



Fotos: Consorzio

## Franciacorta: der edelste Schaumwein aus Italien

Am Südufer des Iseosees reift die italienische Königsklasse nach der Flaschengärmethode.

Das Weinbaugebiet Franciacorta liegt in der Lombardei zwischen Brescia und Bergamo in der Nähe des Iseosees und umfasst über 120 Weingüter, die auf 2500 ha Rebfläche über 20 Millionen Flaschen produzieren. Der Franciacorta wird nach der „Metodo Franciacorta“ hergestellt, er ist ideal als Aperitif, aber auch ein vielseitiger Speisebegleiter. Die hier produzierten edlen Schaumweine werden von Weinkennern zurecht in einem Atemzug mit jenen aus der Champagne genannt. Anfänglich hatte das Weinbaugebiet Franciacorta nur örtliche Bedeutung bis Anfang der 1960er Jahre Guido Berlucchi die ersten, nach der „klassischen Flaschengärmethode“ hergestellten Schaumweine und damit überregionales Aufsehen erregte und somit einen internationalen Boom auslöste.

### Franciacorta und seine Geologie

Wenn man das Franciacorta-Gebiet aus der Luftperspektive betrachtet, erkennt man eine großräumige Kessellage, die durch Gletscherablagerungen verursacht wurde. Sie erfolgten im Erdmittelalter und in der Erdneuzeit. Ein großer Gletscher bewegte sich

vom Camonica-Tal Richtung Süden und teilte sich nach dem Iseer-See in zwei Zungen, eine kleinere im Westen und eine viel grössere im Osten. Gletscherablagerungen haben dem Boden eine hohen Mineralanteil verliehen, der gemeinsam mit einem vielfältigem Bodenprofil gute Voraussetzungen für den Qualitätsweinbau schafft.



### Ursprung der Weinproduktion im Franciacorta

Im Franciacorta-Gebiet wird seit jeher Wein produziert! 1570 hat der brescianische Arzt Gerolamo Conforti bereits in seinem Buch «Petition für den Schaumwein» davon berichtet, dass hier die Schaumweinproduktion weit verbreitet war und hohen Anklang fand! Im Napoleonischen Kataster von 1809 wurden bereits fast 1000 ha Rebflächen verzeichnet. Der Weinbau kann hier auf eine lange Geschichte zurückblicken, der Wein wurde nicht nur für die Eigenkonsum produziert, sondern auch weiterverkauft

### REBSORTEN:

**Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%), Erbammat (max. 10%)**  
Erbamat ist eine alte weiße Rebsorte aus dem Raum Brescia.

### FRANCIACORTA-SORTEN:

**Franciacorta:** Ausbau mindestens 18 Monate  
**Franciacorta Dossaggio Zero:** Pas Dosé - bis zu 3g Restzucker  
**Franciacorta Satèn:** Chardonnay, Pinot Bianco mit maximal 5 atm und Dosage nur Brut, Ausbau mindestens 18 Monate  
**Franciacorta Rosé:** Ausbau mindestens 24 Monate  
**Franciacorta Millesimato, Satèn Millesimato, Rosé Millesimato:** Ausbau mindestens 30 Monate  
**Franciacorta Riserva, Satèn Riserva, Rosé Riserva:** Ausbau mindestens 60 Monate auf der Hefe, 67 Monate ab der Lese

# ÖGZ Wein & Spirituosen



Foto: Wolfgang Schmid

## Schaumwein mit Charakter: Die Facetten des Franciacorta

Langer Hefekontakt, verbotene Süße beim Rosé und der höchste Bio-Anteil – viele Gründe sprechen für die Schaumweine der Franciacorta. Aromatisch punkten die trockenen Italiener ohnehin.

Der Andrang bei der großen Präsentation des „Consorzio per la tutela del Franciacorta“ übertraf alle Erwartungen. Das lombardische Weinbaugebiet mit seinen 20 Millionen Flaschen Jahresproduktion hat tatsächlich einiges zu bieten.

Text: Roland Graf

Dabei setzt es seit Jahren Superlative: Kein Wein reift weniger als zwei Jahre auf der Hefe, damit ist bereits der Einstieg in die Abfüllungen der rund 120 Weingüter der Region sehr wertig. Zudem werden mittlerweile 60% der Rebflächen in den 19 Gemeinden zwischen Brescia und Bergamo biologisch bewirtschaftet – ein einsamer Rekord! Die Tendenz geht auch klar zu trockenen Schaumweinen; so ist unter den Rosés nach traditioneller Flaschengärmethode als Dosage maximal „Brut“ zugelassen – die Basis-Weine gibt es daher in keinen „lieblichen“ Versionen.

Was auf 2.500 Hektar Rebfläche entsteht, ließe sich als „ernsthafter

Schaumwein“ beschreiben. Vor allem die in Wien verkosteten, lange gereiften Varianten verblüffen mit ihrem Charakter. Mit fünf Jahren auf der Hefe muss die Riserva auch länger reifen als in der Champagne. Bei den verwendeten Sorten hebt man sich aber von den Franzosen deutlich ab. Denn neben Chardonnay bzw. Pinot Noir ist auch Pinot Blanc (bis maximal 50% Prozent der Assemblage) zulässig.

Für das Selbstverständnis und den klaren Willen zu Frische und damit Säure im Schaumwein ist aber die Rebsorte Erbammat wesentlich. Sie darf bis zu 10 Prozent eines Franciacorta ausmachen. Dabei handelt es sich um keine Neuzüchtung, sondern eine seit dem 16. Jahrhundert um Brescia bekannte, spät reifende Traube. Ihr Anteil, so das Consorzio, kann in den kommenden Jahren auch steigen – wenn es der Klimawandel nötig machen sollte. Für den Einsatz am Gast bringen die klassischen Franciacortas mit ihren delikatsten Noten von Zitrusfrüchten jedenfalls eine Vielzahl

an Möglichkeiten mit. Regional trinkt man die Schaumweine mit ihren Akkorden von Mandarine, Limette oder Grapefruit gerne zu Süßwasserfischen aus dem Lago d’Iseo. Daneben sind auch Saures Rindfleisch oder Kalbsragout (mit oder ohne Pasta) Optionen.

### „Santé“ mit dem Satén sagen

Einzigartig ist jedenfalls die eigene Kategorie der „Satén“-Sekte, die sich durch den niedrigeren Druck in der Flasche (max. 5 Bar) auszeichnen. Die Idee, die diesen Franciacortas den Namen gibt, ist ein an Seide erinnerndes Mundgefühl. Das wiederum ideal zu Sushi, Krustentieren oder Spargel-Risotto passt – wie ein zart fruchtiger Film umkleidet der „Satén“ im Idealfall die Speisen. Wo sich diese Harmonie bei weißem Franciacorta, Rosés und Saténs einstellte, hat das ÖGZ-Kostquartett auf den kommenden Seiten aufgelistet.

### DIESMAL MIT

Franciacorta	Seite 60
Champagner & Sekt	Seite 63
Leithaberg	Seite 66
Cognac & Brandy	Seite 68

### Die Jury

#### Das Koster-Quartett



Foto: Wolfgang Schmid

Daniel Mathke, Roland Graf, Sylvie Hütter und Christian Bauer.

Wie kommen die Bewertungen zustande? Die ÖGZ lud Winzer und Importeure ein, kostenpflichtig ihre Weine und Spirituosen einzureichen. Dieser Querschnitt wurde in Gruppen (z. B. „Franciacorta“ oder „Weinbrand“) verdeckt verkostet.

