

*FWP April 2010*

# Rudolf Grabner & Thomas Rainer: "Essen und Trinken"

Josef, Linz, 26. 4. 2010

Welcher Wein zu welchem Essen – ist doch eh alles klar und seit Jahrzehnten, was heißt, seit Jahrhunderten fix: Rotwein zu rotem Fleisch, Weißer zu Fisch; zu Spargel ein Wein, der möglichst nach gar nix schmeckt, zum Kaviar Champagner (oder Wodka), und wehe, es hält sich jemand nicht dran: der ist eine kulinarische, ja gesellschaftliche Unperson. Nun, seit den mit verkniffenem Mund vorgetragenen Benimmregeln für gesellschaftliche Aufsteiger von Erika Pappritz in den 1950ern ist halt doch einiges Wasser die Mosel, den Rhein, Gironde, Po, Arno und Donau hinuntergeflossen. Und überhaupt: Gibt's da nicht (inzwischen auch schon wieder ältere) „junge Wilde“ unter den Köchen, die munter und fröhlich zum Waller Rotwein, zum Rind einen kräftigen Weißen empfehlen?!



Panta rhei, also: es ist alles im Fluß, nicht nur das Wasser in den genannten Strömen, und das gilt auch für die Gastrosophie. Erlaubt ist natürlich inzwischen, was gefällt. Eigentlich eine Situation, in der einige Experimente ganz gut wären, um doch wieder ein bissl Orientierung zu bekommen? So waren die Gedankengänge von WB HR DI Dr. Thomas Rainer, und mit der Unterstützung von WB Günther Hager als Chef des „Josef“ und seinem Tapasmeister und mehrfachen Haubenchef Rudi Grabner wurde der doch einigermaßen komplexe Plan mit Weinen vor allem aus dem Hause Schenkenfelder umgesetzt.

Der Abend war in 6 Kapitel eingeteilt, die aus jeweils 2 Gerichten in Tapasgröße und dazu drei Weinen bestanden, wobei Thomas Rainer darauf achtete, nie „monocolor“ auszuschenken – nur zum „Frühling“ fand sich kein passend leichter Rotwein, sodaß ein Rosé die Minderheitsfraktion repräsentieren mußte. Wir waren

aufgefordert, die Kombination der Weine mit den jeweiligen Gerichten nach Schulnoten zu beurteilen, was aus meiner Warte (mitunter waren da die Meinungen extrem divergierend!) im Folgenden angeführt ist; ich habe die Gerichte und Weine ferner nach 20-Punkte-System bewertet.

Dazwischen gab es noch einige interessante Solitäre, meist aus der Magnumflasche und meist aus dem Bordelais; ein ganz spezielles Mitbringsel kam von WB Ing. Georg Wolff mit einer Faßprobe vom **2007er Sassicaia** – herzlichsten Dank dafür!

## 1) Frühling – leicht und locker

**Salat von Frühlingskräutern mit gebackener Zucchini** (re, 16), **Spargelsalat mit Kohlrabillasagne** (li, 18); vom Berichterstatter schon ein bißchen angeknabbert...

1a) **Varietal Verdejo 2009, José Pariente**, Valladolid, DO Rueda, E

V: helles leicht grünliches Gelb



N: warme, fast malzig runde blackcurrantnase, dann intensive Mangotöne  
G: erfrischende Säure (*Stimmen im Hintergrund: und die Säure ist von der Traube? Oder aus dem Chemiebaukasten??*), bleibt sehr exotisch fruchtig, Ananas und Mango, mittellang.  
P: 17.5 – ein sehr erfreulicher Auftakt. Wenn er „gemacht“ sein sollte, dann gut.  
*Zu den Gemüseanteilen hervorragend (1), den Salat packt er nicht ganz.*

1b) **Riesling vom Roten Schotter 2009, Bernhard Ott**, Feuersbrunn, WBG Donauland, A

V: sehr helles Gelb  
N: anfangs wenig charakteristisch, Campher, später deutliche Bergamotte mit dunklen Untertönen fast wie Earl Grey Tea.  
G: nett, anfänglich unverbindlich, mostig; rundet aber nach Warten ab, wird leicht malzig-satt  
P: 15, legt zu auf 17 – sicherlich derzeit noch nicht in wirklich trinkbarer Verfassung  
*Anfänglich "stört er das Essen nicht", brauchbar (3); leider in der späteren, weitaus stärkeren Phase nicht mehr zum Essen probiert*

