

# **Feuer frei: Master Sommelier Hendrik Thoma präsentiert seine Vulkan-Weine**

## **Ungewöhnliche Vibes in der Weinlocation Juwel am Main**

Terroir auf der Zunge: Bei den Weinen vulkanischen Ursprungs schmeckt man den Boden, die Glut und das Feuer. Master Sommelier Hendrik Thoma aus Hamburg wird eigens nach Frankfurt kommen, um einige seiner Vulkan-Weine zu präsentieren, die alles sind, nur nicht langweilig. Diese ungewöhnlichen und eigenwilligen Erzeugnisse kommen am **24. April von 19-23 Uhr** in der Weinlocation Juwel in Frankfurt zum Einsatz, wo man mit Blick auf den Main auch auf der Terrasse flanieren und plaudern kann.



Der Event wird kein Seminar, sondern ein lockeres Get-Together. Learning by drinking. An der Degustations-Station werden die Gäste mit Hendrik Thoma ins Gespräch kommen. Man wird viele spannende Weine kennenlernen, die es so kaum in den Lokalen gibt. Einige von ihnen sind wild und ungestüm, andere einfach nur delikat. Alle sind sie Individualisten, Weine mit Charakter, von denen es nur wenige tausend Flaschen gibt. Sie reifen in Löchern mit Vulkanasche wie auf Lanzarote und La Palma oder am Rande des Ätna wie auf Sizilien. Vulkan Power spürt man beim kraftvollen **Versante Nord** von **Eduardo Torres Costa** aus **Sizilien**, der mit zwei Kraftpaketen vertreten ist. Einer der schönsten Weine Siziliens kommt vom ehemaligen Kriegsreporter und jetzigen Weingutsbesitzer Peter Vinding,

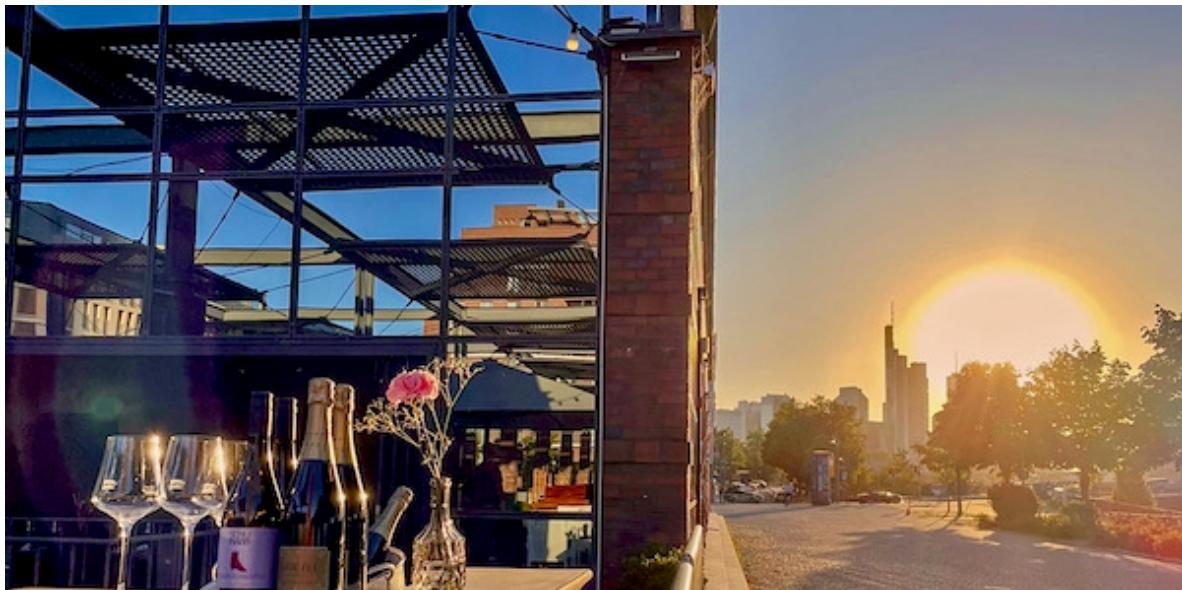
dessen **Weingut Montecarrubo** gleich neben dem Krater eines erloschenen Vulkans liegt. Der **Carubo** ist ein superbes Elixier aus Kräutern, schwarze Oliven, Brombeeren, Leder, Mokka, Lakritz. Würzige Waldluft kommt auf. Man fühlt sich an die nördliche Rhone erinnert, wo der Syrah dominiert. Der Carubo ist muskulös, aber nicht breit, eher elastisch wie ein Balletttänzer. Elegant, feinsinnig, lustmachend.



