

FLASCHE / 150



CHARDONNAY RIESLING 2019
/ CISTERZIENSER

THE VALANTIC WINE PROJECT

VERZEICHNIS

6

Der Wein erzählt etwas über sich selbst

12

Wo sind wir hier?

17

Marriage: Herz und Herz vereint zusammen

20

Feinstoffliches: Was tatsächlich passiert

23

Und was hat das alles mit valantic zu tun?

27

Eine Retro

29

Das Team

31

Mehr Informationen?

THE VALANTIC WINE PROJECT

Cuvée „v22“

Wein für Euch

München / Dittelsheim Heßloch

2022

Der Wein erzählt etwas über sich selbst

Wie entsteht etwas Neues? Aus Verbindungen, klar. Chemisch gesehen. Aber auch zwischenmenschlich. Sogar ökonomisch – dazu später mehr. Hier erst mal vinologisch: Riesling mit Chardonnay, das ist ... nein, nicht wie Feuer und Wasser, aber doch so bisschen wie Norden und Süden, Johann Sebastian Bach und Miriam Makeba, Annegret und Rodrigo. Kann alles passen. Dafür bedarf es aber mehrerer Tugenden auf einmal: Toleranz und Respekt, Beharrlichkeit, Lebenskunst, Sachkompetenz ... und einer Familienpackung Liebe. Insofern kein Wunder, dass ein Universalist entstand: die Cuvée „v22“ hat den Schmelz vom Chardonnay, die Spritzigkeit vom Riesling, wirkt wohltaustariert und zu keiner Sekunde langweilig. Einerseits diese mineralisch geprägte elegante Säure, die alle

Der Wein erzählt etwas über sich selbst

Rezeptoren zu Höchstleistungen treibt. Andererseits das Lächeln der Sanftmut, gutgelaunt wie eine Buttercremetorte, den Genuss-sinn anheizend. Beides zusammen verleitet magisch zum nächsten Schluck. Und nächsten Schluck. Auf einmal ist die Flasche leer: ein Wein für geläuterte Pietisten und bekehrte Erotomanen. Von hier für überall.

So auch das Kulinarische: passt zu Pasta, liebt Saltimbocca, aber auch Scaloppine, Suprême de volaille, ja sogar Räucherfisch, gratiniertem Ziegenkäse mit Tomaten, macht auch vor Salaten nicht halt, passt fast zu allem: auch zu Dir, ganz allein mit ihm, Mitte März um 17 Uhr auf der Terrasse, Ende Juli von 23:30 bis 1:45 Uhr. Oder



Der Wein erzählt etwas über sich selbst

Anfang Februar, irgendwann, auf dem Sofa. Dann flüstert er Dir zu: „Hey ... pst ... was machst Du für ein Gesicht? Pass auf, ich bin der Anfang der Erneuerung. Schau mal, da drüben wird's schon heller!“ Wie entsteht etwas Neues? Fragen wir die Mystiker. „Myein“, das heißt schließen (die Augen nämlich), zusammengehen. Undurchschaubare Prozesse? Black Box? Nur für Laien. Die Philosophie hat ihre Begriffe: *unio mystica*, die Vermählung, Göttliches mit Menschlichem; *coincidentia oppositorum*, Zusammenfall der Gegensätze. Weinfachleute haben andere. Das Ergebnis? Erleuchtung natürlich! Der Weg zur höheren Erkenntnis steht allen offen. Gehen wir ihn. Ein therapeutischer Prozess. Griechisch „therapeuein“ hieß noch mal was? Helfen, heilen. Genau. Hier entstand etwas Neues: eine Cu-

Der Wein erzählt etwas über sich selbst

vée. Früher sagte man Verschnitt.

Noch Ulis Papa hat das so genannt. Und war dagegen. Bis er den Wein probiert hat - und dann zu seinem 70. Geburtstag servierte. Man lernt dazu. Es kommt eben allerlei zusammen. Analog zum Wein könnte man sich sogar ein Unternehmen vorstellen: zwei Unternehmen, viele Unternehmen, unabhängig voneinander gegründet, die schließlich eines werden ... und eines Tages ihren Lieblingskunden ein Geschenk machen, das genauso ist wie sie. Zwei gibt eins, und das ist mehr. Höhere Harmonie. Oder einfach Trinkfreude. Nicht lange nachgrübeln. Flasche aufziehen. Hmmh!



