

## Noyère verlässt InVivo

**#FRANKREICH** Nach knapp zwei Jahren trennen sich die Wege der französischen Genossenschaftsgruppe InVivo und ihres Direktors für die Abteilung Wein, Frédéric Noyère. Grundlegende Meinungsverschiedenheiten über die künftige Entwicklungsstrategie des Wein- und Spirituosen-geschäfts sollen der Grund für die Trennung sein. Zu InVivo gehören unter anderem das Bordeaux-Handels-haus Cordier und die im Midi verankerte Genossenschaftsgruppe Vinadeis. Nach eigenen Angaben zählt das 2015 gegründete InVivo Wine neun Mitglieds-genossenschaften mit rund 3.600 Winzern und 25.000 Hektar Reben zu seinem Betrieb. **RP**

## Teuflich Lecker verkauft

**#WEINMIX** Der Freiensteinauer Lebensmittelhersteller Hepack GmbH hat zum 1. Mai die Teuflich Lecker Vertriebs GmbH übernommen, wie das Unternehmen aus Haselünne meldet. Teuflich Lecker verfügt über ein Portfolio an weinhaltigen Biogetränken, wie zum Beispiel der »Bio Bodden Secco«, der »Bio Bodden Punsch« oder die Bio-Glühweine »Bio Wintertraum« und »Bio Hüttenzauber«. **RED**

## Neuer Präsident für Italiens Kommissionäre

**#ITALIEN** Der Verband der italienischen Weinkommissionäre Med.&A. (spricht: Medea) hat in einer Videokonferenz einen neuen Präsidenten gewählt. Andrea Verlicchi tritt das Erbe von Carlo Repetto an, der die Vereinigung seit 2013 leitete. Die Vize-Präsidenten Patric Lorenzon und Andrea Braconi sowie Carlo Miravalle und Federico Repetto ergänzen den Führungsstab. **vc**

## ProWine China findet statt

**#PROWINE CHINA** Die Vorbereitungen für die ProWine China 2020 sind in vollem Gange, wie die Veranstalter melden. Die Messe soll vom 10. bis 12. November 2020 in Shanghai stattfinden. Bereits jetzt gebe es mehr Zusagen von Ausstellern als zum gleichen Zeitpunkt im letzten Jahr. Noch bis Ende Mai bietet die ProWine China allen Interessierten einen speziellen Frühbucherpreis an. **RED**

# Von der Mosel an die Ahr

Hübinger tritt für Ahr Winzer an.

**#BAD NEUENAH-RHRWEILER** Der frühere geschäftsführende Gesellschafter der Weinkellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Dominik Hübinger (39), übernimmt zum Jahreswechsel 2020/21 bei der Ahr Winzer eG und der Dagernova Weinmanufaktur in Bad Neuenahr-Ahrweiler die Position als geschäftsführender Vorstand.

Zeitgleich wechselt der bisherige Amtsinhaber Thomas Monreal (41) als Geschäftsführer zur Raiffeisen Rhein Ahr Eifel Handels GmbH in Euskirchen. Der Aufsichtsratsvorsitzende der Ahr Winzer eG, Dietmar Surges, verspricht sich von der Verpflichtung von Hübinger eine weitere Steigerung der Effizienz in der Produktion und Impulse für den Verkauf.



Dominik Hübinger streift sich das Trikot der Ahr Winzer eG für den Lebensmittelhandel und der Dagernova Weinmanufaktur für den Fachhandel über.

Die Ahr Winzer zählen seit Jahren, sowohl was die Qualität ihrer Produkte als auch den Verkauf betrifft, zu den führenden Winzergenossenschaften in Deutschland. »Das Vorstandsteam mit dem technischen Vorstand und Winzer Stefan Stahl (53) und dem Marktkenner Dominik Hübinger ist eine ideale Kombination um das Qualitätsstreben im Weinberg und die Marktpräsenz der Ahr Winzer eG im LEH und der Dagernova Weinmanufaktur in Fachhandel, Gastronomie und im Endkundengeschäft voranzutreiben«, blickt Aufsichtsratschef Surges positiv in die Zukunft. **HP**

## Mandrarossas Debüt auf dem Ätna

Die sizilianische Kooperative Settesoli setzt am Vulkan auf autochthone Rebsorten.

Es ist vollbracht. Nun bringt auch die Prima Ballerina unter Siziliens Winzergenossenschaften zwei Weine vom Ätna auf den Markt. Unter dem Dach der Premiumlinie »Mandrarossa« lanciert die Cantine Settesoli im Mai einen Etna Bianco 2018 und einen Etna Rosso 2016 namens »Sentiero delle Gerle«. Die Sentiero delle Gerle gehören wiederum zum Konzept »Storie Ritrovate« (wieder entdeckte Geschichten), das 2019 mit zwei Lagenweinen (Vini di Contrada) ins Leben gerufen wurde und ausschließlich autochthone Sorten berücksichtigt.

Die Recherchen nach einem geeigneten Partner auf dem Vulkan hatten bereits 2014 begonnen. Die Wahl fiel auf das alt eingesessene Weingut Scilio in Linguaglossa am Nordhang, 4 Hektar Rebfläche auf 750 Meter Höhe

konnten gepachtet werden. Das Mandrarossa-Team betreut das Projekt vom Weinberg bis zur Vinifikation, die ebenfalls in Linguaglossa stattfindet.

Beide Weine sind reinsortig, der Etna Bianco aus Carricante, der Etna Rosso aus Nerello Mascalese. Die Weine sollten auf der Vinitaly vorgestellt werden, erblickten das Licht der Welt jedoch über eine Videokonferenz im Mai. Den Teilnehmern wurden die Weine vorher zugeschickt.

Der Etna Bianco wird in Stahl ausgebaut und ruht rund 13 Monate auf den Feinhefen. Das Bukett prägen Anklänge von Jasminblüten und weißem Pfirsich, auch die Mineralik ist schon wahrnehmbar, die sich auf dem Gaumen verstärkt

mit angenehmem Säuregrip, guter Struktur, viel Energie und mit herzhaft-salzigem Nachhall.

Der rote Etna reift nach der Gärung etwa ein Jahr in 50-hl-Fässern. Sein Terroir ist schon in der Nase deutlich zu erkennen, dazu kommen Noten reifer Frucht, Johannisbeere und Sauerkirsche, Erdiges, Eisen. Im Mund kehren viele Aromen zurück, er bewegt sich harmonisch und einnehmend und präsentiert ebenfalls die edle Strenge, die dem Gerbstoff des Nerello Mascalese zu eigen ist.

Mandrarossa hat würdig auf dem Ätna debütiert und die Weine haben, wie es bei Mandrarossa üblich ist, ein sehr faires Preis-Qualitäts-Verhältnis. Der Regalpreis soll bei rund 16 Euro liegen. Die erste Auflage der Weine umfasst knapp 20.000 Flaschen, davon gelangt ein Teil auch auf den deutschen Markt. **vc**

