

SAVOIR-VIVRE
Die Kunst des Lebens

DAS NÄCHRICHTEN-MAGAZIN FÜR GENIESSER WWW.VIVRE-INTERNET.D

VIVRE

€ 5,00

Österreich 5,50

Schweiz 10 sFr

Italien 6,50 €

Spanien 6,50 €

Juli/August
2007

KOCHKUNST • WEIN • KULTUR • REISE • ERHOLUNG

Heurigen-Seligkeit und mehr
Wien und Wein



Italiens bester Koch
**Heinz im
Glück in Rom**

Deutschland entdecken!
Flensburg Fjord



Sinn oder Unsinn
**Bordeaux-
Subskription**

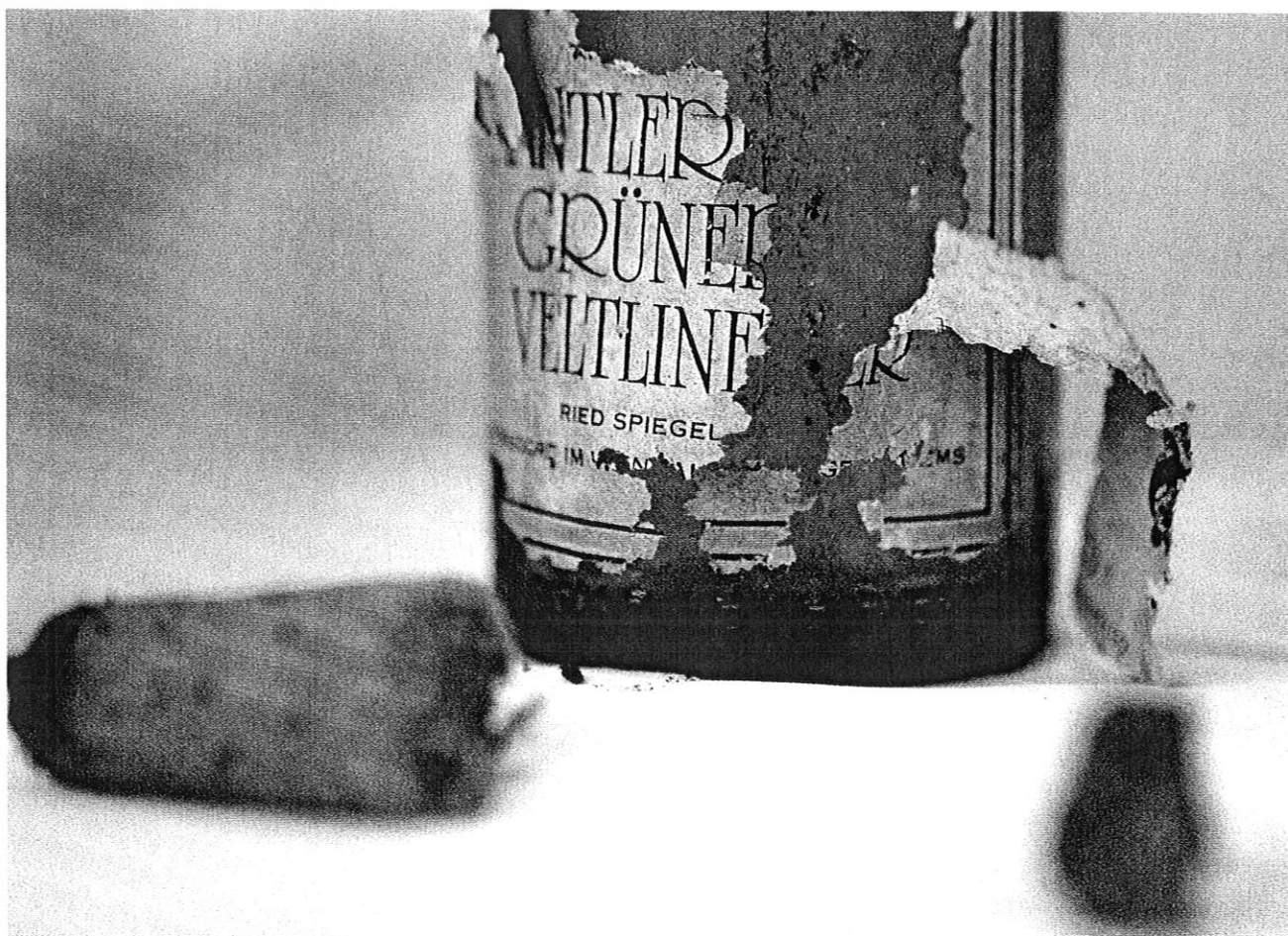
Natur, Kultur,
Kulinaria
Ibiza

Große
Kochkunst
mit einer
Prise Meer

**King
auf Sylt**

Reizvolle Reise
Estland





Faszination der Altweine: Nachhaltigkeit, Finesse und der Hauch von Süße.

