

Weinreise Toskana

Weinreise des 1. Club der Sommellerie Österreich in die Toskana vom 11. bis 14. Mai 2014

Meine fünfte Weinreise mit dem Club der Sommellerie führte mich, wieder einmal, nach Italien. Diesmal stand die Toskana auf dem Programm. Organisiert wurde die Reise von Komm.Rat Peter Morandell. Ich meldete mich freiwillig zum Schreiben des Reiseberichts, ohne zu wissen, das Dieser nicht so lang und ausführlich sein muss, wie sonst. Denn Peter sagte in seiner Abschlussrede: „Wenn ihr über die Reise berichtet, sagt bitte, das es eine ganz passable Reise war!“ Das tue ich hier an dieser Stelle:

„Es war eine ganz passable Reise!“

Hiermit verabschiede ich mich erst mal für ein paar Monate aus Österreich, denn ich werde den Sommer in Bordeaux verbringen, wir sehen uns im Winter wieder, eure

Katharina Greifenstein



Kapitel 1 **Los geht's, auf nach Bella Italia**

Viel hält einen nicht in Lech, wenn man auf dem Weg zum Abfahrtstreffpunkt, dem Hotel Krone, schon nass wird. Vor dem Hotel versammelten sich der Präsident Johannes Pfefferkorn, Claudia Fath, Thomas Lucian, Stefan Burger, Günther Meindl, Hermann Lankmaier und meine Wenigkeit. Gemeinsam harrten wir aus, bei Wind und Regen, bis endlich der erlösende türkisfarbene Bus vom Arlberg Express, mit Fahrer Rene, an der Krone anhielt. Schnell war das Gepäck verstaut und dann betraten wir das Innere des neuesten Mitgliedes der Arlberg Express Flotte. Man muss schon sagen, nobler kann man nicht mit dem Bus reisen.

Wir wurden von Eva - Maria Kegele - Walch, Markus Kegele, Willi Hirsch und Gebi Walch begrüßt. Sie sind schon an den vorherigen Haltestellen in Klösterle, Stuben und Zürs zugestiegen.

Fast pünktlich fuhren wir um 08.10 Uhr bei ca. 7 Grad und Regen in Lech am Arlberg weg. In Zürs stieg noch die Brigade des Hotel Lorünser zu, Gebi Jochum, Mario Eschmüller und David Doppler. Kaum haben wir die Grenze zu Tirol passiert, stieg in St. Christoph Sandra Senzenberger zu. Sie hat den ersten Platz beim Jungsommelierecup im April belegt und die Reise als Hauptpreis gewonnen. In St. Anton stieß Helmut Jörg zu uns. Auf der Autobahn angekommen holten wir noch Günter Singer an der Raststation Trofana Tyrol in Mils ab. Dann ging es mit guter Stimmung im Bus dem Brenner entgegen, wo wir um 9.45 Uhr eine kleine Pause einlegten und den letzten Weindurstigen auf österreichischem Boden zusteigen ließen. Karl Heinz Pale erwartete uns schon sehnsüchtig. Dann fuhren wir über die Grenze nach Südtirol. Weingärten und Obstplantagen zieren die Landschaft an unserer Wegstrecke. Gegen 12. 00 Uhr erreichten wir den schönen Ort Kurtatsch, in dem wir im Gasthaus „Zur Rose“ zum Mittagessen von Peter Morandell eingeladen waren. Im Gasthaus stieß Gerhard und Elisabeth Lucian zur Reisegruppe dazu und wir wurden von unserem Reiseleiter Peter Morandell herzlich in den Gaststuben empfangen. Nachdem wir an den zwei Tafeln platz genommen haben, hielt unser Präsident noch eine Begrüßungsrede, die in einem Geburtstagsständchen für unseren Reiseleiter endete. Auf seinen Ehrentag wurde mit einem Glas Champagner aus dem Hause Ruinart angestoßen.