Wo sind wir hier?

Dittelsheim-Heßloch ist nicht Bernkastel-Kues, auch nicht Oestrich-Winkel, ja nicht einmal Schweigen-Rechtenbach auf der Landkarte der Traditionalisten. Aber auch hier wächst Wein – und was für einer! Das sind keine Weinberge. Die gibt es in Rheinhessen höchstens drüber am Roten Hang, ein paar Kilometer entfernt, einst die teuerste Lage in Weindeutschland. Nein, hier gibt es Weingärten, weich und wunderbar geschwungen, die Böden sind reichhaltig, vielschichtig, ein Imperativ für alle Winzer: Hey, mach was aus mir! Teil 1 der Cuvée „v22“, ein Chardonnay, ist im „Heßlocher Mondschein“ gewachsen. Mehr Romantik geht nicht, oder? Manche behaupten, dass sie Glenn Millers Moonlight Serenade beim Trinken hören ... Andere schauen lieber zu Boden und erkennen, dass hier

Ton und Kalkmergel dominieren und eine optimale Wasserversorgung gegeben ist. Einen Steinwurf entfernt, Teil 2, Gemarkung Bechtheim: der Riesling. Ein nicht unbeträchtlicher Anteil Eisenerz sorgt für eine ganz eigene Mineralik. Eine nicht zu spitze, sondern leicht fruchtige Säure.

Die Vorteile der Lagen sind seit langem bekannt. Seit sehr langem: vom Hochmittelalter bis zur Reformation bauten die kundigen Zisterzienser vielgelobte Weine an und aus. Direkt im Anschluss übernahm Familie Michel – die ist heute noch da, Gott sei's gedankt! Ohne himmlischen Beistand hält man wohl keine acht Generationen durch. Historischer Grund und Boden also. Da gibt es also jede

Wo sind wir hier?

Menge zu erkunden, versprochen. Hauptentdeckung: die Leute und ihre Weine. Ein uraltes und noch ganz junges Weingut. Spätestens mit 15 wird Ulrich Michel klar, dass etwas anderes als Winzer werden für ihn Kokolores wäre. Denn: „Es ist der geilste Beruf der Welt!“ Die Eltern, erst seit 1986 Selbstabfüller, von Anfang an mit trockenem Weinausbau unterwegs, besitzen genug Weitsicht, den Bub machen zu lassen. Studium in Geisenheim – wozu eigentlich? Aber na gut. Ausbildung in Südafrika? Wenn er halt will ... Ganz ohne Konflikte geht das alles freilich nicht ab. Aber man lernt voneinander. Wächst miteinander. Als die Erfolge eintrudeln, ist die Freude angebracht. Aber niemand hebt hier ab. Uli Michel ist kein Wein-Technokrat.

Es liegt nicht in seiner Absicht, die Leute mit verbissen ambitionierten Tropfen zu quälen. Zugänglichkeit ist das Gegenteil von Arroganz und guter Trinkfluss ein Glückszustand. Inspiriert hat ihn dabei Neuseeland (Sauvignon Blanc!) und Südafrika (Stellenbosch: Chardonnay!). Er ist zurückgekommen, was für ein Glück. Steckt die Leute an mit seiner Quirligkeit, seinem Optimismus. Weiß ganz genau, was er an seiner Frau und seinen vier Kindern hat. Die sind das Zentrum. Hier, in Dittelsheim-Heßloch.



Marriage: Herz und Herz vereint zusammen

Manchmal trifft man ja auf Paare, da denkt man: Oh Gott, wie halten die das miteinander aus? Und dann erfährt man, dass die zwei seit 25 Jahren zusammen sind und offenbar ziemlich glücklich. Sie sinnenfroh, so genussstückig wie sanguinisch, Soubrette am Stadttheater, beliebt bei Gemüsefrau und Vorgesetzten, und alle Katzen streichen ihr um die Beine ... Und er? Um Gottes Willen: Macht fast gar nix. Irgendwas zwischen Ökogärtner und Hobbykünstler. Und schafft auch noch ehrenamtlich im Kinderhort! Was will die mit so einem? Nun, zu Hause ist er die gute Laune selbst. Ausgeglichen bis zur Provokation, bietet er den perfekten Widerpart zu ihrer Trubeligkeit. Eine Traum-Ehe? Eine Traum-Ehe. Was wollten wir eigentlich sagen? Ach ja, der Wein. Die Cuvetierung, sprich Vermählung