Juwel am Main

**Titerok Akaet** ist ein höchst individuelles kleines Weingut auf **Lanzarote**. Mehr Terroir geht nicht. Es sind lediglich kleine Parzellen mit Weinen, die aus den Vulkanaschelöchern kriechen. Teilweise wurzelechte Reben von 100 und sogar 200 Jahren. Bei

einem solch phänomenalen Naturereignis wie man es auf Lanzarote vorfindet, sehen sich Marta Labanda und Juan Daniel Ramirez der biologischen Bewirtschaftung verpflichtet. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern, großen Glasballons und Amphoren. Den Weinen wohnt Kraft und Ausgeglichenheit inne, sie sind puristisch und unverfälscht. Eine anregende Salzigkeit und diskrete Kräuterdufte durchziehen das gesamte Repertoire. Der **Akaet Paraje**, eine Cuvée aus Malvasia, Diego, Listan Blanco und Listan Negro, ist geschmeidig, dicht und saftig und wird von einer animierenden salzigen Meeresbrise begleitet. Titerok-Akaet nannten die Ureinwohner die feuerroten brennenden Berge des Timafaya-Vulkans.



Juwel Terrasse

Die Weine der griechischen Bilderbuchinsel **Santorini** haben einen phänomenalen Aufstieg an Qualität genommen, was sich auch im Preis ausdrückt. Die weiß-blaue Ansichtskartenschönheit ist längst eine Wein-Destination geworden. Auf der Vulkan-Insel wachsen Weine, wie man sie nur auf einem solch einzigartigen Boden ziehen kann. Man findet einige absolute Bravourstücke, der Wein von **Mikra Thira** gehört dazu. Das Garagenweingut Mikra Thira ist selbstbewusst genug, um zu behaupten, dass sie mit den besten **Assyrtiko** Griechenlands keltern. Hendrik Thoma sieht darin einen der

besten Weißweine Griechenlands und überhaupt der Welt. Und wirklich: Hier fließt etwas Großartiges ins Glas und verströmt so viel lustvolle Energie, die rauschig macht, weil man nicht aufhören möchte. Diese Kraft und Frische wird über die wunderbare Salzigkeit transportiert, die viele erstklassigen Vulkan-Weine auszeichnet. Dazu kommt eine pikante Limettenfrische, ein Hauch Mirabelle und allerfeinste Kräuternoten. Genial.

Insgesamt stehen acht herausragende Weine zur Verkostung, darunter einige Raritäten von Weltklasse. Man muss für die Vulkanweine nicht viel Asche locker machen. **Die Weine und das Flying Menü kosten zusammen 99 €.** Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Gäste beschränkt, first come, first served. Für ein solch einzigartiges Erlebnis fast schon ein Freundschaftsangebot. Hendrik Thoma, Mastermind von „Wein am Limit“ hätte noch mehr solcher Weine im Repertoire, will aber mit diesen Vulkan-Weinen erst einmal den Funken überspringen lassen, der das Feuer entzünden kann.

*Ludwig Fienhold*

## Die Weine

**2020 Montecarrubo, Carubo – Sizilien, Italien**

**Rot**

**2020 Versante Nord, Eduardo Torres Acosta – Sizilien, Italien**

**Rot**

**2019 Cuvée Alta Quota MAGNUM, Eduardo Torres Acosta – Sizilien, Italien**

**Rot**

**2021 Ye-Ye, Titerot-Akaet – Lanzarote, Spanien**

**Dunkler Rosé**

2022 Paraje, Titerot-Akaet – Lanzarote, Spanien

**Weiß**

2018 Las Migas Cosecha, Victoria Torres Pecis – La Palma, Spanien

**Weiß**

2021 Clarete, Azul Perdido – La Palma, Spanien

**Rosé**

**2020 Mikra Thira – Santorini, Griechenland**

**Weiß**

## Das Essen

Zu den Weinen reicht The Cooking Ape als Flying Menü passende kulinarische Begleitungen mit lateinamerikanischen Wurzeln, entsprechend den Ursprüngen des Familienunternehmens um Oscar und Juan-Enrique.

**Migas y Mojitos**

**Pull-Apart-Bread mit Dips**

**Variacion de Empanadas**

**Geflügel- oder Rindfleisch gefüllte Teigtaschen**

**Ceviche Chapin con Pollo o Camaron o Pescado**

**Guatemaltekischer-Salat-Cocktail mit Hähnchen oder Shrimps oder Fisch**

**Humitas Peladas**

**gebratene Mais-Happen**

**Cazuela del Moro**

**Eintopf nach Ouhamida-Art**

**Pan Dulce**

Süßes

Anmeldung und Tickets für die  
Vulkanweine hier klicken

**Vulkanweine**



Hendrik Thoma, ganz oben im Bild Hendrik mit einem Maul voll Vulkanwein

**Juwel am Main (früher gang & gäbe)**

Walther-von-Cronberg-Platz 5, Frankfurt,

Event Vulkanweine

Mittwoch, 24. April, 19 – 23 Uhr.

Im **Ticketpreis von 99 €** enthalten sind die Degustation der Weine und die Speisen. Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Gäste begrenzt.