Das Menü:

Kleiner Gruß aus der Küche:
Hamburger mit Kraut- und Kartoffelsalat

Weinschinken mit Spargel und Boznersauce

Brennesseltaglierini mit Perlhuhnragout und gerösteten Gemüsestreifen

Lammkoteletts mit Kräuterpolenta und Gemüse

Die Weine:

2013 Chardonnay, Alois Lageder

2011 Pinot Noir, Alois Lageder

Bis auf die drei, von Kärnten kommenden, Reiseteilnehmer war unsere Gruppe komplett und fuhren gegen 14.30 Uhr in Richtung Toskana weiter. Im Bus wurde dann die Smokers Lounge eröffnet und das erste Bier floss aus dem Zapfhahn. Nachdem der Präsident in die Zigarrenecke dazu kam, wurde die Havanna Bar ganz einfach auf den Namen „Oval Office“ umgetauft. Für die Nichtbiertrinker hatte Hermann Weißwein dabei. So ziemlich die ganze Produktpalette von Erwin Sabathi. Die Fahrtzeit verging unter diesen Umständen wie im Flug und wir kamen 14 Flaschen Wein und 1 Fass Bier später, 700 km von Klösterle entfernt, um 19.00 Uhr in unserem Hotel „Borgo di Corte Freda“ in Tavarnelle an. In der Lobby trafen wir dann auf Hans Melcher, Franz und Gucky Pfefferkorn, somit waren wir komplett. Eine dreiviertel Stunde später, nach dem wir die Zimmer bezogen und uns frisch gemacht haben, kamen wir an der Rezeption des Hotels zusammen. Dort wurde uns Eva Horakova vorgestellt, die uns die nächsten zwei Tage durch das Antinori Imperium begleitet. Um 20. 30 Uhr kamen wir mit dem Bus auf „Fonte de Medici“ an, wo ein grandioser Sonnenuntergang und ein Abendessen wartete. Zu Tisch gab es eine Begrüßungsansprache des Präsidenten und eine Rede von Peter Morandell, der sich auf diese Reise mit uns sehr freute.

Aperitif:

Franciacorta Montenisa, brut
Antinori

Das Menü:

Pappa al Pomodoro mit Parmesanchip
dazu Focaccia mit Meersalz, Tomate und Aubergine

Spargelrisotto

gegrilltes Entrecote auf Salat mit Parmesan und Trüffel



Die Weine:

2013 Bramita del Cervo,
Chardonnay
Castello della Sala, Umbrien

2011 Peppoli,
Chianti Classico
Marchese Antinori

Nach dem Kaffee verabschiedeten wir uns von Eva und fuhren um 22.00 Uhr zurück ins Hotel, das wir nach einer knappen halben Stunde erreichten. Damit war das Programm des ersten Tages offiziell beendet, aber nur Wenige dachten ans schlafen gehen. Man traf sich noch in der Vinothek auf Zigarre und „a paar Flascher!“ Wein.

Die Weine:

2004 Poggio a Frati,
Chianti Classico Riserva
Rocca di Catagnoli

2008 Vigna Schiena d'Asino,
Brunello di Montalcino
Mastro Janni

2006 Giorgio Primo,
Toscana IGT
La Massa

Nachdem sich die Vinothek in eine Räucherkerammer verwandelt hat, bevorzugte ich das Bett und verließ das fröhliche Beisammensein.



Kapitel 2

Wer wohnt hier??? Krösus??

Um 7.00 Uhr traf sich der kleine Laufclub de la Sommellerie am Pool des Hotels. Geplant war eine Stunde lockeres Morgenjoggen. Vorbei an Ziegen und bössartig bellenden Hunden ging es für Hermann, Eva - Maria und mich durch die Weingärten der Toskana. Uns kam Hans Melcher entgegen, der sich ebenfalls recht flott und barfuß dem Laufsport erfreute. Wie sich unser morgendlicher Lauf zu einem Adventurelauf durch Wiesen, Urwald und Grand Canyon's der Toskana entwickelte und ausging, würde an dieser Stelle den Umfang des Reiseberichtes sprengen. Auf jeden Fall waren wir kurz nach 8 Uhr wieder heil im Hotel und freuten uns auf eine Dusche und das anschließende Frühstück.

Um 9.45 Uhr war unser Gepäck wieder im Bus verstaut und wir fuhren zu unserem ersten Termin auf dem Weingut Tignanello. Nach 20 Minuten Fahrt wurden wir von Veronica Mazzoni und Eva, vor der ehemaligen Sommerresidenz der Familie Antinori empfangen. Veronica ist seit 14 Jahren Sales Managerin des Weingutes Tignanello und war genau die Richtige um uns vieles über das Anwesen, den Wein und die Rebflächen zu erklären. Das Weingut, früher hieß es Santa Cristina, wurde im Jahre 1832 von der Familie Antinori gekauft. Es umfasst ca. 155 ha Rebfläche. Die Rebstöcke stehen auf weißem Gestein, dem Alabrese. Dies dient zum Einen als Drainage, zum Anderen als Wärmespeicher. Die weißen Steine reflektieren im Sommer auch die Sonnenstrahlen und helfen so den Trauben, die Vollreife zu erhalten. Das ist vor allem für den Sangiovese wichtig, der genauso arbeitsintensiv und aufwendig zu kultivieren ist, wie Pinot Noir.



