

CHANDRA KURT'S

WEINSELLER

JOURNAL

N°24 | 2021

DER REPORT

Tenuta San Leonardo

Eine önologische

Perle im Trentino

Chef's Table
Hotel Krafft
in Basel

Die Markenstory
Mallorca-Star
Son Mayol



September 2021
Schweiz CHF 14,-
Deutschland € 14,-

chandrakurt.com
Aboservice
werdverlag.ch

Wein-Travel

Der Brite Chris Yorke ist Chef der ÖWM (Österreich Wein Marketing). York lebte lange in Neuseeland, wo er für die Vermarktung der neuseeländischen Weine verantwortlich war.

www.oesterreichwein.at



Essen

Links: Hotel Hirschen
Rechts oben: Buschenschank in der Steiermark
Rechts unten: Döllnerers Enoteca



Trinken

©Steiermark Tourismus/Harry Schiffer



Trinken

Entlang der Donau

Unbedingt einmal die Donau entlangfahren! Entweder mit dem Schiff oder mit dem Rad am wunderschönen Donauradweg oder auch mit dem Auto, wenn man ein paar Abstecher in umliegende Weinbaugebiete machen möchte. Neben spektakulären Landschaften und malerischen Winzerdörfern erwarten einen Grüne Veltliner und Rieslinge von Weltklasse.

Pub Klemo, Wien

Ich habe in Wien das grosse Glück, um die Ecke vom Pub Klemo im fünften Wiener Gemeindebezirk zu wohnen: Mag es von aussen unspektakulär wirken, findet man drin eine der absolut besten Weinauswahlen des Landes. Sehr gross ist auch das Angebot der glasweise ausgeschenkten Weine. Und die Preise sind mehr als fair!

www.pubklemo.com

Region Neusiedler See

Ich bin ja inzwischen ein «gelernter Wiener» – und als solcher ist der Neusiedler See mein Meer. Das Beste daran ist: Nach einem ausgiebigen Tag am Wasser oder auch auf dem Rad kann man in einem der unzähligen Heurigen einkehren, die rund um den See tolle Weine und regionale Speisen anbieten.

Laufke, Graz

Im Zentrum von Graz, einem Juwel von einer Stadt, liegt das Traditionsweinhäuser Laufke. Das Beste daran: die grossartige Weinbar! Von steirischen Topgewächsen bis zu internationalen Granden reicht das Angebot – da wird jeder Weinliebhaber glücklich.

www.laufke.net

Vom Heurigen zum Buschenschank

Sag niemals «Heuriger» in der Steiermark! Auch unser südlichstes Weinbaugebiet reiht Weinschenken wie Perlen aneinander – aber dort heissen sie «Buschenschank». Im Gegensatz zum Heurigen dürfen Buschenschanken nur kalte Speisen anbieten, dem Genuss tut das aber keinen Abbruch! Dafür sorgen auch die herrlich frischen steirischen Weine.

Döllnerers Enoteca, Golling

Wenn ich in Salzburg bin, mache ich immer einen kleinen Abstecher nach Süden zu Döllnerers Enoteca. Alex Koblinger ist dort der Herr der Weine und sorgt jedes Mal für ein unvergessliches Erlebnis.

www.doellerer.at

Hotel Hirschen, Bregenzwald

Ganz im Westen Österreichs, in Schwarzenberg im Bregenzwald, liegt das prächtige Hotel Hirschen. In diesem 266 Jahre alten Haus wird herrlich gekocht und die Weinkarte gibt alles her, was das Herz begehrt. Ein feinsinniger Fokus auf Kunst und Kultur rundet das Gesamterlebnis im Hirschen ab.

www.hotel-hirschen-bregenzwald.at

Heuriger Wieninger, Wien

Kein Restaurant im eigentlichen Sinne, aber trotzdem ein Genuss für Gaumen und Seele: der Heuriger Wieninger am Wiener Nussberg. Er ist einer von unzähligen Wiener Heurigen, punktet aber mit einer der besten Aussichten auf Wien, Top-Heurigen-Speisen und den ausgezeichneten hauseigenen Weinen.

www.heuriger-wieninger.at

Der Floh, Langenlebarn

Ganz besonders empfehlenswert ist auch der Floh im kleinen Langenlebarn direkt an der Donau. Josef Floh kocht spektakulär regional nach dem «Radius 66»-Konzept: Alle Zutaten kommen aus einem Umkreis von maximal 66 Kilometern. Der Wein hingegen darf globaler sein: grandioser Keller!

www.derfloh.at



Trinken



Essen

«Umweltbewusst produzierte Weine werden wichtiger»

Interview mit Chris Yorke

Was schätzen Sie persönlich am Wein?

