

# **Durst nach flüssigen Antiquitäten**

## **Das Verlangen nach dem besonderen Geschmack**

### **Vom Rheingau Gourmet & Wein Festival bleibt ein guter Nachhall**

*Von Ludwig Fienhold*

Learning by drinking. Nirgendwo trifft das besser zu, als bei Weinverkostungen, wie man sie beim Rheingau Gourmet & Wein Festival erleben konnte, das die Region mit flüssigen Antiquitäten und ungewöhnlichen Tafelfreuden zum kulinarischen Zentrum der Welt machte.

Seminarhafte Oberlehrerattitüde erlebte man nicht, Sommeliers wie Kai Schattner und Florian Richter geben ihr Wissen ganz nonchalant im Plauderton weiter, und bei August F. Winkler, dem Grandseigneur unter den Wein-Experten, wird ohnehin der Schalk aus den Flaschen gelassen. Essen & Trinken sollten einen hohen Spaßfaktor haben, wobei gerade beim Gourmet Festival ganz entspannt sehr viel Wissenswertes dabei

vermittelt wird.



## Wissensdurst

Manche Journalisten, die der Pilsstübchen-Mentalität wohl nie entwachsen, verkünden Halbwahrheiten und sagen, solche Weinverkostungen wären horrend im Preis. Sie sind es nicht, bei genauer Betrachtung noch viel weniger. Weinproben können als Verbraucherberatung dienen und bei Kaufentscheidungen helfen. Investitionen erweisen sich nicht selten als lohnenswert. Der Raritäten-Event mit Roederer Cristal, Château Lafleur und Montrachet-Weinen gehörte mit 890 Euro zu den eher kostspieligen Veranstaltungen, bescherte am Ende aber neben hohem Genuss- auch großen Erkenntniswert.

Roederer Cristal zählt zu den besten und teuersten Champagner, eine Flasche des aktuellen Jahrgangs 2006 kostet etwa 170 Euro. Gleich elf verschiedene Jahrgänge gab es zu probieren bis zum Jahr 1961. Wer sich diese Flaschen kaufen will, muss also mindestens 2000 Euro ausgeben, wobei einige ältere Champagner (wie der 99er) über 300 Euro kosten oder gar nicht mehr zu haben sind. So aber konnte jeder unter den elf seinen Lieblingchampagner ausfindig machen, von dem es sich vielleicht lohnt etwas mehr anzuschaffen. Aber auch Freunde von gereiften Champagner konnten sehen, dass der Jahrgang 1994

nur nach überreifem Obst, Sherry und verwehtem Herbstschmeckte und somit auch nicht mehr gekauft oder getrunken werden muss.



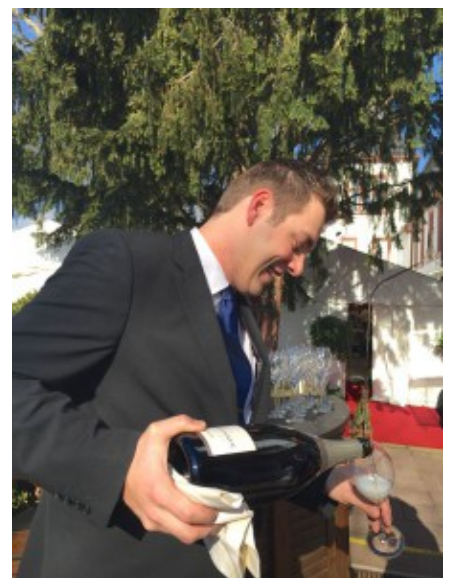
Champagner-Riegel

Roederer Cristal als Lehrstunde. Der Knackigste unter den großen Champagner zeigte sich in seiner ganzen Bandbreite, von energisch vital bis sinnlich gealtert. Das Jahr 2006 beschert einen noch jungen ungestümen Champagner, der Reife benötigt, in jedem Fall aber noch Luft nach dem Öffnen. Nach einer halben Stunde gerierte er sich schon etwas sanfter. Und ganz am Schluss floss er aus der Magnum so schön, dass man ewig Durst haben wollte. 2004 war von ganz anderer Stilistik, viel fleischiger und leicht wollüstig mit dezent speckiger Note. 2002, 1999 und 1995 waren in Würde gereift – elegant, geschmeidig, nobel. Der Roederer Cristal aus dem Jahr 1961 offenbarte sich als der Schatten seiner selbst, duftete merkwürdig nach abgestandenem Kaffee und schmeckte nach schalem Rumtopf. Die aufregendste Aromatik entströmte der Flasche aus dem Jahrgang 1993: Kokos, Rum, Rosinen, Mirabelle. In der normalen Flasche hatte die Perlage schon an Lebhaftigkeit eingebüßt, in der Magnum, die es an diesem Tag nicht gab, wäre der Champagner noch temperamentvoller gewesen. Die Magnum 1993 gehört jedenfalls zum Champagner-Olymp – aber nicht in den Keller, sondern gleich auf den Tisch.



## Alte Herren

Von Roederer Cristal werden im Jahr 450 000 Flaschen produziert, jedoch nicht in jedem Jahr. Die Bedingungen dafür müssen optimal sein, verspricht er an Säure einzubüßen oder zu viel an Alkohol zu gewinnen, verzichtet man lieber. Im Handel sind meist nur die aktuellen Jahrgänge zu bekommen, andere ältere Flaschen höchstens noch auf Auktionen oder bei auf Raritäten spezialisierten Händlern. Die beim Rheingau Gourmet & Wein Festival probierten Champagner stammten größtenteils aus dem eigenen Weinkeller des Kronenschlösschens. HB Ulrich, Besitzer des Hotels in Eltville-Hattenheim und Gründer des inzwischen seit 19 Jahren stattfindenden Festivals, hat sich als Sammler großer Weine einen enormen Fundus einrichten können, von dem er immer noch zehrt.



Sommelier Florian

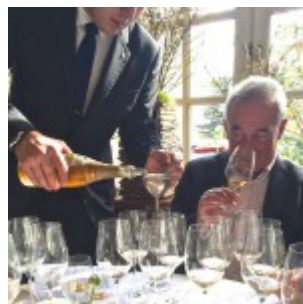
## Richter

Die Weine von Lafleur enttäuschten, nicht eine einzige bemerkenswerte Flasche (2001, 1999, 1998, 1995, 1986). Kaum mehr als feuchter Waldboden und unsauberer Pilzgeruch plumpsten aus den Gläsern. Aber auch das dient ja der Wahrheitsfindung, denn danach wusste man: Nicht kaufen oder, sofern noch im Keller, gleich wegtrinken. Gleiches galt auch noch für den d'Yquem 1971. Fünf verschiedene Montrachets und drei Edelsüßweine ergänzen das Programm, das mit einem kleinen Menü von Kronenschlösschen-Küchenchef Sebastian Lühr delikate begleitet wurde. Bei solchen Raritäten-Degustationen nähert man sich schlückchenweise den größeren Einsichten. Am Ende hatte jeder eine Nippvisite durch 22 verschiedene Weine und Champagner unternommen. Wissensdurst in seiner schönsten Form.

## Bilder Galerie



Alte Herren



Wissensdurst



Champagner Grufti



Glashaus



Dessert  
Champagner-Riegel



Wildgarnele sucht  
Champagner



Eine Terrasse  
verlangt nach  
Champagner



HB Ulrich (l.)  
und Wein-Experte  
Jan Paulson (r.)



Bistro  
Kronenschlösschen



Alle Weine &  
Champagner



Roederer Cristal



Kronenschlösschen

