

BASSGEIGE LESEN
AUSGABE 01/2019



2018er Wein:
JETZT SOMMERLICH
GENIESSEN

KAISERSTUHL · BADEN



Liebe Freunde der Oberbergener Baßgeige,

ES BRAUCHT VISIONEN, UM DIE WIRKLICHKEIT IN EINE ZUKUNFT ZU LENKEN. DIES IST NOTWENDIG, WEIL AUCH IN UNSEREM METIER SCHON LÄNGST NICHT MEHR NUR DAS GUTE HANDWERK, DIE BESONDERE LAGE, DER BESONDERE BODEN, DAS WISSEN UM DEN AUSBAU EINES EXZELLENTEN WEINES ODER GAR DER GUTE DRAHT ZUM WETTERGOTT ZÄHLT.

Weinwirtschaft heute ist Marktwirtschaft, bestimmt von Umsatz, Zahlen, Marktanteilen. Umso wichtiger, sich auf seine Herkunft, seine Stärken zu besinnen, das, was die Alleinstellung ausmacht.

Für uns Winzer der Winzergenossenschaft Oberbergen ist es ganz sicher die Lage „Baßgeige“, eine der Topweinlagen am Kaiserstuhl, die dank Böden vulkanischen Ursprungs eine Weinvielfalt auf höchstem Niveau liefert. Mitten im Kaiserstuhl, am Oberrhein im sonnenverwöhnten Süden Deutschlands gelegen. An einer der großen Nord-Süd-Reiserouten Deutschlands und doch abseits vom „großen Strom“. Entspannung pur, wenn man durch die Weinbergwege wandert, den Blick auf die sanften Hügel und endlos scheinenden, terrassierten Rebhänge. Und mit dem Wissen, dass der Abschluss im Weinkeller ein genussvoller sein wird!

Die Menschen im Kaiserstuhl wissen um die Schönheit und die Vielfältigkeit ihrer Region. Und sind davon überzeugt, dass „der beste Wein der Welt von hier kommt“. Um diese Botschaft in die Welt zu tragen, haben sich 16 Weingüter und Winzergenossenschaften am Kaiserstuhl zusammengefunden, um sich für die Region stark zu machen. Mit einem visionären Konzept, dem „Pino Magma“. Ein Wein auf der Basis gemeinsam erarbeiteter Herkunfts- und Ausbau-Richtlinien. Ein 100-prozentiger Burgunder, mit Trauben, die 100-prozentig und garantiert vom Kaiserstuhl kommen. Einer von hier, ein Wein aus den Kellereien von hier. Ein neues Konzept, das es so noch nie gab. Den Wein dazu gibt's übrigens ab Herbst.



Bis dahin empfehlen wir Ihnen unseren „Neuen“, den neuen Konzeptwein 7/7 der Winzergenossenschaft Oberbergen. Auch eine Vision, allerdings eine, die bereits Realität geworden ist. Ein Wein, der immer passt. Leicht, süffig, blumig und jugendlich trinkt man ihn gerne zum Ausklang des Tages zur Entspannung am Feierabend oder auch zum Abendessen und sicher besonders gerne jetzt im Frühling und Sommer. Einer, der ankommt, auch im Auftritt: schlicht, zeitgemäß, stylish.

Einer von heute und ganz sicher auch einer für morgen.

In diesem Sinne, bleiben Sie uns verbunden.

Ihr

E. Vogel

Erwin Vogel
Geschäftsführer WG Oberbergen

BESUCHEN SIE UNS ONLINE



NEUE WEBSEITE MIT SHOP

In unserem neuen Webshop finden Sie unser komplettes Sortiment attraktiv und übersichtlich präsentiert. Sie können hier stöbern, in aller Ruhe auswählen und rund um die Uhr bestellen.

WIE BEREITS ANGEKÜNDIGT, HABEN WIR NACH DEM RE-DESIGN UNSERER MARKE UND PRODUKTE JETZT AUCH DIE WEBSEITE MIT SHOP KOMPLETT ÜBERARBEITET. SCHAUEN SIE GERNE VORBEI UNTER:

WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE.

Auf unserer Webseite gibt es zum Beispiel immer aktuelle Infos zu unseren Prämierungserfolgen oder Veranstaltung von und mit der Oberbergener Baßgeige.

