

*Das phänomenale
Hotel VIK in Chile*



***Akte VIP**
Zu Besuch bei VIK in Millahue*

***MB E-Klasse Coupé**
Fahrbericht*

***VINALU Spezialreportagen**
Weinreise / Chile*



Der Sommer ist da

- 01 Editorial und Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II CMB China
- 04 Languedoc Werbung
- 05 Akte VIP VIK + MB E Klasse Coupé
- 13 Ticker III Verkostung von Gales Weinen im Restaurant ‚Le Jardin‘
- 15 Werbung Rossi
- 16 Der Abstecher Genusswerk Eifel + Hyundai Kona
- 24 VINALU Spezialreportagen Vievinum 2018
- 30 Ticker IV Verkostung griechischer Weine
- 31 Werbung Favorite in Mainz
- 32 VINALU Spezialreportagen Chile Teil 1 von 3
- 38 Luxemburg tischt auf- Bistro Brasserie Koepchen
- 39 Ticker V SaarRieslingSommer im August
- 40 Ticker VI Obstsaft von Retter aus Oesterreich
- 41 Ticker VII Wineamerica Perspectives
- 42 Impressum + VINALU in eigener Sache + Hinweis zum Datenschutz



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg), Helene Latour (hl), Harry Montagnola (hm), Ansgar Schmitz, Jim Trezise, Liliane Turmes (lt)

Nachrichten aus dem DWI

Wein-Schorle, die Mischung macht's



Etwa zur Hälfte aus frischem Weißwein und sprudelndem Mineralwasser zubereitet, ist die gut gekühlte Weinschorle an warmen Tagen ein wahrer Genuss. Der Klassiker ist eine Riesling-Schorle. Denn diese Sorte enthält eine frische Fruchtsäure und verfügt über Aromen, die an Äpfel, Pfirsich oder auch Grapefruit erinnern. Aber auch andere Rebsorten eignen sich hervorragend:

Wer es lieber etwas säuremilder mag, kann beispielsweise auf einen Müller-Thurgau oder Silvaner als Weinpartner zurückgreifen. Immer beliebter wird derzeit die Rosé-Schorle. Sie ist geschmacklich etwas ausdrucksvoller als ihr weißes Pendant und besticht durch die sommerliche Farbe. Es gibt auch Freunde von Rotwein-Schorlen. In diesem Fall sollte man auf gerbstoffarme Weine zurückgreifen, wie etwa Portugieser, Spätburgunder oder Schwarzriesling. Denn Gerbstoffe und Kohlensäure harmonisieren nicht gut miteinander.

Zusammen mit dem Mineralwasser ergibt der ausgewählte Wein ein frisch-fruchtiges Sommergetränk.

Für eine Schorle gibt man üblicherweise Wein und Wasser zu gleichen Anteilen ins Glas. Sie hat dann einen Alkoholgehalt von etwa 5-6 Vol.-%. Wer es etwas kräftiger mag, kann den Weinanteil auch ein wenig erhöhen.

In der Regel nimmt man einen trockenen Wein für eine Schorle, doch das ist ebenso Geschmackssache wie die persönliche Vorliebe beim Wein. Halbtrockene oder liebliche Weine ergeben entsprechend weniger herbe Weinschorlen. Das Wasser sollte möglichst wenig Eigengeschmack haben, um die Aromen des Weins nicht zu stark zu überdecken. Bezüglich des Kohlensäuregehaltes empfiehlt sich mittel bis stark perlendes Mineralwasser. Und wer es richtig süß mag, kann die Weinschorle auch mit klarem Zitronensprudel, statt mit Mineralwasser, zubereiten.



Concours Mondial de Bruxelles: Die 25. Ausgabe fand in China statt

In Beijing ging im Mai dieses Jahres der Concours Mondial de Bruxelles über die Bühne. In seiner langen Geschichte, auf die wir als Weinjournalisten oft eingegangen sind, war das eine bemerkenswerte Novität, denn interkontinental war der CMB bisher noch nie unterwegs.

Um die 330 Fachleute aus aller Welt verkosteten an drei Tagen rund 9200 Weine aus 48 Ländern. Allen voran natürlich Proben aus China, einem Land das im Laufschrift seine Weinkenntnisse sowie die Qualität seiner Weine zu steigern im Stande ist. Besonders zugelegt haben Rotweine auf der Basis internationaler Rebsorten. Für Luxemburg waren eine Handvoll Spezialisten vor Ort und mit zwanzig Mustern von Stillweinen und Crémants waren wir diesmal ausgesprochen dürftig in Sachen Weinstil mit dabei. Was die Verkoster nicht daran hinderte, zwei Crémants vom Domaine Desom - Caves Saint Remy aus Remich mit Gold und Großem Gold zu belohnen. Silber gab es für den Crémant Brut von Berna aus Ahn und für den Stillwein Auxerrois Bech-Kleinmayer Naumberg GPC von Domaines Vinsmoselle, Luxemburgs einziger Winzergenossenschaft. Somit bestätigte sich erneut, dass Luxemburger Crémant das Rückgrat für eine internationale Karriere hat und dass dem Auxerrois bei uns mehr Aufmerksamkeit von Seiten des lokalen Publikums gebühren sollte. Darf es etwas mehr sein? Das haben sich die chinesischen Organisatoren vor Ort wohl gefragt, denn die Opulenz des Rahmenprogramms, angefangen bei den Ausschmückungen des Hotelkomplexes Nirvana Resort in Haidian, einem Außenbezirk von Peking, über die Eröffnungszereemonie, die küchentechnischen Leistungen des Hotelpersonals, die Besuche in der verbotenen Stadt und zu den Gärten des kaiserlichen Sommerpalasts, bis hin zur Überreichung der CMB-Standarte an die Offiziellen aus Aigle, einer schweizerischen Kleinstadt, die 2019 im Mai den renommiertesten aller internationaler Weinpreise beherbergen wird, war nicht zu übertreffen.

>> Weitere Infos unter www.concoursmondial.com
HL / LT



Der Weinpreis fand im Nirvana Resort bei Beijing statt



Auftakt zum Weine bewerten



Der Concours in vollem Gange mit VINALU Redakteurin Liliane Turmes als Jurypräsidentin



Nicht nur Rotweine wurden bewertet



Gleichzeitig fanden intramuros beachtliche Ausstellungen statt



Spanferkel mit Beleuchtung à la Chinoise



Die Alphornbläser rücken an



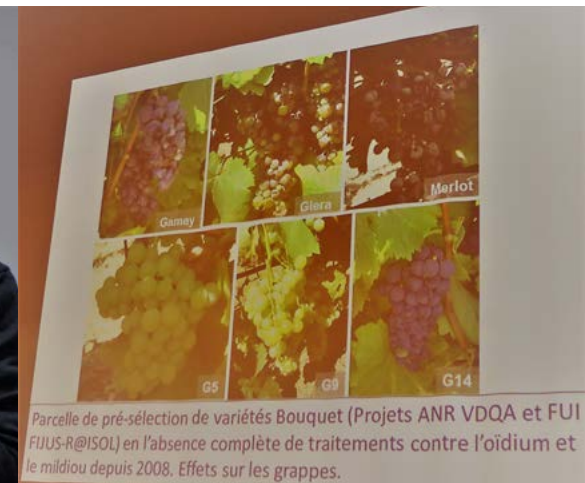
Der nächste CMB findet in der Schweiz statt

2018 CMB · Haidian
(北京·海淀) 比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛
(Haidian · Beijing) Concours Mondial de Bruxelles

时间: 2018年5月10-13日 主会场: 北京稻香·湖景酒店 分会场: 北京龙徽国际酒文化创意产业园
May 10-13, 2018 NIRVANA Resort Beijing Dragon Seal International Wine Park

主办单位: 北京市人民政府 比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛组委会 北京市文化产业发展局
承办单位: 中国酒业协会 北京市葡萄酒行业协会 北京龙徽国际酒文化创意产业园 北京市葡萄酒行业协会
协办单位: 2018北京·海淀(国际)葡萄酒博览会组委会 北京龙徽国际酒文化创意产业园 北京市葡萄酒行业协会
北京市葡萄酒行业协会 北京稻香·湖景酒店 北京龙徽国际酒文化创意产业园

Bordeauxrot musste es schon sein



Agraringenieur Hernan Ojeda erklärt die Ansatzpunkte

Entwicklung normale Trauben gegen Bouquet-Trauben (unten)

PR

Languedoc wappnet sich gegen Klimawandel-Auswirkungen im Weinberg

Seit ungefähr 25 Jahren sind die Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinbau Europaweit zu spüren. Das gilt insbesondere für die Länder im Mittelmeerraum. Frankreichs Süden mit dem Languedoc, dem weltweit größten zusammenhängenden Weinanbaugebiet, gehört dazu.

Während verschiedene Regionen wie das Anbaugebiet AOP Picpoul de Pinet inmitten des, von den Städten Pézenas, Agde und Sète gebildeten Dreiecks sowie dem Mittelmeer und der Lagune Étang de Thau von der ständigen Brise, die vom Golf de Lion her weht, profitieren und kühlere Winde den Temperaturanstieg mindern, sind andere Gegenden dem Temperaturanstieg und der daraus folgenden Trockenheit mehr ausgeliefert.

Dies vorweg hat das nationale Institut für Agrarforschung (INRA) sich bereits um die Jahrtausendwende der Problematik angenommen und seine Forschungsstation PECH ROUGE damit beauftragt, in Sachen Rebenveredlung und -einkreuzung Maßnahmen zu ergreifen, um resistente Rebsorten zu entwickeln.

Diese, sogenannten Bouquet-Reben sind einerseits resistenter gegen Trockenheit und unempfindlich gegen diverse Pilzkrankheiten wie Mehltau (mildiou) und Oidium, andererseits ist das Ziel auch, neue Rebsorten zu erzeugen, bei denen mehr Sonneneinstrahlung nicht zu einem Mehr an Zucker in der Traubenbeere führt. Auch der Faktor ansteigender Bitterkeit in der Traube durch Trockenstress wird bei der Schaffung neuer Sorten berücksichtigt.

Während eines Workshops mit gleichzeitiger Verkostung der Weine aus den neuen „G“ Kreuzungen, erklärte der maßgeblich am Projekt beteiligte und aus Südamerika stammende Forscher und Agraringenieur Hernan Ojeda den Werdegang und aktuellen Stand des wichtigen Projektes. Laut Ojeda ist das neue Traubenmaterial bereit für den praktischen Feldversuch. Anhand einer Powerpoint-Vorführung konnten die Teilnehmer genau sehen, wie sich Traubensorten wie Gamay, Glera und Merlot, die seit 2008 nicht mehr gegen Pilzbefall behandelt wurden, gegenüber den nie behandelten Bouquet-Sorten G5, G9 und G14 entwickelten. Im Bild ist der Vorteil der Bouquet-Sorten deutlich sichtbar. Die Bezeichnung „Bouquet“ geht auf den Rebenforscher und Wissenschaftler Alain Bouquet zurück, eine Ikone in Sachen Weinrebenkreuzungen.

Übrigens wurde eine wichtige Aussage gemacht, was den Anteil an Vitis Vitifera an den Neuzüchtungen anbelangt. Dieser liegt im Schnitt bei mehr als 98 %. Erdbeeraromen und Foxtöne wird es in den neuen Weinen also keinesfalls geben.