Veronica erzählte noch von der Entwicklung des Tignanello, über den ersten Jahrgang im Jahre 1971, den zweiten gab es dann erst im Jahre 1974 und informierte uns über die neueste Ausbaustufe im Chianti Classico Gebiet, der Grande Selezione. Diese steht über dem Riserva und für einen Wein, der von einer einzigen Lage kommt und 3 Jahre im Fass ausgebaut wird. Diese Stufe gibt es seit Dezember. Dann ging es in den Weinkeller, dort wird neben dem Tignanello, auch der Solaia und der Chianti Classico Badia a Passignano gekeltert und gelagert. Vorbei ging es an Gärtanks für aerobe und anaerobe Fermentation

sowie Horizontalpressen in den Fasskeller, wo der Jahrgang 2013 in Fässern ruht. Die Holzgebäude bezieht das Weingut aus Frankreich und Italien. Gefüllt werden ca. 350 000 Flaschen Tignanello und zwischen 40 000 und 50 000 Flaschen Solaia. Nach der Führung ging es endlich zum Verkosten, wir waren schon kurz vorm Verdursten, bei dem trockenen Theorieunterricht.

Die Weine:

2008 Badia a Passignano,
Chianti Classico Riserva

2005 Tignanello,
Toscana IGT

2008 Tignanello,
Toscana IGT

2011 Tignanello,
Toscana IGT

Bei der Verkostung stieß der Önologe Paolo zu uns und gab noch nützliche Informationen. Nach einer kleinen Rede von Peter Morandell, mussten wir das Weingut schon wieder verlassen und fahren zu unserem nächsten Programmpunkt.

Gegen 12 Uhr erreichten wir die Kellerei „Bargino“. Sie wurde uns im Programm mit den Worten „ein Jahrhundertbauwerk“ schmackhaft gemacht. Es stellte sich heraus, dass es nicht übertrieben war. Der Bus fuhr durch ein Tunnelsystem, welches die Dimension des „Oberlecher Undergrounds“ hat. Es war wirklich groß, wir alle kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus. Man fühlte sich so klein! In der zweiten Ebene des Weingutes hieß es aussteigen, wir gingen zu Fuß weiter. Eine riesige Treppe war vor uns, wie eine Spirale wand sie sich in den Himmel. Eva erklärte uns, dass sie Symbol für das Weinjahr ist. Es beginnt mit dem Austrieb der Rebstöcke, endet mit dem Rebschnitt. Jedes Jahr schließt sich dieser Kreis von Neuem. Da aber jedes Jahr besser werden soll, geht deshalb die Spirale, immer ausladender werdend, immer weiter hinauf.



Zwei Ebenen weiter oben hatten wir dann eine Verkostung mit Mittagessen im Restaurant „Rinuccio 1180“. Es war eine Ehre, dass uns Marchese Piero Antinori beim Mittagessen Gesellschaft leistete. Er wurde mit Applaus empfangen.

Das Menü:

verschiedene Köstlichkeiten aus dem Chianti Classico Gebiet,
Prosciutto Toscano und Salami, Pecorino, in Fett gebackenes Brot, Bruschette

Steak „Fiorentina“ mit weißen Bohnen und Spinat

Käsevariation

Die Weine:

2013 Villa Antinori bianco
Trebiano, Malvasia

2010 Villa Antinori rosso
Cabernet Sauvignon/Sangiovese/Merlot/Cabernet Franc

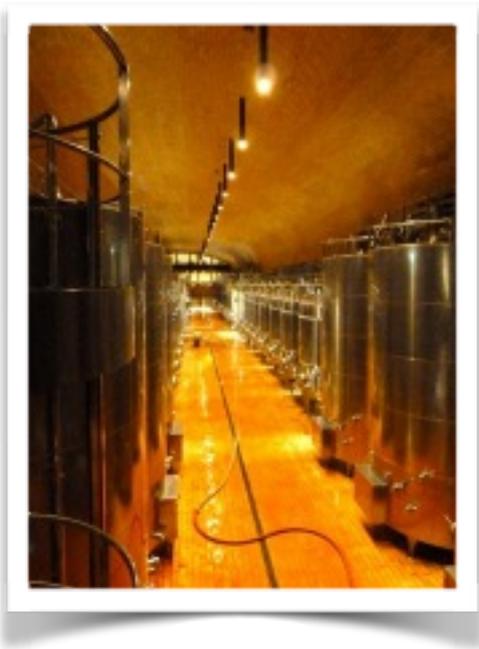
2011 Villa Antinori
Chianti Classico Riserva