Sollten Sie dennoch Fragen haben, so steht Ihnen unser Verkaufsteam auch weiterhin zu den regulären Bürozeiten mit Rat und Tat zur Verfügung.



CARPE DIEM: TAG FÜR TAG GENIESSEN

feinfruchtig, blumig // frische, milde Säure

WINZERGENOSSENSCHAFT OBERBERGEN UND DESIGN-AGENTUR QUANTUM X ENTWICKELN ALS KOOPERATIONSPARTNER NEUE WEINMARKE

Bestärkt durch die fruchtbare Zusammenarbeit beim Marken-Relaunch der **Oberbergener Baßgeige** entstand die Idee, auch weitere Projekte mit der auf Wein spezialisierten Design-Agentur Quantum X umzusetzen. Das Ergebnis dieses Kooperationsprojekts wurde im März auf der weltgrößten Weinmesse ProWein erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.

Das Branding **7/7** steht für „Wein für jeden Tag“ und unkomplizierten Wein-genuss, der in einem super Preis-Leistungsverhältnis steht. Idee, Konzept und Design stießen bei Messekunden bereits auf reges Interesse.



Erstpräsentation auf der weltgrößten Weinfachmesse in Düsseldorf. Layla Restin und Martin Reiss von Quantum X, Lina Schödl und Erwin Vogel von der WG Oberbergen (v.l.n.r.) präsentieren stolz ihren 7/7 Wein. (Foto: Volker Oehl)

Besonders positiv waren auch die Reaktionen auf den im Zuge des Markenkonzeptes neu entwickelten 4er-Karton, der nicht nur preislich attraktiv, sondern vor allem auch deutlich leichter und handlicher ist, als der bisher übliche 6er Karton.



Carpe diem – selbst Nichtlateiner wissen, was das heißt: Wir sollen den Tag nutzen, das Leben nicht auf morgen verschieben und die Dinge von der positiven Seite betrachten. Nicht auf außergewöhnliche Momente warten, sondern auch den Alltag würdigen. Zum Beispiel mit einem Glas Wein. Mit dem neuen Markenwein **7/7** haben die Kooperationspartner dieses Lebensgefühl in Flaschen gefüllt: „Tag für Tag“ genießen.

Inhalt und Optik sind übrigens das Ergebnis umfassender Marktstudien und Sensoriktests mit Verbrauchern, denn die durften quasi mitreden bei der Entstehung.

Am Ende überzeugte beim Geschmacks-test ein Cuvée auf Müller-Thurgau Basis, plus etwas Weißburgunder und Riesling aus besten Kaiserstühler Weinlagen. „Ein fruchtiger Wein für jeden Tag, der durch sein Bukett, eine leichte Restsüße und angenehm milde Säure überzeugt“, so Wolfgang Schupp, der als „**Bester Kellermeister Badens**“ nicht nur sein Handwerk versteht, sondern auch die Wünsche der Weingenießer kennt.

Erhältlich ist **7/7 Wein** im neuen Web-shop der WG Oberbergen unter www.bassgeige-wein.de sowie im ausgewählten Fachhandel und in der Vinothek in Oberbergen, wo man den Wein in Ruhe verkosten und anschließend im handlichen 4er Karton direkt ins Auto laden kann.



7/7

TRINK ICH NUR AN TAGEN,
DIE MIT »G« ENDEN.

Und mittwochs.

www.instagram.com/siebensebenwein

DIE „OBERBERGENER BASSGEIGE“

IM FOOD HOTEL NEUWIED

Europas erstem Supermarkt-Themenhotel

*Zugegeben: die **Oberbergener Baßgeige** spielt noch nicht die erste Geige im **food hotel** in Neuwied, aber sie ist mehr als nur angenehme Begleitmusik, wenn es im Restaurant „markt-bistro“ um gutes Essen geht. Und durchaus auch Begleiter an der **food hotel-Bar** „bildungslücke“ zum Ausklang des Tages.*

SO, WIE ES DIE OBERBERGENER BASSGEIGE NUR EINMAL GIBT, SO EINZIGARTIG IST AUCH DAS KONZEPT DES FOOD HOTEL NEUWIED.

