



Vinissima Frauen & Wein e.V.  
Servicebüro  
c/o Organize Communications GmbH  
Riefstahlstr. 6  
76133 Karlsruhe  
Telefon: 0721 91245-0  
Telefax: 0721 91245-22  
info@vinissima-ev.de  
www.vinissima-ev.de

Rundschreiben 06/2009

**Einladung zur Auftaktveranstaltung interner Vinissima-Verkostungen  
EDLE TROPFEN FÜR VINISSIMA – Clos Mogador-Vertikale am 13. September in Köln**

Karlsruhe, 23.07.2009

Liebe Vinissima, liebe Interessentin,

zum Auftakt interner Vinissima-Verkostungen unter dem Motto „Edle Tropfen für Vinissima“ möchten wir Euch direkt zu einer Deutschland-Premiere einladen: eine Vertikal-Verkostung von 14 Jahrgängen des berühmten spanischen vino de pago Clos Mogador aus der D.O.Ca. Priorato.

**CLOS MOGADOR-Vertikale**

mit Christina Fischer & Siddika Michiels

**Ort:** FISCHERS Weingenuss & Tafelfreuden (Hohenstaufenring 53, 50674 Köln)  
**Datum:** 13. September 2009  
**Ablauf:** 12:00 Uhr Beginn  
12:00 - 14:30 Uhr Verkostung  
14:30 - 16:00 Uhr Ausklang mit Tapasbuffet: gemütliches Beisammensein & Restetrinken, Ende der Veranstaltung gegen 16:00 Uhr

Die Kosten betragen inklusive Weine, Wasser & Tapas € 85,- pro Person (für Interessentinnen € 99,-).

Die Anmeldung erfolgt bitte direkt über das Servicebüro (Fax: 0721 91245-188 bzw. E-Mail: info@vinissima-ev.de). Wir bitten um Eure **Anmeldung bis Montag, den 24. August 2009**. Die Mindest-Teilnehmerinnenzahl beträgt zehn Personen.

Konkrete Fragen zur Clos Mogador-Vertikale beantwortet Euch Siddika Michiels gerne direkt unter Telefon 02166-931520 oder E-Mail: s.michiels@la-tienda.de.

Wir freuen uns über Eure zahlreiche Teilnahme und Euer Kommen.

Mit den besten Grüßen

Siddika Michiels  
2. Vorsitzende Vinissima

Ana Margareto  
Servicebüro Vinissima

Einladung zur Auftaktveranstaltung interner Vinissima Verkostungen „Edle Tropfen für Vinissima“

# Clos Mogador

(vino de pago, D.O.Ca. Priorato)

**Vertikale von 14 Jahrgängen  
DEUTSCHLAND-PREMIERE**

mit Christina Fischer & Siddika Michiels  
13. September, Köln 12.00 Uhr



Versteckt hinter den steilen Hügeln Kataloniens, wird in einem kleinen Gebiet seit den Zeiten des Römischen Reiches Wein angebaut. Im Priorat sind die Bedingungen für Weinbau ideal, denn solch karge Schieferböden sind nur in dieser Region zu finden. Ende der siebziger Jahre entdeckte René diesen längst aufgegebenen Landstrich und verliebte sich in die alten Garnacha und Cariñena Anpflanzungen. René Barbier ist einer der Priorat-Pioniere, die dieses unwirkliche, heiße Stück Ödland wiederbelebt und zu einem der renommiertesten Anbaugelände weltweit gemacht haben. Während niemand wirklich an den Erfolg dieses Unterfangens glaubte, begann er die verlassen Schieferhänge zu rekultivieren. Sehr hohe Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen bilden die optimale Voraussetzung für Qualität. Die Tageshitze lässt die Trauben gut ausreifen und die nächtliche Abkühlung sorgt für intensives Aroma mit eleganter Säure. Diese Weinberge sind Renés Herzblut, sein Kleinod, sein Lebenswerk. Unweit des malerisch gelegenen Dörfchens Gratallops gründete er Clos Mogador. Bis heute lebt er diesen Lebensinhalt gemeinsam mit seiner Frau Isabel und seinen drei Söhnen René jr., Christian und Andersson. In großer Zurückhaltung gehen sie eine Art Koalition mit dieser unwirklichen Landschaft und den knorzig Reben ein. Sie geben den Pflanzen die Freiheit und damit die Möglichkeit, ihr Terroir langlebig lebendig wiederzuspiegeln.

Im Jahr 2001 wurde der Pionierleistung von René Barbier und seinen Mitstreitern Rechnung getragen und das Priorat zur höchsten spanischen Qualitätsstufe DOCa erhoben – eine Qualifikation, die bislang nur der Rioja vorbehalten war. Obwohl seine Weine stets im Rampenlicht der Welt-Weinszene stehen, ist René durch und durch ein Winzer, der seine Reben und das Land liebt. Seine Parzellen explodieren im Frühjahr im wahrsten Sinne des Wortes vor Farbe. Denn anders als bei seinen Kollegen sind sie bunt oder in Renés Worten „schmutzig“. Sie werden kaum überarbeitet, sondern dürfen sich an ihre Umgebung anpassen. In den Rebzeilen wachsen erfrischend viele Kräuter und Gräser, sowie Mandel- und Olivenbäume. So erhält René das naturgegebene Gleichgewicht in seinen Weinbergen. Das war im Priorat nicht immer der Fall, denn vor drei Jahrzehnten stand klar eine Monokultur im Vordergrund. Doch René schwamm schon immer gegen den Strom – mit Erfolg!