



Wein aus Österreich

Sommelierverschein feierte 20. Jubiläum

Mit einem großen Sommerfest feierte der Vorarlberger Sommelierverschein (VSOV) im Brandner Hof in Brand seinen runden Geburtstag.

Rund 140 Gäste folgten der Einladung und stießen mit den Wirtsleuten des Brandner Hofes auf das Jubiläum des VSOV an. Der bekannte Moderator Stefan Jochum aus Lech führte durch den Abend.

Kabarettistin Gabi Fleisch demonstrierte humorvoll, wie sie sich eine Weinprobe vorstellt und nahm auch Vizepräsident Walter Amann und Präsident Willi Hirsch ins Visier. Mit dabei die Vorarlberger Weinkönigin Alexandra Kreutz mit Prin-



Der langjährige VSOV-Präsident Willi Hirsch. (Foto: VSOV)

zessin Valentina Beck. In seiner Festrede erinnerte Willi Hirsch an die vielen Höhepunkte in der Geschichte des Vorarlberger Sommelierverschein und an zahlreiche Weinreisen. Im festlichen Rahmen wurden wieder sieben neue Mitglieder in den Verein aufgenommen.

Salonweine in Bregenz

Von Peter Weirather

Die Sieger stehen schon seit Juni fest, aber nächsten Dienstag und Mittwoch können die 260 Salonweine endlich auch in Bregenz verkostet werden.

Der Wettbewerb wird zwar immer härter, aber an den Traditionen wird nicht gerüttelt. Der Salon Österreich Wein geht auch heuer wieder auf Bundesländertournee. Am Dienstag und Mittwoch, jeweils zwischen 15 und 21 Uhr, stehen die 260 Siegerweine im Casino Bregenz zur Verkostung bereit.

Heuer wird es besonders spannend, steht doch bei den Weißweinen der schwierige Jahrgang 2010 im Mittelpunkt, bei den Rotweinen ist es dagegen der deutlich wärmere und auch homogenere Jahrgang 2009. Bei den Grünen Veltlinern sollte man vor allem die beiden Salon-Sieger Grüner Veltliner Scheiben von Franz Leth (Nr. 70) und Grüner Veltliner Smaragd Steiger von Fischer (Nr. 30) probieren.

Liebhabern von rassis-mineralischen Wachauern, die etwas länger brauchen, bis sie sich öffnen, sei der Grüne Velt-



Der Salon Österreich Wein gastiert auf seiner Bundesländertournee in den Casinos Austria. (Foto: Wep)

liner Weitenberg 2009 von Peter Veyder-Malberg (Nr. 63) empfohlen. An Grüner Veltliner Reserve Leopold 2010 von Walter Buchegger (Nr. 62) und Reserve 2009 Höhlgraben Alte Reben von Malat (Nr. 58), beide aus dem Kremstal, werden die Jahrgangsunterschiede deutlich. Der Langenloiser Winzer Karl Steinger ist als Sektspezialist bekannt, sein Grüner Veltliner Kittmanns-

berg 2010 (Nr. 56) und die Riesling Novemberlese beweisen sein vielseitiges Können. Bei den Rotweinen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wer es gerne fruchtig und klassisch mag, der sollte St. Laurent Altenberg 2008 von Gerhard Pittnauer (Nr. 168) und Blaufränkisch 2008 vom Kloster am Spitz (Leithaberg) probieren. Holzverliebte werden eher zur Reserve L1 von

Lang (Nr. 208) oder zum Zweigelt Prädium von Scheiblhofer greifen. Außerdem sind diesmal drei außergewöhnliche Spitzenweine im Salon vertreten, auf die sich wohl alle stürzen werden: Blaufränkisch Dürrau 2008 von Franz Wening (Nr. 201), Comondor 2007 von John Nittaus (Nr. 217) und Steinzeiler 2008 von Kollwenz (Nr. 229).

Strahlende Smaragde aus 2010

Nach jahrelanger Pause fand Anfang September in Weissenkirchen wieder die traditionelle Smaragdpräsentation der Vinea Wachau statt.

Die Smaragdpräsentation ist der Höhepunkt im Jahreskalender der Vinea Wachau und beste Möglichkeit, sich vom hohen Niveau des jüngsten Jahrgangs zu überzeugen. Für viele die einzige Gelegenheit, den einen oder anderen Tropfen überhaupt zu verkosten. Das gilt ganz besonders für den Jahrgang 2010. Denn die Ernte zählt zu den kleinsten überhaupt und viele Weine sind bei den Winzern bereits ausverkauft. Durch die kleine Menge und die schwierigen Wetterbedingungen ist der Jahrgang ins Gerede gekommen. Viele haben ihn schon bald nach der Lese verteuert. Völlig zu Unrecht, wie sich inzwischen herausstellte. Freilich ist es kein so homogener Jahrgang wie 2009. Aber die besten Smaragde aus 2010 werden in zehn Jahren die meisten des vergangenen Jahrzehnts überstrahlen. Immer wieder wird die hohe

Säure als eines der Merkmale dieses Jahrgangs erwähnt. Wie man von Deutschland weiß, kann das sehr schön sein. Dazu kommt, dass die Wachauer Winzer mit der Lese für die Smaragdweine extrem lange gewartet haben und dennoch keine Botrytisprobleme bekamen. Deshalb ist die Aromatik der Weine besonders fruchtig und klar. Zwar haben die Weine meist etwas weniger Alkohol, dafür hohe Extraktwerte und so ergibt sich insgesamt eine Harmonie im Glas.

