

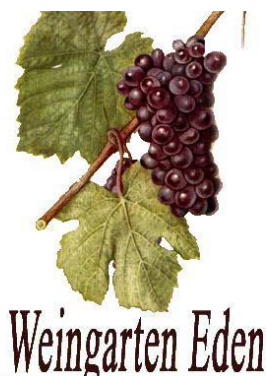
FWP September 2014:

Diesseits von Eden

Michael Freisleder vom „Weingarten Eden“ aus Kapfham/Bad Griesbach in Bayern
präsentiert Weine aus Kalifornien, dem „Sunshine State“.

Päsentation WB Helmut Huber, unterstützt von WB Josef Krenner

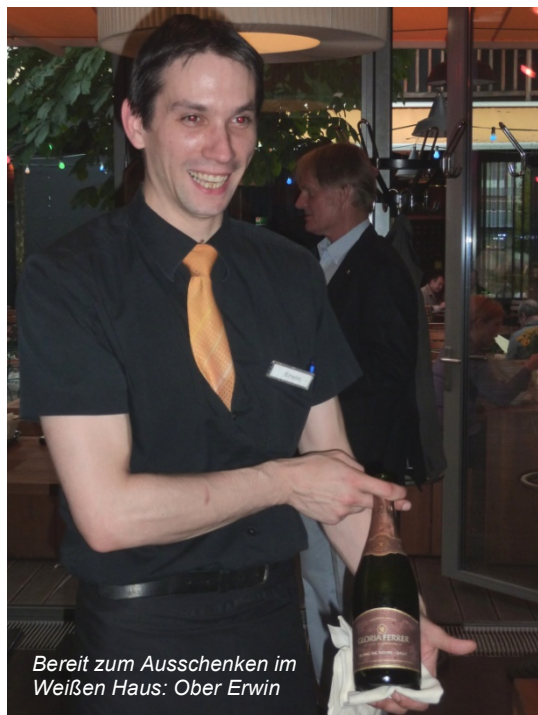
Restaurant Josef



Gegründet wurde der „Weingarten Eden“ (www.weingarten-eden.de) (WGE) von Helmut Ahollinger, der Jahrzehnte lang als erfolgreicher wine grower (also etwa: „Wein(an)bauer“ im ausschließlichen Sinne) in Kalifornien arbeitete und sein Traubenmaterial an viele bekannte Güter verkaufte. In dieser Zeit baute er eine schöne Sammlung der langlebigen großen „Napa Cabs“ auf. Schließlich verkaufte er seine Landwirtschaft und zog sich ins heimatische Bayern in die Pension zurück. Nur: er hatte die Rechnung ohne das aufstrebende Bäderdreieck in Niederbayern gemacht, und sich zudem in den USA die dort noch weit mehr als hierzulande verbreitete Freizeitbeschäftigung des Golfspieles angelacht. Und nun drehte er auf den niederbayrischen Plätzen seine Runden und unterhielt sich mit den Sportskameraden aus nah und fern, wobei er schnell mitbekam, daß zwar kalifornische Weine in Mitteleuropa Neugier erregten, aber niemand diese richtig kannte. Dem konnte Herr Ahollinger mit seiner Sammlung leicht abhelfen, aber er

erweckte durch die Qualität der Tropfen auch Begehrlichkeiten – und schon bald sah er sich wieder mitten im Geschäft: Zunächst verkaufte er einiges aus seinem Privatbesitz, bald aber nutzte er seine alten Verbindungen, um in großem und immer größerem Stil kalifornische Weine zu importieren, die in Groß- und Einzelhandel in Deutschland und dann Mitteleuropa verkauft wurden. Da der ursprüngliche Sitz des Unternehmens an der Adresse Bad Griesbach, Tettenweis, Eden 1 lag, ergab sich auch ein vielfältig interpretierbarer Name.

