

FWP

Inselweine

WBB KR Hannes Mitterer und Mag. Wolfgang Denkmaier mit Unterstützung von Andrea Krenner

Restaurant Josef

Schon in der Frühgeschichte des Weinbaus spielen Inseln eine große Rolle – man denke an die Besiedelung des Mittelmeerraumes durch die Phönizier, die immer ein paar Weinstöcke auf ihren Reisen dabei hatten, an Sizilien, an die griechischen Inseln... und an sich wären ja Inseln gerade in heißeren Klimazonen begünstigt, da das meist kühlere umgebende Meer dafür sorgt, daß Temperaturextreme vermieden werden. Und: auf manchen Inseln gibt es einzigartige Reben. Es gibt daher genügend Gründe, warum unsere Weinbrüder auf dieses Verkostungsthema kamen – und wenige, warum noch niemand vor ihnen diese Auswahl für eine Verkostung getroffen hat. Inselweine kennt ja jeder: sei es der gereifte dunkle schwere Madeira, den man einmal nach einem feinen Essen genossen hat, oder, schon vor Jahrzehnten, den damals allenthalben in italienischen Restaurants vertretenen sizilianischen Duca di Salaparuta.



Die Reihenfolge ist von Wolfgang (li) und Hannes (re), wie sie sagten, „unter großen Entbehrungen“ (oder waren das eher Entbeerungen?) zusammengestellt worden. Die Definition, was eine Insel sei, wurde ebenfalls genau überprüft und dahingehend interpretiert, daß damit jede terrestrische und politische Einheit, die rundum von Wasser umgeben ist, gemeint sei. Die Frage nach Halbinseln wurde auf- aber natürlich sehr schnell wieder ver-worfen – schließlich hätte das fast ganz Italien sowie Spanien und Portugal eingeschlossen. Wobei wir diese Diskussionen bei der Probe nicht weiterführten, denn die Liste der Weine, die unsere Weinbrüder mitgebracht hatten, war lange genug für ausufernde Diskussionen – und noch dazu haben sie uns auf die Weine großzügigst eingeladen!



Außer den ersten beiden Weinen wurden alle verblindet serviert; 24 Teilnehmer, Gabriel-Glas maschinell.

2013 Leone d'Almerita IGT, Tenuta Regaleali, Conti Tasca d'Almerita, Sclafani Bagni PA, Sicilia, I

T: Catarratto (52%), Pinot Bianco (19%), Sauvignon (15%) Gewürztraminer (14%); 12 % Alkohol

V: Hellere Goldgelb mit zartgrünen Reflexen, mittlerer Körper

N: Gebirgswasser, grüne Stachelbeeren, weiße Ringlotten, Honig, heller Tabak, sehr duftig

G: nicht ganz so rund wie in der Nase, die Säure doch etwas kantig und fordernd, leichte Bitternoten, eher kurz, nur im letzten Nachklang wieder leise fruchtig-blumig

B: 16+

Tapasturm mit **geister Tomatensuppe mit Gin** (fruchtig, feine Chiliwürze, 18 P) **Eierschwammerl-Tatare mit mariniertem Semmelknödel** (delikat mit Kräutern und gutem Olivenöl abgeschmeckt, cremig, 19 P), **Carpaccio vom Almochsen mit Eierschwammerlsalat** (zart, fein gewürzt, 18 P).



2014 Feu d'O IGT, Gambino, Linguaglossa CT, Sicilia, I

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

T: Grillo (auf Kalkuntergrund), Carricante (Lavagestein) – das Weingut liegt im NO des Ätna, in Richtung auf Taormina; 5 Monate in Stahl auf der Hefe.

V: goldiges Strohgelb, mittlerer Körper

N: Mineral, weiße Ribisel, heller Tabak

G: cremig-beerig, klar definierte säuregestützte Struktur, besser ausgewogen als der vorige Wein, mittellang, kräuterig-würzig abgehend

B: 17

Es wird ernst! Die Alufolie um die Flaschen knistert...