Diesmal standen vor allem Schaumweine im Fokus. Dazu passend kehrte das Kostquartett im „Almanac Palais Vienna“ ein und verkostete mit dem Sommelier des Hotels Daniel Mathke, Italien-Wein-Promotor Christian Bauer, Sommeliere Sylvie Hütter und ÖGZ-Autor Roland Graf. Für die Champagner ergänzten Michael Kantor („Herbeck“, Wien-Währing) und Schaumwein-Händler Thierry Voyeux („Champagne et bien plus encore“) die Runde. Die Summe ihrer individuellen Einschätzungen ergab die jeweiligen Kategorie-Sieger und somit die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2023 in Gold.



## Pikante Perlen

**Quadra:** Würzig und straff – und vor allem sehr weiniger Typus

Am Tor zur Franciacorta, wo der Monte Orfano beginnt, hat Quadra seine natürliche Lage gefunden. Gegründet im Jahr 2002 nach einer Idee von Ugo Ghezzi, produziert Quadra auf 20 Hektar nach einem agronomischen Modell des integrierten Weinbaus, 160.000 Flaschen pro Jahr.



*Bereits sehr würzig, betont wenig Frucht – selbst Kümmel und Curry lassen sich aus dem Duftbild herauslesen. Am Gaumen engmaschig und sehr weinig, hier ergänzt Paprikapulver säurige unterlegte Himbeeren. „Keine Apéro-Ware, aber z. B. zum Risotto mit Meeresfrüchten eine exzellente Wahl“!*

Quadra Franciacorta // Franciacorta  
Brut Rosé Brut 2018 / 12,5% / NK  
[www.stoppervini.com](http://www.stoppervini.com)

## Einfach genießen!

**Montedelma:** Sommerliche Aromen in vollendet kühler Art

Seit Generationen Produzenten von brescianer Weine, zogen die Berardis um die Jahrtausendwende nach Franciacorta. Nach dem Erwerb des Grundstücks in der Ortschaft Valenzano an den Hängen des Monte Delma wurde ein Weinkeller gebaut, der komplett unterirdisch angelegt wurde.



*Gelbgoldene Farbe, die Nase bringt intensive Fruchtnoten – von Marillenröster über Erdbeere bis Ananas – mit. Im Mund entspinnt sich ein attraktives Spiel aus Cremigkeit und säuriger Frische. Himbeere und Wassermelone bringen kühle Noten, die von der Perlage lange getragen werden. „Hochwertiger Solist“!*

Tenuta Montedelma // Franciacorta Rosé Bru / 12,5% / NK  
[www.pratto.at](http://www.pratto.at)



## Abgerundet

**La Montina:** ÖGZ-Gold für rotfruchtige Noblesse

La Montina wurde 1620 von Benedetto Montini, dem Vorfahren von Papst Paul VI., erbaut und bietet Führungen an, bei denen auch die einzigartige vertikale Marmonier-Weinpresse besichtigt werden kann und verfügt über Räume für gezielte Verkostungen.



*Sattes Lachsrosa, kühl wie ein Erdbeer-Sorbetto, dazu etwas Selchrauch, immer wieder kommt Fruchtduft – Pink Grapefruit und Hagebutte – durch. Am Gaumen dicht und mit rotfruchtiger Fülle, die gegen Ende hin engmaschig, würzig und säurig ausklingt. „Da will man nachtrinken“. Z. B. zu Thunfisch-Sashimi.*

La Montina // Franciacorta  
Rosé Extra Brut / 12,0% / NK  
[www.schaumweinkontor.com](http://www.schaumweinkontor.com)

## Gastro-Kantex

**Ferghettina:** Die eckige Flasche mit Menü-freundlichem Inhalt

Bei Ferghettina teilt die Familie alles: die Planung, den Wein, die Emotionen eines Franciacorta, der bei



Tisch verkostet wird, um das Ergebnis dieser Leidenschaft zu genießen. Es ist eine Familie von Landwirten, die mit dem Land verbunden ist, das jeden Tag Arbeit, Mühe und Freude bereitet.



*Blasses Rosa, die Würze – Nuss-Schokolade, Vanille und etwas Selchrauch – drängt nach vorne. Feine Perlage und ein dezenter, fruchtiger Ausdruck, der zwischen Blutorange, Papaya und Mango pendelt. Zarte Tannin-Struktur deutet auch das ideale Pairing an: Sommersalat mit Orangenfilets und Hühnerbrust.*

Ferghettina // Franciacorta  
Rosé Brut 2020 / 12,5% / NK  
[www.ferghettina.it](http://www.ferghettina.it)



## Säuriger Schmelz

**Barone Pizzini:** Mit viel Trinkfluss zu Gold

Barone Pizzini ist mit 54 Hektar Weinbergen, die in 29 Parzellen aufgeteilt sind, eines der ältesten Weingüter der



Franciacorta und das erste, das Franciacorta aus zertifiziertem biologischem Weinbau herstellt. „Bio ist das Mittel, der Zweck ist die Qualität“, sagt Silvano Brescianini, der Generaldirektor.



*Babyrosa und mit erkennbar toller Perlage. Expressiv kommt Weingartenpfirsich im Duft durch, saftige Blutorange und ein Touch Triple Sec machen neugierig. All das findet sich am Gaumen wieder, die Mineralik ist ausgeprägt. Final zündet die Säure einen Turbo. Herrliches Trinkanimo, „Tipp zu Reh-Carpaccio“.*

Barone Pizzini // Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019 / 12,0% NK / [www.schaumweinkontor.com](http://www.schaumweinkontor.com)

## Opener-Oper

**Vigneti Cenci:** Idealtypische Franciacorta zur Eröffnung eines Menüs

Die „Azienda-Vigneti Cenci“ wurde 1979 nach einer Idee von Nelson Cenci gegründet. Die Cenci-Weinberge,



die sich über 6 Hektar erstrecken, befinden sich in Cologno in der Franciacorta und liegen am Fuße des Monte Orfano, einem Kalksteinhügel mit herrlicher Südlage.



*Sesam, feiner Rauch-Ton und ein Anflug von Lös-Kaffee, „hier will man das Terroir in die Flasche bringen“. Druckvoll mit feiner Tropenfrucht, die neben Ananas und Grüner Mango auch Zitronenmelisse, „Bellini“ und Kühle mitbringt. Klassischer Auftakt zum Menü, aber auch zu Lachsrollchen oder -Canapées.*

Vigneti Cenci // Franciacorta Zero Cuvée Pas Dosé / 12,5% / NK  
[www.vigneticenci.com](http://www.vigneticenci.com)

## Zitrus-Kuchen

**Muratori:** Hefenoten und Zitrusfrische sind beide perfekt eingearbeitet

Der Weinkeller, dessen Name „Villa Crespia“ eine Hommage an einen Wein ist, der im späten Mittelalter in Mode war und als Vorläufer der Schaumweine gilt. Er liegt fast 20 Meter unter der Erde, so dass die Schwerkraft für die Bewegung der Moste genutzt wird und ein konstantes Mikroklima herrscht.



