen Süßweinen von Spitzenwinzern aus der ganzen Welt. Dazu gibt es Köstlichkeiten auf den Teller und musikalische Untermalung.

Mit dem Erlös wird das Projekt „Gutenberg rotiert“ des Rotary Karlsruhe-Baden e.V. unterstützt.

**Jetzt reservieren**  
[events@cantinamajolika.de](mailto:events@cantinamajolika.de) | Telefon +49 721 920 913 50

29  
März

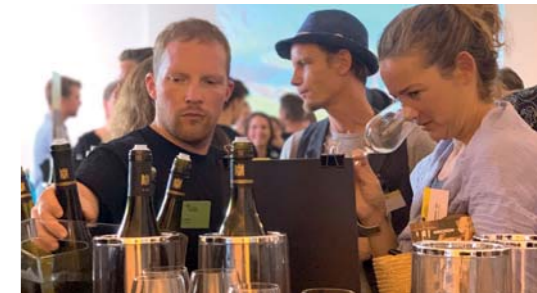
## Berlin

### Generation Riesling – Sturmfreie Weinbude

Nicht verpassen: Die Sturmfreie Weinbude kommt am 29. März nach Berlin! Drei Berliner Wein-Freaks sind zusammen mit 24 WinzerInnen der Generation Riesling an diesem Abend eure Gastgeber und präsentieren in entspannt lockerer Atmosphäre ein paar geniale Weine, die sie im Gepäck haben. Für Essen und Musik ist selbstverständlich ebenfalls gesorgt.

Weiterer Termin  
05.07.2020 MÜNCHEN

[generationriesling.de/events](http://generationriesling.de/events)

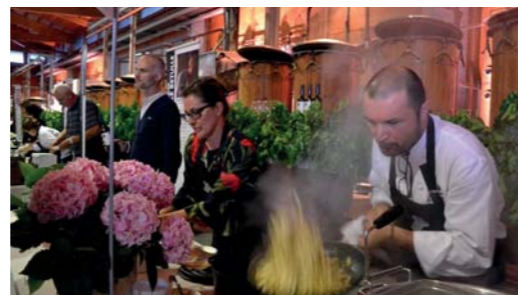
4  
März

## Berlin

### Friuli Venezia Giulia kulinarisch erleben

Das Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori präsentiert die Top-Produkte seiner Region.

7 Spitzengastronomen, 22 Winzer und Brenner sowie 10 Feinkostproduzenten stellen raffinierte Gerichte, großartige Weine und erlesene Feinkost in der Orangerie im Schloss Charlottenburg vor.

26  
Mai

## Berlin

### 3rd International Volcanic Wine Conference

Nach den mit großem Erfolg in New York City durchgeführten International Volcanic Wine Conferences (IVWC) 2018 und 2019 wird die 3. International Volcanic Wine Conference erstmals in Europa stattfinden – am 26. Mai 2020 in Berlin. Mit Vorträgen, Masterclasses, renommierten Referenten und einer großen Erzeugerpräsentation.

[volcanicwines@organize.de](mailto:volcanicwines@organize.de)

9  
März

## Hamburg

### CALIFORNIA 2020 – Das große Tasting in Hamburg

2020 ist es wieder so weit: Mehr als 45 Weingüter kommen nach Hamburg und präsentieren geniale Weine aus Kalifornien. Blindverkostung Chardonnay Pinot noir. See you there!

[californiathebigtasting.de](http://californiathebigtasting.de)



Wein- und Food-Freaks aufgepasst!  
Jetzt registrieren und Einladungen zu den besten  
Wein- und Food-Events erhalten.



Verkostungen



Seminare



Workshops



Partys

JOIN THE  
REPUBLIC.WINE





**You like  
bleuciel?**

[contact@organize.de](mailto:contact@organize.de)