Die Geschichte von Pech Rouge als Forschungsstation geht auf 1946, das Jahr der Gründung des INRA zurück. Zehn Jahre später erwirbt dieses Institut das ehemalige Weingut Pech Rouge im Gebirgsmassiv von La Clape, welches zur Gemeinde Gruissan gehört und sich durch die Nähe zum Meer und die Diversität seiner Böden auszeichnet. Die Weine, die auf den knapp 200 Hektar Rebgrärten erzeugt werden, können zum Teil vom Publikum erworben werden. Zu ihnen gehören die „Cuvée Ingénieur“ oder „Le Dix“ de Pech Rouge. Die Weine aus den Neuzüchtungen von denen oben die Rede geht, werden momentan noch nicht angeboten.

Nächstes Jahr soll laut Hernan Ojeda damit begonnen werden, ausgesuchten Winzerbetrieben erstmals bewährtes Rebmateriale auf Basis der resistenten Sorten zur Verfügung zu stellen. Mit ersten Weinen, die dann normal vermarktet werden, kann in vier bis fünf Jahren gerechnet werden.

>> Weitere Infos unter www.languedoc-wines.com und www.montpellier.inra.fr/pechrouge

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 36)

Glanzvoll und in allen Hinsichten konkurrenzlos

Das Hotel VIK / Chile im schönen Cachapoal-Tal

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Als wir vor Jahren die Anfangsphase des Weinguts VIK in Millahue im Tal von Cachapoal miterlebten, waren wir erstaunt, dass es im steinigen Gelände jenseits von Apalta möglich wäre, Weingärten zu erschaffen. Zusammen mit den französischen Experten Patrick Valette und Gonzague De Lambert verweilten wir damals in der für Weinexperten verfügbaren VIK-Lodge, die auch als „la cabanne“ von den inzwischen zurück an die Gironde gezogenen Franzosen bezeichnet wurde. Von dort hatte man einen Panoramablick über das Tal, den Platz wo das zukünftige Weingut VIK entstehen würde und die neu gepflanzten Rebparzellen, die mittlerweile auch die unwirklichen Hänge erobert haben. Dass oberhalb der Lodge ein Hotel der Superlative entstehen würde, galt damals noch als der unwahrscheinliche Traum eines gewissen Alexander VIK, einem norwegischen Industriellen mit enormer Vorstellungskraft und extremer Ausdauer.

Im Frühling dieses Jahres konnten wir uns davon überzeugen, dass die Vision vom „schönsten Hotel Chiles“ Wirklichkeit geworden ist. Wie eine silbern glänzende, riesige Untertasse, die auf einer Bergkuppe thront, sieht das Hotel von weitem aus. Sobald man aus Richtung San Vicente die Nadelkurve der beschaulichen Landstraße erreicht und die „Curva de Cristo“ hinter sich gelassen hat, ist das Objekt aller Anstrengungen sichtbar. Zehn Minuten später stehen wir mit dem Auto vor dem Treppenaufgang zum Hotel. „Willkommen im Hotel VIK Chile“, klingt es zu uns herunter.



Die Lounge hinter der Rezeption



Viel Platz rund um die Tische im Restaurant Milla Milla



Seitlich vom Speisesaal befindet sich die Vinothek



Blick auf den Pool, im Hintergrund die haus eigenen Weingärten

*Das Graffiti
Zimmer im
Hotel VIK*



*Alle Zimmer
sind Unikate*



*An den vier Ecken
des Wohnblocks
befinden sich die
Suiten*



Matias Montero, seines Zeichens „Experience Concierge“ und seine Mannen eilen uns entgegen, um das Gepäck an die Rezeption zu bringen. Hinter der Rezeption liegt die Lounge, farbenfroh und mit Phantasie eingerichtet. Ein prachtvoller Innenhof mit Blumenrabatten unter freiem Himmel, die einen japanischen Garten mit zwei Pinien umfassen, stellt den Ruhepunkt dieser einmaligen Konstruktion dar, dahinter sieht man durch das beidseitig verglaste Oberklasse-Restaurant Milla Milla in den Talkessel von Millahue, der nun größtenteils VIK gehört. Weinfreunde sollten wissen, dass VIK mit einem Gesamtareal von 4400 Hektar zu den größeren Betrieben Chiles gehört. Zurück zum Hotel Vigna VIK. Alle Zimmer im Hotel sind Unikate, die eine Hälfte davon befindet sich auf gleicher Ebene mit dem Restaurant, die andere liegt eine Etage tiefer. Alle haben einen Panoramablick auf eine steppenartige, steinige Landschaft. An den vier Ecken des Hotels befinden sich die Suiten, doppelt so groß wie die anderen Zimmer. Künstler aus der ganzen Welt haben die Zimmer nach ihren Vorlieben dekoriert, manche von ihnen verweilten monatelang vor Ort, um ihr Projekt im Detail zu realisieren. „Graffiti“ nennt sich unser Lieblingszimmer und es wurde tatsächlich von einem Graffiti-Künstler gestaltet. Eine Wand zeigt ein Kameraobjektiv, die andere ein Hände-Paar und zwei Gläser mit Rotwein. Die Glaswand mit Blick nach draußen lässt sich wie eine Schiebetür öffnen, ein warmer Wind weht von Süden her.

Wer sich im Hotel von Vigna VIK einquartiert und im Restaurant Milla Milla zu speisen gedenkt (was üblicherweise der Fall ist, da der Weg zum nächsten Dorfkrug sehr weit ist) kann im Tagesmenü zwischen fünf Hauptspeisen wählen. Das Angebot wechselt täglich, soweit es möglich ist, werden regionale Produkte verarbeitet.

In der Zwischenzeit ist der CEO von VIK Chile eingetroffen, der uns das Funktionsprinzip und die holistische Denkweise kurz umreißt. „Das ganze Gebäude ist so umweltfreundlich wie möglich konzipiert worden. Die Außenhaut aus Titanplatten reflektiert die Sonnenstrahlen, die offene Konstruktion lässt einen ständigen, leichten Windzug entstehen. Warmes Wasser gewinnen wir mit Solarenergie, die Kühlung und die Klimaanlage sind an eine kleine, geothermische Anlage vor Ort gekoppelt. Für die Spülung der Toiletten benutzen wir Grauwasser“, sagt Gastón Williams, Geschäftsführer von VIK Chile. Gaston ist das genaue Gegenteil eines blasierten Krawattenträgers. Sympathisch, dynamisch und an vielem interessiert, ist er die rechte Hand von Alexander Vik.

Am Mittagstisch lernen wir auch Jaime Lamoliatte, den kommerziellen Direktor kennen. Freundlich und zuvorkommend ist er doch etwas skeptisch als uns der junge Sommelier den Hauswein – Milla Cala 2013 oder VIK 2012 – per Karaffe ins Riedel-Glas eingießt. Die Aktion gelingt anstandslos, was wir nicht anders erwartet hatten, Jaime lehnt sich zurück, unser Gespräch nimmt entspannte Konturen an. An dieser Stelle wollen wir Sylvia Cava Fuenzalida aus Santiago, unsere gute Freundin und langjährige Kollegin in Sachen Wein erwähnen. Sylvia war während dieser Pressereise auch unsere private Fahrerin. Ohne sie und ihren Chevrolet wären wir jetzt nicht zusammen am Tisch, hier im Milla Milla.

Am Nachmittag haben wir einen Termin mit Rodrigo Acuña Bravo, dem Küchenchef vom Milla Milla Restaurant. Seit vier Jahren steht er bereits bei

Küchenchef Rodrigo Acuña Bravo



Gastón Williams, Jaime Lamoliatte und ein Stammgast des Hauses (von l. nach r.)



Sous-Chef Pablo Caceres Parra



Fisch aus Pichilemu mit Gremolata und konfierten Tomaten



Dazu die Hausweine, natürlich in der Karaffe serviert



Meeresfrüchte- Paella in der Granitschale



Pazifiklachs mit Lachskaviar, Guacamole und Kartoffelgratin



Unter dem kritischen Blick von Jaime Lamoliatte wird der Topwein ausgetastet



Bananeneis mit Krokant auf Mango-Emulsion



Mignardises zum Abschluss

VIK in der Küche. Der 38jährige Rodrigo hat die Ruhe weg, dennoch ist er ein Hansdampf in allen Gassen. Nachdem er ein staatliches Stipendium in Sachen Kochkunst (culinary arts) gewonnen hatte, ging er 2008 nach Kanada, arbeitete im Kingsbrae Arms in St.Andrews, New Brunswick und für den kanadischen Staat bevor er nach Chile zurückkam, wo er anderthalb Jahre das Restaurant Clos Apalta des gleichnamigen Weinguts im Colchagua-Tal leitete. „Clos Apalta liegt quasi auf der anderen Seite des Berges, den sie von hier aus sehen. Die Entscheidung fiel mir somit leichter“, sagt Rodrigo. „Ökologische Landwirtschaft ist uns wichtig, wir unterstützen kleine Betriebe in der Region. Meeresfrüchte, Fisch und Fleur de Sel beziehen wir aus Pichilemu (die Kleinstadt am Meer gilt als Surfparadies Chiles, Anmerkung der Autoren), aus Paredones bekommen wir Quinoa und Hülsenfrüchte, Milch und Käse, der nach französischer Rezeptur hergestellt wird, kommen aus Marchigüe, Erdnüsse aus La Vinilla im Casablanca-Tal und Waldhonig haben wir aus den lokalen Mischwäldern“, sagt der gewiefte Koch.

Am Abend servieren Rodrigo und sein Sous-Chef das obligate 4 Gang-Menü. Es gibt Meeresbarsch mit Gremolata und konfierten Tomaten, Meeresfrüchte in der Granitschale (die enormen Miesmuscheln fielen auf), geschmorten Pazifiklachs mit schmackhaften Beilagen. Dazu passen die kräftigen VIK-Rotweine mit ihrer Aromenvielfalt und den leicht mentholischen Akzenten. Zum Zeitpunkt unseres Besuchs waren Jaime Lamoliatte sowie Küchenchef Rodrigo auch mit der Eröffnung des „Café Pavillon“ im Weingut unterhalb des Hotels beschäftigt. „Wir werden eine einfachere Bistro-Küche dort servieren und wollen auf diese Weise mehr Leute in unser Weingut bringen“, sagt Jaime und spricht einen Toast auf die Zukunft von VIK aus.





Hier die Suite VIK



Blick vom Zimmer aus über die Cachapoal- Region



Ausserirdisch, auf den zweiten Blick, das Hotel VIK



VIK Chile CEO Gastón Williams mit der Gemüsegartnerin vom Milla Milla



Frühstück in elegantem Ambiente

>> Das Hotel Vigna Vik mit seinem Restaurant Milla Milla in Millahue – San Vicente de Tagua Tagua, VI Region, ist täglich geöffnet. Touren vor Ort, im Weinkeller und durch die Weinberge, können auf Wunsch arrangiert werden. Weitere Infos unter der Telefonnummer +56 96193 1754 und auf www.vikchile.com

VINALU Testfahrt

Das Mercedes E-Klasse Coupé, das Auto zur Reportage „Akte VIP“

Von Romain Batya, Text und Fotos

Ein gediegenes Domizil auf Zeit, wie das VIK-Hotel in Millahue / Chile verlangt nach einem Fahrzeug mit Stil. Die Beschreibung passt auf das neue Mercedes E-Klasse Coupé, das seit geraumer Zeit am Markt ist.