Herausragend

Insgesamt sind es die Rieslinge, die 2010 besser zur Geltung kommen. Schönes Beispiel dafür ist etwa der Riesling Singriedel von Hirtzberger. Der Wein hat eine sehr frische Säure, aber auch entsprechend Druck, trotzdem präsentiert er sich als sehr feingliedrig. Leichtfüßig und elegant wirkt der duftige Riesling Klaus vom Weingut Prager. Auch der engmaschige und mineralische Riesling Achleiten von Roman Jäger zählt zu den schönsten Vertretern dieses Jahrgangs.

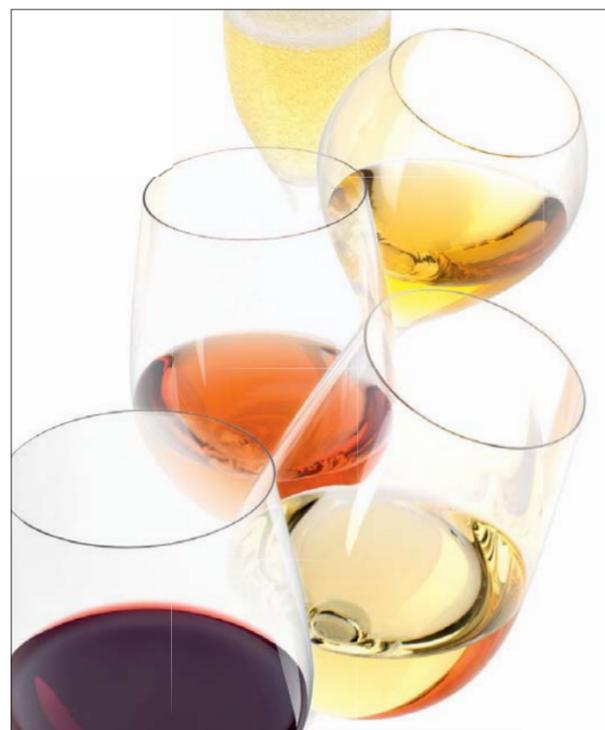


Blick auf Weissenkirchen und die Weinterrassen. (Foto: Weirather)



Weinbaupräsident Pleil geehrt

Bei der Steinfedernight ehrte die Vinea Wachau den langjährigen Weinbaupräsidenten Josef Pleil (Zweiter von rechts). Die Laudatio hielt LH Erwin Pröll (r.), der hervorhob, dass Pleil immer wieder neue Wege beschreite. Pleil hat wesentliche Verdienste am Erfolg des österreichischen Weins. Den Preis übergaben Emmerich Knoll (l.) und Obmann Franz Hirtzberger (Zweiter von links). Mit dem Steinfederpreis ausgezeichnet wurde Gourmetjournalist Herbert Hacker.



SALON 11
ÖSTERREICH WEIN

Die 260 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb

zu Gast im CASINO BREGENZ
am 27. und 28. 9. 2011, 15-21 Uhr

www.österreichwein.at

INTERSPAR

Weintipp

von Anne J. Thysell, geprüfte Wein-Akademikerin und INTERSPAR-Weinexpertin

Weinmanufaktur Krems
Grüner Veltliner
Kremstal, frisch und würzig

Ein toller Veltliner aus dem Hause Winzer Krems! In der Nase pfeifriger Zitrusduft, gepaart mit Noten von Stachelbeeren und Litschi. Am Gaumen wunderschön ausbalanciert mit feinem Säurespiel und typischem „Pfefferl“. Passt perfekt zu Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln.

0,75 l € 5,99

Wieder Blaufränkisch Bodigraben
Mittelburgenland, füllig und würzig

Feine Würze, Eleganz und Kraft – all das zeichnet diesen Salonwein von Top-Winzerin Juliana Wieder aus. Für diesen Blaufränkisch von der Lage Bodigraben werden nur die besten Trauben verarbeitet. Genießen Sie ihn zu gebratenem Lamm mit Polentaschnitte – ein Gedicht!

0,75 l € 16,99

Haus Marienberg Blaufränkisch Altenberg Premium
Neusiedlersee-Hügelland, füllig und fruchtig

Dieser Blaufränkisch zeigt sich mit würzigem Bukett nach Wacholderbeere. Aromen nach Brombeeren unterlegt mit feinen Schokolade-Noten und ein angenehmes Säurespiel runden das Geschmackserlebnis perfekt ab. Ein wirklich saftiger Salonwein, der ideal zu dunklem Fleisch passt. Burgenländische Weinprämierung: Goldmedaille.

0,75 l € 8,89

INTERSPAR **weinwelt.at**

Ab sofort bei Online-Bestellungen GRATIS-Zustellung in alle INTERSPAR-Märkte.