

FWP 0308

Dr. Berthold Salomon - Krems und Australien

Zu Geologie: Wachtberg ist die erste Lößanwehung nach der Wachau, somit auch einige Riede auf Gföhler Gneis und Schiefer.

Ursprünglich war die Familie mit Salzhandel beschäftigt, stammt aus Südtirol (Salomonsbrunn bei Brunneck - Salomon/Sole-Mann?).

Der erste Kremser Salomon heiratete die Tochter des Besitzers des unter Josef II aufgelassenen Klosters Und, 1792.

Salomon war um 1930 der erste Flaschenfüller in Krems und einer der ersten in Österreich, füllte trockene Weine, nicht süße. Schon frühzeitig Export nach den USA.

BS hat nach Wirtschaftsstudium, aufgrund dessen er in erster Linie Steuerberater werden wollte, dann doch zum "familiären" Wein zurückgekommen, indem er den Verkauf und das Marketing für die Vinea Wachau übernahm; dann war er in den USA und Wien für Schlumberger tätig. Schließlich übernahm die Führung der Weinmarketing Austria, welche er von diffuser Kundenwerbung auf Promotionsplattformen für österr. Winzer im In- und Ausland umstellte.

Mit seinen Kontakten ins Ausland (Penfolds-Import durch Schlumberger) kam er schließlich nach Australien, wo er westlich von Adelaide 50 ha (12 ha Wein, 1 ha Oliven) erwarb. Im Zusammenarbeit mit Nachbarn bewirtschaftet er dieses Gut, bis seine Kinder soweit sind, die Leitung zu übernehmen. Nach dem Tod seines Bruders Dr. Erich Salomon im Vorjahr hat er auch zu Hause im familiären Betrieb (25 ha, davon 14 ha Eigenbesitz) die Führungsrolle übernommen.

Direkten Einfluß auf die Weinbereitung übt er nur in Krems aus, Australien wird großteils mit Hilfe von Nachbarn und Angestellten geführt.

GV Hochterrassen 2007: sehr helle Farbe, Nase nach frischem Gebirgswasser, minimaler Pfeffer. Frische Säure, flotter Speisebegleiter. Man denkt an einen warmen Frühlingsnachmittag und eine Jause in den Weinbergen.

RR Steinterrassen 2007: Zarte Blumenwiese, auf der Zunge relativ kräftige Säure, aber deutlich länger als der GV. Sollte wohl noch etwas warten zur Abrundung.

GV Wachtberg 2007: Früherer Erntezeitpunkt. Freundliche Fruchtsüße, drüber recht klarer Pfeffer. Mittlere Länge, deutliche Säure. 12,5 % Alk.

GV Wieden 2007: Später Lese, bis nach Allerheiligen, schwierig durch immer wieder einsetzenden Regen, Verdünnungseffekte. Wirkt flacher, wohl doch Wettereffekte, aber recht schöne Fruchttöne. Säure geht aber im direkten Vergleich mit dem Wachtberg ab. 12,5 %.

Bis hierher bewegen wir uns bei 15 - 16 Punkten.

GV Lindberg 2006: Unterer Teil des Wachtbergs, Löß. Nase derzeit etwas verdeckt, Honiganklänge. Sehr erwachsene Fruchtnoten, vielleicht Ananas, beachtliche Länge, 13,5 %. 17 - möglicherweise 18 P.

GV Von Stein 2006: Klassischer pfefferiger, langer Veltliner, wird wohl Smaragdqualität erreichen. Dementsprechend auch 18 P. 13,5 %

RR Undhof Kögl 2007: Feinleischige Fruchttöne, leichter Pfeffer. Sehr schön ausgewogene noch leicht auf der Zunge "bröselnde" Frische, zarte Bananennoten. 12,5 % 17+ P.

RR Pfaffenberg (FP) 2007: Fast wuchtig, intensive Fruchtnoten Richtung Ananas, Reinnettenäpfel, 18 P mindestens.

RR Undhof Kögl Reserve (FP) 2007: Nase auch nach längerer Zeit im Glas noch zurückhaltend, aber sehr gewichtig, dabei aber mit feinem Säurespiel. 17,5 P.

RR Pfaffenberg Reserve 2006: 10,6 g Restzucker, 8 g Säure (ausgewiesen halbtrocken). Andeutung Petrol über Pfirsich in der Nase, Schwarzbrottrinde mit Anishauch. Am Gaumen Ananas und Weinbergpfirsich, trotz Gewichtes mit Finesse ausgestattet. Optimum in 2 Jahren? In 20 auch noch interessant? Jedenfalls gut für 19 + Punkte.

RR Undhof Auslese 2006: „Sowas machen wir nur, wenn uns die Natur zwingt“ – ein bissl zuwenig entlaubt, Edelfäule bekommen, aber dafür die schönsten Botrytistrauben einkassiert, Ernte durch Familie und Freunde. Großartige Balance von Säure und Süße, große Länge, 19+ P.

Gelber Traminer Noble Reserve 2005: Koriandernoten, Elstaräpfel. gewichtig und ausreichend lang, kann mehr als 18 P bekommen.

Olivemöl: 1 ha in Australien fruchtig-blumig wie Gardasee-Comincioli!

Ein Vorfahre mütterlicherseits war ein aus Spitz stammender Priester namens Hinteregger, der in Australien eine der ersten katholischen Gemeinden gar nicht weit vom heutigen Salomonschen Besitz gründete, in Norwood.

Dr. Salomon kam erst nachträglich über einen Hinweis aus der Verwandtschaft, einige Zeit nach Erwerb des Grundes, auf diese Verknüpfung drauf.

Norwood (Sh/CS/Me) 2004: intensive Kirsch- und Pflaumennase, schöne Minz- und Eukalyptustöne am Gaumen, dann aber nach Pflaumentönen doch etwas kürzer. 16 - 17 P.

Sh/Viognier Fleurieu Peninsula 2004: 2005 war dieser nicht möglich. Der kleine Anteil Weißwein steht in der Tradition der Côte Rôtie. Sehr elegante Cuvée mit Kräuternoten über kräftigen roten Früchten. Später vielleicht ein bisserl marmeladig, aber keineswegs stumpf. Mittellang. 17 P

CS Finnis River 2004: leicht grünliche Nase, etwa spargel- oder paprikahaft. Relativ weich und rund am Gaumen, ziemlich lang, fruchtig auslaufend. 17,5 P.

Sh Finnis River 2004: zarte Kaffeeanklänge am Gaumen, relativ dicke Eukalyptustöne, dunkle dichte Früchte. Am Gaumen relativ feingliedrig, Kirschenfrucht, lang. 17,5 P.

Altus 2001: Von einem kleinen Schotterhöcker 100 % Sh in 100 % neuem Holz. Gibts derzeit nur aus 2001 und 2003. Recht bordelaisische Nase mit Kirschen, Erdbeeren, Hauch Thymian dabei. Am Gaumen süß mit feinen roten Beeren und Früchten. 18 – 19 P.

Marqise de la Tourette Hermitage 2001: dominanter Räucherton, hell, aber recht lange anhaltend, fruchtig. 17+ P.

Langer Applaus für die tollen Weine, die sympathische Präsentation (Mitorganisation bzw. Mithilfe Michael und Markus Schenkenfelder) und den kenntnisreichen Vortrag Dr. Salomons, der nicht nur vieles Interessantes zu den präsentierten Produkten und deren Entstehung vermittelte, sondern auch Einblicke in ein abwechslungsreiches Leben als erfolgreicher Manager, der sich nicht vor Entscheidungen scheut, gab.

H H