Gegenüber dem Vorgängermodell ist der Zweitürer mit der langen Motorhaube deutlich gewachsen, was auf die erstmalige Nutzung der Plattform der E-Klasse Limousine zurück zu führen ist. Zwölf Zentimeter in der Länge, sieben in der Breite sowie ein Plus von 11 Zentimetern beim Radstand machen das Coupé im Stand bereits bulliger.

Die Ecken und Kanten sind einer weicheren Linienführung gewichen, das Fahrzeug hat eine elegant - spielerische Seitenlinie. Wie bei einem Cabrio verzichteten die Designer bei den vier Seitenscheiben auf einen Rahmen, was eine gewisse, optische Leichtigkeit ergibt. Langer Bug, mit sportlich - muskulös erscheinender Motorhaube, breites Heck mit einem Kofferraumdeckel der durch seine Wölbung gleichzeitig als Heckspoiler wirkt, die Formgebung erinnert an Sportler von jenseits der Alpen... und gefällt.

Es werden 3 Benziner mit Motoren von 184 bis 333 PS angeboten, wir greifen auf den Selbstzünder zurück, denn mit einer Leistung von 194 PS ist der Zweiliter-Vierzylinder im 220d bestens motorisiert. Immerhin wurde das Gewicht des Coupés um 100 Kilo geschrumpft und liegt nun bei 1735 Kilo. Ein Detail, das sich günstig auf den Verbrauch auswirkt. Letzterer hat natürlich, wie bei jedem Auto mit



V I N A L U



dem Fahrstil und der vorausschauenden Fahrweise der Person hinter dem Lenkrad sehr viel zu tun. Dies als Maßstab vor Augen, sind wir mit unserem Durchschnittsverbrauch von 5,1 l/100 km (über gewundene Landstraßen) zufrieden. Der niedrige Verbrauch ist des Weiteren ein Resultat des hohen Drehmoments von 400 Newtonmeter ab einer Tourenzahl von 1600 U/min. Die Kraftübertragung geschieht via die Hinterräder über eine geschmeidig arbeitende „9G-TRONIC“ Automatik.

Der Innenraum des neuen Coupés bietet Platz für vier Erwachsene, wobei die beiden Passagiere in der zweiten Reihe jeweils in eine Art Sitzmulde gebettet sind, die längeres Reisen ermüdungsfrei macht. Die beiden vorderen Logenplätze lassen nichts zu wünschen übrig, die elektrisch einstellbaren Sitze lassen sich perfekt an die Bedürfnisse des Fahrers und Beifahrers anpassen. Immer wieder lobenswert sind die Gurtbringer für die Sicherheitsgurte vorn. Auffälligstes Designmerkmal sind die runden, glänzenden Lüftungsdüsen oberhalb der Mittelkonsole und zu beiden Seiten der Instrumententafel und des Handschuhfachs.

Mit einem nutzbaren Volumen von 425 Litern bietet das E-Klasse Coupé einen, dem Standard seiner Kategorie entsprechenden Kofferraum. Neben dem Reisegepäck für Zwei passen demnach ein halbes Dutzend Weinkartons problemlos in die Ladeluke. Schlussfolgernd muss angebracht werden, dass dieses Coupé das perfekte Auto für die Langstrecke ist. So wie alle E-Klassen aus Stuttgart.

V I N A L U

Verkostung von Weinen und Crémants der Kellerei Gales im Restaurant „Le Jardin“ in Oudler

Alle Fotos von Romain Batya

Ende Mai fand im eleganten Restaurant „Le Jardin“ in Oudler, im deutschsprachigen belgischen Grenzgebiet zum Großherzogtum eine erkenntnisreiche Verkostung von Crémants und Stillweinen aus Luxemburg statt. Es ging darum, passende Begleiter zu den Speisen der Köchin und Gastgeberin Francine Wickler zu finden. Das neue, einladende Restaurant „Le Jardin“ der Familie Wickler ist ein an sich traditionsreiches Unternehmen, die Anfänge der Gastronomie gehen auf ein beliebtes Café mit Kegelbahn und kleiner Speisekarte in den 1960er Jahren zurück.

Vier Weine der Kellerei Gales aus Ellange-Gare schafften es in die Finalrunde und wie nicht anders erwartet, handelte es sich dabei um zwei Crémants und zwei Stillweine auf Basis von Pinot Gris, sprich Grauburgunder. Letzterer hat sich zum Trendwein in Luxemburg entwickelt. Was den Erfolg der Crémants betrifft, so bedarf es keiner weiteren Erklärung, schaut man sich die Statistik der Weinbaustation in Remich an.

Zum Gruß aus der Küche, einem würzigen Lachstatar mit Kapern und zur Vorspeise, dem delikaten weißen Spargel mit Sauce Hollandaise und Ardenner Schinken sowie Atlantiklachs aus der eigenen Räucherammer, wurde einerseits der Crémant Jubilé Riesling Brut (12,5% vol. – 7,1g/l Säure – 11,1 g/l RZ) mit Aromen von Aprikosen und gelbem Pfirsich, andererseits der Crémant Gales Héritage (12,5% vol. – 6,9g/l Säure – 10,5g/l RZ) mit frischer Frucht und Anklängen von gelben Birnen verkostet. Obwohl der Riesling Crémant durch seine ausgewogene Struktur und den Nachhall auf der feinen Säure gefiel, wurde der Crémant Héritage mit seinen blumigen Nuancen und



Köchin Francine Wickler mit ihren Eltern



Eine schöne Ecke im Speisesaal

den Noten von Agrumen und Mandeln, mit einem angenehmen Süßschwänzchen im Abgang als bessere Alternative zurückbehalten. Dieser Crémant passte sowohl zum Fisch, als auch zum Spargel mit seinen zarten Bitternoten.

Zum gefüllten Perlhuhnfilet, einem Klassiker von Francine Wickler, das als Hauptgang gereicht wurde, folgten die zwei ausgesuchten Grauburgunder, der Pinot Gris 2016 Grand Premier Cru Wellenstein Fouschette (13,0% vol. – 6,1g/l Säure – 9,8g/l RZ) sowie der Pinot Gris 2016 Domaine & Tradition (12,5% vol. – 6,0g/l – 9,5g/l RZ). Der verhalten mineralische Wellenstein Fouschette mit seinen Aromen von gelbem Steinobst und Süßlakritz belegte Rang zwei, während der Grauburgunder D&T mit filigranen Aromen, einer ausgesprochenen Sortentypizität sowie ausgewogenen Akzenten von Bergamotte und Bonbon Anglais überzeugte. Er kam als der perfekte Begleiter zum gebackenem Geflügel an Confit von japanischen Shimeji-Pilzen, Kartoffelgratin und geschmortem Sommergemüse gut an. Dabei sollte vermerkt werden, dass Weine aus der Lage Wellenstein Fouschette ihr Potenzial erst nach 4 – 5 Jahren zeigen, demgegenüber die Selektion Domaine & Tradition im Allgemeinen aus Trauben der ältesten Rebparzellen eines Weinguts gekeltert wird, ein Detail das für ausdrucksstarke, eher zugängliche Weine verantwortlich sein kann.

„Der Crémant Héritage sowie der Pinot Gris Domaine & Tradition von Gales sind meine beiden Spitzenreiter“, sagt eine zufriedene Francine Wickler, die natürlich auch den Geschmack der lokalen Kundschaft kennt und dies bei der Wahl der Weine nicht unberücksichtigt lassen konnte. Fazit: Allen Teilnehmern an der Abstimmung hochwertiger Weine zu den feinen Gerichten, die in Oudler serviert wurden, hat diese aufschlussreiche Verkostung gefallen. Über ein ähnliches Unterfangen wird bereits nachgedacht.

LT / HL



Schmackhafter Gruss aus der Küche



Spargel mit hauseigenem Räucherlachs



Die zwei beliebtesten Crémants von Caves Gales



Pinot Gris Fouschette und Domaine & Tradition von Gales



Gefülltes Perlhuhnfilet, ein Klassiker des Hauses



Dessert-Potpourri von Francine Wickler

ROSSI 1954

VINS & SPIRITUEUX

HEURES D'OUVERTURE

De lundi au vendredi: 8 - 18h00 non stop

Le samedi: 9 - 17h00 non stop

Dégustations sur RDV.

NOTRE **ETABLISSEMENT A DUDELANGE**
EST **OUVERT CHAQUE SAMEDI**
DE **9 - 17h00 NON STOP**

ETS L. **ROSSI** s.à.r.l.

53, rue Gaffelt

L-3480 DUDELANGE

Tél.: +352 51 06 54

info@rossi.lu

www.rossi.lu



ROSÉ DELL' ESTATE

Très belle fraîcheur, une couleur intense pour un équilibre parfait en bouche.

Le seul vin italien à pouvoir porter cette appellation de **ROSÉ DELL' ESTATE**, cela en fait un vin exclusif qu'il faut déguster tant qu'il y a, il représente cette idée de soleil, vacances, liberté et vous fait passer un bon moment en famille, entre amis.

Der Abstecher (Folge 34)

Regionale Genussküche in entspanntem Ambiente

Landhotel und Restaurant Genusswerk Eifel in Körperich

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

Alle Fotos, wenn nicht anders vermerkt, von Romain Batya

*Aussenansicht des
Hotel-Restaurants*



Die westliche Eifel im Grenzgebiet zu Luxemburg ist ein Wanderparadies und ein beliebtes Ziel für Mountainbike-Enthusiasten. Gourmets und Weinliebhaber unter ihnen kommen auf ihre Kosten, denn mit dem Landhotel „Genusswerk Eifel“ kann man sich in der Region Körperich auf regionale Genussküche in einer hochwertigen, entspannten Atmosphäre einstellen. Fast in Sichtweite der gewaltigen Burg Vianden, die sich nur zehn Minuten entfernt auf der luxemburgischen Seite des zum Rheinischen Schiefergebirges gehörenden Hügellands befindet, liegt das Hofgut Sachsen-Wagner, den Eigentümern des Landhotels und der Kochschule.

Von Bitburg kommend liegt der gesamte Komplex einen Kilometer vor Obersiegen, rechtsseitig der Landstraße, mitten in der Natur des Gaytals mit seinen Streuobstwiesen und Mischwäldern. An Ort und Stelle des heutigen „Genusswerks Eifel“ befand sich einst das Hauptgebäude des Umwelterlebniszentrums Gaytalpark. Kernsaniert, komplett umgebaut und mit viel Geschick in die Landschaft eingepasst, entstand ein Restaurant-Konzept auf Bio-Basis mit regionaler Küche.

Vor über zwei Jahren fiel mit der Eröffnung des modernen Restaurants mit Panorama-Terrasse der eigentliche Startschuss für das „Genusswerk Eifel“, das mittlerweile auch als angesagtes Landhotel funktioniert. Der Großteil der zehn individuell gestalteten Suiten ist nun für die Gäste verfügbar. Stammkunden sorgten dafür, dass die Info schnell die Runde machte und Zimmerreservierungen einige Wochen im Voraus jetzt bereits die Regel sind. „Da wir zusätzlich noch einen größeren landwirtschaftlichen Betrieb mit Limousin-Rindern und speziellen Ackerfrüchten wie Senf- und Ölsaaten betreiben, dauerten die Arbeiten am Hotel länger“, sagt Hausherr Wolfgang Wagner.