T: 12.5 % Alkohol

V: blasses Strohgelb, kräftiger Körper

N: kräftiges Cassis, honigsüße Untertönen, grüne Paprika, sehr duftig

G: kann das Niveau der Nase nicht ganz halten, feine fruchtige Säure, bissl pfefferig, mittellang, im Ausklang cremig

B: 17

2015 Sauvignon blanc, Salomon & Andrew, Marlborough, NZ

T: älteste Stöcke im Ashmans property wurden 1908 gepflanzt, Mehrheit stammt von 1923; Ausbau ausschließlich in Stahl, lt. Winzer. Der 1994er wurde vom "Decanter" kürzlich als größter Weißwein Australiens gelistet. 12 % Alkohol

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: nicht viel differenzierbar

G: seifig, irgendwo drunter ist ein SEHR ordentlicher Wein verborgen, tief verschlossen, noch (lange) nicht zugänglich

B: 18?? (Parker gab 94+)

2010 Vat 1 Hunter Semillon, Tyrrell's Wines, Poklobin, South Australia, AUS *(das ganze Land von Wasser umgeben = eine Insel lt. unseren Präsentatoren! Geograph ist heute keiner dabei...)*

T: 13,5 % Alkohol, wächst auf schwarzer Lava

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: Pfirsiche und Mangos, Gebirgswasser, Kräuter

G: reife rotschalige Stachelbeeren, wirkt relativ profund, cremig, immer noch deutliche Säurestütze, ziemlich lang, strukturiert bleibend, leicht bitter, aber doch auch eine Herausforderung für die Magenschleimhaut...

B: 17-

2014 Amalia, Germán López Figueras, Yaiza, Lanzarote/Islas Canarias, E

T: Vermentino di Sardegna; 14 % Alkohol

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: gelbe Früchte, Stroh,

G: gelbe Früchte und helle Beeren, hier die auch eher kräftige Säure aber recht gut in Balance mit der Frucht

B: 17+

2015 Costamolino, Argiolas, Serdiana CA, Sardegna, I

T: 13 % Alkohol; 80 Jahre alter Weingarten auf wurzelechten Reben – Assyrtiko, Wildhefen

V: sehr blasses Strohgelb, mittlerer Körper

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

N: dunklerer Tabak, Holz, im Hintergrund etwas Mineral
 G: recht dichte Holznoten, feinere Differenzierung vorerst nicht zu erkennen, Säure
 B: 16-

2013 Assyrtiko, *Gai'a*, Santorini, GR

T: 13,5 %, Listán blanco
 V: Strohgelb, kräftiger Körper
 N: eher strenge geröstete bis matschige Banane, Teernoten
 G: läßt den Wein deutlich mehr zur Geltung kommen, viel Mineral; Säure aber noch im recht schön trinkbaren Bereich, Alkohol etwas abgetrennt
 B: 17-

2014 Vidonia, *Suertes del Marqués*, Valle del Orotrava, Tenerife, E

T: 13 % Alkohol
 V: leuchtendes helles Goldgelb, kräftiger Körper
 N: primär viel Holz, etwas Edelseife,
 G: Zedernholz, darunter saftig-beeriger Unterton, kann sich aber nicht so recht durchsetzen,
 B: 16+ - womöglich eine Frage der Reifung...

2013 L. B. Barrica, *El Níspero*, Villa de Garafia, La Palma (Islas Canaria), E

T: 14 % Alkohol
 V: helleres Strohgelb, kräftiger Körper
 N: gelbfruchtig, nur zarte Holzwürze, Minerale, etwas Kräuter
 G: cremig, etwas Pfirsich, Hauch Teer, mittellang, wärmend-würzig abgehend
 B: 17.5

2013 Chardonnay, *Cloudy Bay*, Marlborough, NZ

T: 13,5 % Alkohol
 V: Strohgelb, eher kräftiger Körper
 N: Akazienhonig, gelbe Beeren,
 G: feine gelbe reife süße Früchte (Birnen, Ringlotten), schöne Struktur, lange würzig wärmend im Abgang, leichte Pfeffernoten
 B: 18

2014 Venturi blanc, *Jean-Marc Venturi*, Corse, F

T: Weingarten auf 530 m Seehöhe wurde 1985 angelegt; (2014) in 350-l-Fässern aus frz. Eiche für 2 Wochen fermentiert, dann in gleich großen Fässern (80 % neu) für 8 Monate. 15 % Alkohol
 V: sattes Goldgelb, sehr nachhaltiger Körper
 N: Hauch Naphthalin, Minerale, satt reife gelbe Pfirsiche und Bananen, auch dahinter minzige Kräuterwürze
 G: schöne Struktur mit Mineralen und gut eingebauter Säure, reife gelbe Frucht, rund und ziemlich lange, die Fruchtnoten sehr schön anhaltend
 B: 18

2010 Chardonnay, Tenuta Regaleali, *Conti Tasca d'Almerita*, Sclafani Bagni PA, Sicilia, I

Diese beiden doch etwas schwereren und gerundeten Weißen begleiten trefflich eine vorzügliche **geschmorte Kalbsstelze** mit knackigem **Wurzelwerk** auf flaumigem Püree an einer traumhaft sämigen Natursauce, 19++ Punkte!