*Dezentes Gelbgrün für das Auge, die Nase erfreut sich an Limettenschale, Haselnuss, blanchierten Mandeln und auch Briocheteig. Am Gaumen eine ausgeprägte Frische, schön aufschäumend und mit erneut kühler Anmutung – diesmal nach Zitronensorbet. „Passt gut zu Burrata mit Öl und getrockneten Tomaten“.*



Muratori // Franciacorta  
Numerozero Dosaggio Zero / 12,5%  
NK / www.muratoriwine.it



## Burgunder-Rauch

**La Torre:** Mit hochwertiger Anlage zur Goldenen

La Torre ist ein 1969 gegründeter Landwirtschaftsbetrieb. Die 17 Hektar Weinberge werden biologisch bewirtschaftet und produzieren 70.000 Flaschen pro Jahr. Neben dem Weinkeller, liegt das romantische Restaurant mit Ziegelgewölbe, in dem man die Weine mit den lokalen Speisen genießen kann.



*Rauchige Blumenwiesen! Der Mix aus floralen und „smoky“ Untertönen prägt den Duftkern aus brauner Butter und Ananas. Druckvolles Mousseux, die Tropenfrucht ist ausgeprägter, aber erfrischend, gekrönt von Weißem Nougat. Sehr wertiges Glas, das als Wein-Alternative – z. B. zu Gebäckem Kalbskopf – funktioniert.*



La Torre // Franciacorta  
Millesimato 2016 / 12,5% / NK  
www.vinidifranciacortalatorre.it

## Viva l'Estate!

**Villa Franciacorta:** Fruchtig perlenreicher Gruß eines südlichen Sommers

Villa Franciacorta befindet sich in der Gemeinde Monticelli Brusati, im Herzen von Borgo Villa. Das Weingut im Besitz Familie Bianchi umfasst insgesamt 100 Hektar, von denen nur 38 Hektar mit Reben bepflanzt sind, 28 davon in einem einzigen Komplex um das gleichnamige Dorf.



*Honigfrüchte, Cantaloupe-Melone und reife Ananas ergänzen den Duftkern aus Mango – unglaubliche Exotik kommt aus dem Glas! Auch im Mund von tropenfruchtiger Kraft und Intensität geprägt, hier ist die Mango von etwas Zitrus und druckvoller Säure begleitet. „Schreit“ für die Jury nach Ziegenkäse im Speckmantel!*



Villa Franciacorta // Franciacorta  
Extra Blu Extra Brut 2018 / 12,5%  
NK / www.schaumweinkontor.com

## Reif & raffiniert

**Berlucchi:** Ein überaus komplexes Angebot an alle Schaumweinfreunde

„Guido Berlucchi“ ist das Unternehmen, in dem Franco Ziliani und Guido Berlucchi 1961 den ersten klassischen ersten Franciacort kreierten. Mit ihren 515 Hektar produziert die Cantina Berlucchi rund 4.500.000 Flaschen Franciacorta DOCG pro Jahr nach dem Modell des biologischen Weinbaus.



*Dörrfrüchte wie Datteln geben neben Pignoli und Pumpernickel den Takt vor. In Windeseile breitet sich die Perlage aus – frisch und schaumig zugleich unterlegt sie die Zitrusfrucht-Noten, aber auch zartes Kokosette. Gewaltig spannender Stil, der z. B. als Begleiter zu Räucheraal oder Bries zu gefallen weiß.*



Guido Berlucchi // Franciacorta  
G'61 Dosaggio Zero 2016 / 12,5%  
NK / www.lamercantile.com

## Chill-Modus: On!

**Castello Bonomi:** Ein Glas, das Entspannung und Lebensfreude verströmt

Castello Bonomi, das einzige Château der Franciacorta, wurde 1985 am Fuße des Monte Orfano in der Gemeinde Coccaglio gegründet. Die herrlichen Weinberge des Castello Bonomi sind in Terrassen angelegt und von einem jahrhundertealten Park umgeben.



*Erdbeere, Orangenminze und auch in einem einladenden Duft. Die Eleganz der Perlage wird von einer feinen Mineralität und etwas Weißem Pfeffer flankiert. Geschmack von Orangenspalten und nur „hingetupfte“ Himbeer-Eindrücke sorgen für Fruchtigkeit ohne Süße. „Ein wertiges Glas zum Auftakt eines Abends“.*



Castello Bonomi // Franciacorta  
Cruperdu Brut 2018 / 12,5% / NK  
www.derksen.at

## Volles Angebot

**Mirabella:** Dunkle Aromatik, aber viel Frische, die den Gaumen belebt

Die 1979 gegründete Weinkellerei ist in einem ehemaligen Weinlager aus den 1940er Jahren untergebracht, von dem unter anderem die wertvollen Gärtanks aus Zement erhalten sind. Der unterirdische Keller ist von einem Bach umgeben, der zu allen Jahreszeiten für kühle Temperaturen sorgt.



*„Marmorkuchen und der Kaffee gleich dazu!“ Reife Noten und zarte Autolyse ergänzen den Kokosduft dieses Schaumweins. Am Gaumen entwickelt sich eine feine Kräuternote, die neben Limettenfruchtfleisch den Eindruck prägt. Seine Finesse bleibt bis in den Hall, der auch etwas Himbeere auf die Zunge zaubert.*



Mirabella // Franciacorta Brut  
Nature Demetra 2017 / 12,5% / NK  
www.pratto.at





## Trinkfreudigst

**Monte Rossa:** Animierend, frisch und „vergoldet“

Monte Rossa, ein historisches Weingut, wurde 1972 gegründet, als der Unternehmer Paolo Rabotti mit seiner Frau



Paola beschloss, den Weg des Weinbaus einzuschlagen. Heute wird es von seinem Sohn Emanuele geleitet und bewirtschaftet 70 Hektar mit einer Produktion von 500.000 Flaschen pro Jahr.



*Grapefruit und Limette, aber auch etwas Salz („Margarita-Style“), in der Nase. Die Frische ist hier ausgeprägt im Mundgefühl, das von Apfel und Birnen-Mix jugendlicher Art geprägt wird. Engmaschig und mit etwas Biscuit-Noten bleibt dieser Eindruck bis zum Schluss erhalten. „Zug zum Tor“!*

Monte Rossa // Franciacorta Brut  
Cabochon Fuoriserie N° 024  
12,5% / NK / [www.wedl.com](http://www.wedl.com)



## Alles möglich!

**Antica Fratta:** Mit Balance holt er sich Gold

Antica Fratta war ursprünglich ein Kloster, das 1850 von Luigi Rossotti, umgestaltet wurde. Er baute die Keller vor der Villa so, indem er sie aus dem Felsen des Dosso Angelini heraus graben ließ. In diesen Keller, in dem früher die stillen Weine gelagert wurden, reifen heute die Franciacortas.



*Feine reduktive Nase, etwas Butterstrizel und salzige Noten von Salicorne-Alge. Perfektes Mousseux, das dem Stil alle Ehre macht. Weißfleischige Birne und Zitronenmelisse sorgen für elegante, nie aufdringliche Frucht. „Großes Kino“, so die Jury und empfiehlt ihn zu Rote Rüben mit Labneh und Haselnuss.*

Antica Fratta // Franciacorta  
Essence Satèn Brut 2019 / 13,0%  
NK / [www.neururer.cc](http://www.neururer.cc)

## Molto gastronomico

**Mosnel:** Hohe Anschlussfähigkeit für ein ganzes Schaumwein-Menü

Mosnel ist ein jahrhundertealter Wohnsitz mit Kellern aus dem 16. Jahrhundert, die von der langen Weinbautradition zeugen, die die Familie Barboglio 1836 erbt. 1976 wurde der damalige Name „Azienda Agricola Barzanò Barboglio“ zugunsten des heutigen Namens „Mosnel“ aufgegeben.