Mittlerweile hat er sich Herr Ahollinger wirklich in die Pension zurückgezogen und WGE an den diplomierten Volkswirt Michael Freisleder verkauft; dessen erster Kontakt zur Weinwelt bestand darin, daß er sich sein Studium teils mit dem Handel von alten Madeiras verdiente (auch hier wieder Golf als Weg der Geschäftsanbahnung). Der Geschäftssitz liegt mittlerweile in einem anderen Ortsteil von Bad Griesbach – er ist nun in Kapfham, gegenüber der Pfarrkirche, eingemietet. Der Weingarten Eden ist heute für 65 Weingüter (größtenteils exklusiver) Importeur für Deutschland, Österreich und die Schweiz.



Bereit zum Ausschanken im
Weißen Haus: Ober Erwin

Wie kalkuliert sich der Import dieser Ware „von ganz weit her“? Abgesehen davon, daß WGE nur ab einer Qualitätsstufe handelt, bei der es auf einige Cent Transportkostenanteil von einem wohlgefüllten Container nicht ankommt, rechnet Herr Freisleder vor, daß der Transport per Schiff über Panama nach Rotterdam, dann bis Mainz (wo verzollt wird) auf dem Rhein, genau das selbe kostet wie dann der letzte Teil bis Kapfham auf der Straße. Letztlich beinhalten hierzulande die kalifornischen Weine somit keinen höheren Transportkostenanteil als etwa spanische, süditalienische oder griechische!

Der Schwerpunkt dieses Abends liegt im Napa Valley (NV), aber auch andere kalifornische Täler liefern großartige Weine: das eher kühle Russian River Valley (RRV) im Westen, Anderson Valley im Norden (immerhin 100 Meilen von San Francisco entfernt), Santa Clara Valley (SCV) südlich in der San Francisco Bay.

Blanc de Noirs oJG, Gloria Ferrer, Carneros/Sonoma NV

T: der Schaumwein des Weißen Hauses in Washington/DC – Cheers, Mr. President!

V: kupferfarben, mittleres Mousseux, recht deutlicher Körper

N: mineralisch – Gebirgswasser, zarte Blütennoten, Hauch Kirschenaroma

G: saftig-frische, sehr schön eingebaute Säure, mit angenehmer Restsüße abgepuffert, grüner Apfel, Stachelbeeren, auch etwas gelbe Früchte im ziemlich langen Abgang

B: 17+

Die Josef-Küche (und nicht nur die, wie wir sehen werden) war für uns auch durchaus auf United States getrimmt, und so gab es zur Einleitung finger food, bestehend aus ebenso cremigen wie knusprigen **French fries** (sozusagen im Texas-Format – 19 P) und würzige **chicken wings im Speckmantel** (18)

2012 Sauvignon Blanc The Fumé, *Murphy-Goode*, Healdsburg RRV

T: Jackson Family Winery ist Besitzer; wenn man die website besucht, findet man viele Fotos von Leuten mit „Wikingerhelmen“ – die Jacksons stammen aus Minnesota, und dort in Minneapolis residieren die „Vikings“ als Football-Mannschaft...

V: sehr helles leicht grünliches Gelb, relativ deutlicher Körper

N: leicht nussig, mineralisch, nicht sehr druckvoll

G: dicht, cremig, genügend Säure, Stachelbeeren, Trockenmarillen, mittellang,

B: 17

2011 Sauvignon blanc, *Rochioli Estate*, Healdsburg RRV

T: das Russian River Valley ist, ähnlich dem Südrand von Napa Valley, Carneros, nach Westen zum Pazifik zu offen, was deutlich andere klimatische Bedingungen schafft als im Napa Valley selbst

V: goldiges helles Gelb, viel Körper

N: leichte Muskatnase, weiße Ribisel, Ringlotten, frisch, Minerale

G: wärmend, dabei samtiger Untergrund, guter Trinkfluß

B: 17.5 wahrscheinlich besser noch zuwarten!