2011 Marchese Antinori
Chianti Classico Riserva

2009 Pian delle Vigne
Brunello di Montalcino

2010 Solaia
Toscana IGT

Nach der Verabschiedung von Marchese Antinori besichtigten wir die wirklich große Kellerei. Da war auch Zeit, Eva ein paar Zahlen, Daten und Fakten zu entlocken. Die Kellerei hat 100 Mio. € gekostet und es dauerte 7 Jahren bis zur Fertigstellung. Sie wurde aus natürlichen Rohstoffen wie Eisen, Glas, Stein und Ziegelsteinen gebaut. Es kommen pro Jahr 30 000 Besucher, um das Bauwerk zu besichtigen. Eröffnung war im Jahre 2013. Die Familie hat Weingüter in der Toskana, Umbrien, Piemont, und Apulien. Komplette hat Antinori 2500 ha Rebfläche in Besitz und kauft keine Trauben zu. Zwischen 18 und 22 Millionen Flaschen werden pro Jahr gefüllt, davon alleine 2 Millionen in Bargino. Die Besichtigung startete im Reiferaum für den Vin Santo. Dieser liegt in sogenannten Caratelli Fässern, die ein Volumen von ca. 100 Litern haben und aus Ungarn kommen. Der Raum daneben ist für die Olivenölproduktion. Auf dieser Ebene befindet sich auch die Abteilung für die Flaschenfüllung und die Traubenanlieferung. Danach ging es im Treppenhaus eine Ebene nach unten. Dort betraten wir den Gärkeller. Die größten Tanks darin fassen 610 hl. Dort stand aber nicht nur einer von dieser Größe.



Wir schritten den Gang weiter entlang, der uns durch zwei Räume führte, die Kathedralen glichen. Die Reifekeller: unglaublich groß, in düsteres Licht getaucht, fast etwas Mystisches ausstrahlend.

Die Wände bestehen komplett aus Lehmziegeln, die der Regulation der Feuchtigkeit und der Temperatur dienen. Im Anschluss war noch das Museum zu besichtigen. Dort stand eine alte Weinpresse von Leonardo da Vinci und der Stammbaum der Familie war ausgestellt. Nach dem Shop kamen wir wieder zur Wendeltreppe vom Anfang der Besichtigung.



Zurück im Bus, fuhren wir um 15.50 Uhr durch das Tunnelsystem auf die Autobahn und es ging in Richtung Mittelmeer. Unterwegs hielten die meisten ein kleines Nickerchen bis wir um 17.40 Uhr das Hotel Tombolo Thalassa Resort in Marina di Castagneto Carducci erreichten. Schnell wurden die Zimmer bezogen, damit man es ja noch vor der Abfahrt zum nächsten Weingut zum Meer schaffen konnte. Im Hotel begrüßte uns der Südtiroler Andreas Comploj, der seit Herbst 2012 Sales Manager bei Tenuta di Biserno ist. Um 18.35 Uhr fuhren wir dann zum Weingut.

Andreas fuhr mit seinem weißen Audi vor, vergaß aber etwas die Größe unseres Reisebusses. Schon nach den ersten paar Metern ging es zwischen den Bäumen sehr eng zur Sache. Rene zog alle Register und montierte sogar die Außenspiegel ab, das er