Aber: jetzt kommen wir zu Rot!

T: 14 % Alkohol, Argiogitico
 V: Violettrot, mittlerer Körper
 N: milchig-rotbeerig, frisch, hintennach ein Hauch Tabak
 G: zart, feingliedrig, rotbeerig, mittellang, feingliedrig ausklingend, fast wie ein Ahr-Burgunder, jedoch ein bisserl mehr wärmend als letztere
 B: 17+

2013 Argiogitico, Gai'a, Nemea, GR (also vom Peloponnes – und der ist doch eindeutig eine Insel, seit es den Kanal von Korinth gibt?!)

T: 13,5 % Alkohol
 V: dunkles Granatrot, kräftiger Körper
 N: Erdbeeren über Baumrinde, Erde
 G: etwas dunkle rotbeerige Noten, eher bitter und etwas tanninrauh
 B: 17-

2013 Pinot noir, Salomon & Andrew, Central Otago, NZ

T: 14 % Alkohol; Cabernet Sauvignon (auf Kalkboden), Grenache (auf Vulkanboden), 12 Monate im Barrique
 V: dunkleres Violettrot, kräftiger Körper
 N: Essigundöl? mit Zwiebel? Andere Stimmen: Chorizo, Beuschel... Anfangs vulgär, teerig, doch später dann rote Beeren dahinter erscheinend und ein paar Blütennoten, welche nach weiterem Warten immer stärker in den Vordergrund treten.
 G: sehr schöne beerige rote Süße, auch schon etwas fruchtig abgerundet, eher lang, noch etwas säuregewürzt, aber insgesamt gut balanciert und mittellang schön hellmalzig mit roten Beeren ausklingend
 B: 18

2013 Alicante IGT, Gambino, Linguaglossa CT, Sicilia, I

T: 14 % Alkohol; Nerello Mascalese, auf Vulkanboden gezogen, 12 Monate in großen Eichenfässern
 V: helles Granat mit bräunlichen Reflexen, mittlerer Körper
 N: zarte Kräuter und rote Beeren, nicht sehr intensiv
 G: sehr feine Struktur, delikat, rotbeerig, mostelt minimal, hält trotzdem bemerkenswert lange rotbeerig an
 B: 18-

2013 Petto Dragone Etna DOP, Gambino, Linguaglossa CT, Sicilia, I

T: 14 % Alkohol; 3 bicchieri! Ein Nero d'Avola aus der Stadt der fantastischen „Infiorata“, die jedes Jahr am 3. Mai-Wochenende die barocke Reißbrettstadt mit bunten Farben überschwemmt

V: helleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: Helles Malz, Milchtöne, Lakritze,

G: bissl ausgezehrt zu Anfang, gewinnt im Glas an Rundheit und Fülle, schön gewürzt mit dunkler Schoko, reifen roten etwas kompottigen Früchten, wird dann süßer und länger, bleibt aber doch etwas dicklich.

B: 18+, potenziell noch weiter mit Alter zunehmend

2011 Saia, Feudo Maccari, Noto, Sicilia, I

T: 14 % Alkohol, Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio vom Vulkanboden in 800 m Höhe an den Flanken des Ätna gewachsen, 12 Monate in großen Eichenfässern.

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, feine rote Früchte und auch noch angedeutet Beeren, diskretest Rauchnoten und dunkle Schokolade

G: die Nasentöne setzen sich recht gradlinig auf der Zunge fort, sehr schön ausgewogene Würze und Struktur, immer noch recht frisch rotbeerig, ohne Profundität missen zu lassen, und auch noch ziemlich lange, warm und würzig abgehend, in Finesse endend.

B: 18,5

2013 Tifeo rosso Etna DOP, Gambino, Linguaglossa CT, Sicilia, I

T: 14.5 % Alkohol; 85 % Cannonau, je 5 % Bovale, Malvasia nero, Carignano auf 230 m üM, Fermentation des sorgfältig selektierten Traubengutes knapp 3 Wochen, dann je nach JG 18 – 24 Monate in neuen Troncais- und Allier-Barriques, dann noch 1 Jahr in Flaschen vor der Auslieferung – und oftmals tre bicchieri beim Gambero rosso!

V: helleres Violettgranat, kräftiger, färbender Körper

N: Erst Kren, dann reife, förmlich glänzende schwarze Kirschen, Lakritze bis Eukalyptus

G: sehr fein saftig, mollig, fein strukturiert, herrliche Würze, feinstkörnige Tannine, vorzügliche Länge

B: 19+, kostet um 35 €, und das ist natürlich für diese Klasse SEHR preiswert!