Als Fischgang gabs sozusagen einen Stellvertreter aus dem Insektenreich, der gerne im zu Kalifornien von allen 50 am ehesten konträren Bundesstaat Maine (klein, arm an Industrie, kalt, nordöstlich) geerntet wird: der Hummer, lobster, lokal wie „lawbsta“ ausgesprochen, im **Burger**. Aber woher das richtige weiche und doch schön knusprig zu toastende Brötchen nehmen? Günter Hagers „Hausbäcker“, der Feingebäck-Spezialist Brandl, wurde zu Versuchsserien vergattert, sogar beim auf Burger spezialisierten „Neuen“ im nächsten Block an der Landstraße wurden Proben erhoben – und schließlich lag das perfekte bun auf unseren Tellern, gefüllt mit einem zarten, saftigen **Hummerschwanz** und Salat, mit pikanter **Cocktailsauce** (18), very stylish garniert!



2011 Chardonnay, *Rochioli Estate*, Healdsburg RRV

V: goldiges Gelb, kräftiger Körper,

N: reife Ananas und Pfirsiche, heller Tabak, diskreter Rauch

G: sehr saftig gelbfruchtig, gewichtig, noch Holzwürze, sehr lange und intensiv abgehend

B: -18

Eiche wird mehr und mehr zurückgenommen, um die Weine zugänglicher und trinkfreundlicher zu machen

2009 Chardonnay Domaine Eden, *Mount Eden*, Saratoga SCV

T: Die Rieden liegen teils nur 150 m entfernt von denen der Ridge Winery; übrigens – die Winzer der Santa Cruz Mountains sind Demokraten, im Napa Valley wählt man Republican. Beim einfacheren Weißen von Mount Eden kommt (noch?) alles ins Barrique aus europäischer neuer Eiche (ca. 80 %, der Rest in einjährige Fässer).

Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

V: sattes Goldgelb, viel Körper
 N: Camembert, Stachelbeere, Ringlotten
 G: etwas malzig, leicht schwarzpfeffrig, mollig, etwas verschlossen
 B: 17

2012 Chardonnay Silver, *Mer Soleil*, Monterey

T: Monterey liegt an der Küste 185 km südlich von San Francisco. Mer Soleil ist Teil des Wagner-Imperiums (Caymus).
 Der Silver wird strikt ohne Holz ausgebaut und in eine in Deutschland produzierte Verwandte der Steinhäger-Flasche (Glas in Steingut) gefüllt – leider wird dieses Merkmal nicht mehr lange Bestand haben, da sich herausstellte, daß die Flaschenhälse nicht immer optimal rund ausfielen, weswegen es Dichtigkeitsprobleme mit dem Kork gab.
 V: goldgelb, dichter Körper,
 N: intensive getrocknete Marillen, Haselnüsse,
 G: alkoholisch, wärmend, gelbfruchtig, sehr lange
 B: 18

2012 Chardonnay Reserve, *Mer Soleil*, Monterey

T: Klassischer Holzausbau, aber exakt der selbe Saft wie der „Silver“!
 V: goldgelb mit orangen Reflexen, viel Körper
 N: Virginiatabak, Vanille, Rauch, auch Minerale
 G: saftig, die Frucht etwas unterdrückt, weich, dabei wikt der Wein aber relativ wuchtig und gewichtig auf der Zunge, leichte Orangenanklänge im Ausklang
 B: 17,5

2007 Chardonnay Reserve, *Mount Eden*, Saratoga SCV

T: Toplage des Gutes
 V: goldgelb, viel Körper
 N: Ribisel
 G: saftig, Pfirsiche, Karamel; Säure, langer und saftiger Abgang
 B: 18.5

Einwurf zum Thema Holz:

Amerikanische vs. europäische Eiche: verschiedenes Holz, bei europäischer in der Faßherstellung $\frac{2}{3}$ Verschnitt, bei der US Eiche nur $\frac{1}{3}$: der Kapillarverlauf macht nämlich u. U. Fässer undicht, und dieser ist bei der US Variante einheitlicher – man muß die Dauben längs zur Faser ausschneiden!.

Ferner werden in großen Bottichen Eichenstäbe oder -würfel eingelegt.