um die Kurven kam. An einer Stelle war dann der Baumbewuchs sogar so stark, dass Gebi Walch, Johannes Pfefferkorn und Helmut Jörg die Äste von der Straße fern halten mussten, damit wir passieren konnten. Dann ging es wieder auf eine normale breite Straße und wir konnten einige Zeit die Reifen des Busses auf Teer rollen lassen. Wir dachten das Schlimmste sei überstanden, aber das kam erst noch. Wir folgten einer Allee. Dann ging es mal links weg, den Schildern vom Weingut Biserno nach. Der Teer unter den Rädern wich einem Feldweg, die Allee wurde zu einem Wald. Jeder fragte sich, ob Andreas immer noch nicht wusste, dass das türkisfarbene Große in seinem Rückspiegel ein Reisebus war. Wir folgten ihm. Umwendemöglichkeiten gab es keine. Dann machte der Weg einen Knick nach rechts und dann blieb Rene erst einmal stehen. Vor uns zeigte sich ein Wegverlauf, der jedem zu denken gab. Der Feldweg viel auf einmal steil bergab, machte eine Spitzkurve und unten ging es dann noch durch einen Bach. Jeder dachte, jetzt müssen wir laufen. Aber Rene nahm die Herausforderung an, stellte das Fahrwerk auf die Einstellung „Eigentlich für einen Bus unpassierbares Gelände“ und fuhr langsam los. Als wir um die Spitzkurve herum waren mussten wir ja nur noch den Bach passieren. Nur noch. Nach kurzem Durchschnaufen fuhr Rene in der Hoffnung drauf los, nicht stecken zu bleiben. Mit den Vorderreifen ging es ja noch gut, aber der hintere Teil des Busses versank im Bachbett. Mit ganz viel Gefühl beim neuerlichen Anfahren manövrierte er uns aus dem Wasserlauf heraus. Tosender Applaus für Rene im Bus. Wir folgten dann dem weißen Audi die Schotterstraße entlang bis zum Weingut. Rene war richtig erleichtert, als er den Bus um 19.20 Uhr abstellte. Peter Morandell stieg aus dem Audi von Andreas und hatte sichtlich mit uns gelitten, denn er war etwas weiß um die Nase und überglücklich, dass Rene uns so sicher zum Weingut gebracht hat. Wenn da nicht noch die Rückfahrt wäre...

Wir gingen durch den Garten auf die Terrasse des Weingutes. Dort begrüßte uns Andreas nochmals. Er entschuldigte Lodovico Antinori, der sich im Moment in Hong Kong befindet.

Aperitif:

2000 Pol Roger, Blanc de Blanc

Im Tempurateig gebackene Salbeiblätter mit Sardelle

Andreas erklärte uns kurz und knackig ein paar Eckdaten zum Weingut Tenuta di Biserno und zur Geschichte der Maramma, die einmal ein Sumpfgelände war. Die Hauptrebsorte ist auf dem Weingut Cabernet Franc, mit 55 %. Unter anderem gibt es auch Merlot und Petit Verdot. Die Reben wachsen auf einer Fläche von 100 ha. Sie füllen jährlich ca. 440000 Flaschen. Im Jahr 2015 hat Lodovico Antinori vor, eine neue Kellerei (und hoffentlich eine ordentliche Zufahrt) zu bauen. Dann wurden wir zu Tisch gebeten, wo uns eine interessante Verkostung erwartete.

Das Menü:

Salami und Prosciutto, Mozzarella di Buffala mit Tomate,
Leberaufstrich auf geröstetem Weißbrot

Tagliatelle mit buntem Gemüse und Parmesan

Vitello Tonato

Käsevariation

Obstkuchen

Die Weine:

2003 Baron Barnemisza,
Aszu 6 Puttonyos,
Tokaji, Ungarn

2013 Mount Nelson,
Sauvignon Blanc
Marlborough, Neuseeland

2012 Ram's Hill,
Sauvignon Blanc
Marlborough, Neuseeland

2012 Insoglio
Tenuta di Biserno
Toscana IGT

2008 Coronato,
Tenuta dei Pianali
Bolgheri DOC

2011 Il Pino di Biserno,
Tenuta di Biserno
Toscana IGT

2010 Il Pino di Biserno
Tenuta di Biserno
Toscana IGT

2010 Biserno
Tenuta di Biserno
Toscana IGT

2007 Lodovico,
Tenuta di Biserno
Toscana IGT

Nach dem Kaffee fasste der Präsident noch einmal den Abend zusammen und bedankte sich für die Gastfreundschaft auf dem Weingut. Dann stiegen wir wieder in den Bus und begaben uns auf die abenteuerliche Heimreise. Da der Weg keine Beleuchtung hat fuhr Andreas mit seinem Auto vor. Er stellte seinen Wagen so, dass er die gefährliche Bach - Steilkurven Passage ausleuchtete, so das sich Rene einen Schlachtplan für das Teilstück zurechtlegen konnte. Dann ging es los. Im Bus war es mucksmäuschenstill. Rene fuhr mit Schwung durch den Bach und nutzte den restlichen Schub um durch die Steilkurve den Bus nach oben zu steuern. Dann mussten wir stehen bleiben, weil Andreas mit seinem Audi den Weg blockierte. Da hieß es jetzt für Rene mit ganz viel Gefühl anfahren, nicht dass die Reifen auf der Schotterstraße durchdrehten. Er meisterte das mit Bravour und alle im Bus klatschten. Als wir nach 10 Minuten die Allee erreichten, kamen nur die erleichterten Worte von Rene: „Diese Straße ist für mich gerade, wie eine Autobahn!“. Um 22.45 Uhr stand der Bus wohlbehalten vor dem Hotel und wir gingen noch an die Bar.