*Marille, Orangenlikör und Kumquat spannen einen schönen Duftbogen, der Lust macht. Leichte Perlage, mit weißen Blüten, auch kühlen Beerentöne. Etwas Toastbrot und Limette ergänzen den insgesamt eher verhaltenen Ausdruck. „Ein feines Match z. B. mit Weißschimmelkäse oder Zander mit Kürbis-Spaghetti“.*

Mosnel // Franciacorta Satèn Brut 2019  
12,5% / NK / [www.trinkwerk.cc](http://www.trinkwerk.cc)

## Tropifrutti

**Curbastro:** Mit exotischer Frucht versehen, sehr cremig am Gaumen

Die Weinkellerei Ricci Curbastro wurde 1885 unter dem Namen Capriolo gegründet und von Gualberto Ricci Curbastro im Jahr 1966, in eine moderne Weinkellerei umgewandelt. Heute leitet Riccardo Ricci Curbastro das Unternehmen zusammen mit seinen Söhnen Gualberto und Filippo.



*Papaya, etwas Weißmohn, aber auch Mango und Nektarine deuten auf den hohen Chardonnay-Anteil hin. Viel Druck und diesmal mehr zitrusfruchtiger Ausdruck am Gaumen, der erst final wieder die exotische Karte ausspielt. „Ein eleganter Vertreter, der schon zum Frühstück – zu Eggs Benedict – schmecken kann“.*

Ricci Curbastro // Franciacorta  
Satèn Brut 2019 / 12,5% / NK  
[www.riccicurbastro.it](http://www.riccicurbastro.it)



## Aus dem Obsthain

**Ca' del Bosco:** ÖGZ-Gold für charmante Frucht

Ausgehend von den Erfolgen der frühen 1970er Jahre hat Ca' del Bosco dank der Leidenschaft, der Forschung und der Arbeit von Maurizio Zanella heute eine führende Position in der Produktion von Franciacorta erreicht. Der hochmoderne Keller ist für seine prunkvolle Architektur bekannt.



*Zitronenbaiser, die Hefe kommt als Duft aufgeschlagenen Ei-Schnees durch, dazu Timut-Pfeffer im Geruch. Druckvolle Gelbfrucht, die sich am Gaumen in Ananas, Gelber Birne und Honigmelone aufschläert. Überaus fruchtiger Ausdruck, der aber von feiner Perlage getragen wird. „Klassischer Fall zum Bollito Misto“.*

Ca' del Bosco // Franciacorta Satèn  
Brut Vintage Collection 2018  
12,5% / NK / [www.doellerer.com](http://www.doellerer.com)

# „Valpolicella Education Program“ in Wien

Valpolicella-Expertin Luzia Schrapf präsentierte 23 Vertretern aus Weinhandel und Gastronomie die Vielseitigkeit von Valpolicella bis Recioto.

Nicht nur Amarone, sondern 4 weitere Weinstile aus den autochthonen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella entstehen auf über 8.000 ha Rebflächen östlich des Gardasees rund um Verona!

Text: Wolfgang Schmid

Mit einem gezielten Schulungsprogramm für Weinprofis und 15 Weinen kamen Alessandra Sgaggio und Svetlana Mukhametzyanova vom Consorzio Valpolicella am 9. Oktober ins Hotel Regina in Wien. Unterstützt wurden sie von Christian Bauer und Luzia Schrapf, die den Unterschied zwischen Valpolicella, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso, Amarone und Recioto della Valpolicella im Detail erklärten. Dabei fiel besonders



Foto: Wolfgang Schmid

der fruchtig leichte Stil des Valpolicellas und des Valpolicella Superiore auf, der als Aperitiv und Speisenbegleiter zum Einsatz kommen kann.

Die Böden im Valpolicella sind oft kalkhaltig und Schwemmland, aber auch vulkanischen Ursprungs, was mit feiner Mineralik zum Ausdruck kommt. Die Lagen reichen bis auf 700 m Höhe hinauf. Alle Teilnehmer bestanden den Abschluss-test und sind somit „Valpolicella Scholars“. Der nächste Schritt ist ein Seminar auf Englisch (VEP Advanced) für 20 internationale Experten, die „Valpolicella Specialist“ werden können. Es wird kurz vor der Jahrganspräsentation „Amarone Opera Prima“ (3.–4. Februar 2024) in Verona stattfinden.

## Die neue Champagner-Welt

Taktgeber im Umbruch: Eine Fülle von Neuerungen in der Champagne machen den Klassiker aller Schaumweine erneut interessant. Die Region erfindet sich neu. Und das betrifft auch den Geschmack.

Gefühlt ist heuer ganz Reims eine Baustelle – denn die Champagne bereitet sich auf die Olympischen Sommerspiele 2024 vor. Nicht einmal eine Zugstunde trennt die Schaumweinregion von den Stadien. .

Text: Roland Graf

Doch diese Bauten sind auch ein Symbol für den Umbruch in der Champagne. Mit der Zulassung der Pilz-widerständigen Rebsorte Voltis hat das Comité Champagne als Hüter der reinen Schaumwein-Lehre bereits Geschichte geschrieben: Erstmals wird in einem AOC-Reglement Frankreichs eine PIWI-Sorte akzeptiert. Wie in anderen Gebieten geht es auch hier um den Erhalt der Säure



Foto: Wolfgang Schmid

in Zeiten des Klimawandels – für die Frische von Sektgrundweinen eine unerlässlicher Parameter. In den Kellern entspricht ein gänzlich oder teilweise unterbleibender Abbau der Ap-

felsäure (=biologischer Säureabbau oder BSA) dieser Suche nach Frische. „Wir spielen da sehr viel damit“, räumt einer der jüngsten Kellermeister ein. In Prozent genau gibt Émilien

Boutillat von Piper-Heidsieck den Anteil an gestopptem BSA bei seinen Kreationen an. Für die Champagne bedeuten die nächsten Jahre eine Abkehr von gewohnten Mustern.

Kollektiv hat man sich verständigt, bis 2025 im gesamten Anbaubereich auf Herbizide zu verzichten. Eine langfristige Zertifizierung aller Hersteller zumindest nach französischem HVE-Standard (=haute valeur environnementale) ist ebenfalls in der Pipeline. Verbindet man dieses neue Umweltbewusstsein mit der Fülle an Winzer-Champagnern, die dank kleiner Importeure auch den Weg nach Österreich finden, hat der ewige Klassiker aktuell eine „prickelnde“ Zukunft. Wo man für 2023 zugreifen sollte, kosteten wir für Sie vor.





## Starker Typ

**Malteser:** „Goldene“ Preis-Empfehlung

Weingutsleiter Ing. Norbert Gut-mayer begleitet nun seit mehr als 20 Jahren die Weine vom „Schlossweingut



Malteser Ritterorden“ von der Weingartenarbeit hin bis zur Abfüllung. Es gilt seit jeher Güte vor Menge um besonders aromatische und vollreife Trauben ernten dzu können.



