

*FWP Mai 2013*

## Klassische Blindverkostung

WB Michael Schenkenfelder, Kellermeister der Komturei OÖ, mit Andrea Krenner

*Restaurant Kepler's in der JKU*

Blindverkostung gilt als hohe Schule und als Standortbestimmung unserer aromatischer Kapazitäten. Nicht Rätselspiel und Wettbewerb, sondern Anregung und Schärfung der Sinne stehen im Vordergrund. Aber natürlich ist es auch nicht verpönt, wenn man sich freut, einen Wein erraten (im Idealfall: deduziert und daher erkannt) zu haben.

Generallinie des heutigen Verkostungsprogramms ist, die rezenten Ausgaben einstiger Stars und Hochgejubelter zu überprüfen. Es gibt daher Neues, aber auch Altes... und ein paar eher ausgefallene Sachen. Soweit Michaels Umriß seiner heutigen Auswahl.

Die Weine kamen in Dreier-flights, wobei nicht immer „zusammengehörige“ Weine kombiniert wurden.



*Auch wenn der Komtur noch so fragend blickt: der wahre Blindprobenmeister sagt kein Wort!*

Zum italienischen (Grill)Gemüse-, Wurst- und Schinkenbuffet, liebevoll von der Küche des Kepler's, sozusagen dem Extrastüberl der Universitätsmensa, hergerichtet, gabs zum Aufwärmen „offen“ Serviertes:

**2011 GV vom Stein Reserve, Salomon – Undhof**, Stein an der Donau, Kremstal, Österreich

V: helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen, mittlerer Körper

N: Minerale, reife Stachelbeeren, Strohlumen

G: trinkanimierende fruchtige Säure, Hauch weiße Ribisel, süßer Untergrund, pfeffrig-würzig im ziemlich langen Abgang

B: 17+

... samt ein paar (glücklicherweise) übriggebliebene Flaschen aus VIEL früheren Zeiten, die sich in Michaels Keller fanden, unter anderem:

**1978 Chianti Classico Riserva, Fossi**, Fiesole, Toscana, Italia

V: leuchtendes Ziegelrot, kräftiger Körper

N: frisch-erdig (nicht Erdäpfelkeller!), Hauch Himbeerlikör, man kann ihm sogar noch etwas Süße entlocken

G: trocken, aber nicht austrocknend. Andeutung getrocknete Walderdbeeren, leichtes Terpentin, aber keineswegs tot! Noch etwas Tannine, diese sehr anschmiegsam. Sogar noch gewisse eine Länge im Abgang

B: austrinken, schafft dabei immer noch 16 P!

**1985 Vigna del Sorbo, Fontodi**, Panzano, Toscana, Italia

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, dichte Abrinner

*Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

N: zarte Erdnoten, Metall, Minze, Macchiakraut, trockener reifer Himbeerton, minimal Rauch

G: trockene Himbeeren, zarte Fruchtsüße, nicht sehr gewichtig, aber doch eher lange unter Hinterlassung feinkörniger Tanninspuren auf der Zunge, wärmender Nachklang

B: 17 – 18

**1982 Castello di Uzzano, Chianti Classico Riserva, Conti Castelbarco Albani Masetti**, Greve in Chianti, Toscana, Italia

V: helles Granat mit braunen Reflexen, dichter Körper

N: Bratltöne (mit einem Haucherl Knoblauch), Macchiakräuter, Teer, Hauch dunkle Schokolade

G: Nicht ganz so komplex wie die Nase, aber immer noch mit Genuss zu trinken – wenig süßer Kirschensaft, noch merkliche, feinkörnige Tannine, etwas Teer, mittellang, schönes Rückaroma mit roten Beeren

B: 18, austrinken

Nach dieser Aufwärmrunde, die die gute Unterlage für die umfangreiche folgende Verkostung umrahmte, wurde es ernst:

### Runde 1: „Eine Traubensorte, ein Jahrgang, sehr unterschiedliche Regionen“

V: helles Goldgelb, guter Körper

N: Weißbrotrinde, Anis, gelbe Früchte

G: deutliches Vanille, noch etwas Holz, aber reifer fruchtiger Saft, Säure gut eingebunden aber bei diesem körperreichen Wein sehr gut für die Frische.

Steirisch?

B: 19+

**2009 Chardonnay Löwengang, Alois Lageder**, Margreid an der Weinstraße, Südtirol, Italien

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: sehr süß, Botrytis? Mineralnoten, reife Beerenfrucht, Agrumen, Traminernase?