1c) **Cuvée "Cep d'Or" St-Tropez 2008, Les Maitres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez**, AOC Côtes de Provence, F

T: Granache 50 %, Cinsault 50 %  
V: hell kupferrosa  
N: hm... wenig, 2 km entferntes Erdbeerfeld  
G: nette Säure und leichte Muskatanklänge, wärmender Abgang  
P: 14 – TR wollte eigentlich einen Tavel, konnte aber weit und breit nichts davon bekommen.  
*stört das Essen noch weniger als 1b, stützt aber auch nix; Note 4.*

## 2) Fisch

**Gedämpftes Huchenfilet auf Pak Choi** (li, 17),  
**Gebratene Traunsee-Reinanke in Kernöl mit Zucchini und Tomaten** (re, 18)



2a) **Kellerberg Rheinriesling Smaragd 2006, F. X. Pichler**, Oberloiben, WBG Wachau, A (Magnum, dekantiert)

V: leicht grünes etwas dunkleres Gelb, deutlich Körper  
N: etwas Ananas, aber nicht sehr intensiv – legt nach geraumer Wartezeit und bei steigender Temperatur gewaltig zu, vor allem erst recht in Richtung Ananas, aber auch anderer exotischer Früchte.  
G: Tolle exotische Frucht, Kräuter, relativ gewichtig auf der Zunge aber anfangs nicht sehr lang – was sich aber auch an der Luft deutlich bessert  
P: 17 → 18.5  
*In der Anfangsverfassung besser zum Huchen als zur Reinanke, 2; dann wird er aber zu intensiv und wichtig für dieses feingliedrige Gericht – dazu wäre eher ein Sauvignon Blanc was...*

2b) **Rheinriesling Monzinger Halenberg Großes Gewächs 2007, WG Emrich-Schönleber**, Monzingen, WBG Nahe, D (Eintel, dekantiert)

V: Mittelgelb, deutliche Abrinner  
N: Banane und Ananas, Kräuter, intensiv, später kräftige Schwarzbrotrinde  
G: zartes Petrol, feine Säure – soll u. U. bis zu 12 h dekantiert werden.  
P: 18++

*Geht besser zur kräftigeren Reinanke (2), zum Huchen kaum (4).*

2c) **Malbec Antá Reserva 2004, Telteca Winery**, Barranca/Maipú, Mendoza, RA

V: violette Granat, schöner Körper  
N: wenig, etwas Kirschenfrucht  
G: frische Tannine, Vanille, reife dunkle Kirsche; hinlänglich lang, um den Preis (unter 10 € bei Interspar!) ein SEHR preiswerter Genuß  
P: 16+

Ein sehr erfreulicher Wein, aber vielleicht zur Reinanke (3), sicher nicht zum Huchen (5). Würde mir den aber sehr schön zu einem Kalbsgulasch vorstellen.

Dazwischen aus der Magnum ein **Château Trottevieille 1994**, St-Émilion, Bordelais, F

V: dunkles Granat mit orangen Reflexen

N: bissl Kohlstinkerl, dann Leder, kommt nicht recht raus

G: mäßige eher alte Früchte, schon fast Todessüße, leer auf der Zunge, nimmer lustig.

P: 13

### 3) Risotto und Pasta

**Morchelrisotto und Shrimps** (19+),  
**hausgemachte Tagliatelle mit grünem Spargel** (18)

3a) **Morillon Zieregg 1999, Manfred Tement**,  
Berghausen, WBG Südsteiermark, A

V: sattes helles Goldgelb, fast viskös

N: reifer Kohlrabi, drüber Honigtöne  
schwebend, Karambolfrucht,

Quittenmarmelade

G: zuerst nichtssagend, saure Champignons – aber nach Warten durchaus mit überreifen Stachelbeeren, Kriecherln, Rohrzuckernoten doch recht schön.

P: vorbei? aber dann zum Risotto doch recht erfreulich, und eigentlich schafft er – nach Luft – noch 18!

Mit Risotto 2 – 1 , mit Spargelnudeln 3



3b) **Barolo Vigna Conca 2003, Fratelli Revello**, La Morra, Piemonte, I

V: relativ helles, klares Granatrot, dazu fast kontrastierend fette Abrinner

N: Lakritze, Banane, Himbeeren, Walderbeeren, mineralischer Säurekitzel.