Die Weine:

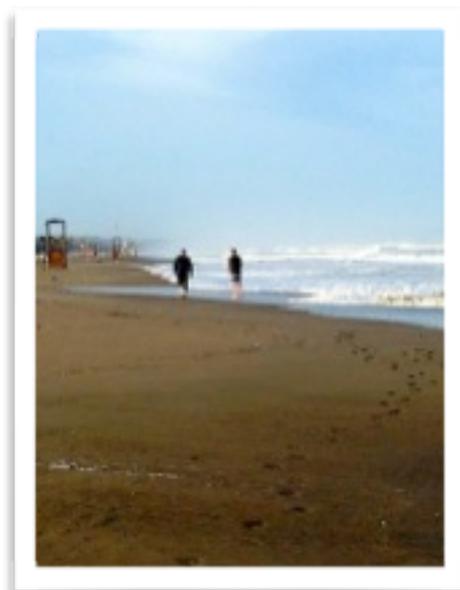
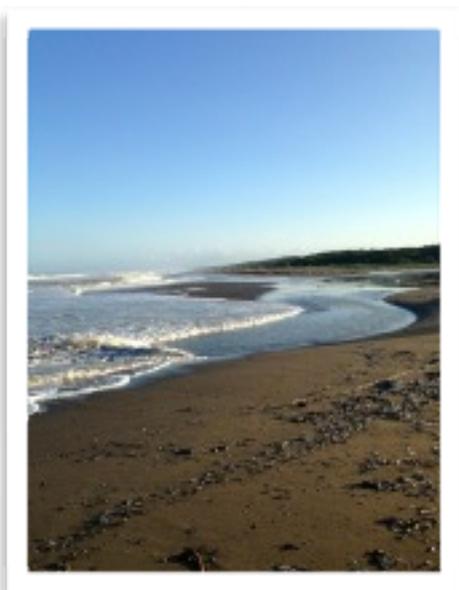
2007 Guado al Tasso
Antinori

2008 Guado al Tasso
Antinori



Kapitel 3
Wo ist mein LKW???

Um 7.00 Uhr ging ich wieder laufen. Eigentlich war ich ganz froh alleine unterwegs zu sein, dadurch ist der Faktor der gefährlichen Abkürzungen schon einmal ausgeschlossen. Barfuß ging es durch den Sand. Das Meer rauschte und eine leichte Brise wehte. Hans Melcher kam mir auf dem Rückweg entgegen und dann traf ich noch zwei weitere Meerliebhaber. Helmut Jörg und Willi Hirsch genossen die Ruhe bei einem Strandspaziergang.



Nach dem Frühstück ging es um 9.15 Uhr los. Bei der Frage, ob alle da sind, fiel uns auf, dass unsere Green Card Gewinnerin Sandra noch fehlt. Einstimmig ging ein Wort durch den Bus: „Magnum!“. Sie wurde 5 Minuten später mit Applaus im Bus empfangen. Dann konnte es endlich für uns Weinbegeisterte los gehen. Wir fuhren die Straße entlang, bis uns ein LKW die Weiterfahrt unmöglich machte. Hupen half nichts, der Fahrer des störenden Gefährts war nicht da. So machte sich der Präsident auf die Suche des Besitzers in den umliegenden Lokalen. Das dauerte Rene aber zu lange, der sich kurzerhand hinter das Steuer des, nicht abgesperrten, LKW's setzte und ihn ein paar Blocks weiter wieder abstellte. Dann ging die Fahrt mit dem Bus weiter. Wir lachten über die Gerissenheit unseres Chauffeurs und überlegten, wie der Besitzer des Lieferwagens wohl schauen wird, wenn sein Gefährt ganz woanders steht. Unterwegs luden wir noch Eva zu und kamen gegen 10.30 Uhr auf dem Weingut „Le Mortelle" an. Dort wurden wir herzlich von Irene Burberi empfangen.