Marriage: Herz und Herz vereint zusammen

zweier unterschiedlicher Charaktere in flüssiger Form. Der Winzer als Paarship-Berater. Und Eheberapeut: Denn vor allem in den ersten Monaten, da gilt es auszugleichen, für beide Seiten ein Ohr zu haben. Es geht tatsächlich auch darum, wer die Oberhand hat.

Von Jahrgang zu Jahrgang ist das verschieden, doch schon im Weinberg wird darauf hingearbeitet, dass sie gut zueinander passen. Der Chardonnay: schön reif, aber nicht breit. Der Riesling: teilweise schon in die Vorlese reingenommen, um die Knackigkeit zu erhalten. So ergänzen die zwei einander. So haben sie auch auf Dauer eine Chance.



Feinstoffliches: Was tatsächlich bleibt

So etwas lernt man in Geisenheim. Kein Amateur sollte glauben, da mitreden zu können. Es sei denn, jemand hätte Mikrochemie studiert ... Nur von außen können wir berichten, was da vor sich geht: Ein Teil des Chardonnay wurde im Tonneau (mittelgroßes Holzfass) ausgebaut, das gibt die zarte Barrique-Note. Der Rest Chardonnay und Riesling getrennt und temperaturgesteuert im Edelstahl. Ein hartes Schicksal steht dem Winzer bevor: Er muss permanent probieren! Möglichst lange bleiben die Weine auf der Feinhefe, bis sie zwei bis drei Wochen vor der Füllung endlich zueinander dürfen. Noch eine Stunde vorher wird experimentiert: Was ist das Optimum? In so einem Fall können zehn auf 5000 Liter entscheidend sein. Selbst auf der Flasche muss man sie noch begleiten. Wann ist

Feinstoffliches: Was tatsächlich bleibt

Trinkbarkeit gegeben? Von Mai, Juni an zeigen sich erste erfreuliche Ansätze. Im September werden sie sich finden. Am meisten Freude aber bereiten sie, wenn der Oktober rum ist. Wisst Ihr jetzt, warum der Wein so gut schmeckt? Nicht? Dann nehmt noch einen Schluck. Und noch einen. Der Erkenntnisprozess läuft bereits. Die Ergebnisse sind bereits greifbar.



Und was hat das alles mit valantic zu tun?

Es wird Zeit für die Lösung. Wir haben ja versprochen zu verraten, was das Entstehen von Neuem aus bestimmten Verbindungen ökonomisch zu bedeuten hat. Wir alle wissen, dass Fusionen von Firmen häufig scheitern. Dass Teams, die sich zusammentun, es nicht schaffen, zu harmonieren. In der Welt der Weine wären das dann nicht-harmonische Cuvées.

Zugleich: Wirkliche Innovationen können oft nur entstehen, wenn verschiedene Menschen, Teams und Unternehmen ihr Know-how miteinander verbinden, dieses gemeinsam weiterentwickeln und dadurch ein einzigartiges Leistungsangebot entsteht. Gerade in der digitalen Welt. Alles wird schneller, die Anforderungen steigen,

Und was hat das alles mit valantic zu tun?

das schafft man nur mit vielen hochspezialisierten Teams, die abgestimmt und harmonisch zusammenarbeiten. Das hat Holger von Daniels seinerzeit vor der Gründung umgetrieben: Einen Digitalisierungsanbieter aufzubauen, der komplexe Projekte ganzheitlich versteht und in hoher Qualität abliefern kann. Der sich ständig weiterentwickelt und hinterfragt, zugleich aber wertebasiert auf langfristige Beziehungen zu Kunden baut.

Wie macht man das? Nun, man beherrscht die Kunst der Integration. Genauer, man verbindet viele starke Köpfe und Teams, Kulturen, Unternehmer und Unternehmen in einer starken Gruppe. Und lässt sie ihre besten Kompetenzen einbringen - zum Wohle des Ganzen.