G: Botrytissüße (nein, von Säureabbau...?), cremig, fast schwer, lange

B: 19

**2009 Chardonnay, Willi Bründlmayer**, Langenlois, Kamptal, Österreich

V: mittleres Goldgelb, guter Körper

N: Brie, nebst Mokka

G: irgendwie gemacht, "international", zerfällt

B: 17- zumindest derzeit

**2009 Chardonnay, Ridge Winery**, Cupertino, USA

### Runde 2: „Eine Traubensorte, drei aufeinanderfolgende Jahrgänge, sehr unterschiedliche Regionen“

V: eher blasses strohiges Gelb, kräftiger Körper

N: Camembertrinde, Kompott von überreifen Marillen, Maracuja

G: relativ flach, aber doch in der Basis sehr saftig und gewichtig, cremig und lange, schließlich aber geschmacklich nicht sehr gut definiert

B: 18 – 17

**2008, Pouilly Fumé Baron de "L", de Ladoucette**, Pouilly-sur-Loire, Loire, France

T: der Vertreter aus der „Originalregion“ der Traube

*Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

V: Strohgelb mit grünen Reflexen, kräftiger Körper  
 N: Zimt, Brotrinde, Mandarinen, Johannisbrot  
 G: Minzig, frische Säure, sehr mundfüllend mit grünen Früchten, sehr lang  
 B: 19+ (Wine Advocate 98) und warten!!!

**2009, Château Malartic-Lagravière blanc**, 1<sup>er</sup> Cru Classé, Pessac-Léognan, Bordelais, France  
 T: 80 % Sauvignon blanc, 20 % Sémillon

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper  
 N: Pago schwarze Johannisbeere, Kräuter,  
 G: Paprika, Lychee, Pfefferwürze  
 B: 17 – 18

**2010 Sauvignon blanc, Cloudy Bay**, Marlborough County, New Zealand

T: Die Weinmacher hatten die "wilde Linie" früherer Jahre verlassen, besinnen sich jetzt aber wieder darauf, um ein unverwechselbares Produkt am Markt zu haben...

**Runde 3: „drei sehr unterschiedliche, jedenfalls einmal rote Weine; waren seinerzeit große Schlager“**

V: aufgehelltes Granat, weniger Körper  
 N: BIRNE! Mostelt auch ein bisserl, Aceton  
 G: extrem saftig, rotfruchtig – Kirschen, rote Ribisel, relativ lange, weiter sehr fruchtig bis in den Abgang ohne nennenswerte Tiefe  
 B: 17

**2004 Château Musar, Gaston Hochar**, Bekaa-Tal, Libanon

T: nur zum Avenieren?? Also bitte...! Immerhin ist das ein Wein, der sozusagen unter Lebensgefahr hergestellt wird. Cuvée von Cabernet Sauvignon, Cinsault, Granache, Merwah und Obadieh.

V: dunkles Granat, kräftiger Körper  
 N: dunkle Schokolade, Liebstockel und Macchiakraut, Minze und Lakritze, Blutnoten  
 G: Fleisch und hochprozentige Schokolade, aber doch etwas ausgezehrt, etwas rumpelige Tannine, jedoch nicht allzu hart  
 B: kann noch 18 erreichen

**1996 Mas La Plana** (hieß zwischendurch Gran Corona black label), **Miguel Torres**, Vilafranca del Penedès, Penedès, España

V: dunkles Granat, mittlerer Körper  
 N: deutliche Blutnoten, Ruß,  
 G: eckig, rauhe Zunge, nicht allzu lange  
 B: 16-

**1995 Vigneto la Casuccia, Castello di Ama**, Gaiole in Chianti, Toscana, Italia

T: Merlot und Sangiovese



**Runde 4: „Belohnung vor der Pause“**

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: feinstes Leder, Lakritze, reife schwarze Kirschen, dunkles Karamel, Veilchen

G: klassischer Bordeauxschnabel höchster Güte, süß und strukturiert, finessenreich und lange im Abgang

B: gehts noch besser?? 19 – 20

**1999 Solaia (Magnum), Conti Antinori**, Firenze, Toscana, Italia

T: Cabernet Sauvignon 75, Sangiovese 20, Cabernet Franc 5 %

V: Granat mit violetten Reflexen, eher dichter Körper

N: Irish Coffee mit viel Schlagobers, reife angetrocknete Weichseln, feinste dunkle Schokolade,

G: sehr reife rote bis schwarze Früchte, auch Beeren, schwarze Schokolade, durchaus schön strukturiert, gewichtig und mundauskleidend, dabei aber nicht klebrig oder gar aufdringlich. Lange mit schwarzbeerigen Noten ausklingend.