Wegweiser am Strassenrand



*Köchin und Landfrau
Uschi Wagner*



*Restauranteingang via die
Panorama-Terrasse*





Angenehme Ambiente im Speisesaal



Die Farbenkombination stimmt



Rieslingsekt zum Auftakt



Schmackhafte Petersiliencrème-Suppe

Das Restaurant ist durch den verglasten, lichtdurchfluteten Eingang via die Terrasse zu erreichen. Durch die Lounge, wo man auch speisen kann, gelangt man an der ansprechenden Bar vorbei in den ersten Speiseraum. Dahinter befindet sich ein weiterer Speiseraum mit einer Showküche. Hier finden auch die Kochkurse von Uschi Wagner statt. In den zwei Speisesälen können bis zu 80 Personen bekocht werden. Die Terrasse bietet weitere vierzig Sitzplätze. Das Boutique-Hotel befindet sich auf den darüberliegenden Stockwerken, die Suiten sind vom Restaurant und vom Privatparkplatz gut zu erreichen. Sowohl das Restaurant als auch die Gästezimmer sind modern-funktionell ausgerichtet und mit einem leichten Vintage-Touch gestaltet worden. An den Wänden setzen farbenfrohe Bilder Landhaus-Akzente. Erfahrung in der Branche hat das Gastgeber-Ehepaar Uschi und Wolfgang Wagner durch ihren Bio-Bauernhof „Alt-Modling“ im benachbarten Geichlingen, wo sie seit 2005 mit Erfolg Ferienwohnungen vermieten. Uschi Wagner ist die Küchenchefin im Restaurant vom „Genusswerk Eifel“. „Die Idee Gäste zu bekochen hatte ich schon länger. Die endgültige Entscheidung kam durch eine Kochsendung im Regionalfernsehen, wo wir uns mit einer bei uns heute beliebten Spezialität, der Senfsuppe mit Streifen von würzig-aromatischem Wildschinken, auf den ersten Platz gekocht haben“, sagt Frau Wagner, die auch die Kochschule intramuros leitet. „Meine Leidenschaft ist das Kochen. Am liebsten mit regionalen Zutaten“, so die energische Landgutbesitzerin. Dass ein bedeutender Anteil der Rohstoffe und Zutaten in ihrer Küche aus eigener Herstellung stammen, sollte nicht unerwähnt bleiben. Angefangen beim Limousin-Rindfleisch, das



Ein Riesling von Nik Weis



Frittiertes Eigelb auf Spargel mit Tomate



Wiener Schnitzel mit Beilagen

wochenlang im hauseigenen Dry-Ager gereift wird, über Bio-Öle aus der eigenen Ölpresse, Kräuter und Gemüse aus dem Bauerngarten, bis hin zu Edelbränden aus der Destillerie Wolfgang Wagner, die es schon immer gegeben hat. Das Wild aus heimischen Wäldern stammt von der eigenen Jagd. Fisch wird von der Weweler Mühle in Burg Reuland zugekauft.

„Dank der vielen Streuobstwiesen in der weitläufigen Umgebung brennen wir sortenreinen Apfel-Edelbrand aus Rambur, Boskoop, Gold-Reinette sowie Mirabellen, Zwetschgen, Pflaumen, Neelches-Birnen und aus anderen alten Birnensorten“, sagt der Gastgeber, der seine Brennerei im historischen Teil des Landguts betreibt. Natürlich gibt es alle Hofprodukte im Hofladen Alt-Modling, kaufen kann man sie aber auch im Genuss-Shop des Hotels. Weil die Hauptakzente unserer Kolumne auf gutem Wein und kulinarischen Genüssen liegt, wollen wir Ihnen die detaillierten Eindrücke des Restaurantbesuches nicht vorenthalten. Der Empfang ist herzlich, der Service freundlich. Seit einigen Wochen hat Tochter Saskia definitiv ihre Arbeit im Hotel-Restaurant aufgenommen, geht ihren Eltern und dem bestehenden Team mit Bravour zur Hand. Das Dinner beginnen wir mit einem Riesling Winzersekt, Jahrgang 2015 vom Weingut Bauer aus Mülheim an der Mosel, dessen kräftige Aromen auch dem Spargel an frittiertem Eigelb Paroli bieten. Zur Petersiliencreme-Suppe mit frischer Sahne passt der mineralische Riesling mit seinen fruchtigen Akzenten. Die Auswahl an Hauptspeisen ist überschaubar, dafür stammen Rohstoffe und Ingredienzien jedoch garantiert aus der Region. Gerichte ►



Das Frühstück wird am Tisch serviert



Die Gastgeber, Uschi und Wolfgang Wagner

auf Basis von hauseigenem Bio-Rindfleisch sind der Geheimtipp. Als Besonderheit gelten die bei 800° Celsius im „Beef“ kurz gegrillten Dry Aged Steaks. „Natürlich können wir auch normale Steaks und Edelfische darin grillen“, sagt Uschi Wagner. Wir entscheiden uns für das abgehangene Rinderfilet mit Kartoffelstampf, Sommergemüse und Kräuterbutter. Auch das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Möhren und Zitronenscheiben findet im feinfruchtigen Riesling Saarfeiler 2015 von Nik Weis vom St.Urbans-Hof in Leiwen den passenden Begleiter. Die Dessertkarte lässt nichts zu wünschen übrig. Und wer zum Espresso einen delikaten Edelbrand von der Gold-Reinette probiert, freut sich darauf, vorsorglich ein Zimmer im „Genusswerk Eifel“ reserviert zu haben. Genüsslich schlummern ist ein wichtiger Bestandteil der positiven Gesamterfahrung, hier im Eifeler Grenzgebiet. Fazit: Das „Genusswerk Eifel“ in der Nähe von Körperich ist ein angenehmes Haus mit einem feinen kulinarischen Angebot, bei dem die regionalen Spezialitäten im Mittelpunkt stehen. Ein Besuch im Restaurant ist lohnend, ein längerer Aufenthalt mit Übernachtung durchaus anzuraten.

>> Das Landhotel „Genusswerk Eifel“ mit eigenem Restaurant, Kochschule und Genuss-Shop auf Nummer 1 an der Bitburger Straße in D- 54675 Körperich-Obersgegen ist unter der Telefonnummer +06566 9335 400 und via www.genusswerk-eifel.de zu erreichen. Das Restaurant hat Freitag- und Samstagabend sowie Sonntagmittags geöffnet, Reservierungen sind erforderlich. Das Hotel ist täglich durchgehend geöffnet, Kochkurse können mittwochs und donnerstags belegt werden.

VINALU Testfahrt

Der Hyundai Kona T-GDi 1.6 Allrad, das Auto zur Kolumne „Der Abstecher“

Von Romain Batya, Text und Fotos



Seit der Markteinführung des Santa Fe im Jahr 2001 hat die südkoreanische Hyundai Motor Company mehr als 1,4 Millionen SUV-Fahrzeuge in Europa verkauft. Grund genug, die aktuelle Palette bestehend aus Tucson, Santa Fe und Grand Santa Fe nun mit dem Kona um ein viertes Sport Utility Vehicle zu erweitern.

Der Neue gehört mit einer Länge von 4,17 Metern zu den Kleinen in der Branche. Eine hohe Sitzposition gegenüber anderen Autos mit ähnlichen Dimensionen und ein erstaunliches Fahrvergnügen verleihen ihm auf Anhieb eine gewisse Größe. Hinzu kommt ein Ausstattungsdetail, das den Kona 1.6 ins Rampenlicht stellt: er ist momentan das einzige ultrakompakte SUV mit serienmäßigem Allradantrieb. Natürlich geht es in unserem Fahrbericht um die Premiumversion, denn der Kona wird auch mit einem 1-Liter Turbobenziner mit 120 PS, Vorderradantrieb und 6-Gang Handschaltung angeboten. Zwischen beiden Varianten bestehen Welten, wenn es um Fahrdynamik, Spurtvermögen, Einsatzmöglichkeiten und den Verbrauch geht. Unser Testfahrzeug entlockt seinem 1,6 Liter Turbobenziner mit Direkteinspritzung und 7-Gang DCT Getriebe satte 177 PS bei einem maximalen Drehmoment von 265 Nm. Den Spurt von 0 auf 100 km/h legt der Kona in 7,8 Sekunden zurück. Sein Gewicht von fast 1,5 Tonnen erhöht sicherlich die passive Sicherheit, aber ebenfalls den Verbrauch, den der Hersteller mit 6,7 l/100 km angibt. Auf unseren Fahrten durch Eifel, Ardennen und entlang der Mittelmosel, wo wir mit Vergnügen mehr als 1500 Kilometer abspulden, kamen wir auf einen Durchschnittsverbrauch von 8 l/100 km. Dafür punktet unser Allrad-Kona aber mit Sicherheitsausstattungen vom Feinsten. Notbrems-, Spurhalte-, Fernlicht-, und Totwinkelassistenten sowie Müdigkeits- und Querverkehrswarner sind mit an Bord. Auch beim Komfort fehlen luxuriöse Details wie beheizbares Lenkrad, Sitzheizung und -kühlung nicht. Man ist geneigt zu sagen, das Testauto von Hyundai wäre ein Musterbeispiel an Understatement, da die eben genannten Werte nicht von außen sichtbar sind und normalerweise eben auch eher in größeren Autos zu finden sind. Im Innenraum sind Cockpit rund um Mittelkonsole und Armaturenbrett so ausgelegt, dass der Fahrer intuitiv alle wichtigen Schaltknöpfe und Drehregler findet. Von den drei Fahrmodi gefiel uns der ausgewogene Modus „Comfort“ besser als „Eco“ oder „Sport“.

Vier Erwachsene können komfortabel im Kona AWD Langstrecken bewältigen, denn auch auf den Rücksitzen ist dank der Höhe und Breite des Fahrzeugs genügend Platz, insbesondere was Ellenbogen- und Kniefreiheit angeht. Wie gewohnt ist die Ladeluke ein Detail, dem wir uns besonders widmen. Dabei ist unsere Maßeinheit das 6er Weinkarton. Und wenn der Kofferraum bei voller Bestuhlung 361 Liter, bei umgeklappten Rücksitzen sogar 1143 Liter Stauraum bietet, sind dem Kauf neuer Weine beim Winzer ihres Vertrauens keine Grenzen gesetzt.

>> Der Hyundai Kona in der Ausstattungsvariante 1.6 T- GDi mit Vierzylinder 1.6 Liter Turbo-Benziner, 177 PS, Allradantrieb und 7-Gang DCT Getriebe kostet 29007.- € TTC Basispreis. Das abgebildete Testauto mit diversen Optionen wird für 30549.- € TTC angeboten (Preise Luxemburg, Juni 2018)



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

VINALU – Spezialreportagen Österreich

20 Jahre Weinfestival Vie Vinum in der Hofburg

Von Liliane Turmes und Romain Batya

Alle Fotos von R. Batya



*Wien vom Schloss
Wilhelminenberg aus
gesehen*



Bei hochsommerlichen Temperaturen fand Anfang Juni in Wien die elfte Ausgabe der VieVinum, Österreichs wichtigster Weinmesse statt. Nicht nur landesweit, auch international erfährt die Veranstaltung in ihrem regelmäßigen Zwei-Jahres-Takt hohe Anerkennung. Nicht zuletzt durch den Globus umspannenden Klimawandel und das daraus resultierende Interesse an „Cool Climate-Weinen“ genießt die Weinszene Österreichs und somit auch die VieVinum eine weltweit steigende Aufmerksamkeit.