Und was hat das alles mit valantic zu tun?

In der Praxis bedeutet das: Heute kann valantic echte End-to-End-Digitalisierung entlang der kompletten Wertschöpfungskette bieten. Das ist Vielfalt. Merken Sie etwas? Die Analogien mit den Prozessen zur Erschaffung der Cuvée „v22“ sind zahlreich. Was die Vielfalt anbetrifft, könnte man fast schon von einem „gemischten Satz“ sprechen.

Eine weitere Verbindung: die Qualität. „Our aim is to break through established patterns of thought. To this end, we combine technological competence with specific industry know-how. In this way we want to achieve the No. 1 position in the market areas in which we are active. Thus, enabling digital transformation in perfection.“

Und was hat das alles mit valantic zu tun?

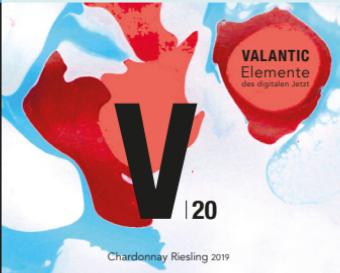
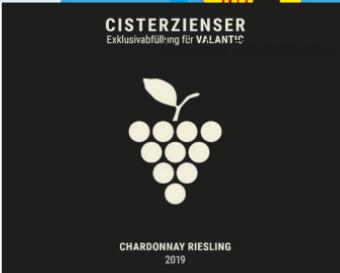
Ein klarer Anspruch, der sich leicht auf Wein umformulieren ließe.
Und noch einer, der Claim: „valantic. Elemente des digitalen Jetzt.“.
Um nichts anderes geht auch beim Genuss der Cuvée „v22“: Den
Moment zelebrieren, ein Bewusstsein für die Gegenwart gewinnen
und bewahren. Oder wie der Weinkenner Goethe formuliert: „Werd
ich zum Augenblicke sagen: Verweile doch, du bist so schön!“

Der Weg war das Ziel. Aber das Ziel ist auch sehr hübsch.

Hier der Weg (zum Teil):

„Wenn ich mit einem Projekt beginne, möchte ich verstehen, worum es geht und die einzelnen Elemente begreifen. Insbesondere, wenn sich zwei verschiedene Themen begegnen. Dafür abstrahiere ich das Thema, zerlege es und versuche es auf der Gestaltungs- ebene neu zu orchestrieren. Dabei arbeite ich gerne mit einer Mischung aus echten, handfesten Materialien und gleichzeitig den Mitteln der Digitalisierung. Manchmal trifft sich am Ende beides in Harmonie - so wie bei der Cuvée „v22“.

- Anjolie Bergmann



Der Weg zum Ziel

Das Team

Ulrich :

Ohne ihn müssten wir Bluna trinken. (Brr!) Er ist der Winzer, er kennt die Trauben. Liest sie. Keltert sie. Und baut den Wein aus. Außerdem liefert er den Erzählstoff. Eigentlich macht er alles. Schön für uns!

Anjolie :

„Eine Flasche ohne Etikett, ein Weinprojekt ohne Booklet. Das wäre, als ob wir die Katze im Sack kaufen müssten.“ Liebt Gestaltung und Wein - eine ideale Cuvée.

Matthias & Christoph :

Haben sich aufopferungsvoll der Auswahl des Weines angenommen. Die Armen...

Johannes :

Der Mitschreiber. Manchmal Abschreiber. Schreibt seit zwanzig Jahren über Wein, und es hat ihm nie geschadet. Behauptet er. Außerdem stammt er aus Frankfurt. Da muss man zum Idylliker werden.

Mehr Informationen?

Nicht digital genug, dieser Wein? Oder dieses Buch? Dann einfach hier mal scannen und mehr Informationen bekommen.



valantic GmbH

wein@muc.valantic.com

T +49 89 2000 859 0

Ainmillerstraße 22

D – 80801 München

www.valantic.com

**Alle Bildrechte liegen
bei Cisterzienser Weingut.**

Cisterzienser Weingut
Ulrich & Karen Michel
Dalbergstraße 28
67596 Dittelsheim-Heßloch