Chips: unkalkulierbare Zuschlagsstoffe, abzulehnen.

Das Weingut Silver Oak (ehemals Meyer Family) hat seine eigene Eichenwälder: amerikanische Eiche für seine Weine aus dem Napa wie dem Alexander Valley; der Meyer-Ableger Twomey verwendet französische Eiche (die Unternehmung der Söhne, Meyer Family Vineyards, ebenfalls).

2009 Silver Oak Cabernet Sauvignon Napa Valley, *Silver Oak Winery Napa*, Oakville NV

T: Ölfamilie; der wine maker war früher bei Petrus, wollte daher gerne Merlot machen... aber Silver Oak war einfach ein Synonym für Napa Cab, und so macht er heute beim Ableger Twomey (Geburtsname von Mrs.Meyer) seinen US-Merlot. Silver Oak blieb ein reiner Cabernet Sauvignon-Produzent, aber halt „rein“ im Sinne des US-Weingesetzes in Bordeaux blend, hier mit etwas Cabernet franc, Petit Verdot etc
 V: violettgranat, mittlerer Körper
 N: Lakritze, Weichsel, zartes Leder
 G: auch hier Weichseln, feinseidige Tannine, fruchtig und lang

B: 18+

2009 Cabernet Sauvignon Ad Vivum, Chris Phelps, St. Helena NV

T: Chris Phelps (nicht verwandt mit Joseph P. – „Insignia“) weist auch einen soliden Erfahrungsschatz aus seinem längeren Arbeitsaufenthalt im Bordelais (Moueix – Petrus!) auf, mit dem er hier seine eigene, 2.000 (in Worten: zweitausend) Flaschen „große“ Jahresproduktion pflegt! Fährt als winemaker diese seine „Garagenmarke“ bei seinem Arbeitgeber Swanson mit, daher kostenmäßig verkraftbare Herstellung; 100 % Cab!

V: ausgeprägt purpurviolett, kräftiger Körper

N: Leder, Lakritze, saftige Weichseln

G: schwarzbeerig, reif, noch deutliche mittelfeine Tannine, sehr lang

B: 19

Nun kam ein **dry aged rib-eye steak** (aus österreichischer Aufzucht und Reifung) auf den Tisch – an sich schon ein sehr großer Genuß vom perfekter Zartheit und Saftigkeit, absolut à point, mit hervorragendem Eigenaroma; dazu gabs ebenso gelungenes **Gemüse** und rosmaringewürzten kleinen **baked potatoes**. Die wahre Sensation allerdings war das dazu gereichte **hausgemachte (!) Tomatenketchup**, von überaus reifem, süßen und profundem Fruchtaroma, gestützt von perfekt abgestimmter Würzung – einfach hinreißend!! Für diesen Gang gibt's gut und gerne **19 – 20 Punkte**. Noch dazu, wenn man weiß, wie schwierig es überhaupt ist, gutes ketchup zu machen – ich empfehle, sich dazu den wunderbaren Film „Meet Me in St. Louis“ mit Judy Garland anzusehen, insbesondere die ersten 5 Minuten... (aber bitte den Rest u. a. mit „Trolley Song“ und „Merry Little Christmas“ nicht versäumen!!).



2011 Cabernet Sauvignon Annum, Ramey, Healdsburg RRV

V: Violettgranat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper

N: sehr kirschfruchtig, Lakritze, minimal Rauch

G: Kirschfrucht, delikat-süße Tannine, auch fruchtsüß, mittellang

B: 18.5

2010 Cabernet Sauvignon, Freemark Abbey, St. Helena NV

T: 100 % Cabernet Sauvignon

V: granatrot, kräftiger Körper

N: Lakritze, Kirschen

G: (noch) etwas kratzig, aber schließlich doch recht rotbeerig-fruchtig, mittellang im Abgang

B: 18

1998 Cabernet Sauvignon, Altamura, die „Monopolwinery“ des Wooden Valley

T: eine Flasche etwas oxydiert... die andere perfekt! Das Weingut liegt am weitesten östlich von allen Napa-Gütern, fast genau auf der Breite von Napa hinter dem Atlas Peak.