Davon konnten wir uns an drei aufeinander folgenden Tagen überzeugen. Abgesehen von den mehr als tausend Fachbesuchern, denen von samstags bis montags die Vormittage zum Besuch vorbehalten waren, staunten wir nicht schlecht über das enorme Interesse der Weinliebhaber. Dermaßen hoch war der Andrang an den Nachmittagen.

Natürlich spielt auch der Ort des Geschehens eine Rolle, denn in die Festsäle der Hofburg – des historischen, imperialen Palais im Zentrum von Wien – gelangt man nicht einfach so. Für den Gast, der zum ersten Mal das Vergnügen hat, auf Einladung an der VieVinum teilzunehmen, erscheinen die Ausstellungshallen märchenhaft. Genauso wie es Willy Klinger als Leiter der ÖWM in seinem Willkommensschreiben formuliert hat: „Die Vievinum in der Wiener Hofburg lässt jedes nüchterne Messegelände arm aussehen“. Er hat es nebenbei vermerkt, sein Hauptanliegen galt wie immer den österreichischen Winzern, die nirgendwo anders derart geschlossen im Fokus der internationalen Branchen-Fachwelt stehen können. Wie so viele der mehr als 15000 Besucher, die aus knapp fünfzig Ländern angereist waren, konnten auch wir uns von der einzigartigen Vielfalt des österreichischen Weins überzeugen. In so kurzer Zeit organoleptisch die Steiermark, das Burgenland und Niederösterreich mit ihren insgesamt fünfzehn spezifischen Weinanbaugebieten zu durchqueren ist schon wunderbar.

Auch wenn die Vievinum für uns eine Premiere dargestellt hat, so kennen wir die Alpenrepublik, ihre Weine und Weinregionen seit Jahrzehnten. Hierfür ausschlaggebend war ein Studentenaustausch vor vielen Jahren, bei dem wir während eines dreiwöchigen Aufenthalts in Mödlings technischer Lehranstalt die Thermenlinie und so manchen Gumpoldskirchener kennen lernten. Besonders am Herzen lagen uns Besuche bei uns bekannten Winzern. Was uns



*Ankündigung im
adequaten Stil*



*Flightverkostungen
gehören zum
Rahmenprogramm*

nicht davon abgehalten hat, viele (für uns) neue Weinhersteller aufzusuchen und etliche wichtige Themenbereiche wie den Winzersekt des Landes genauer unter die Lupe zu nehmen. Erstes Anlaufziel war also die Sektbar am „Platzl“ auf der Mezzanine, wo das Österreichische Sektkomitee über dreißig Sektspezialitäten unterschiedlicher, heimischer Hersteller zum Verkosten bereitgestellt hatte. Neben dem Sekt g. U. Reserve Bründlmayer Brut mit Akzenten von Golden Delicious und reifen Birnen und dem Sekt g. U. Klassik vom Weingut Langmann vulgo Lex aus der Steiermark, einem harmonischen Schilcher Brut aus der blauen Wildbacherrebe mit Aromen von roter Johannisbeere im langem Abgang, waren es der Pinot Noir Brut Nature 2014 Furth-Palt vom Weingut Malat im Kremstal, ein Sekt g. U. Große Reserve mit frischer Frucht und nussigen Nuancen sowie der Sekt g. U. Reserve Brut von Schloss Gobelsburg auf Basis von Pinot Noir, Riesling und Grüner Veltliner, die uns auffielen. Nicht zu vergessen der Welschriesling Brut 2015, ein frischer, säurebetonter Burgenland Sekt g. U. Klassik der Gebrüder Szigeti aus Gols am Neusiedlersee. Schöne Frische und eine erstaunliche Fruchtpalette haben auch die Winzersekte aus der gelben Muskatellertraube, die Szigeti für kleine Betriebe nur landesweit versektet. „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ nennen sich die Qualitätsstufen für österreichischen Sekt mit geschütztem Ursprung (g.U.). Ausführliche Informationen darüber finden Sie auf www.oesterreichsekt.at Derweil sich fast alle Ausstellungsräume für Fotoaufnahmen eignen, führt kein Weg an der Opulenz des FestsaaIs im ersten Stock der Hofburg vorbei. Das Burgenland hat hier Stellung bezogen und mitten drin auch Josef Umathum vom gleichnamigen Weingut in Frauenkirchen am Neusiedlersee. Neben vorzüglichen Rotweinen, wofür er landesweit bekannt ist, hatte Umathum für Kenner einen Weißwein zur Hand, wie er zur k. und k.-Zeit bei Hof verbreitet war. Sein „Königlicher Wein“ wird aus Hárslevelú, der ungarischen Rebsorte „Lindenblättriger“ gekeltert, die in Österreich verschwunden ist. Der samtig-fruchtige Weisse ohne Allüren ist ein perfekter Tischwein. Zehn Meter weiter stoßen wir auf den Stand von Martin Zieger, für den die Vivinum auch neu ist. „Bei mir in Neuhaus am Eisenberg haben wir den



Sauvignon Blanc von Winkler-Hermaden gefällig?



Workshop im Palais Niederösterreich

*Konzentration ist
gefragt*



Detail Prunktür im Palais Niederösterreich, Herrengasse



*Aussagekräftiges
Stilleben*

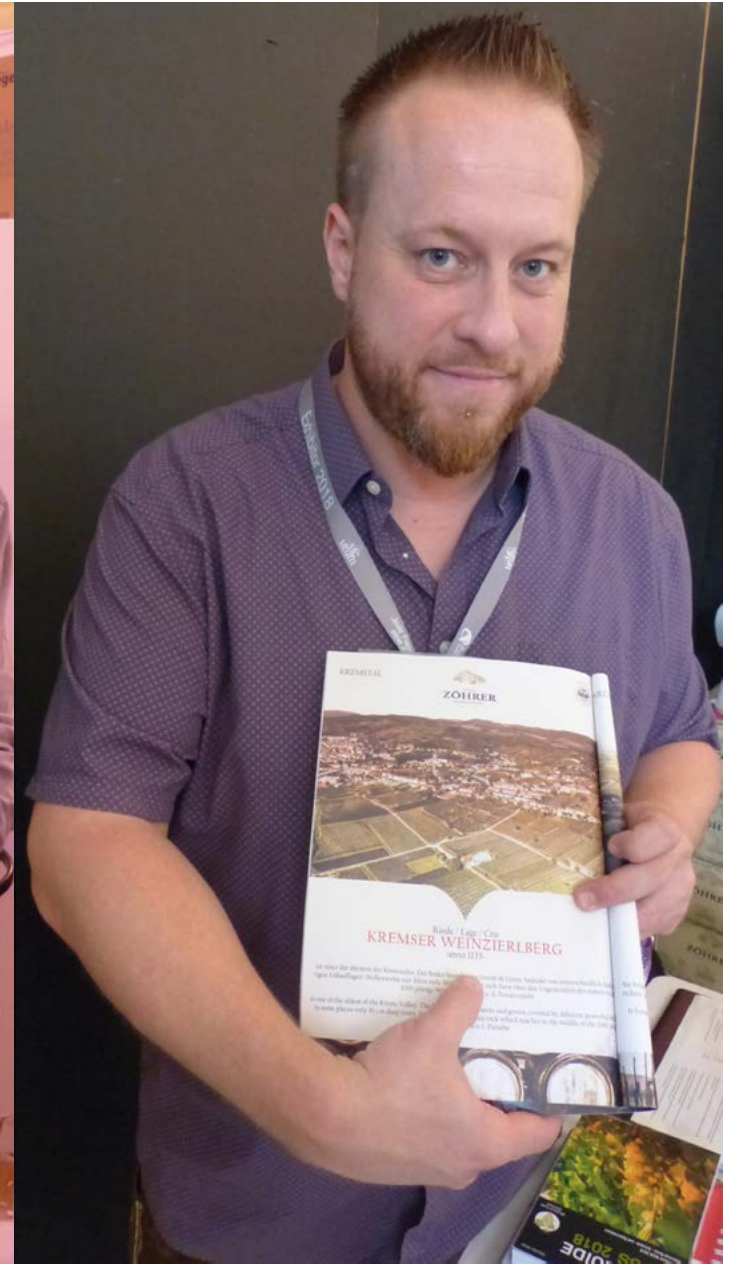
Imposant, der Festsaal in der Hofburg



Josef Umathum, Winzerlegende aus Frauenkirchen



Martin Zieger, Neuhauser Hügelland



Anton Zöhner, 36. Winzergeneration aus Krems

Uhudler Frizzante und die Rotwein-Cuvée Namenlos gekostet, jetzt müsst ihr meinen Sauvignon Blanc 2017 – Vom Stein – probieren“, sagt der enthusiastische Winzer. Fein zisierte Mineralik zeichnet den Neuen von Zieger aus.

Wer Chardonnay vom kristallinen Urgestein des Leithagebirges nicht kennt, sollte den Chardonnay „Tatschler“ von Heidi und Andi Kollwentz probieren. Der Betrieb im Römerhof in Groß Höflein wurde durch Vater Anton weltbekannt. Auch der „Steinzeiler“ 2015, eine Cuvée mit einem Großteil von Blaufränkisch ist eine Offenbarung.

Natürlich ist es unmöglich, unsere ganzen Eindrücke und Erfahrungen in einer Reportage zu bündeln. Doch im Erzherzog Karl-Saal im Parterre kommen wir nicht am Weingut Anton Zöhler aus Krems vorbei. Die Winzerdynastie Zöhler geht auf das frühe Mittelalter zurück, um 1300 machte die Familie bereits Wein. „Bei uns heißen alle erstgeborenen Buben Anton. 36 Generationen umfasst die Ahnentafel heute“, sagt Toni Zöhler der 36te. Er schöpft das Potenzial seiner großen Lagen Sandgrube, Gebling oder Goldberg (um nur diese zu nennen) voll aus. Schwerpunkte sind zweifelsohne der Grüne Veltliner und der Riesling „Urknall“ und „Gigant“.

Erwähnenswert bei der VieVinum ist das hochwertige Rahmenprogramm, wo wir besonders die Flightverkostung „Große Sauvignon Blanc und Burgunder“ im Palais Niederösterreich in der Herrengasse, wo an die hundert Weine für ÖWM Gäste in 6er-Flights serviert wurden, lobend hervorheben möchten. Unserem Tischnachbarn Josef Schuller hat die Verkostung sichtlich Spaß gemacht. Uns natürlich auch.

>> Weitere Infos unter www.vievinum.at www.oesterreichwein.at und www.mac-hoffmann.at

Heidi und Andi Kollwentz vom Römerhof am Leithaberg



Sekte aus Österreich



Noch mehr Sekte aus Österreich



Beachtliches Ambiente zum Wein probieren



Thessalonikis Tear of the Pine – der etwas andere Retsina

Alle Fotos von Romain Batya

Retsina wird seit 3500 Jahren in Griechenland getrunken und europaweit mit Sonne, Sand und unbeschwerten Sommerferien in Hellas gleichgesetzt. Dabei war es seine Popularität die dazu führte, dass er Ende der 1960er zum billigen Massenwein wurde. Seit den 1990er Jahren hat sich die Situation grundlegend verändert, da weitsichtige Winzer in Griechenland begannen, hochwertiges Lesegut mit einem minimalen Anteil an Pinienharz nur wegen des typischen Geschmacks zusammen zu vergären.