G: deutlich säureunterlegte Himbeeren und Brombeeren, etwas strapaziös am Gaumen, zum Warten

P: knapp 17 dzt., aber Potenzial über 18.

zum Risotto 4, zum Spargel 3

3c) **Flaccianello delle Pieve 2005, Fontodi**, Panzano, Toscana, I

T: Sangiovese 100 %

V: dunkles Karminrot mit violetten Reflexen

N: Phenol, reife Pflaumen, dunkle Schokolade

G: saftige Brombeeren, fruchtige Säurenoten, lang, feinsandige und noch kräftige Tannine, sehr lang

P: 19

zum Risotto gehts noch (4), Spargel besser (3)

### 4) Kalb

**Geschmorte Kalbsstelze auf  
Gemüserollgerstl**, 19.5 P  
grenzgenial, **Kalbsrahmbeuscherl**

mit **Bröselknödel** der Knödel  
unglaublich flaumig, verdrängt durch  
sein Volumen aber etwas das  
Beuscherl, deshalb nur 17 P, auch  
etwas vorschmeckender Thymian.



4a) **Grüner Veltliner Vinothekfüllung Smaragd 2005, Emmerich Knoll**, Unterloiben, WBG Wachau, A

V: Goldgelb, FETTE Abrinner

N: überreife Marillen, weiße Pfirsiche, ganz heller orientalischer Tabak (nicht angezündete Khedive-Zigarette!)

G: reife gelbe Früchte, süß, mundfüllend, langer Abgang.

P: 19

zum Beuscherl recht gut, aber dessen Würzung etwas zu anstrengend gegenüber dem Weißen, 3; hingegen zur Stelze mit dem großartigen Bratensaft absolut 1!

4b): **Ornellaia Edizione Vent'Anni 2005, Tenuta dell'Ornellaia**, Bolgheri, Marema/Toscana, I (Magnum)

V: Violettgranat, fast kein Wasserrand

N: Lakritze, reife Weichseln und Schwarzkirschen. Mit mehr Luft Obershauberl.

G: satte, volle schwarze Beeren, lakritzgewürzt, mundfüllend, samtig, unendlich lange.

P: wird wohl 20 erreichen

Zum Essen fast zu schade, paßt sicher zur Stelze (2 – 3), aber nicht zum Beuscherl (5).

4c) **Château La Dominique 2000**, St-Émilion, Bordelais, F

V: Rubingranat, etwas zartere Abrinner

N: Leder und Lakritze, Brotrinde, Kirschenfrucht

G: sehr schön säurestrukturierte rote Beeren und Früchte, gut den Mund auskleidend, mittellang

P: 17.5

Zur Stelze sehr schön (1), zum Beuscherl akzeptabel (3).

**Château Clarke 1997**, Listrac-Médoc, Bordelais, F

V: dunkles Granatrot

N: Lakritze und etwas Phenol, Weichseln, leises Kraut

G: etwas alkoholisch, nicht ganz reife Kirschen, saftige Tannine, mittellang

P: 17

**Tenuta San Guido: Sassicaia 2007**, Bolgheri, Toscana/Maremma, I

V: dunkles Violettgranat, wenig Wasserrand, nachhaltige Abrinner

N: Lakritze und leichtes Phenol, leise Bratanklänge (es steht noch nix dergleichen am Tisch!!), rotes Kompott mit Würze

G: süß, aber noch beträchtliche Säure; adstringierende, aber feinkörnige Tannine, lang

P: 19 Potenzial

## 5) Rind



**Braisiertes Rindshals in Rotweinsauce, Polentaschmarrn und Kohlroulade 19; Beiriedschnitte in der Senf-Zwiebelkruste auf Erdäpfel-Gemüsegrösti – völlige Perfektion (20)!!**



5a): **Malterdinger Bienenberg Grauburgunder R 2007, Bernhard Huber**, Malterdingen, WBG Kaiserstuhl/Baden, D

V: Goldgelb mit Kupferreflexen

N: leichte Seifentöne, dann aber steigt der Bratengeruch vom mittlerweile servierten Essen in die Nase.

