

Der Anbau und die Verarbeitung von Schokoladen war auch ein wichtiges Thema unserer **letzten Veranstaltung „Wein und Schokolade“ am 21.2.2022** mit **Herrn von Vacano** von der [Firma Original Beans](#).

Unsere erste Veranstaltung in der Kochschule im Schellenberger Schloss seit Sommer 2021!!! Es machte Hoffnung: 24 TeilnehmerInnen konnten vor Ort die Schokoladen und die dazu korrespondierenden Weine des **Weingutes Höfflin** verkosten.

Leider musste Herr von Vacano, der zu Anbau, Terroir und Schokoladenherstellung so kurzweilig wie lehrreich berichten kann, frühmorgens seine persönliche Teilnahme wegen einer überraschenden Corona-Infektion absagen. Er konnte aber zusagen, die Veranstaltung per ZOOM durchzuführen. Und es klappte prima, das Netz im Schellenberger Wald war stabil und das technische Equipment spielte auch mit. Ein lehrreicher und genussvoller Abend.

Herr Höfflin, der Winzer aus Bötzingen am Südrand des Kaiserstuhls, war zu Anfang zugeschaltet und stellte seinen Biolandbetrieb vor.



Seit 1974 wird das [Weingut Höfflin](#) nun in 2. Generation als Biobetrieb geführt und legt Wert auf einen lebendigen Weinberg mit Förderung der Artenvielfalt, im Keller, Spontanvergärung ohne Zusätze im Wein.

Der Winzer keltert auch auf der Maische vergorene Weißweine, die Teil der Probe waren, ebenso wie ein Piwi-Wein (Souvignier Gris Orange), eine pilzwiderstandsfähige Sorte, die also nicht gegen Pilzbefall gespritzt werden muss.

(Wie an dem Abend erbeten, hier die Auflistung der Weine und gegenübergestellten Schokoladen.)

Pinot Rosé, Sekt brut	+ Esmeraldas Milk 42 %, Silky, Ecuador
Weisser Burgunder, Löss/Lehm 2017	+ Beni Wild Harvest 66 %, Vivid, Bolivia
Müller-Thurgau, maischevergoren, 2019	+ Piura 75 %, Bright, Peruvian Nacional
Souvignier Gris Orange 2019	+ Udzungwa 70 %, Playful, Tanzania
Rufus Cuvée Barrique 2016	+ Virunga 70, Earthy, Eastern Congo