Ein Supermarkt-Themenhotel, das es so nirgendwo sonst gibt. 47 von insgesamt 113 Zimmern sind als Themenzimmer aus der Food-/Nonfood-Branche ausgestattet, passend zu den Produkten der jeweiligen Paten.

Da sehen dann Kissen schon mal aus wie Kekse, ein überdimensionaler Coca Cola-Flaschenhals samt Deckel fungiert als Nachttisch oder Wandbilder und Zimmerdeko erzählen aus den Firmengeschichten großer Marken.

*Aber nicht nur große Marken treffen sich im **food hotel**. Das Hotel ist der Treffpunkt der Lebensmittelbranche.*

Hier fachsimpeln Jobprofis und Newcomer und solche, die nebenan in der **food akademie** ihr Rüstzeug fürs Berufsleben bekommen. Hier treffen Branchen-Insider auf externe Business-Gäste, die ebenfalls das individuelle Konzept des Hauses schätzen. Und im Restaurant „markt-bistro“, wo „regional, bio, nachhaltig, fairtrade und vital“ gelebte Philosophie ist, trifft man natürlich die **Oberbergener Baßgeige**.

FOOD HOTEL NEUWIED

Langendorfer Straße 155
56564 Neuwied
Telefon 02631/8252-0
www.food-hotel.de

*„Man kommt nicht an ihr vorbei“, bekennt gastronomischer Leiter Frank Ruck, und plaudert schon mal aus dem Nähkästchen, dass seine Gäste besonders gerne den **Grauburgunder** oder **Rosé** der Winzergenossenschaft Oberbergen trinken.*

Frank Ruck, ein Weitgereister mit Berufsstationen in 5-Sterne-Häusern in Vorarlberg oder im noblen Baden-Baden, begleitet die „**Baßgeige**“ schon seit 1986. Auch im **food hotel**, wo er seit 2013 für die Gastronomie zuständig ist, darf sie nicht fehlen. Auch wenn die „**Baßgeige**“ sich dort, aus regionalen Gegebenheiten heraus, zwischen einheimischen Weinen einreihen muss, verstecken muss sie sich ganz bestimmt nicht...



Bilder: food hotel Neuwied



„BACK TO NATURE“

Wolfgang Schupp, Badens bester Kellermeister 2018, geht neue Wege

Bester Kellermeister Badens 2018, das ist für Wolfgang Schupp, Kellermeister der Winzergenossenschaft Oberbergen, Auszeichnung und Ehre, aber auch die Bestätigung, dass man im Keller auf dem richtigen Weg ist. Und eine Verpflichtung.

„Back to nature“, schon seit zwei Jahren hat dies bei Kellermeister Wolfgang Schupp oberste Priorität, was in der Praxis heißt: eine saubere, reine Gärung mit Nährstoffzugaben auf ganz und gar biologischer Basis. Und: die Weine lange auf der Weinhefe halten.

KOMPLEXITÄT, LANGLEBIGKEIT DER WEINE UND LETZTLICH DIE ERHÖHUNG DER QUALITÄTSSTANDARDS, INSBESONDERE IN DEN PREMIUMKLASSEN, LAUTET DAS CREDO IM KELLER DER WG OBERBERGEN.



Mit dem „Frühlingsboten“ und der „Sommerouvertüre“ sind die ersten 2018er-Weine auf dem Markt, die einen sommerlichen Vorgeschmack auf das geben, was den Weinfreund noch erwartet: Veredelte Rohdiamanten, „vielversprechend“, so Wolfgang Schupp.



Dass dies unter anderem durch eine strikte Ertragsreduzierung erfolgen muss, mag vielleicht für den einen oder anderen befremdend sein, ist aber die Zukunft, so Schupp. Dies kann selbstverständlich nur gemeinsam mit den Winzern erfolgreich sein. Auf dem Weg dahin beraten und begleiten externe Qualitätsmanager, damit dann im Keller „Rohdiamanten“, wie die aus der Lese 2018, weiter veredelt werden können.