*Blassgelb, aber mit expressiver Nase nach Golden Delicious, Manner-Zitronen-Schnitten und Grapefruitschale. Druckvoll am Gaumen, die gelben Früchte entfalten sich schön, final auch etwas Weißer Pfeffer. Die ÖGZ-Verkoster empfehlen ihn als Apéro, aber auch zu cremigen Schinkenfleckerln.*

Malteser Ritterorden // Malteser Ritterorden Brut Sekt 2020 / 11,5% / NK / [www.lenzmoser.at](http://www.lenzmoser.at)

## Voll die Sorte!

**Steininger:** Feine Fruchtigkeit prägt diesen Kamptaler Rieslingsekt

„Guten Wein zu machen ist eine Lebenseinstellung, sowie eine faszinierende Aufgabe. Durch die Leidenschaft zum Wein erlangt man eine eigene Handschrift. Diese wollen wir sowohl beim Wein, als auch beim Sekt (der edelsten Form des Weines) zeigen und beibehalten“, so Karl Steininger.



*Die Nase bringt klare Riesling-Töne – Pfirsichspalten vor allem – mit feiner mineralischer Note mit. Druckvolle Perlage, etwas Fruchtsüße am Gaumen, die sich aber mit Zitrusfrüchten paart. Auch ein Touch Erdbeere sorgt für Charme. Entweder zum Stremellachs oder (für Kenner) zu Jambon Persillé.*

Weingut Steininger // Riesling Sekt NÖ g.U. Reserve 2020 / 13,0% / NK € 22,50 / [www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)

## Rote Würze

**Regele:** Viel Finesse und straffes Mundgefühl aus der Steiermark

Weingüter in der Südsteiermark gibt es viele. Gott sei Dank. Aber was zeichnet das Weingut Regele, außerhalb von



Ehrenhausen am Beginn der südsteirischen Weinstraße gelegen, aus? Einerseits die Tradition –1830 gegründet und in bereits siebenter Generation von Georg und Ingrid Regele geführt.



*Roségoldene, fast strahlende Farbe. Hagebutte und süße Ananaserdbeere, weißer Flieder in der Nase. Sehr druckvoll am Gaumen, unterlegt mit roter Johannesbeere, Pink Grapefruit und Limette. „Federt lange nach“, so die Jury. Feiner Speisenbegleiter, geht z. B. zu Ruby Curry oder Butter Chicken.*

Weingut Regele // Brut Rosé Sekt Austria Steiermark g. U. NV / 12,5% / NK / € 18,70 / [www.regele.com](http://www.regele.com)

## Beeren-Charme

**Kästenburg:** Druckvoll werden hier die „erdbeerigen“ Akzente gesetzt

Seit 1638 thront die Kästenburg auf einem wunderschönen Hügel in Ratsch an der Südsteirischen Weinstraße. Im Besitz der Familie Jakopé wurde sie im Jahr 1956 zu einer der ersten Buschenschänken in Österreich. Oma Maria und Opa Josef Jakopé galten dabei als wahrliche Pioniere.



*Altgold, so die Farbnotiz, wird von Dörrfrüchten und Hefe – vorm geistigen Auge erstet ein Panettone – begleitet. Das Mousseux ist kraftvoll, hier kommen auch Walderdbeeren mit kühlen Akzenten durch. Feiner Gerbstoff im Nachklang, der ihn als Begleiter zu Backhendlsalat mit Kernöl-Dressing prädestiniert.*

Weingut Kästenburg // Rosé Sekt Stmk. g. U. Reserve 2019 / 11,0% NK / € 19,90 / [www.kaestenburg.at](http://www.kaestenburg.at)



## Pikanter Schluck

**Steininger:** Außergewöhnlich und mit Gold!

Das Kamptal ist durch seinen Facettenreichtum einzigartig. Das Klima und die Böden bieten optimale Voraussetzungen für den Grünen Veltliner, Riesling und Zweigelt. Der Rebstock nimmt diese Eindrücke auf und spiegelt sie im Wein wider und gibt jedem Wein seine Persönlichkeit und seinen Charakter.



*Feines Hefetönchen, vor allem aber überreife und saftige Himbeere in allen Facetten, dazu auch etwas Hagebutte. Am Gaumen kommt pures Cassis – inklusive Würze von Grünem Paprika – durch. Eigenständig und großartig als Speisenbegleiter von Prosciutto & Melone bis zu gebratenem Truthahn.*

Weingut Steininger // Cabernet Sauvignon Rosé Sekt 2021 / 13,0% NK / € 22,50 / [weingut-steininger.at](http://weingut-steininger.at)



## Der immer geht

**Veuve Clicquot:** Wunderbare gastronomische Einsetzbarkeit gehört hier dazu

1772 gründete Philippe Clicquot einen Weinhandel unter der Marke Clicquot. 1805 starb Francois Clicquot, der Sohn des Unternehmensgründers. Seine 28-jährige Witwe (französisch: Veuve) Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin übernahm daraufhin das Geschäft und führte sie überaus erfolgreich weiter.



*Himbeer-Rot mit orangen Reflexen, im Duft anfangs verhalten, mit Luft etwas Rosenblätter, Amarena-Kirschen, aber auch dezente Mandelblüten. Druckvoll und schaumig zugleich, dezente Ribislnote und intensive Perlage. „Zugänglicher Solist“, aber auch zu Butterfisch-Sashimi oder Keta-Kaviar auf Pumpnickel.*



Veuve Clicquot //  
Veuve Clicquot Rosé Brut / 12,5%  
NK / k. A. / www.moet-hennessy.at



## Wunderbeer!

**Ruinart:** Rosa, aber auch mit Gold

Das Haus Ruinart wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet und ist somit das älteste Champagnerhaus überhaupt. Seit fast 300 Jahren blickt es nun auf die Geschichte der Champagnerherstellung. Die auffallende Flaschenform erinnert noch heute an die historischen Flaschen des 18. Jahrhunderts.



*Strahlend und hochfärbig („fast wie ein „Americano“) im Glas, das Rooibos, getrocknete Hagebutte und Blutampfer zum attraktiven Brioche mitbringt. Für die ÖGZ-Jury wie ein „flüssiges Erdbeer-Tartelette“: zarte Vanille, Biskuit und kühle Beerenanmutung. Wertig und ideal zu Fischen wie Steinbutt in Beurre Blanc.*



Ruinart // Champagne Ruinart  
Rosé brut / 12,5% / NK / k. A.  
www.moet-hennessy.at

## Feine Bitter-Töne

**Orban:** Kenner greifen zu diesem gänzlich Kitsch-freien Rosé

Das Familienporträt sieht seinen Urgroßvater Léopold Orban als Pionier der Schaumweinherstellung im Dorf Leuvrigny, gefolgt von den nachfolgenden Generationen bis hin zu dem mutigen Francis, der den Spieß umdrehte und 2007 begann, Champagner nach seinem eigenen Stil herzustellen.



*Der zart orange Reflex erinnert an „Aperol Spritz“, der Duft verbindet Käse-Cracker mit Kornellkirschen, Schlehe und etwas „Earl Grey“ im Duft. Den Mund auskleidendes Mousseux, merklicher Gerbstoff, final auch Grapefruitzeste und Bergamotte. Im Pairing top zu Krabbe oder als luxuriöser Schluck zur Poké Bowl.*



Francis Orban // Champagne  
Brut Rosé / 12,0% & / NK / k.A.  
info@champagneplus.at



## Großes Kino

**Henri Giraud:** Gold für das Komplettpaket

Die Familie Giraud-Hémart baut seit 1625 in Aÿ Wein an und ist das älteste Champagnerhaus in Familienbesitz. Henri Giraud verzichtete 2016 auf Edeltanks und verwendet stattdessen kleine Eichenfässer aus dem Argonner Wald, der zwischen Champagne und den Vogesen liegt.