Sie zeigte uns die kreisrunde Kellerei, die auf der obersten Etage die Traubenanlieferung hat und die Schwerkraft nutzt, um den Wein nicht pumpen zu müssen, eigentlich wie bei allen modernen Kellereien heutzutage. Nach kurzen Erläuterungen zu dem Bau des Weingutes, das die Familie Antinori im Jahre 1999 gekauft hatte, ging es einen Stock tiefer. Zum Zeitpunkt des Erwerbs war es noch eine Obstplantage, die 270 ha mit verschiedenen Sorten bepflanzt hatte, davon ca. 6 ha mit Blaubeeren. Jetzt umfasst Le Mortelle ca. 160 ha Rebfläche, mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Das Weingut wurde im Jahre 2006 umgebaut. Die Bauherren haben die Edelstahl tanks an die Decke gehängt, damit man beim Umfüllen des vergorenen Rotweins in Presskörbe die Gravitation nutzen kann. Das habe ich bis jetzt nur auf Chateau Fleur de Buard in Bordeaux gesehen. Der erste Jahrgang, den das Gut auf den Markt brachte, war 2009. Noch ein Stockwerk tiefer war dann der Fasskeller. Das Besondere an diesem ist, dass der kahle Felsen die Umrandung bildet. Dieser sorgt für das richtige Klima und die passende Luftfeuchtigkeit im Keller. Auf dem Weingut füllen sie im Moment 100 000 Flaschen. Danach verließen wir die Kellerei wieder und gingen zu einem Nebengebäude, wo auf einer wunderschönen Terrasse unsere Verkostung stattfand. Das Weingut hat eine Gesamtgröße von 600 ha. Auf ihm befindet sich auch ein See mit einer Fläche von 6 ha.

Die Weine:

2013 Vivia
Vermentino/Viognier/Ansonica

2011 Botrosecco
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

2010 Poggio alle Nane
Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon



Zu den Weinen wurden verschiedene Bruschette gereicht. Obwohl dieser Fleck Erde sehr zum Verweilen einlud, mussten wir weiter fahren.

So saßen wir um 12.00 Uhr wieder im Bus und kamen eine Stunde später auf Guado al Tasso an. In einem wunderschönen Jagdhaus warteten wir auf Luisa Fuschetti. Wir standen um einen runden Tisch, auf dem selbsterzeugter Speck und Salami, von der hauseigenen (Halbwild-) Schweinezucht und Focaccia angerichtet waren. Dann kam Luisa mit einem Telefon am Ohr sehr beschäftigt zu uns. Sie entschuldigte sich für die Verspätung und startete gleich damit, uns ein paar Eckdaten zu dem Weingut zu geben. Früher wurde hier nur Rosé erzeugt. Von der gesamten Rebfläche des DOC Bolgheri gehören 15% der Familie Antinori. Um 1950 herum wurde der Wein des Gutes aus Sangiovese gekeltert. Das haben sie umgestellt, weil diese Rebsorte unter den Bedingungen nicht die gewünschte Qualität lieferte. Das Weingut hat eine Rebfläche von 300 ha.

Aperitif:

2013 Scalabrone, Rosé
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Syrah

Nach dem Aperitif wurden wir zu Tisch gebeten. Dort erwartete uns ein vorzügliches Mittagessen.

Das Menü:

Zerrissene Nudelblätter mit Zucchinipesto

geschmorter Hirsch mit Röstkartoffeln, Zucchini, Tomaten und Karotten

frischer Obstsalat mit Joghurt - Waldbeereis

Die Weine:

2013 Vermentino

2012 Il Brucato

Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah

2011 Cont Ugo

Merlot

2011 Guado al Tasso

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot/Petit Verdot

Nach dem Essen brachte uns Luisa noch die brasilianische Art des Anstoßens bei und wir zeigten ihr, wie man das nach den Regeln der Bruderschaft zu St. Christoph macht. Darüber war sie ganz baff, mit so einem Geräuschpegel hatte sie wohl nicht wirklich gerechnet. Danach gab es noch eine Danksagung vom Präsidenten und Mario Eschmüller fasste das Lunch noch einmal zusammen. Auch Peter Morandell bedankte sich recht herzlich. Bevor wir fuhren, schauten wir uns noch den Fasskeller an und Luisa zeigte uns vom Bus aus den Weingarten. Dann mussten wir von Luisa und, leider auch schon, von Eva Abschied nehmen, denn Guado al Tasso war das letzte Weingut, welches wir uns aus dem Antinori - Imperium angeschaut haben.