**Parade-Weine der Jahrgänge 2006 zurück bis 1969:
Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Weißburgunder und Blaufränkischer**

AUSTRIAS METHUSALEMS

Groß,
klassisch,
gereift

Von August F. Winkler

Weizenährengelb und mit jener leicht öligen Gemächlichkeit floss der 1990er Grüne Veltliner ins Glas. Die Spannung vor dem ersten Nasenzug und Schluck glich dem Warten auf etwas Seltenes. Würde der Wein, eine Vintotheksfüllung aus dem Hause des Wachauer Spitzenwinzers Emmerich Knoll, beglücken oder enttäuschen? Und siehe da, er charmierte die Sinne mit einer

Opulenz bei gleichzeitig raffinierter Vielschichtigkeit. Ein Wein zum Streicheln schön, ein Genuss als Solitär, aber auch ein idealer Partner für Speisen von der Potenz einer gebratenen Gans oder selbst eines mit Zwiebeln, Gemüse, Weißwein, Cognac und Tomaten gedünsteten Hummers à l'armoricaine. Die Jury punktete den Wein auf den sechsten Platz, nur einen Wimpernschlag vom Sieger entfernt, dem 1971er

Grüner Veltliner Spätlese vom Gut der Stadt Krems: goldgelb, graziler Körper, feine Süße, jugendlich und von Delikatesse.

44 Weine plus Spezielle

Eine Jury aus Wein-Journalisten, Sommeliers und Weinhändlern hatte 22 Grüne Veltliner, acht Sauvignon blancs, sechs Weißburgunder und acht

Blaufränkische nebst einigen speziellen Altweinen bewertet. Leitmotivisch sollte die schon traditionell jedes Jahr in der „Residenz Heinz Winkler“ im oberbayerischen Aschau stattfindende Wein-Gala diesmal eine Antwort auf die Frage geben, wie gut Österreichs klassische Rebsorten altern.

Enorm das Reifepotential

Jürgen Fendt, Sommelier im Baiersbronner Hotel Bareiss und deutscher Repräsentant bei der nächsten Sommelier-Weltmeisterschaft, gab die Antwort: „Die Probe hat aufs Trefflichste gezeigt, welches enorme Reifepotential in diesen Weinen steckt.“ Das bewiesen eindrucksvoll folgende Grüne Veltliner: 1977 Spiegel Auslese vom

Mantlerhof – hat noch Muskel, herb und rassig; 1979 Spätlese der Winzer Krems – feines Gewebe, würzig, leicht süßlich. Über eine dichte Struktur mit ziseliertes Aromatik verfügt der ungebeugte 1991er Grüne Veltliner Vinotheksfüllung vom Nikolaihof aus Mautern in der Wachau.

Sinnliche Wonnen

Außerhalb der eigentlichen Probe zeigten weitere von Gütern aus deren Schatzkammern zur Verfügung gestellte Weine ihre internationale Klasse. Rosenduftig brillierte der 1969er Gelbe Traminer vom Undhof Salomon aus Krems – ein Juwel. Durch fruchtige Frische und Rasse bestach der 1969er Riesling Auslese von den Freien Weingärtnern aus der Wachau. Dicht und

reich gab sich die 1978er Zierfandler Mandl Höhe Auslese von Stadlmann aus der Thermenregion – eine Rarität. Sinnliche Wonnen bereite der edelsüße Ruster Ausbruch des klassischen Botrytis-Jahrgangs 1973 vom Weingut Feiler-Artinger in Rust – ein Welschriesling, vollreif gelesen mit rund 150 Öchsle. Geradezu strotzend vor Kraft, dichtfruchtig, frisch und kernig präsentierte sich die 1979er Neuburger Ried Haussatz Spätlese vom Römerhof Kollwentz aus dem burgenländischen Großhöflein.