Ganz eindeutig: die Geschichte, die hinter einem Wein steht. Jeder Wein kann so viel erzählen, etwa über seine Herkunft, den Winzer oder die Winzerin, die Philosophie des Weinguts. Wichtig ist nur, dass man sich die Zeit und Ruhe nimmt, dem Wein «zuzuhören».

Wie muss man sich Ihren Weinkeller vorstellen?

Aktuell: «under construction». Ich wohne in einer Altbauwohnung und habe gerade ein Kellerabteil entdeckt, das ich nun zu einem Weinkeller mache. Dafür kaufe ich gerade ausgesuchte Weine und Jahrgänge, etwa aus dem grandiosen Jahr 2019. Natürlich werden auch einige tolle internationale Weine den Weg in meinen Keller finden, zum Beispiel aus Neuseeland.

Wann geniessen Sie Wein am liebsten?

Zu vielen Gelegenheiten: in entspannten Runden mit Freunden, beim Essen, in der Sonne, als Aperitif. Wein ergänzt einfach wunderbar Stimmung und Essen.

Inwiefern hat Covid-19 die österreichische Weinwelt beeinflusst?

Natürlich sehr stark: Unsere Gastronomie musste neun Monate lang schliessen, das ist eigentlich unvorstellbar. Der Weinabsatz im Handel ist gestiegen, der Online-Handel durch Corona «erwachsen geworden»; die Steigerungsraten dort waren teils enorm. Der Ausfall der Gastronomie konnte dennoch nicht kompensiert werden. Sehr schmerzhaft war für unsere Winzer auch der fast vollständige Ausfall der Wintersaison. Vor allem unsere hochwertigen Weine finden in dieser Zeit viele Abnehmer. Was uns sehr freut, sind die Exportsteigerungen 2020 trotz Corona – da haben uns die Schweizer mit einem Zuwachs von 20% bei der Menge und 5% beim Wert wirklich grossartig unterstützt!

«Unsere junge Generation ist sehr experimentierfreudig.»

Gilt die Zukunft dem biologischen Wein?

Ich würde sagen: Umweltbewusst produzierte Weine generell gewinnen an Attraktivität. Viele Konsumenten werden in dieser Hinsicht bewusster,

speziell in bestimmten Märkten. Und die suchen dann gezielt Weine, die zum Beispiel biologisch, biodynamisch oder nach nachhaltigen Zertifizierungen produziert werden.

Wie wichtig sind autochthone Sorten?

Für uns sehr wichtig! Österreich ist ein Weinland, das sehr gute Qualitäten produziert, und spricht demnach viele weininteressierte Konsumenten an. Diese sind sehr offen für Neues bzw. suchen auch aktiv nach neuen Weinerlebnissen, und mit unseren autochthonen Rebsorten können wir diesbezüglich sehr viel anbieten. Dasselbe gilt auch für Sommeliers weltweit, deren Beruf und Leidenschaft es ja ist, für ihre Gäste neue Schätze zu finden.

Warum wird Sekt und Schaumwein immer wichtiger?

Ganz einfach: Weil erkannt wird, dass Sekt nicht nur bei besonderen Anlässen wunderbar passt, sondern rund ums Jahr – und dass Sekt auch ein grossartiger Speisenbegleiter ist! Falls jemand es noch nicht kennt: Sekt aus Österreich vereint ausgezeichnete Qualität mit einem sehr guten Preis-Genuss-Verhältnis.

Welches Weinland empfinden Sie im Moment als das innovativste – oder als dasjenige, das am meisten andere beeinflusst?

Ich war 20 Jahre lang weg von Europa. Als ich wieder zurückgekommen bin, fand ich es irrsinnig spannend, wie innovativ die Weinwelt in Österreich ist. Es gibt einen grossen Fokus auf die umweltbewusste Produktion, und bei der Weinbereitung beschreiten viele Winzerinnen und Winzer neue, sehr spannende Wege. Da ist vor allem unsere junge Generation sehr experimentierfreudig. In Summe streben alle unsere Winzerinnen und Winzer nach sehr hohen Qualitäten, das sorgt für ein sehr hohes durchschnittliches Niveau unserer Weine. Und das Beste ist: An der rot-weissen Banderole auf dem Flaschenverschluss erkennt man sofort, dass man einen typischen und hochwertigen österreichischen Wein vor sich hat. Das ist für uns auch international ein einzigartiges Erkennungsmerkmal und wird sehr geschätzt!

Kennen Sie Schweizer Wein und was würden Sie einem jungen Schweizer Winzer empfehlen?

Nachdem ich selbst in Basel-Land in der Nähe eines Weinguts aufgewachsen bin und zehn Jahre in der Schweiz gelebt habe, kenne ich den Schweizer Wein gut. Was schade ist: Man kriegt Schweizer Wein fast nur im Inland – der Weg in den Export kann für Schweizer Winzer daher sehr interessant und vielversprechend sein.



Reben mitten in Wien – Grinzing, Hungerberg.

Foto © ÖWM