G: stramme Säurestruktur, süß, samtig, mundauskleidend, lang

P: 18

zur frisch-fruchtigen Dijonwürze des Beiriedstückes unschlagbar (1), vom geschmorten Rind wird er aber überdeckt (3)

5b): **Châteauneuf-du-Pape Chaupin 2005, Domaine de la Janesse**, Courthezon, Châteauneuf-du-Pape, F

V: dunkles Violettgranat, eher zarte Abrinner  
N: süße und an Madeira erinnernde Winter-Gewürznoten, feines Leder,  
G: satt und fast malzig, dunkelrotes Kompott, lang, aber ein bissl feinere Strukturen könnte er noch haben  
P: 18.5

*Zum geschmorten Hals sehr gut, aber fast ein bissl zu massiv (2), zum Beiried zu dick (4)*

5c) **Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos des 60 Ouvrées 1999, Domaine la Pousse d'Or**, Volnay, Bourgogne, F

V: bräunliches Violett  
N: Zwetschgenröster, rote Kirschen, zarte Vanilletöne  
G: überraschend wuchtig für einen Burgunder, kräftige Tanninstruktur, lange  
P: 18.5

*zum braisierten Hals sehr fein, 1, das Senf-Beiried wird etwas überrollt, 3*

## 6) Schokodessert Black & White aus Gries und Schokolade

mit **Soufflé, Griesflammeri, Schokomousse und Schokoeis** (18).

6a) **Sherry Moscatel "Emilin", Emilio Lustau**, Jerez, E

V: dunkles medizinisches Nußbraun  
N: mollige süße getrocknete dunkle Früchte, kandierte Quitten,  
G: alter Honig, dicht, weich und mollig, ohne drüber eine Frischenote zu vergessen; bissl Liebstockel und Thymian, lang.  
P: 19



6b) **Blandy's Madeira Bual 1968, Madeira Wine Co**, Funchal, Madeira, P

V: Haselnußbraun, dichteste Abrinner  
N: Cognacnase, deutliche gelbe Früchte, Honigmelone, später Macchiawürze  
G: animierende Säure auf Karamelbasis, schlank und elegant.  
P: 18

*Passen beide sehr gut zu den Schokoanteilen (2 – 1), minimal schlechter zum Gries (3 – 2).*

6c) **Taylor's Vintage 1997, Taylor Flagdate & Yeatman**, Vila Nova de Gaia, Porto, P (Magnum)

V: dunkelvioletrot  
N: der Korkwein portet  
G:  
P: o. W.

Als Spende der Wirtschaftstreuhandler Thomas und Andi:

**Ruster Ausbruch Essenz 1995, Feiler-Artinger**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A (Magnum)

V: cognacbraun, dicht  
N: Honig, Kamille, Minerale, getrocknete reife Marillen  
G: selbige Aromen setzen sich fort, lange, mundauskleidend, drüberschwebende Kräuternoten; noble Süße, gepaart mit schöner Säurestruktur  
P: 19+

In 3½ genußreichen Stunden haben wir so manche feine und manche weniger überzeugende Kombination, in jedem Falle aber zwischen gutem Essen und gutem Wein, ausprobiert. Rotwein zu Fisch hat nicht funktioniert – aber da hätte man wahrscheinlich auf Waller, Thun oder ein so richtig herzhaft-erdiges Sardinengericht aus der süditalienischen Fischerküche zurückgreifen müssen; zumindest letzteres hätte aber nicht in den Charakter der Menüfolge gepaßt, sollte man aber im Sommerurlaub, begleitet von einem leichteren Rotwein aus der Gegend, nachholen. Im Lande bleiben kann man beruhigt, wenn man eine optimale Kombination zwischen Weißwein und Fleischgericht sucht; gerade Wachauer, aber auch Lagenweine aus der Südsteiermark (und sicher der eine oder andere Burgenländer Chardonnay) geben

nicht nur, wie von vorneherein zu vermuten, ein tolle Kombination mit Kalbfleisch ab, sondern können sich dem Beispiel von Bernhard Hubers Badischem Weißburgunder anschließen, mit der senfgewürzten Beiried die für mich beste unter den exotischeren Kombinationen des Abends zu stellen.

Jedenfalls: SO machen Experimente und vergleichende Wissenschaften besonders Spaß. Herzlichen Dank



Thomas, Rudolf und Günther (v. r. n. l.) und Georg (li) – sowie Andrea Krenner für die Verwaltung des Abends und Säckelmeister WB Walter Fuchsel für sein Verständnis für die anspruchsvolle Programmierung der Weinliste.

*Helmut Huber*