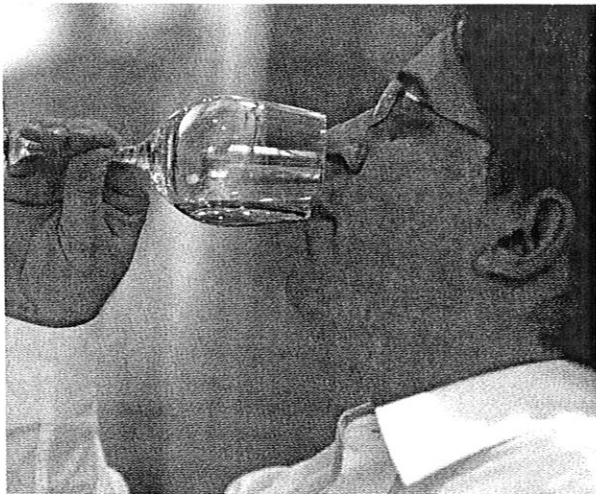
Finesse im Alter

Große Gewächse lassen sich bereits in ihrer Jugend genießen. Doch mit den Jahren der Reife legen sie an Vielschichtigkeit und Finesse zu, indem



FOTOS: AXEL GRIESCH, MÜNCHEN

Die Jury, untere Reihe von links: August F. Winkler, VIVRE-Autor, Gastgeber und Leiter der Verkostung; Patrick Guth, Alpina-Weine; Jürgen Fendt, Sommelier im Hotel Bareiss, Baiersbrunn; Helga Baumgärtl, Journalistin; Renaud Kieffer, Maitre und Sommelier in der „Residenz“. Dahinter drei Damen (von links): Petra Bader, Sommelière, Weinberaterin; Elsbeth Hobmeier, Hotel- und Tourismus-Revue, Schweiz; Monika Kellermann, Journalistin, Buchautorin. Nächste Reihe (von links): Peter Moser, „Falstaff“; Axel Steines, Weinhändler; Roszika Farkas, „Divino“; Dr. Peter Baumann, Weinsammler. Oberste Reihe (von links): Gerhard Elze, Weinmarketing Österreich (neutraler Beobachter); Peter Weirather, Tiroler Tageszeitung; Luzia Schrampf, Journalistin; Darrel Joseph, „Decanter“.



Der erste Schluck:
Erwartung von etwas Seltenem.

sich das Temperament und die anfänglich oft ungestüme Frische der Jugend ins Harmonische wandeln. Er gewinnt an Kontur, Charakter und Balance. So folgten in der Gesamtbewertung auf den 1971er Grünen Veltliner (GV) Spätlese vom Weingut Stadt Krems der 1995er GV Honivogl Smaragd von Hirtzberger (Spitz, Wachau), der 1997 GV „M“ (Monumental) von F.X. Pichler (Oberloiben, Wachau), der 1977 GV Spiegel Auslese vom Mantlerhof (Brunn, Kremstal). Der 1999 GV Spiegel Reserve von Jurtschitsch (Langenlois, Kamptal), der 1994 GV Steinborz Smaragd von Lagler (Spitz, Wachau) und der 1990 GV Vinotheksfüllung von Knoll (Unterloiben, Wachau). Der mächtige 2002 GV Lamm von Willi Bründlmayer (Langenlois, Kamptal) und der ziselierte 2001 GV Steinertal Smaragd von Leo Alzinger (Oberloiben, Wachau) wurden ebenfalls hoch bewertet, doch benötigen sie noch einige Jahre der Reife.

Kraft und Eleganz

Bei den Sauvignon blancs überzeugten besonders der Kranachberg vom Sattlerhof und der Zieregg von Manfred Tement, beide Südsteiermark. In der Disziplin der roten Blaufränkischen gab es ein Kopf-an-Kopf-Rennen des 2002 Goldberg vom Weingut Prieler (Schützen am Gebirge, Burgenland) mit dem 2000 Dürrau von Franz Weninger (Horitschon, Burgenland). Auch der 2001 Reserve von Krutzler

Der festliche Abschluss der Wein-Gala in Aschau

WINKLERS MENÜ

Raffiniert komponiert und genial umgesetzt: Heinz Winklers Menü als festlicher Abschluss der Wein-Gala in der „Residenz“ zu Aschau im Chiemgau.

