

Samstag, 2. Oktober Waschküche meets California Wine

Genuss pur präsentiert von Jenny, Charly und Peter

32 € pro Person – Reservierung erbeten



Ab 19:30 Uhr: Weintasting Kaliforniens wunderbare Traubenwelt



Liebe Genussfreunde,

unser erstes California-Wine-Event am letzten Freitag im August zusammen mit Peter kann eindeutig als Erfolg bewertet werden. Innerhalb eines Tages war die Veranstaltung ausgebucht und wir mussten schweren Herzens viele Absagen erteilen. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, bereits am **Samstag, den 2. Oktober 2021** ein weiteres Event auf die Beine zu stellen. Und das (Wein-)Programm, das Peter zusammengestellt hat, kann sich sehen lassen. Insgesamt werden – mindestens – 18 Weine unter dem Motto **Kaliforniens wunderbare Traubenwelt** von Peter vorgestellt.

Warum mindestens? Weil Peter bereits angedeutet hat, den ein oder anderen Wein aus seinem Privatkeller mitzubringen. Unter anderem einen kalifornischen Dessertwein der Extraklasse aus dem Jahre 1993! Und natürlich werden wir erneut mit kleinen Köstlichkeiten aus der Waschküche dagegenhalten. Genuss und Spaß pur ist also wieder garantiert.

Zunächst aber ein paar Fakten zum US-Weinbau im Allgemeinen und dem in Kalifornien im Besonderen. Was nahezu niemand weiß: In allen 50 Bundesstaaten der USA wird Wein angebaut und produziert. Ja, auch in Alaska. Gemäß California Wine Institute lag die Weinproduktion in den gesamten USA im Jahre 2020 bei 718.103.881 Gallonen – und damit ca. 118 Millionen Gallonen weniger als noch im Jahre 2017. Die Gründe hierfür liegen nach Peters Meinung auf der Hand. Es sind die verheerenden Feuer, die Kalifornien in den letzten Jahren heimsuchen. Und in Kalifornien werden etwa 81 Prozent des gesamten US-amerikanischen Weins produziert. Im Jahr 2020 beispielsweise haben sich einige Weingüter in Napa Valley dazu entschieden, keine hochwertigen Weine zu produzieren, da die Qualität der Trauben massiv unter dem Rauch gelitten hat. Die Langzeitfolgen können noch gar nicht abgesehen werden.



Aber natürlich darf man die Folgen der Feuer auch nicht pauschalisieren, dies gilt nicht für alle Weingegenden und auch nicht für alle Traubensorten. Und um diese soll es bei unserem nächsten Event gehen: Insgesamt 11 verschiedene werden anhand von Weinbeispielen vorgestellt. Darüber

hinaus werden drei sogenannte Cuvées – also Blends aus verschiedenen Traubensorten – ausgeschenkt. Dabei wird auch ein wenig darauf eingegangen, warum oder warum nicht manches Mal die Cuvée die bessere Wahl des „Winemakers“ ist. Natürlich werden alle Traubensorten vorgestellt, für die Kalifornien berühmt ist: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und – natürlich - Zinfandel.

Waschküche by Gaumenzauber
Jennifer Migale-Kuhn
Kieselbronner Str. 86
75177 Pforzheim
Telefon: 07231 – 56 58 788
info@waschkueche-gaumenzauber.de

HPJWine
Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com

Mit Viognier, Albariño, Sangiovese, Mourvèdre, Merlot und Syrah werden aber auch Reben präsentiert, die man normalerweise nicht zwangsläufig mit Kalifornien in Verbindung bringt. Obwohl... im Jahr 2004 hat der Film „Sideways“ eine besondere Entwicklung der Rebsorte Merlot in Kalifornien bewirkt. Auch dazu wird Peter etwas erzählen.



Einen besonderen Schwerpunkt werden aber die Sorten Cabernet Sauvignon und vor allem Zinfandel bei unserem Event darstellen. Zinfandel spielt eine ganz besondere Rolle im kalifornischen Weinbau und ist in der kompletten Bandbreite vom „billigen Saufwein“ in Form eines White Zinfandel bis hin zu den brachial guten – und teilweise auch sehr teuren – Meisterwerken von Turley und Hartford verfügbar. Mal sehen, ob Peter vielleicht auch hier noch etwas über das Programm hinaus zum Verkosten anbieten kann.

Die folgenden **Weine** werden wir aber am **2. Oktober** auf jeden Fall präsentieren:

Weißweine	2017 Montpellier Vineyards Viognier 2018 Sand Point Sauvignon Blanc 2019 Klinker Brick Albariño 2018 Cline Cellars Estate Chardonnay
Roséweine	2019 Klinker Brick Bricks & Roses 2019 Lange Twins Sangiovese Rosé 2019 Cline Cellars Ancient Vines Mourvèdre Rosé
Rotweine	2016 Geyser Peak California Series Merlot 2017 Sand Point Pinot Noir 2017 J. Lohr South Ridge Estates Syrah
Rotweine – Cabernet Sauvignon	2016 Sand Point Cabernet Sauvignon 2015 Lange Twins Cabernet Sauvignon 2018 Sebastiani Cabernet Sauvignon Alexander Valley
Rotweine – Zinfandel	2017 Caricature Old Vine Zinfandel 2018 St. Amant Old Vine Zinfandel „Mohr-Fry Ranch“ 2017 Lodi Michael David Zinfandel "Earthquake"
Rotweine – Cuvées	2015 Michael David Red "Freakshow" 2016 Sebastiani Red Wine "Gravel Bed"

Natürlich werden wir zu den Weinen wie schon zuvor versprochen die ein oder andere Leckerei reichen. Die Teilnahme kostet insgesamt **32 € pro Person** für die angebotenen Speisen sowie das bereitgestellte Mineralwasser. Das Tasting der Weine ist inklusive.

Wir bitten um **verbindliche Reservierung** unter **info@waschkueche-gaumenzauber.de** bzw. **07231/5658788**. Ohne Reservierung kann ein Platz beim Tasting nicht garantiert werden.

Noch ein Wort zu Corona. Zum Zeitpunkt der Einladung befinden wir uns in der **Basisstufe**. Das bedeutet **3G, Nachweisführung, Maskenpflicht** und die Einhaltung des **Waschküche-Hygienekonzepts**. Sollte am Tag des Tastings die **Warnstufe** aktuell sein, wird für Ungeimpfte und Nicht-Genesene ein **PCR-Test** gefordert. Bei **Alarmstufe** – was wir alle nicht hoffen wollen – greift dann die **2G-Regel**. Alle Infos können unter

https://www.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/dateien/PDF/Coronainfos/210915_Auf_einen_Blick_DE.pdf

eingesehen werden. Nachweise werden von uns beim Einlass kontrolliert.

Waschküche by Gaumenzauber
Jennifer Migale-Kuhn
Kieselbronner Str. 86
75177 Pforzheim
Telefon: 07231 – 56 58 788
info@waschkueche-gaumenzauber.de

HPJWine
Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com