*Brioche in Reinkultur, etwas Melisse und Estragon – Kräuter und Zitrusfrüchte heller Art. Engmaschig und mit feiner Säure, etwas Quitte und dezente Weichsel-Frucht. Frische und Zug in einer hocheleganten Art, wunderbare Zitronencreme-Noten. Top zu gratinierten Austern bzw. Lachsbagel mit Cream-Cheese.*



Henri Giraud // Esprit De Giraud  
Brut Champagner / 12,0% / NK  
k.A. / www.champagnedna.at

## Molto vivace

**André Chemin:** Lebendigkeit wird hier von viel Agrumen hervorgerufen

André Chemin ist seit seiner Gründung im Jahr 1948 ein Familienunternehmen im Herzen der Montagne de Reims zusammen. Heute leiten Sébastien und seine Frau Eva das 6,5 Hektar große Familiengut, das sich über die Premier-Cru-Hänge der Montagne de Reims verteilt.



*Die Autolyse duftet wie aus dem Bilderbuch, etwas Kaffeepulver und Schwarzbrot-Chips geben den Takt vor. Frucht-süßer Anrunk, der aber täuscht: Denn es folgt ein engmaschiger Grapefruit-Touch, verbrämt mit Kaffee – zwei spannende Noten, die immer noch jugendlich miteinander spielen.*



André Chemin // Champagne Brut  
Premier Cru 2015 / 12,5% / NK  
k. A. / info@champagneplus.at

## Zitrus-verliebt

**Moët:** Vielschichtigkeit liefert hier ein lebendiges Gaumen-Spiel

1743 wurde das Unternehmen von Claude Moët gegründet. Es zählten Persönlichkeiten wie Madame Pompadour und Napoleon zu seinen Kunden. Moët & Chandon galt als der Lieblings-Champagner Napoleons, daher rührt die Marke mit dem klingenden Namen Brut Impérial.



*Allerfeinste Briochenoten, Oolong-Tee, Weingartenpfirsich und ein Hauch von Haselnuss-Karamel. Blutorange und Milchkaffee am Gaumen, die saftige Nashi-Birne bleibt fast endlos haften. Mit feiner Säure und hoher Zugänglichkeit am Gaumen versehen. Ein Champagner zur Languste, aber auch zum Kalbsfrikassee.*



Moët & Chandon // Moët & Chandon  
Grand Vintage 2015 / 12,5%  
NK / k. A. / www.moet-hennessy.at



# Spannung vom Terroir eingebaut

Leithaberg DAC: Mit seinen weißen und roten Sorten war der Leithaberg Vorreiter unter den Herkunftsregionen. Kalk und Schiefer ergeben unterschiedliche Weine, aber einen Stil, der nie langweilt ...

**K**ommendes Jahr feiert die Herkunftsregion Leithaberg ihren 15. Geburtstag. Als eine der ersten DAC-Regionen hat man sich von einem guten Dutzend Pionier-Winzer zu über 70 Betrieben entwickelt.

Text: Roland Graf

Parallel dazu wurde in dieser Zeit auch das Profil der zugelassenen Sorten Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder, Neuburger sowie des einzigen „Roten“ Blaufränkisch geschärft. „Untergeordnete Primärfucht und kein bis kaum merkbarer Holzton“ sollen das wichtigste Atout der Region zwischen Eisenstadt und Neusiedl hervorkehren: Die mineralische Prägung, die sich dem Urmeer Parathetys und seinen Muschelkalk-



Foto: Wolfgang Schmid

Resten verdankt. Dass am Rande der auf „Leithakalk“ wurzelnden Reben auch noch Schiefer für mineralische Würze sorgt, hat zu einem Phänomen geführt, das man aus anderen Regio-

nen nicht in dieser Intensität kennt: Winzer „reissen“ sich um Parzellen am Leithaberg. Neben bekannten Namen im benachbarten Seewinkel setzen z. B. Paul Kerschbaum aus dem Mittel-

burgenland oder die seit dem 14. Jahrhundert mit dem Weinviertel verbundene Hofkellerei Liechtenstein seit 2019 auf das kalkige Terroir. Was einen klaren Qualitätsausweis darstellt! Die kühlen und oft salzig verbrämten Weißweine der Region sind aber auch für den Sommelier ein Geschenk – vor allem zu papriziertem Fisch (z. B. der gern am Neusiedler See servierte Fogosch alias Zander) hat man im besten Fall echte „Austro-Chablis“ parat. Der würzige Blaufränkische wiederum bringt vor allem vom Schieferboden ideale Anlagen als Begleiter von Lamm, Ente oder Reh mit. Wo man 2023 zugreifen sollte, hat die Leithaberg-Verkostung der ÖGZ – wie immer mit Speiseempfehlungen – festgehalten.



## Leithaburgunder

**Liechtenstein:** Mit Raffinesse zu ÖGZ-Gold

Seit 2019 ist die Hofkellerei am Leithaberg aktiv, ihr Chardonnay stammt aus der wohl besten Burgunderlage in St.



Margarethen. Muschelkalk- und Quarzgehalt geben dem Wein viel Struktur, aber auch Eleganz. Der nahe Neusiedlersee reflektiert Sonnenlicht und sorgt so für die richtige Reife..

*Herb-kühle, gelbe Früchte wie Reineclaude und Quitte, etwas Butter-Blätterteig, im reifen Duftbild. Saftig und mit ganz feiner Säure, die diesen wertig-kraftigen Burgunder mit Raffinesse trägt. „Toller Stil“, sehr cremig, mit tropenfruchtig-schmeizigen Noten. Zu Kürbis-lasagne oder Grammelpogatscherl!*



Hofkellerei Liechtenstein // Leithaberg DAC Chardonnay 2021 / 13,0% NK / € 28,- / [www.hofkellerei.com](http://www.hofkellerei.com)



Foto: Wolfgang Schmid

## Gut gewürzt!

**Remushof:** Endlich darf die Sorte einmal ihre Stärken ausspielen

„Wir leben Wein“, lautet das Motto der Familie Jagschitz. Auf ihrem „Remushof“ Jagschitz ist Wein eine Lebenseinstellung – und das seit Jahrzehnten. Zurzeit bewirtschaftet man 17 Hektar Weingärten in der Region Leithaberg, auf den Hängen und am



Plateau des Ruster Hügellandes. *Hmmm, der duftet! Kräuterwiese mit Kamille und Löwenzahn, auch auffrischender Fruchtgeruch nach Grüner Mango. Am Gaumen rund und saftig von Beginn weg, schmelzige Tropenfrucht und ein Haucherl Nuss-Creme-Kekse im Finale. „Feine Option zu klassischem Kalbsbraten“, so die Jury.*



Weingut Remushof - Jagschitz // Leithaberg DAC Neuburger 2020 14% / SV / € 17,- / [remushof.at](http://remushof.at)



## Vitaler Ausdruck

**Liechtenstein:** Ein hoch eleganter Sorten-Vertreter – *noblesse oblige!*

Charaktere zweier Länder vereint die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein Zur fürstlichen Domaine zählen die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in Wilfersdorf, Österreich, die Hofkellerei in Vaduz, Fürstentum Liechtenstein und die Hofkellerei im Gartenpalais - Vinothek & Bar in Wien.