Salat von gebratenen Jakobsmuscheln in Estragon-Orangen-Vinaigrette

Heinz Winkler, Herr der drei Michelin-Sterne und der drei VIVRE-Sonnen plus (damit einer der weltbesten Köche), ist ein Großmeister der klaren und zugleich aromatisch dichten Küche. Was so schlicht klingt und optisch impressionistisch angerichtet war, glich einem tiefen Geschmackserlebnis. Der kongeniale Weinpartner war der 1999er Gemischte Satz von Fritz Wieninger aus Wien – eine Cuvée mehrerer Rebsorten, ein beeindruckender Wein von fruchtiger Dichte und geschmeidigem Schmelz.

Lasagne vom Hummer mit Périgord-Trüffel

Ein Gericht von seidiger und tief nuancierter Textur, das die Geschmacksnerven freudig tänzeln ließ. Und der Wein dazu, ein 2000 Sauvignon blanc Reserve von Manfred Tement, erhöhte mit seiner kräftigen Struktur, aromatischen Kraft und stilistischen Eleganz das Essen zum Gesamtgenusswerk.

Bresse-Taubenbrust in der Brotkruste

Auch hier triumphierte der Winklersche Purismus. Das Fleisch behält unverfälscht auf geradezu geheimnisvolle Weise seinen natürlichen Geschmack. Voraussetzung für diese schonende Garmethode ist selbstverständlich ein erstklassiges Produkt. Und die zugleich raffiniert geschmackvolle Sauce gab dem Fleisch die nötige Ergänzung zu vollendeter Harmonie. Ein gediegener Partner war der 2000er Cupido, ein hochwertiger Blaufränkischer vom Weingut J. Heinrich aus dem burgenländischen Deutschkreuz.

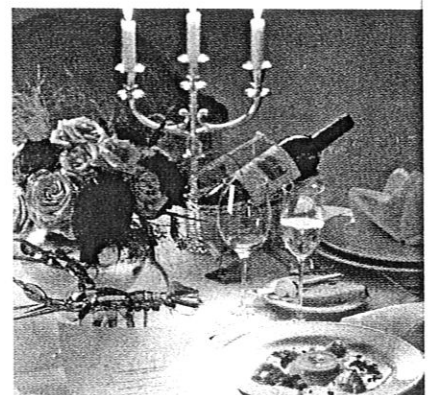
Rücken und geschmorte Schulter vom Lamm mit Petersilien-Mousseline

Ein Hauptgang wie aus dem Bilderbuch der schönen Kochkünste: Klar strukturiert und ohne überflüssigen Schmuck in Form von Garnituren. Dichter, reicher Geschmack – ein privates Weltereignis, zumal in der Partnerschaft von zwei burgundischen Rotweinen aus dem Haus Armand Rousseau: 1997 Chevrey Chambertin Clos St. Jacques und 1997 Chambertin, beide Magnum und aus dem Keller von Wein-Alpina in Buchloe. Zwei Weine von der sinnlichen Pracht, wie sie nur große Pinot Noirs vermitteln. Das einzige, wenn auch verzeihliche Manko: Sie waren trotz ihrer zehn Jahre noch sehr jung, also ziemlich von ihrem Höhepunkt entfernt.

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kokosnusseiis

Das süße Finale mit Finesse, weinmäßig aufs Feinste begleitet vom edelsüßen 1973er Welschriesling Ruster Ausbruch des Weingutes Feiler-Artinger aus Rust.

Das Drei-Sterne-Erlebnis:
Menüs von Heinz Winkler bei schönster
Tisch- und Tafelkultur.