Was ursprünglich als bewährte Methode zur Weinhaltbarkeit gedacht war, wurde auf einmal einzig und allein zu einem Geschmacksträger. Heute längst zu einer AOP, sprich zu einer geschützten Ursprungsbezeichnung aufgestiegen, darf der Name Retsina weltweit nur noch für diesen originellen Wein aus Griechenland verwendet werden.

Maßgebend beteiligt an der positiven Entwicklung ist seit achtzig Jahren das griechische Familienweingut Kechris aus Kalochori bei Thessaloniki. Die Region ist überdies die eigentliche Wiege des Retsina, von hier aus verbreitete sich die Herstellungsmethode in den 1950er Jahren auf weitere griechische Provinzen wie Ostmakedonien, Thrakien und die nördliche Ägäis.

Nachdem „Tear of the Pine“ als Topwein von Kechris 2006, dem ersten Jahr seiner Markteinführung, beim Internationalen Weinwettbewerb von Thessaloniki mit einer „Grand Gold“ Auszeichnung beehrt wurde, stand dem Siegeszug dieses modernen Retsinas nichts mehr im Wege. Vom Erfolg beflügelt, folgte 2007 „Roza“, der erste Rosé Retsina von Kechris. Danach kam mit dem „Afros“ ein leichter Retsina-Perlwein, ein sogenannter „Pét-Nat“ auf den Markt.

In der VINALU Redaktion haben wir die drei Weine von Kechris verkostet, angefangen mit dem bekannten „Tear of the Pine“. Das Werk von Kellermeister Stelios Kechris beruht auf Versuchen, die noble weiße Rebsorte Assyrtiko als Retsina im kleinen Holzfass auszubauen. Dabei wird das Harz dem frischen Most zugegeben und nach der Vergärung sofort vom neuen Wein getrennt. Es gelang eine Symbiose der Aromen von Zitrusfrucht aus der Traubensorte mit den Noten von Gewürzen und Ingwer vom Harz der Aleppo-Pinie, im Fachkreisen Pinus Halepensis genannt. Obwohl der Wein mittlerweile knapp 50 Auszeichnungen erhalten hat, muss gesagt werden, dass er zwar von internationalem Format ist, dafür aber einen Teil seiner Authentizität aufgegeben hat.

Beim „Afros“, einem frischen Retsina aus 100 % Roditis-Trauben, der im Stil eines Pétillant Naturel, sprich Pét-Nat ausgebaut wurde, ist das anders. Die Nase ist geprägt von angenehmen Hefetönen. Vegetabil und mit Nuancen von grünen Oliven und frischem Ingwer zeigt der Wein eine leichte Bitterkeit von gelben Grapefruit am Gaumen. Ein gefälliger, gut strukturierter Wein, der zu kaltem Buffet, Schinken und klassischer Salami passt.

Delikat himbeerfarben im Glas wie in der Nase ist der „Roza“, ein seltener Retsina aus der Xinomavro-Traube. Stelios Kechris hat den Wein 2007 erstmals vorgestellt, der Erfolg währt immer noch. „Roza“ ist ein Retsina-Rosé der Spitzenklasse, mit in der Nase Aromen von Himbeeren, roten Johannisbeeren sowie mineralischen Akzenten. Die markante Säure, ähnlich einem Moselwein, zeichnet ihn aus. Immerhin haben wir es mit einem Wein aus wärmsten Gefilden zu tun. Ausgesprochen fruchtig und säurebetont, ist er ein guter Begleiter zu kräftigen Speisen und Fleischgerichten.

Von den drei beschriebenen Weinen wäre „Roza“ sonder Zweifel auch der beste Terrassenwein, den man einfach solo genießen möchte.

Fazit: Retsina ist gerade durch seinen leichten Harzgeschmack einfach mit Essen zu kombinieren. Auch zu Speisen, die in puncto Weinbegleitung als delikat eingestuft werden, sind Weine wie „Roza“ oder „Afros“ gute Alternativen.

LT / HM

>> Zusätzliche Infos unter www.kechris.gr



Tear of the pine



Roza und Afros, Rosé und Pet-Nat Retsina



Bienvenue au « Favorite Parkhotel » à Mayence

Table raffinée, dépaysement et détente aux abords du Rhin

Mayence, la capitale du Land de Rhénanie-Palatinat, est une ville bi-millénaire située en face de l'embouchure du Main, sur la rive gauche du Rhin. Mainz est également un haut lieu de la culture viti-vinicole. Quasiment entourée de vignobles, la ville natale de Johannes Gutenberg est le numéro un en ce qui concerne le commerce du vin allemand.

C'est à Weisenau, banlieue aisée aux anciennes villas et aux multiples espaces verts que se situe un des fleurons de l'hôtellerie privée de renommée de la région. Et comme son nom l'indique, le « Favorite Parkhotel » se trouve vraiment en plein milieu du Parc de la Ville, dont les origines remontent au temps de l'abbaye Bénédictine Saint Alban, disparue à la fin du 17^{ème} siècle. L'hôtel tient son nom de la résidence estivale du prince électeur Lothar Franz von Schönborn, érigée en 1700 sur les anciens fondements de Saint Alban et dénommée « Favorite » par le prince.

Mis au goût du jour en 1888 par les frères Siesmayer, qui venaient juste de terminer le fameux Frankfurter Palmengarten, l'aspect du Stadtpark plus que centenaire n'a pas changé dans ses grandes lignes. C'est un parfait exemple du style des jardins classiques à l'Anglaise. L'hôtel ici décrit profite d'un emplacement singulier. Bien entendu, les restaurants de la maison, ainsi que toutes les chambres avec balcons privés sont aménagés du côté parc, voire dans l'angle avec vue spectaculaire sur le fleuve et la ville qui se trouve dans la pleine, en aval.

Exploité depuis des générations par la famille Barth, gastronomes originaires de la région, le Parkhotel a connu ses premiers réaménagements de taille dans les années 1980, lorsque Eberhard Barth, le père de l'actuel propriétaire Christian Barth, mettait en oeuvre d'importants moyens pour des travaux d'agrandissements et de modernisation. Toujours actif au niveau de son entreprise ainsi que dans la vie sociale et culturelle de Mayence, Monsieur Barth Senior tient aujourd'hui le poste de « Frühstücksdirektor »,

tandis que son fils et sa belle-fille Anja sont à eux, responsables de l'ensemble de l'entreprise familiale.

Côté cuisine, le « Favorite Parkhotel » est fier de son jeune chef exécutif Philipp Stein, un cuisinier hors pair, entouré d'une équipe motivée. Stein vient d'une famille de restaurateurs, il en représente la 5^{ème} génération. Après des étapes au restaurant « Ente » de Wiesbaden, au « Waldhotel Sonnora » et chez Dieter Müller, il s'est engagé avec rigueur chez les Barth.

Avec l'ouverture de la nouvelle Lounge style Fifties et du bar à vin épuré « F – die Weinbar » au rez-de-chaussée, un deuxième chef pour une cuisine à part vient de débarquer dans la personne d'Alexander Beck, ancien du « Savoy » à Londres, du « Victoria Jungfrau » à Interlaken et du « Burj al Arab » à Dubaï. Stein et Beck coopèrent sans faille, le premier restant le décideur.

Le « Favorite Parkhotel » avec son restaurant gastronomique éponyme est un grand classique de la restauration Hesse rhénane. Il se réinvente régulièrement et semble défier le temps. Ceci dit, on comprend facilement que la « Favorite » est également l'hôtel officiel du FSV Mainz 05 ainsi qu'un lieu de rencontre de délectation pour les décideurs du Mainzer Carneval-Verein 1838 e.V., pour ne citer que deux des associations et clubs qui se donnent régulièrement rendez-vous dans cet édifice cultivant les belles traditions et le bon goût.

>>Parkhotel Favorite, Restaurant Favorite, Lounge Restaurant avec jardin d'hiver et Kabinett, F – le bar à vins, ainsi que Favorite's Biergarten pendant la saison estivale. Karl-Weiser-Straße 1 à D – 55131 Mainz. Informations supplémentaires par téléphone 0049 6131 8015-0 et sur www.favorite-mainz.de



VINALU – Spezialreportagen Chile, erster Teil

Chiles vielfältige Weinszene im Wandel

Von Liliane Turmes, Romain Batya & Harry Montagnola

Alle Fotos von R. Batya



Als wir vor über zehn Jahren erstmals eine Weinreise nach Chile unternahmen, war das Land in Sachen Weinszene überschaubar. Die Weingärten befanden sich in den Ebenen. Die Täler von Maipo und Colchagua waren unsere Hauptziele, Regionen wie Maule und Curicó hatten exotischen Anreiz. Die Weinreise über die wir nun berichten, fand im Februar und März 2018 statt. Wenn im europäischen Frühjahr die Krokusse blühen, geht in Chile der Sommer zu Ende und die Zeit der Weinlese beginnt. Da wir Südamerika öfters während des dortigen Frühlings besucht hatten, waren die Erntezeit mit ihrem überschwänglichem Angebot an Marktfrüchten sowie das emsige Schaffen in den Weinkellern eine echte Offenbarung.



Das Stammhaus von Valdivieso



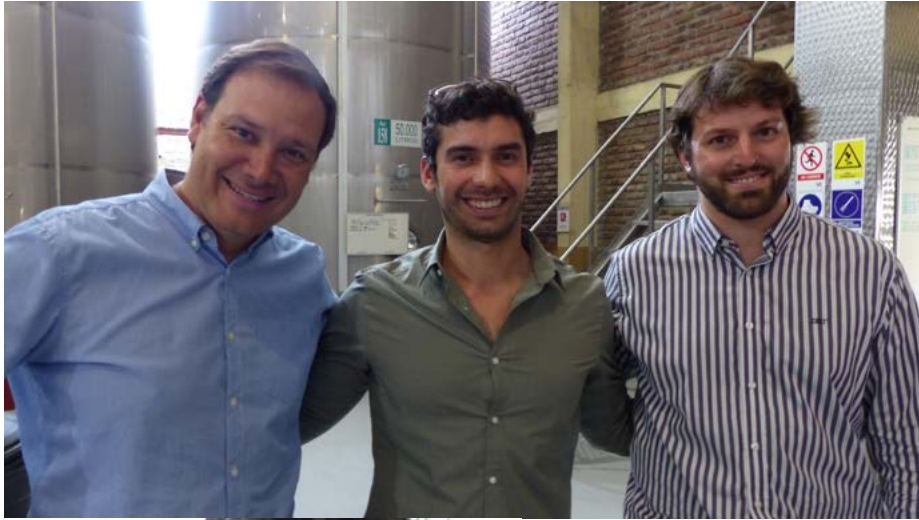
Die Schaumweine...



und eine Auswahl an Stillweinen von Valdivieso



Santa Emas neuer Weinkeller in Balmaceda



Andres Sanhueza, Luis Ruiz und Sebastian Musa, das Team von Santa Ema (von l. nach r.)