2011 Turriga IGT Isola dei Nuraghi, Argiolas, Serdiana CA, Sardegna, I

T: 15 %, Merlot

V: dichtes Granat, kräftiger Körper

N: dunkel malzig-mollig, diskret Lakritze und Rauch, reife rote Beeren und Früchte

G: tiefgründige rote Beeren und Steinobst, satt malzig, nicht ganz so fein definiert wie der flightpartner, aber durchaus saftig-sinnlich, mollig lange ausklingend, mit tiefgründigen Gewürzen wie Langpfeffer, auch noch etwas dunkler Schokolade

B: 18.5

2011 Aia, Miquel Oliver, Mallorca, E

T: 14 % Alkohol, Cabernet Sauvignon aus ökologischer Landwirtschaft

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Lakritze und Kaffee, reife rote Kirschen, Veilchen, zartes Leder

G: rote Beeren, etwas pelzige Zunge, noch rau, wird sich mit mehr Zeit noch abrunden – derzeit noch etwas unbestimmbar, aber Gewicht ist da



B: 18

2008 Lausos, *Can Rich*, Ibiza, E

T: 13,5 % Alkohol; Nieluccio (= Sangiovese), Sciaccarello, Aleatico

V: sehr klares leuchtendes helles Granat, zarter Körper

N: erdbeerige Süße, darunter Himbeeren, diskrete Lakritzwürze, sehr feingliedrig

G: zart und feingliedrig, zartes Leder/Tannin, ziemlich lange und rotbeerig-feinziseliert ausklingend

B: 18,5

2013 Chiesa Nera, *Jean-Marc Venturi*, Corse, F

T: 13.5 %, Barrique; große Rarität (2012 listet das Gut eine Produktion von 800 Eitel und 30 Magnums!) aus 90 % Tintilla Castellana und 10 % Listán Negro

V: Mittleres Granat, mittlerer Körper

N: Rauch, fast ein bissl fetter Räucherfisch, Thymian- und Oreganowürze, Teer,

G: kühler schwarzbeerig-trockener Saft, Rußnoten, nicht ganz so fett wie in dieser Umgebung eigentlich zu wünschen, aber hinlänglich abgerundet und lange, um einen vorzüglichen Wein abzugeben

B: 18

2006 Tintilla, *Monje*, el Sausal, Tenerife (Islas Canarias), E

V: sehr dunkles Violetrot, dichter Körper mit Färbung, keinerlei Wasserrand

N: Hauch Joghurt, Eukalyptus/Minze vor schwarzen Beeren und Kirschen, auch etwas Lakritze

G: sehr saftig-reif schwarzkirschig, mit genau dazu angepaßten feinen Tanninen als Würze, etwas salzig, nicht sehr charaktervoll im Sinn von unverwechselbar, aber rundum erfreulich; lange schwarzbeerig-samtig, mit süßen Tanninen ausklingend.

B: 18.5

2010 Shiraz BIN 389, *Penfolds*, Yalumba, South Australia, AUS

Das letzte Wort hat die „Josef“-Küche unter der Verantwortung von Andreas Atzelsberger: ein flaumiger **Topfenknödel mit Butterbrösel, Erdbeerkompott und Limettensorbet**, auch das wieder erstklassig gelungen; 19 kulinarische Punkte runden diesen hochinteressanten, aber auch önologisch sehr befriedigenden und lehrreichen Abend auch am Teller wunderbar ab. Auch das Service klappte wie gewohnt perfekt: diskret und prompt.



Trotz der notwendigerweise auf 24 Proben beschränkten Auswahl von Inselweinen konnten unsere Weinbrüder Hannes und Wolfgang die Vielfalt dessen, was an Wein an mitunter, trotz aller Urlaubsreisenden seit anno Neckermann, doch recht entlegenen Plätzen wächst, sehr übersichtlich demonstrieren. Und dafür, welche sensationelle Getränke auf Inseln wachsen, stand an diesem Abend z. B. Argiolas' „Turriga“ aus Sardinien überzeugend ein – schöne Aussichten für einen auch önologisch erfreulichen Urlaub. Zu herzlichstem Dank verpflichtet sind wir unseren Weinbrüdern aber nicht nur für die Recherche und gelungene Zusammenstellung dieser originell erdachten Probe, sondern ganz besonders auch dafür, daß sie uns all diese Weine als Geschenk zur Verfügung gestellt haben!!

H. Huber