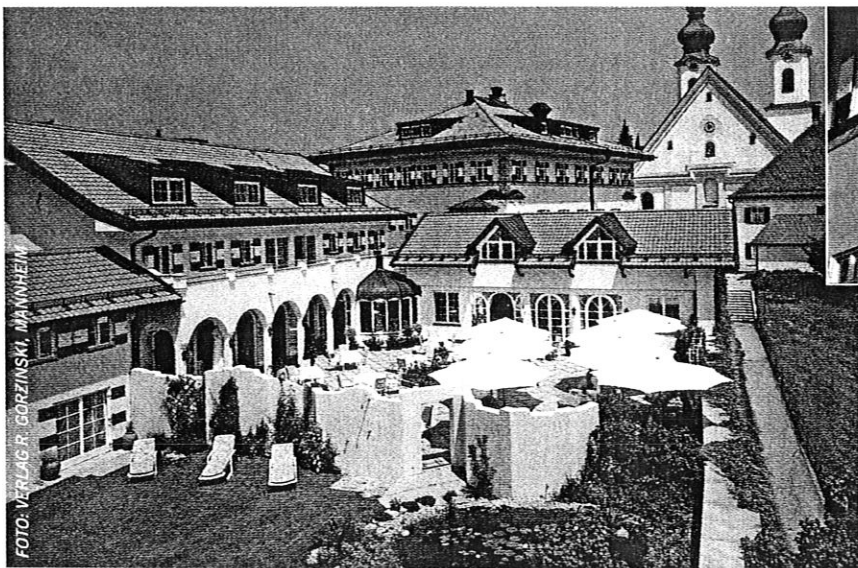


FOTO: VEZELJIC R. GORZINSKI, M. WINKLER

Die „Residenz Heinz Winkler“ heute: Nobel-Ensemble in unmittelbarer Nachbarschaft der Aschauer Kirche.

(Deutsch-Schützen, Burgenland), der 2004 Ungerberg von Paul Achs (Gols, Burgenland) sowie der als Lagenwein schon legendäre Mariental des Jahrgangs 1997 von Ernst Triebaumer (Rust, Burgenland) überzeugten wie der 2005 Joiser Kirschgarten von Umathum (Frauenkirchen, Burgenland) durch die Kombination von Kraft und Eleganz. Das gilt freilich auch für die jüngeren Blaufränkischen, wie speziell jene von Achs und Umathum.

Feine Aromatik

Gute Altweine, ob Riesling oder Grüner Veltliner, gehören zum schönsten Trinkvergnügen. Das Faszinierende an solchen Kreszenzen ist ihre geschmackliche Vielschichtigkeit, die sublimen Aromatik, die mit Worten nicht zu beschreibende Grazie mit einem Hauch von Süße. Perfekt gereifte Weine sind nicht alt, sondern nicht mehr jung, was heißt, dass sich alles Rauhe verfeinert, sich alles Vordergründige sensibilisiert hat, sozusagen vergeistigt. Junge Weine haben die Frucht, alte die Nachhaltigkeit und Finesse. □



Von der Herrlichkeit der Methusalems (von links): Sommelier Jürgen Fendt, Heinz Winkler, August F. Winkler, bekennender Genießer und Weinautor.

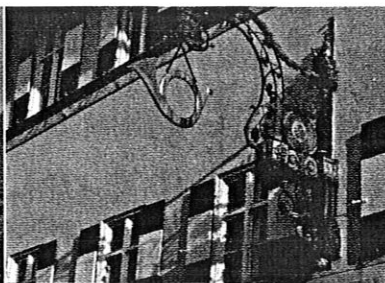


FOTO: METZNER

Detailansicht der Vorderfront der „Residenz“: Erinnerung an die Historie.

Von der Qualität der Jahrgänge: Richtlinie und Orientierungshilfe

NATUR- GEMÄSSES

Beim Wein hat jeder Jahrgang seinen ureigenen Charakter, wobei es naturgemäß selbst innerhalb eng begrenzter Regionen große Unterschiede in Stil und Qualität gibt. Das ist begründet in der Wertigkeit der Lage, der Weinbergspflege und in der Arbeit des Kellermeisters. Ein Beispiel: Nicht jeder Wein eines berühmten Jahrgangs ist groß, nicht jeder Wein eines mageren Jahres klein. Wie jedes starr angelegte Schema haben deshalb auch Jahrgangstabellen ihre vollautomatisch eingebauten Unzulänglichkeiten. Absolut gültige Werte kann es bei einem lebendigen und derart sensiblen Produkt, wie dem Wein, nicht geben. Jahrgangsbewertungen haben dennoch ihre Berechtigung, wenn man sie als Richtlinie und Orientierungshilfe begreift.

GROSS

Als groß gelten in Österreich folgende ältere und alte Jahrgänge: 1921, 1923, 1934, 1947, 1969, 1977, 1979.

SEHR GUT

Als sehr gut eingestuft: 1911, 1917, 1927, 1929, 1932, 1935, 1945, 1946, 1949, 1959, 1961, 1963, 1964, 1968, 1971, 1973.

GUT

Gut sind: 1930, 1933, 1937, 1939, 1940, 1941, 1942, 1952, 1953, 1956, 1957, 1958, 1960, 1962, 1966, 1967, 1970, 1974, 1976.

EDELSÜSS

Als beste alte edelsüße Ausbruch-Jahrgänge am Neusiedlersee gelten: 1917, 1921, 1932, 1934, 1942, 1945, 1947, 1948, 1949, 1950, 1953, 1963, 1969, 1973, 1975, 1981. □