BEST OF THE BEST –

WG Oberbergen weiter auf Erfolgskurs



Mit zwei großartigen Auszeichnungen für die Winzergenossenschaft Oberbergen – „bester Weinbaubetrieb Badens“ – und für deren Kellermeister Wolfgang Schupp – „bester Kellermeister Badens“ – endete das Jahr 2018.

Mit großartigen Preisen hat 2019 begonnen: mit einer Goldmedaille beim „Mundus Vini Spring Tasting“ für den 2017 Oberbergener *Baßgeige Grauen Burgunder Edition TT* und gleich zwei Auszeichnungen für den 2017 Oberbergener *Baßgeige Weißen Burgunder Edition TT*, die nicht zu toppen sind: **Bester Weißburgunder Deutschlands!** Unisono vergeben von renommierten Kennern beim „Mundus Vini Spring Tasting“ und der „Frankfurt International Wine Trophy 2019“, die ihn mit „Grand Gold“ adelte.

Einen Silber-Award konnte der *Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Edition TT* auf sich verbuchen, was die Rotweinliebhaber freuen wird.

Diese und weitere Weine können Sie jederzeit online in unserem neuen Webshop bestellen unter:

WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE

Einfach mal reinschauen und sich die Besten sichern!



„Best of Show Pinot Blanc Germany“
MUNDUS VINI Spring Tasting 2019

Goldmedaille und bester deutscher Weißburgunder

Großes Gold und damit bester Deutscher Weißburgunder!

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY 2019

2017ER OBERBERGENER BASSGEIGE WEISSER BURGUNDER EDITION TT

QbA – trocken



SO KLINGT GENUSS

RENDEZ-VOUS MIT DER BASSGEIGE

WANDERN SIE MIT UNS ZUR
BASSGEIGE, MIT WEINPROBE
UND KAISERSTUHLVESPER

Anmeldung bei Frau Karin Mayer
unter Tel.: +49 (0) 7662 9460-11

WEINMESSEN

27.-29.09.2019
GROSSE HERBSTWEIN-
PROBE, HAMBURG

12.-13.10.2019
WEINPROBE RESCH,
ECHING-DEUTENHAUSEN

26.-27.10.2019
BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, BERLIN

23.-24.11.2019
BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, HANNOVER

VERANSTALTUNGEN IN OBERBERGEN

13.07 – 14.07.2019
SOMMERFEST

14.09 – 15.09.2019
KÜRBISFEST

17.09 – 11.10.2019
FEIERABENDSCHORLE

(JEWEILS DI. UND FR.
VON 17:00-20:00 UHR)

03.10.2019
BERGTEUFELHOCK

06.12.2019
GLÜHWEINABEND

WEITERE VERANSTALTUNGSTERMINE
FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER HOMEPAGE

ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER VINO THEK

15. MRZ BIS 31. OKT (SOMMERMONATE):
Montag bis Freitag: 8:30 – 18:00 Uhr

01. NOV BIS 14. MRZ (WINTERMONATE):
Montag bis Freitag: 8:30 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. DEZ:
Samstag: 8:30 – 13:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. OKT:
Sonntag: 11:00 – 15:00 Uhr
(außer Ostern und Pfingsten)

BÜRO

MONTAG BIS FREITAG:
7:30 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

SO KÖNNEN SIE BESTELLEN

Telefon: +49 (0) 7662 / 9460-60
Telefax: +49 (0) 7662 / 9460-24
Online: In unserem Shop unter

WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE

SIE FEIERN EIN FEST ODER
LADEN ZU EINER INDIVIDUELLEN
WEINPROBE EIN?

Wir haben die passenden
Räumlichkeiten.
Sprechen Sie uns an!

WINZERGENOSSENSCHAFT OBERBERGEN IM KAISERSTUHL EG

Badbergstraße 2
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen
Telefon +49 (0) 7662 / 9460-0
info@bassgeige-wein.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Winzergenossenschaft Oberbergen eG
Idee, Konzept, Design: Quantum X, Volxheim / Text: Gudrun Schillack,
text & presse-service / Bildquellen: Hans-Peter Ziesmer, Nils Weiler,
Axel Kilian, food hotel newwied, Christopher Arnoldi, shutterstock
375618211 © Kaspars Grinvalds, Volker Oehl, Quantum X
Auflage: 15.000 Stück © 2019