Luis Ruiz schenkt den Ema Extra Brut ein



Willkommen bei Emiliana

Mit Hilfe von Sylvia Cava, einer Agrar-Ingenieurin und Önologin, die an der Universidad Católica von Santiago ausgebildet wurde, bewerkstelligten wir den Großteil der „Wein-Expedition“, die uns quer durch die Weinregionen des Landes führte. Sylvia mit ihrem robusten Chevrolet Kombi sei dafür gedankt.

Bevor wir die ersten sechs Weingüter beleuchten, die wir in chronologischer Reihenfolge besuchten, noch ein Wort der Erklärung was den Titel der Reportage angeht. Chiles Weinszene passt sich den klimatischen Veränderungen an. Als Exportland unterliegt das Land auch dem Wandel was die Bedürfnisse seiner Exportmärkte wie Europa, USA und China angeht. Weinbau wird immer mehr an den Hängen der Täler, auf hohen Bergkuppen und an den Ausläufern der Anden betrieben. Die Nähe zum Meer ist für Weißwein relevant geworden. Regionen mit frischer Meeresbrise sind populär und beeinflussen den traditionellen Rebsortenspiegel.

Unsere Weinreise beginnt in Santiago selbst. Über den Zuwachs an gediegenen Vinotheken in Stadtvierteln wie Costa Nera, Las Condes oder La Reina sind wir erstaunt. Wir besuchen als erstes Viña Valdivieso, einen der Pioniere des chilenischen Weinbaus. 1879 als Importhaus für Champagner gegründet, wurde um die Jahrhundertwende mit dem Bau einer Kellerei außerhalb von Santiago begonnen. 1914 folgte der erste eigene Sekt, einige Jahre später war Valdivieso zum führenden Haus für Schaumweine in Südamerika geworden. Heute wird in 47 Länder exportiert. 75 % der Schaumweine werden im Land verkauft, 25 % werden exportiert. Bei den Stillweinen ist es umgekehrt. Nicolas Valdivieso, der Gründer der Kellerei, war ein Visionär. Sein historischer Keller, der nun von Wohnsiedlungen umgeben ist, hat eine Lagerkapazität von 20 Millionen Litern und ist Erdbebensicher. „Unser bekanntester Wein ist „Caballo Loco“ sagt Cristián Sotomayor, der Exportdirektor. Von den mehr als einem Dutzend probierten Weinen gefielen uns der Caballo Loco, den es auch als Brut Nature Schaumwein gibt sowie die beachtlichen Weine der „Single Vineyard“-Linie.

Isla de Maipo ist unsere zweite Etappe. 1956 von Felix Pavone aus Rivalta (Piemont) gegründet, wird der 200 Hektar eigene Rebfläche umfassende Familienbetrieb Viña Santa Ema in der vierten Generation heute von CEO Andrés Sanhueza, der auch der Chefkellermeister ist, verwaltet. Ihm zur Seite stehen Sebastian Musa und Luis Ruiz. Was die Weine betrifft, werden aktuell fünf Qualitätslinien angeboten. „Für den heimischen



Verkostung bei Undurraga, rechts Ben Gordon und Pilar Diaz, links Liliane Turmes und Sylvia Cava



Emilianas Casablanca -Verkostungsraum

Markt stellen wir mit dem Ema Extra Brut einen gehobenen Schaumwein her. Die Trauben, 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir kommen aus der Leyda Valley. Unsere Weingärten befinden sich jedoch fast nur in Maipo, 112 Hektar liegen in Pirque bei Santiago“, sagt Sebastian. Neben dem Schaumwein sind es der fruchtige, etwas rauchige Gran Reserva Malbec 2016, der würzig-aromatische Amplus One Carménère sowie der mineralisch-fruchtige, vielschichtige Amplus Cabernet Sauvignon, die uns gefallen. Rotweine wie die drei eben genannten entsprechen dem klassischen Muster und sind für Kenner eine sichere Wahl. In Balmaceda befindet sich übrigens die neue Kellerei von Santa Ema, die auch über einen, für jeden zugänglichen, Weinladen verfügt. Viña Emiliana ist bis dato das größte Bio-Weingut der Welt. Der Vorzeige-Betrieb liegt im Casablanca-Tal und ist durch die riesigen Werbeplakate an der Schnellstraße Santiago – Valparaiso nicht zu übersehen. Die Führung durch die, am Verkostungs- und Verkaufsraum gelegenen Rebärten übernimmt Ramon Carcama, ein alter Hase vom



Damenbesuch bei Emiliana, Sylvia Cava und Liliane Turmes

Der famose Biowein Gé 2014



Die Serie Tectonia von Bodega Volcanes de Chile



Eingang zum Weingut San Esteban - In Situ



Laguna del Inca, ein Topwein von In Situ



Horacio Vicente, Besitzer und Kellermeister von San Esteban

Gästeempfang. Wer sich für die Flora und Fauna Chiles interessiert, sollte sich eine Wein-Tour bei Emiliana nicht entgehen lassen. Unser Hauptanliegen gilt natürlich dem Wein und diesbezüglich gefielen uns, wie vor Jahren bereits beim ersten und zweiten Besuch vor Ort „Coyam“ und „Gê“ am besten. Beide Weine entstehen im Fundo Los Robles im Colchagua-Tal, wobei gesagt werden muss, dass Viña Emiliana sich aus fünf Weingütern in fünf verschiedenen Regionen Chiles zusammensetzt. Coyam 2014 gefällt mit Aromen von Backpflaumen und roten Beeren, zeigt am Gaumen eine gute Struktur mit Akzenten von Lakritz, Leder und Graphit. „Gê“ ist ein gelungenes biodynamisches Kunstwerk aus Syrah, Carménère und Cabernet Sauvignon, das extrem komplex daherkommt und überaus langlebig ist. Wir fahren zurück ins Maipo-Tal wo uns die Önologin Pilar Díaz und der Export-Direktor Ben Gordon erwarten. Ihre Bodega Volcanes de Chile ist ein Zweitbetrieb von Undurraga, dem vierten Weingut unserer Reise. 1885 gegründet, ist Undurraga, was seine Schaumweine anbelangt, eine Ikone in Chile. Fünfzehn verschiedene Cuvées werden vermarktet, unter anderem ein Ananas-Schaumwein, der sich reger Beliebtheit um Weihnachten in Chile erfreut. Wir konzentrieren uns auf die Stillweine von „Bodega Volcanes de Chile“, allen voran den „Parinacota“ 2015 aus Syrah und Carignan. Der ausdrucksvolle Rote wird in der Maule Valley gekeltert, stammt von 80- bis 100jährigen Rebstöcken. Eine klare Linie mit viel Frucht und gut eingebundenen Tanninen zeigt auch der „Tectonia“ Red Blend 2015 aus Grenache, Petite Sirah und Mourvedre. Er stammt im Gegensatz zu allen anderen Weinen von „Volcanes de Chile“ nicht aus einer, sondern aus drei Regionen, nämlich Rapel, Maipo und Maule.



Links die Weinberge von San Esteban, rechts der Aconcagua-Fluss



Der neue Keller bei Errazuriz



Fässer aus Österreich im Keller von Errazuriz



Die verkosteten Weine bei Errazuriz

Dass aus dem trockenen halbwüstenartigen Gebirgsklima des oberen Aconcagua-Tals gute Weine herkommen, beweist Viña San Esteban mit seinem „In Situ“ Projekt. Das Resultat sind feifruchtige „high altitude“-Weine die auf Höhen um die 900 Meter an den Hängen des Paidahuén gedeihen. „Weil Paidahuén auch ein Zentrum präkolumbischer Felseninschriften ist, kommen viele kulturell interessierte Landsleute hierher. Dies ist einer der Gründe, warum wir 70 % unserer Produktion vor Ort verkaufen“, sagt Ives Van Schevensteen, der Agronom von San Esteban. Neben der Cuvée „QV“ Jahrgang 2014, ist es der „Laguna del Inca“ mit seinen mentholischen Anklängen, den Nuancen von getrockneten Kräutern und der animalischen Note im langen Nachhall, der uns besonders anspricht. Insgesamt gefallen die Produkte von In Situ durch Eleganz, feine Säure und angenehme Frische. Sechstes und letztes Weingut im ersten Teil unserer Reportage ist Errazuriz, das Weingut von Eduardo Chadwick im Aconcagua-Tal. Wir dürfen 6 Weine probieren, 2000 Hektar umfasst der Betrieb, 93 % der Produktion wird exportiert. Der 1870 gegründete Familienbetrieb ist demnach vom Trend ausländischer Märkte voll abhängig und die Weine haben eine internationale Stilrichtung.

>> Weitere Infos unter www.caballoloco.com www.valdiviesovineyard.com www.santaema.cl www.emiliana.cl www.volcanosdechile.com www.insituwines.com www.vse.cl www.errazuriz.com

>> Im zweiten Teil (von drei Teilen insgesamt) stellen wir die Weingüter VIK, Viu Manent, Montes Apalta, Casa Silva, Miguel Torres und Los Maquis vor.



Luxemburg tischt auf



Die Brasserie Koeppchen im Moseltal

Über den Dächern von Wormeldingen

Von Liliane Turmes und Helene Latour

Alle Fotos Romain Batya

Mehr als ein Jahrhundert lang hat die Auberge Koeppchen in Wormeldange-Haut ihren zahlreichen Kunden fast als zweites Zuhause gegolten. Nach der gelungenen Verjüngungskur ist das ehemalige Dorfcafé zu einer regionalen Institution geworden. Der große Speiseraum wurde neu gestaltet, nur der alte Tresen, der eigentlich ein kleines Boot war, ist nicht von der Stelle gewichen. Die Umbauarbeiten gingen zügig voran, sechs Monate nachdem die „Auberge“ geschlossen hatte, wurde das Bistro nebst Brasserie eröffnet.

„Wir sind ein junges Team und setzen auf freundlichen Empfang und guten Service. Unser wichtigster Mann ist der Koch. Er kennt sich aus mit den Spezialitäten des Hauses, wie der beliebten Frittüre von gebackenen Moselfischen, der würzigen Feiertagszalat und anderen Köstlichkeiten, die erneut auf der Karte zu finden sind“, sagt der Geschäftsführer Metty Krack.

Die Zeiten haben sich geändert, eine jüngere Kundschaft kehrt in der „Koeppchen“ ein, anstelle von scharf angebratenen Schweine- oder Kalbskoteletts gibt es nun eine Auswahl an hausgemachten Hamburgern wie den „Double Top Kopp“ oder den „Cosa Nostra“. Auch der „Hamburger des Monats“ kommt bei den Stammgästen gut an.

Die Menükarte beinhaltet des Weiteren schmackhafte Salate, zartes Carpaccio, rustikale Klassiker wie Königinpastete, Kalbsnieren mit Senfsoße oder „Ham, Fritten an Zalat“ und Handfestes vom Grill, wie das saftige Rinderfilet oder das etwas größere Zwischenrippenstück, auch mit Pommes und Salat.

Wein von der Luxemburger Mosel spielt eine wichtige Rolle, die Auswahl ist beachtlich.