B: 20 – USA? – „It's a bingo!“ – oder?? ☺

**1997 Monte Bello, Ridge Winery**, Cupertino, USA

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: feine Lakritze, Fleisch, Liebstöckel, kandierte Weichseln

G: würzig-dunkelbeerig, schwarze Schokolade, perfekte Struktur, sehr lange und feinziseliert ausklingend

B: 19

**1998 Château Troplong Mondot**, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, St-Émilion, Bordelais, France

**Runde 5: „Bunte Hunde von einst“**

V: dunkelviolett, eher zarter Körper

N: Rauch und Marzipan, Leder, Weichseln, gering Zimt und Nelken

G: wunderbare Struktur, Fleisch und reife rote Früchte, mit würziger und fast würdiger Eleganz im langen Finale

B: 19

**1994 Château Montus XL, Alain Brumont**, Madiran, France

T: 40 Monate im Barrique; war jahrelang buchstäblich nicht zu saufen... aber jetzt !! hat mans erwartet, und er ist ziemlich gut geworden, vorsichtig ausgedrückt. Natürlich, wie es für das Flaggschiff dieser AOC sein muß: Reiner Tannat und ausgesuchteste Trauben, damit das einst gefürchtete Tanninkonzentrat nach laaaaaanger Wartezeit nun doch ein hervorragender Wein wird.

V: Granat, kräftiger Körper

N: Kräuter, Schwefel, Leder, rote Beeren

G: feinstrukturiert, rotbeerig, aber doch nicht ganz sauber??

B: 19??

**1996 Cartoixa d'Scala Dei, Scala Dei**, Tarragona, Priorat, España

V: leicht dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Arabica-Mokka, Leber, minimal Rauch, dunkle Schokolade

*Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

G: Sehr saftig, süß, schwarze Ribisel, Hauch Paprika, bestens strukturiert, lange

B: 19

**1996 Château Lynch-Bages**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac, Bordelais, France

Der **6. flight** ist seitens des Präsentators zwar namenlos, aber WB Michael Ehrenfried findet eine recht treffende Bezeichnung: „**drei lustige Kerlchen**“.

V: Granat mit violetten Reflexen, dichter Körper

N: zarte, später kräftigere Lakritze, helles Malzkaramel, zarte Hefenoten, schwarzer Pfeffer, Marzipan

G: likörig – Schokolade, Nougat, Heidelbeeren; schöne Struktur, sehr samtig im Mund, lange auch schwarzbeerig, hört nicht auf.

B: 19+

**2004 Private Reserve, Beringer Winery**, Napa, Napa Valley, USA

V: dunkles Granat, violette Reflexe

N: Nougat-Schokoteig, Marzipan, profunde schwarze reife Weichseln, Lakritze und Rauch

G: likörige schwarze Beeren und Weichseln; fett, aber nicht ohne Struktur, und sehr lange fruchtig abgehend, dann vielleicht schon etwas breit, aber wieder nicht ohne strukturgebende feinsandige Tannine.

B: 19

**2006 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia**, Castagneto Carducci, Toscana Maremma, Italia



V: schwarzviolett, dicker Körper

N: fette Weichseln, Heidelbeeren, Vanille, Weizenteig

G: üppig, sehr schwarzbeerig, doch auch etwas marmeladig, aber auf sehr hohem Niveau, könnte mehr Struktur haben; relativ harmlos im Abgang, wenn auch sehr schön reifstfruchtig und beerig.

B: 18

**2008 Clos Apalta, Lapostolle**, Santa Cruz, Colchagua Valle, Chile

Die letzten Weine sind schon etwas anstrengend, sicher keine easy drinkers... aaaber verdammt gut – das Niveau war fast den ganzen Abend über ziemlich schwindelerregend.

Lieber Michael, in der wissenschaftlichen Aura der Kepler-Universität (wozu auch die eher nüchterne, die Konzentration auf den Wein fördernde, dabei keineswegs ungemütliche Einrichtung des „Kepler’s“ beiträgt) hast Du unser Weinwissen, unser Aromengedächtnis und unsere Fähigkeit zum logischen Kombinieren wieder einmal aufs gewiefteste herausgefordert. Der Abend war somit nicht nur auf oenologischer, sondern auch auf intellektueller Ebene ein Genuß.

Herzlichen Dank, und wir freuen uns schon auf die nächste von Dir ausgerichtete Blindverkostung!

*Helmut Huber*