*Verhalten zu Beginn, danach säurig verbrämte, würzige Art, die an Hauszweitschke, Darjeeling-Tee und Herzkirsche anklingt. Saftig-eleganter Antritt am Gaumen, ein Hauch Burgund schwingt da mit. Raffiniert und mit dezentem Ausdruck, der z. B. zu Rehbraten oder Hirsch-Carpaccio einen starken Auftritt hat.*



Hofkellerei Liechtenstein // Leithaberg DAC 2020 / 13,0% / NK € 28,- / www.hofkellerei.com

## Frischer, roter Kick

**Höpler:** Mit Würze und Säure punktet dieser rote „Leithaberg DAC“

„Unsere Lage am Leithaberg erlaubt es eine breite Sortenvielfalt von Weinen zu produzieren, die die hohen Erwartungen von Michelin-Sterne-Gastronomen sowie Wein-Liebhabern rund um den Globus erfüllen. Wir exportieren 75% unserer Weine“, so der burgenländische Winzer Christoph Höpler.



*Granatrote Reflexe leuchten am Glasrand, die Nase vermeldet Sauerkirsche, aber auch leicht schotige Töne („Pimentos de padron“). Im Mundgefühl deutlich leichtfüßiger und mit rotfruchtigem Ausdruck, der zwischen Himbeere und Roter Bete oszilliert. Zart erdige Nachklänge sorgen für eine gute Eignung als Pilzragout-Begleiter.*



Weingut Höpler // Ried Kirchberg Winden Leithaberg DAC 2020 13,5% / SV / € 18,- / hoepler.at

## Very Berry!

**Remushof:** Fruchtsatt und mit hoher Eignung für's „Food Pairing“

Wo Tradition und moderne Technologie aufeinandertreffen, entsteht Qualität. Der Hof ist seit vielen Jahren in Familienbesitz. Der Hausname geht auf das Jahr 1684 zurück. Inzwischen ist die sechste Generation am Zug, die siebente steht schon bereit und arbeitet auch schon im Weingut mit.



*Heidelbeere und Schwarze Johannisbeere in einem ausgeprägt dunklen Beeren-Duft, der auch Schwarzen Pfeffer und Orangenöl zeigt. Im Mundgefühl von samtigem Charakter, der erneut Beerencharme mit etwas trockenen Gewürzen – wie Piment – zu verbinden weiß. „Bitte zu geschmorten Rindswangerl servieren“.*



Remushof - Jagschitz // Leithaberg DAC Ried Himmelfahrt 2019 / 13,5% NK / € 24,50 / www.remushof.at

SV: Schraubverschluss, NK: Naturkork, alle Preise sind Bruttopreise



## „BF“ aus Seide

**Höpler:** Hohe Eleganz holt sich „Goldene“

Die Familie Höpler produziert seit den 1860ern Wein, doch Jost Höpler legte in den 1980ern den Grundstein für das



heutige Weingut. Im Jahr 2004 wurde die Kellerei in Winden am See zu klein und so wurde eine neue Kellerei in Breitenbrunn errichtet. Heute befindet sich „höplers weinräume“ in Winden. *Cranberry trifft auf eine Handvoll Kräutermischung (wie Thymian, Selleriegrün und – etwas verhaltener – Liebstöckel). Sanft im ersten Antritt, ersprießt Herzkirsche, aber auch Himbeere, am Gaumen. Eleganter Leisetreter mit dezent mineralischer Prägung und Graphit im Finish. „Da gehört Ente oder Ofen-Gansl dazu!“*



Weingut Höpler // Blaufränkisch Ried Kirchberg Winden 2015 13,5% / SV / € 29,70 / hoepler.at



Foto: Wolfgang Schmid



## Einlagern! Jetzt!

**Mad:** ÖGZ-Gold für gewaltiges Potential

Die Ried Marienthal kann man zweifelsohne als eine der besten Rotweinlagen Österreichs bezeichnen. Wir dürfen



2,5 ha dieser außergewöhnlichen Lage unser Eigen nennen“, ist man am Weingut stolz. „Diese wurden bereits 1956 vom Großvater bepflanzt, um einen ganz besonderen Wein zu keltern. *Herb, wertig und von ebenso dunkler Aromatik (Brombeere, Zwetschke) wie Würze geprägt. Großartige Balance aus Säure, Holunder-dunklen Beeren, Lorbeer und gerade noch spürbarem Gerbstoff. Die frühe Form eines großen Weines, der – mit seinem Pfeffer-Oliven-Mix – zu Braten zur Top-Form auflaufen wird.*



Weingut Mad // M56 - Ried Marienthal Leithaberg DAC 2019 / 14,0% NK / € 89,- / www.weingut-mad.at

Entgeltliche Einschaltung



# Sagen Sie nie Weinbrand zu ihm!

Große Qualitätsverbesserungen und klare Herkunftsprägung machen eine klassische Spirituosen-Kategorie noch spannender für die Bar. Vor allem in Zeiten, in denen Herkunft bei Drinks stark zählt.

**M**anchmal muss man die Punkte nur zu einer Linie verbinden. Diese Binsenweisheit gilt auch an der Bar, wo man sich plötzlich auch bei lange vertrauten „Bekanntnen“ mit ihrer Herkunft auseinandersetzt.

Text: Roland Graf

Dass etwa die Mandel-Noten des beliebten Gardasee-Weißweins auch im Italo-Klassiker des Weinbrands („Vecchia Romagna“) zu finden sind, ist logisch. Denn in beiden Fällen sorgt die Rebsorte Trebbiano dafür. Galt beim Weinbrand lange nur das Alter als Kriterium, zählt mittlerweile auch die Rebsorte. Denn sie erklärt die lokalen Unterschiede dieser Kategorie, die in praktisch allen



Foto: SPH / iStock / Getty Images Plus

Weinbau treibenden Ländern gepflegt wird. Und doch funktioniert ein Brandy aus Jerez als Teil des spanischen Kaffee-Gedecks anders als ein Digestiv beim „Griechen“. Denn der süße Muskat von der Insel Sa-

mos, der die Basis für alle Metaxa-Brände darstellt, erzählt von den mediterranen Sommern. Wogegen die lange im „Paradis“ gereiften Brände aus der Charente die Seele, den Charakter, des Cognacs ausma-

chen. Auch hier hat es der Trebbiano unter seinem regionalen Namen Ugni Blanc geschafft, als eher neutrale Rebsorte zum Star zu werden. Doch erst durch die Reifung der Destillate und die Kenner-Hand des maître de chai wird er zu einer komplexen Zeitkapsel. Bester Beweis dafür war die Entscheidung der französischen Produzenten, das Mindestalter für einen „XO“ von sechs auf zehn Jahre hinauf zu setzen – ein ungewöhnlicher Schritt in einer auf Schnellebigekeit gepolten Industrie! Die Bandbreite ist, inklusive der heimischen Brände von Veltliner und Co., also hoch. Man muss sie nur entsprechend funkeln lassen im Glas. Und genau das tat das Kostquartett der ÖGZ schon für Sie!

## Blüten und Frucht

**Rémy Martin:** Mit eleganten Noten bezaubert dieser Cognac den Gast

Rémy Martin hat seinen Sitz in der Stadt Cognac. Der Name geht zurück auf den Charentaiser Winzer Rémy Martin, der das Haus 1724 gründete. Mehr als zwei Jahrhunderte hielt sich das Haus, bis es in den 1920er Jahren von André Renaud übernommen und von Grund auf umstrukturiert wurde.