V: granatrot, mittlerer Körper

N: reife dunkle Kirschen und Ribisel, bissl Dörripflaumen, Hauch Leder und heller Tabak
 G: heller Kirschensaft, auch leichte rote Ribisel, mittellang, feine Tannine, feingliedrig ausklingend
 B: 18.5

1998 Profile (Magnum), **Merryvale**, St. Helena NV

T: gegenüber diesem schönen Weingut der wie es heißt beste Burger-Wirt westlich des Hudson River, Gott's (Taylor's) Refresher. 1 Stunde Anstellen zahlt sich aus, meint Herr Freisleederer.
 V: bräunliches Granat, guter Körper
 N: mittelstark gerösteter Mokka, Leder, dunkle Schokolade,
 G: süße Tannine, reife rote Früchte, samtig, lange, weich und sanft
 B: 19

1999 Monte Bello (Magnum), **Ridge**, Cupertino SCV

V: dunkles Granat, mittlerer Körper
 N: rote Früchte, Kompott, Gewürznelken, schwarze Schokolade, Hauch Sattelleder
 G: immer noch junge, saftige Tannine, reife Kirschen mit Beimengung roter Beeren, unendlich lange und dabei frisch...
 B: 19.5

1999 Cabernet Sauvignon, **Shafer**, Napa NV

T: der „einfache“ Bruder des Hillside Select
 V: helles Granat, Wasserrand, dabei eher viel Körper
 N: fleischig, Mokka, Leder, Lakritze
 G: fleischig, leichter Mokka, komplex, sehr lange
 B: 19.5

1999 Bacio Divino, **Claus Janzen**, Calistoga NV

T: CJ war früher Exportchef von Wagner/Caymus, der über den Umweg einer Immobilienfirma in Kanada Weinberge in Napa erwarb, außerdem Zukauf aus großartigen Rieden wie Beckstoffer's To Kalon und Missouri Hopper; leider ist Claus Janzens Winery eine der wenigen, die durch das kürzliche Erdbeben nennenswerte Verluste erlitt.
 V: mittleres Granat, guter Körper
 N: reife Kirschen, Pflaumenkompott, Vanille
 G: weich und trotzdem strukturiert, roter Kirschsaft, schöne Tanninwürze, schwarzes Pfefferl, sehr lange strukturiert nachklingend
 B: 19+

1998 Red Rock Terrace, **Diamond Creek**, Calistoga NV

T: Lagenweine in sehr kleinen Mengen, WGE bekommt nur 24 Flaschen pro Jahr; 12.5 % Alkohol
 V: granatrot, kräftiger Körper
 N: intensive Nase von Lakritze, reife Weichseln
 G: dunkelroter Kirschsaft, feinkörnige süße Tannine, unendlich lange und feinstrukturiert abgehend, zart und gleichzeitig druckvoll,
 B: 20, definitiv ganz großer Charakter!!

2010 Pinot Noir Goldeneye, **Duckhorn**, St. Helena NV

T: der 2007er von diesem Wein wurde zur Amtseinführung von Barack Obama (zur Taube) serviert
 V: helles Granat, zarter Körper
 N: Röstaromen, Walderdbeeren, Himbeeren, sehr feingliedrig und zart
 G: süß-rotbeerig, feingliedrig, lange anhaltend, süß ausklingend

B: 18

2011 Zinfandel Liars Dice, *Murphy-Goode*, Healdsburg RRV

V: dunkelviolett, viel Körper

N: überreife Zwetschgen, crème brûlée, Lakritze

G: süß, rund, Rumtopf, Zwetschgenkompott, ziemlich lange

B: 18

2012 Zinfandel, *Caymus*, Rutherford NV

V: schwarzviolett, mittlerer Körper

N: Heidelbeeren und Hollerröster, Lakritze – Restverkostung 2 Tage später (nach Zwischenlagerung in nach R. Gabriel zweckentfremdeter, auf Luftfreiheit komprimierter PET-Flasche): reiche winterliche Gewürze wie Zimt und Nelken, auch etwas schwarzer Pfeffer