„Alle bei uns angebauten Rebsorten sind auf unserer Weinkarte zu finden. Das Hauptaugenmerk gilt dem Luxemburger Riesling, der in vierzig Variationen vorrätig ist. Wir versuchen von jedem Winzer der Rang und Namen in Luxemburg hat, einen Riesling im Angebot zu haben“, sagt Metty Krack.

Neuerdings ist Gin Tonic auch im Großherzogtum Trend geworden. Neben einer Handvoll heimischer Produkte ist die Gin-Karte mit gut zwei Dutzend Positionen ein Thema im Bistro Koeppchen.

>> Koeppchen Bistro Brasserie auf Nummer 9, Berreggaass in L-5485 Wormeldange-Haut Weitere Infos unter der Telefonnummer 76 9946 und auf www.koeppchen.lu



Blick in den Speiseraum



Die frittierten Fische sind ein Klassiker



Metty Krack leitet das Restaurant



Pinot Blanc von Kohll-Reuland aus Ehnen



Rinder-Tatar mit Beilagen

Ein heißer Sommer der Saar-Rieslinge kündigt sich an

Ein Ausflug in die landschaftlich reizvolle Region südlich von Trier lässt sich Ende August hervorragend mit einem zwanglosen Besuch historischer Weingüter und moderner Vinotheken verbinden.

Am 25. und 26. August öffnen zwölf Top-Weingüter der Region ihre Kellertüren und laden mit 30 Gast-Weingütern zum Verkosten herausragender Weine ein. Neben Spitzenbetrieben wie Forstmeister Geltz-Zilliken, St. Urbans-Hof, Peter Lauer, Van Volxem, von Othegraven, Reichsgraf von Kesselstatt laden auch Neuentdeckungen aus dem Saartal sowie renommierte Weingüter von der Mosel, der Ruwer und der Ahr, aus Luxemburg, aus dem Rheingau, der Pfalz, Württemberg und Portugal zu einem gemeinsamen Verkostungswochenende ein.

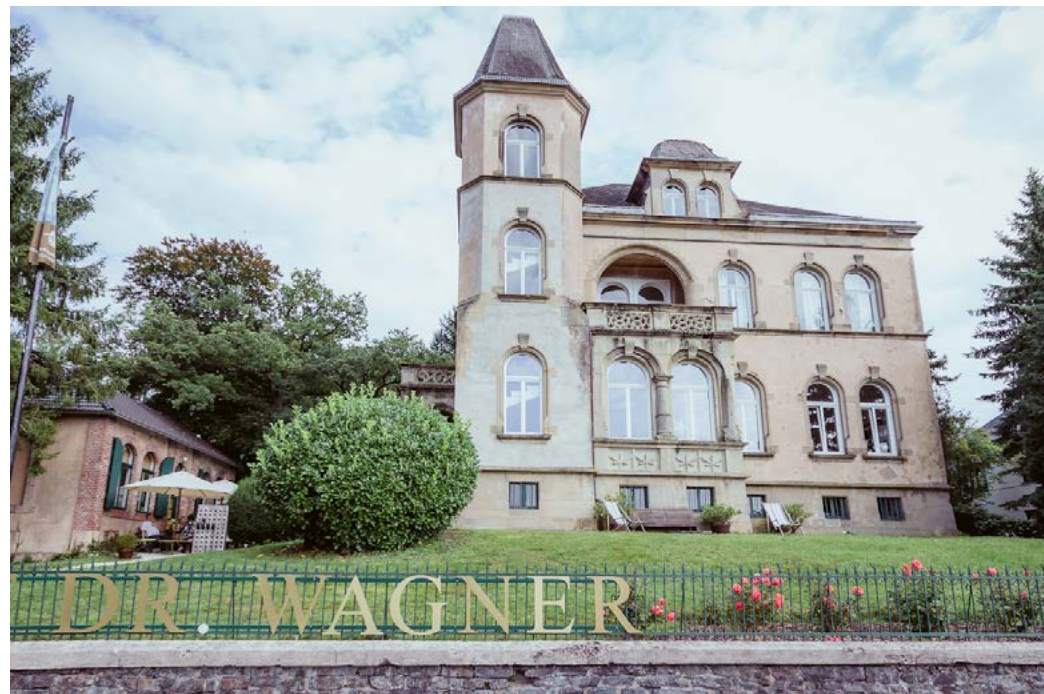
An zwölf Stationen stehen Weine von insgesamt 42 Spitzenweingütern zur Probe, darunter von Hövel, Schloss Saarstein, Piedmont, Dr. Wagner, Schloss Lieser, Nik Weis – St. Urbans-Hof und die Entdeckung des Jahre im Gault&Millau WeinGuide 2018, Stefan Müller. Auch Top-Winzer anderer Regionen sind zu Gast, wie von Winning aus der Pfalz, Jean Stodden von der Ahr, Karl Haidle aus Württemberg sowie Theresa Breuer und Künstler aus dem Rheingau.

Der siebte SaarRieslingSommer beginnt am Freitag, 24. August, mit einer hochkarätigen kulinarischen Auftaktveranstaltung mit Sternekoch Johann Lafer im Weingut Würtzberg in Serrig. Das exklusive 4-Gang-Menü wird begleitet von Spitzenweinen der beteiligten Weingüter. Die Nachfrage nach den limitierten Plätzen war groß, sodass die Auftaktveranstaltung innerhalb einer Stunde ausverkauft war.

Am Samstag und Sonntag, 25. und 26. August, öffnen dann zwölf Saar-Weingüter jeweils von 12 bis 18 Uhr ihre Tore und laden gemeinsam mit 30 Gast-Weingütern zur Weinreise entlang der Saar von Konz-Filzen bis nach Serrig ein. Die Besucher können an jeder der Stationen ihre Reise zum Saar-Riesling starten. Für die Probe kostet das Tagesticket (Samstag oder Sonntag) 35 Euro, das Ticket für beide Tage gibt es für 50 Euro. Zwischen den einzelnen Stationen bieten die Weingüter einen kostenlosen Transfer an.

>> Eintrittskarten für das Verkostungswochenende können online unter www.saar-riesling-sommer.de/preise-tickets/ erworben werden. Weitere Informationen erhalten Interessierte bei der Geschäftsstelle SaarRieslingSommer, Sandra Reiter, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, saarrieslingssommer@weinland-mosel.de.

Ansgar Schmitz / RB



Das Weingut Von Othegraven (Fotos schugdesign)

Obsthof Retter: die Superlative in Sachen alkoholfreie Obstsäfte

Alle Fotos: Romain Batya

Im Rahmen der diesjährigen Vievinum in der Hofburg in Wien hatten wir die Gelegenheit, nicht nur erlesene Weine, sondern auch beachtliche, alkoholfreie Obstsäfte zu probieren. An der Feststiege im Treppenhaus besuchten wir den Obsthof Retter, der mit seinen handwerklich gekelternen Spezial-Obstsäften „Edition Sommelier“ jedem interessierten Gast beweisen konnte, dass es in puncto Obstsaft noch andere Dimensionen gibt als die allseits bekannten Supermarkt-Produkte.

Werner Retter, der Besitzer des gleichnamigen Betriebs, gilt in der Steiermark als Botschafter der heimischen Genusskultur. Er hat sich auch einen Namen in Sachen Erhaltung heimischer Obstsorten gemacht. Unter anderem was die Pöllauer Hirschbirne angeht, eine uralte Sorte, die ihren Ursprung in der Oststeiermark hat und für die der Mann sich seit mehr als zwanzig Jahren stark gemacht hat.

Wir wollen uns hier nicht mit der Hirschbirne, sondern mit den Direktobstsaftserien „WILD“ und „WELL“ aus der Kategorie „Sommelier“ von Retter, die wie es der Name bereits sagt, für die gehobene Gastronomie entwickelt wurden, beschäftigen. „Well“ basiert auf Apfelsäften, die aus Obst von Streuobstwiesen hergestellt werden. Das galt jedenfalls für die vier Proben auf der Vievinum. Apfel mit Kamille ist cremig und lieblich im Geschmack, Apfel mit Rose ist durch die verwendeten Rosenblätter deutlich vom Rosenaroma geprägt. Die Basis beider Säfte bildet ein gemischter Saft aus drei alten Apfelsorten. Ilzer Rosenapfel erinnert an Hagebutten, Kronprinz Rudolf ist etwas rustikaler im Geschmack. Beide sind reinsortig und werden in der „Well“ Linie angeboten.

Die Edition Sommelier „Wild“ wird aus Wildfrüchten gepresst. Retter hatte Quitte, Kirsche, Heidelbeere und Preiselbeere mit dabei. Der Rohstoff für den Preiselbeersaft kommt aus Lappland, die Heidelbeeren stammen aus den Karpaten. Beide Säfte sind intensiv im Geschmack. Demgegenüber ergibt die Wildquitte aus Deutschland einen Saft der milder am Gaumen ist. Der Saft aus Wildkirschen hat eine schöne Säure und ist lang im Abgang. Wegen ihrer ausdrucksvollen Aromen sind alle Bio-Säfte der Edition Sommelier vielseitig verwendbar.

Weitere Infos über die beschriebenen Bio-Obstsäfte und den Obsthof Retter in Schönegg bei Pöllau in der Steiermark gibt es unter www.obsthof-retter.com





Jim Trezise
President, WineAmerica

Models of Enlightenment: People Who Get It

I went to Washington, DC this week to spend some time with a long-time WineAmerica member and a very new one, both from North Carolina.

Jerry Douglas of Biltmore Estate Winery in Asheville (www.biltmore.com) has been involved with WineAmerica about as long as I have (roughly 30 years), including a multi-year stint as Chair of the Board. After years of gentle nudging, he was able to recruit Dave Fussell, President of Duplin Winery, to sign up as well. (www.duplinwinery.com) We were joined by Vice Presidents Tara Good and Michael Kaiser, plus our lobbyists Larry Meyers and Fran Boyd, and spent the day orienting Dave to our organization and activities, including meetings with the two North Carolina Senators and various Representatives in the House. Adding Duplin Winery as part of our team strengthens our presence with the North Carolina delegation. Dave began our conversations with a brief, and fascinating, history of the family winery in tiny Rose Hill, the many ups and downs of the business over the years, and how it has finally grown into „The Winery of the South“, now producing over 1,000,000 gallons of wine annually, which makes

it among the largest wineries on the east coast. Jerry Douglas had been encouraging Dave to join WineAmerica for many years, but what finally made it happen was the excise tax reduction which WineAmerica and our beverage coalition partners secured--and which saves Duplin a ton of money it may now invest in its business.

As Dave said, „I finally had to admit that I had been riding on WineAmerica’s coattails for a long time, and I needed to join to say thank you and support your future efforts.“ In contrast with the previous Small Producer Tax Credit passed in 1991 (which WineAmerica also advocated), the new system benefits wineries of all sizes. Our ability to get this legislation was made possible by the financial support of WineAmerica members. We invite all wineries in America to become members of WineAmerica (<http://www.wineamerica.org/membership>).

Cheers!

Diversity is our Strength. Unity is our Power.



WineAmerica
1020 16th Street NW 300, Washington DC, 2003

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Hinweis:

Falls Sie unser Fachmagazin für Wein und Genuss nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte an folgender Adresse mit: info@vinalu.lu.

Wir werden Ihre Kontaktdaten dann aus unserem Verteiler löschen. Die Speicherung Ihrer Daten erfolgt ausschliesslich zum Versand von VINALU.

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt †, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)