*Sehr florale Töne (kandierte Veilchen) die einen Duftkern aus Karamell, Brombeer-Gelée und Orangenblütenwasser begleiten. Schöne Süße zeigt sich auch am Gaumen, hier finden sich Mandelschokolade und dezente Malznoten. Für die Jury „ideal für den Café Gourmand oder zu einer Crème Brûlée“.*



Rémy Martin //  
Rémy Martin 1738 / 40,0% / k. A.  
Import: www.topspirit.at



## Seide im Mund

**Rémy Martin:** So typisch – und golden!

Zugute kam Rémy Martin nicht nur das Vermögen seiner Ehefrau, die das Haus Frapin – inklusive eines an sehr wertvollen Destillaten Kellers – geerbt hatte, sondern auch seine Erfahrung in der Cuvierung von Cognac. 1965 verstarb André Renaud und hinterließ das sanierte Haus seinen beiden Töchtern.



*Trauben-Nuss-Schokolade, die sich mit floralem Duftpotpourri – Hibiskus und Rose – vermählt. Seidiges Mundgefühl, das sich wie ein sanfter Teppich aus Haselnuss-Creme auf die Zunge legt. Feine Trockengewürze wie Piment und Zimt im Nachklang. „Ein Inbegriff der Kategorie“.*



Rémy Martin //  
Rémy Martin XO / 40,0% / k. A.  
Import: www.topspirit.at



## Nuss-Sorbet

**Metaxa:** Mit sanfter Freude zu ÖGZ-Gold

Der Winzer Spyros Metaxas zog 1880 von der Insel Kefalonien nach Attika. Da die erworbenen Weinberge mit unterschiedlichen Rebsorten bepflanzt waren, entschied er sich, den Wein zu destillieren und mit Kräutern zu kombinieren. Im Jahr 1888 den Metaxa-Weinbrand auf den Markt.



*Süße Haselnuss-Creme, ausgeprägte Rosen-Noten und weicher Milchkaffee-Touch („Melange“, raunt der Wiener). Saft und zugänglich am Gaumen, schmelzend wie ein Haselnuss-Sorbet, dabei auch mit Vanille-Creme und feiner Orangen-Note gegen Ende hin. „Fast schon ein Dessert für sich“, so die ÖGZ-Runde.*



Metaxa //  
Metaxa 12 Sterne / 40% / k. A.  
Import: www.topspirit.at

## Samtiges Gefühl

**Hennessy:** Abgerundet, klar traubig und ideal für Cognac-Neulinge

1765 wurde das Cognac-Haus von Richard Hennessy gegründet. Zu Beginn stand der Handel im Mittelpunkt, bis der Sohn des Gründers, James, 1794 mit der eigenen Produktion begann. Bald wurde Hennessy zum Marktführer für kostbare Eaux-de-vie, das sind jene edlen Destillate, die Cognac heißen.



*Die Nase des satt-braunen Glases bringt Trauben-Nuss-Schokolade, Mandeln, aber auch einen feinen Hefe-Touch (Gärkeller beim Brauer) mit. Am Gaumen sanft und mit einem Film aus Milchsokolade auf der Zunge. Toller Einstieg in die Welt des Weinbrands! „Gerne auch zu Waffeln mit Haselnusseis servieren“!*



Hennessy //  
Hennessy VS / 40,0% / k. A.  
www.moet-hennessy.at

## Sanfter Gourmet

**Vecchia Romagna:** Wunderbar anschmiegsam und ideal zum „Aprés“

Der Vecchia Romagna ist ein Weinbrand aus der Emilia-Romagna. Der Name leitet sich davon ab, dass der Weinbrand traditionellerweise aus Produkten dieser Region hergestellt wird. Die Marke wurde bereits 1820 kreiert, die Markteinführung erfolgte allerdings erst 1939 auf dem italienischen Markt.



*Würzige Sache: Thymian und Liebstöckel begleiten einen klar traubig geprägten, hellfruchtigen Duft. Angenehm viskos und mit einem ab der ersten Sekunde einsetzenden Haselnuss-Ton auf der Zunge. Scharf ist hier nichts, nussig sehr viel – im Finale auch zarte Medizinal-Töne und Nelke: Klassischer Digestiv!*



Vecchia Romagna // Vecchia Romagna Etichetta Nera / 40% / k. A.  
Import: www.kattus-borco.com

## Tiefgang

**Mad:** Lange gereifter Austro-Weinbrand, der viele Facetten zeigt

Das Familienweingut „Mad – Haus Marienberg“ befindet sich in Oggau am Westufer des Neusiedler Sees.



Seit 1786 ist es in Familienbesitz und wird wie das „Gasthaus zum Herztröpferl“ weiterhin, mit aufgeteilten Kompetenzen und Verantwortungen, innerhalb der Familie Siess geführt.

*Die Prägung einer langen Holzfass-Lagerung ist in der Nase erkennbar; Vanille und etwas geröstete Kokosnuss begleiten Dörrmarille, Feige und Nougat. Mit feiner Klinge entfaltet er sich am Gaumen, wo sich neben getrockneter Orange und Schokolade auch ein Quäntchen Mandelsplitter zeigt.*



Weingut Mad // Madagnac  
Grosse Lage 1998 / 40% / k. A.  
www.weingut-mad.at

SV: Schraubverschluss, NK: Naturkork, alle Preise sind Bruttopreise

Entgeltliche Einschaltung

# Antinori & Morandell: 60 Jahre gemeinsam

Solche Treue ist im volatilen Weingeschäft rar: Seit 1963 (!) vertreibt das Tiroler Handelshaus Morandell die Weine der toskanischen Weltmarke Antinori. Gefeierte wird das mit einem „Late Release“.

**D**er Zauber des Anfangs spiegelt sich in der Anekdote wider, die Christoph und Mario Morandell von ihrem Großvater erzählen: Er hatte die Partnerschaft zwischen Tirol und der Toskana einst begründet.

Text: Roland Graf

„Zu Beginn bekamen wir nur die Fässer samt Etiketten, abgefüllt wurde „Villa Antinori“ aber in Wörgl“. Seither habe sich aber viel verändert, lacht Allegra Antinori mit, die diese Geschichte von ihrem Vater Piero kennt und mit ihren Schwestern heute die Geschicke von der Zentrale in Florenz aus leitet. Der heute 85-jährige Marchese hat ein gewaltiges Wein-Reich begründet: Alleine in der Toskana hat man elf Weingü-



Foto: Wolfgang Schmidt

ter im Familienunternehmen versammelt, dazu kommen Zukäufe der letzten Jahre wie das bekannte Friulaner Weißwein-Gut Jermann.

### Engagement in Napa Valley

Das jüngste Investment führte die Winzerfamilie nach Kalifornien:

Nachdem der Eigentümer von „Stag’s Leap“ seinen Anteil am Joint Venture verkaufen wollte, schlug man als Juniorpartner zu: „100 Hektar eigene Weingärten dienen auch in Napa einer Strategie“, so Allegra Antinori, „nämlich dem hochqualitativen Wein“. Einige Kostproben davon gab es bei der Feierstunde in der Wiener „Cantinetta Antinori“, darunter neben dem berühmten „Tiganello“ auch den „Guado al Tasso“ 2014. „Davon haben wir eine kleine Allokation exklusiv aus dem Privatkeller bekommen“, freuten sich die Morandells über die mit 93 Parker-Punkten ausgezeichnete Cuvée aus Bolgheri. Schließlich sollen auch die Kunden den seltenen „Vertriebs-Geburtstag“ mitfeiern können.