G: süß, Tintenblei, schwarze Beeren, Weichseln, Hauch Ruß, ziemlich lange

B: 19+

Zum süßen Abschluß hatte sich das treffliche Küchenteam noch eine uramerikanische Spezialität vorgenommen: **Cheese Cake!** Dazu zur Auflockerung noch ein **Zitronensorbet** – auch dieser letzte Gang war wieder ein großer Genuß! 18 P.



2006 Riesling Late Harvest (Halbflasche), *Navarro*, Mendocino (AV)

V: goldbraun, mittlerer Körper

N: feines Petrol mit süßem Untergrund, helles Karamel

G: saftig und eher zurückhaltend süß, dabei feine Struktur mit genügend Säure, sehr lange mit Karameltönen auf der Zunge verbleibend, auch Orangeat und andere agrumische Aromen im Ausklang.

B: 18



Nun haben wir ja schon bei vielen Verkostungen „Amis“ dabei gehabt, gerne als „Piraten“ unter den Bordeaux gemischt – und dann nicht selten als „bester Bordeaux des Abends“ eingeschätzt vor dem Aufdecken. Aber eine durchgehend US-amerikanische Verkostung hatten wir noch nicht (auch wenn uns WB Kellermeister Michael Schenkenfelder vor 5 Jahren schon einmal eine großartige Palette von Spitzengewächsen Amerikas vorgestellt hat – da waren eben aber auch ein paar vorzügliche Chilenen und Argentinier dabei). Die so gehegten Erwartungen hat Michael Freisleder aber schon gar nicht enttäuscht und uns neben einigen bekannten Größen, die ihren Ruf mühelos bestätigen konnten, auch vieles aus Kapfham mitgebracht, das noch kaum einer von uns vorher probiert hatte. Wenig überraschend, daß auch diese Unbekannten wirkliche Größen waren... War die Stimmung bei den Weißen noch überwiegend sachlich, so rief mancher Rote dann ganz einfach Begeisterung rund um den Tisch hervor. Daher herzlichen Dank unserem Gast aus Niederbayern, der uns keineswegs, wie seinem Namen entspräche, mit flammendem Schwert aus dem Garten Eden vertrieben hat, sondern im Gegenteil mit hochinteressanten Geschichten und überzeugenden flüssigen Argumenten zu ihm hinführte.

Begeisterung vermochte auch die Josef-Küche auszulösen, die nicht nur ein „All-American Dinner“ hinstellte, das überall zwischen New York und San Francisco mit großem Applaus aufgenommen worden wäre, sondern mit solch gelungenen und ganz und gar nicht trivialen Details wie dem hausgemachten Ketchup oder dem ausgesucht korrekten bun zum burger ganz besonderes Engagement bewies. Auch an diese Mannschaft und natürlich dem unermüdlichen Herrn Erwin an der Spitze der Servierbrigade ein herzliches Dankeschön und ein lautes „bravi“!

Übrigens: es mag etwas unverschämte wirken, wenn ich hier einen Bericht über „meine eigene“ Veranstaltung verfasse – aber in Wirklichkeit habe ich dazu außer ein paar Koordinationsaufgaben wenig beigetragen: eingefädelt hat den Kontakt mein Freund Roland Trubrig aus Schärading, nachdem mich er und die WBB Thomas Rainer und Gerhard Aichinger schon auf den WGE aufmerksam gemacht hatten; mit Günter Hager ein möglichst „amerikanisches“ Menü zu vereinbaren war auch keine Hexerei. Und als Herr Freislederer gleich einmal eine sehr vielversprechenden Verkostungsliste vorlegte, war klar, daß der Abend eine runde Sache wird.

So ist es leicht, eine Verkostung zu organisieren – herzlichsten Dank nochmals allen Beteiligten!

H. Huber