Um 15.50 Uhr fuhren wir zum nächsten Programmpunkt. Ca' marcanda, das zur Familie Gaja gehörte, erreichten wir nach einer Viertelstunde Fahrtzeit. Empfangen wurden wir von Gaja Gaja, der ältesten Tochter von Angelo Gaja. Die Führung fing recht ungewöhnlich an, nämlich auf einem alten Bauernhof. Die Familie Gaja kaufte diesen im Jahre 1996 mit einer Größe von 180 ha. Das Gebiet war früher 6 Monate im Jahr überflutet, sprich ein Sumpfgebiet, das mit Eukalyptus trocken gelegt wurde. Auf dem Weingut düngen sie mit Mist und Kompost und als chemische Hilfsmittel sind nur Kupfer und Schwefel in Verwendung. Sie zeigte uns das große Weingut, welches sich schön in die Landschaft einfügt. Bepflanzt ist es rundherum mit alten Olivenbäumen. Innen gingen wir von der Traubenanlieferung immer weiter hinunter in den Keller, bis wir ganz unten bei den Weinfässern ankamen. Dann dürstete es uns schon wieder nach Wein und wir folgten Gaja in den Verkostungsraum.

Die Weine:

2012 Promis
Merlot/Syrah/Sangiovese

2012 Magari
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

2010 Camarcanda
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

2000 Camarcanda
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

Der Camarcanda aus dem Jahr 2000 war eigentlich nicht geplant, aber auf Nachfragen unseres Präsidenten nach einem älteren Jahrgang ließ Gaja Gaja den Wein aus dem ersten Jahrgang der Kellerei holen und wir konnten uns an diesem wirklichen Genuss erfreuen. In seiner Ansprache bedankte sich der Präsident dafür besonders herzlich, auch für die interessante Führung.



Um 17.50 Uhr fuhren wir zum Frischmachen ins Hotel. Keine fünf Minuten später waren wir auf einer schmalen Straße unterwegs, als uns ein Pick Up, mit viel zu hoher Geschwindigkeit, entgegen kam. Der Fahrer machte keine Anstalten langsamer zu werden oder auszuweichen. So machten wir Platz. Rene übersah aber den Graben, der sich rechts neben uns befand und rutschte mit dem Bus hinein. Wir hatten eine beachtliche Schräglage. So hieß es erst einmal: „Aussteigen!“ Von außen sah die Misere nicht besser aus, als sie sich von innen angefühlt hatte. Rene versuchte rückwärts aus dem Graben herauszufahren, aber der Bus rutschte nur noch weiter hinein und schwankte bedrohlich. Von alleine gab es kein Rauskommen mehr. In der weiten Flur war jetzt guter Rat teuer. Johannes und Gebi Walch machten sich auf den Weg, um irgendwo Hilfe herzubekommen. Zwei hilfsbereite Landwirte wollten den Bus mit ihren Traktoren herausziehen, aber als sie die Größe unseres Gefährtes sahen, wussten sie dass die Landmaschinen nichts ausrichten konnten. Wir verständigten die Polizei und warteten die Zeit ab, bis sie kam. Helmut Jörg kam auf einmal aus dem Olivenhain und brachte einen Stuhl für unseren Günter Singer mit. Wo er den her hatte, wird wohl sein Geheimnis bleiben. Die Polizei traf ein und hatte sogar ein Abschleppunternehmen dabei. Aber das Abschleppauto war auch zu schwach und zu klein. Man wusste aber jemanden, der uns mit einem Kranwagen helfen konnte. Dieser wurde sofort verständigt und er versicherte

uns, in einer Stunde da zu sein. Gegen 19.00 Uhr fuhren wir mit den bestellten Taxen zum Hotel. Hans Melcher blieb als Dolmetscher bei Rene. Johannes und Gebi Walch blieben auch beim Bus. Franz Pfefferkorn fuhr mit seinem Privatwagen wieder zum Bus zurück und wartete auch auf den Abschleppdienst.

Ein bisschen mitgenommen von dem Erlebten, gingen sich alle für das Abendessen im Fischrestaurant „La Pineta“ frisch machen. Eine dreiviertel Stunde später trafen wir uns vor dem Hotel und fuhren mit den Taxen zum Essen. Vom Bus gab es bis dahin noch keine Neuigkeiten, der Abschleppwagen war zu dem Zeitpunkt noch nicht da. Nach zehn Minuten Fahrt erreichten wir das Restaurant. Von außen sah es aus, wie eine blaue Bretterbude am Strand. Aber es kommt ja, wie immer, auf die inneren Werte an. Wir nahmen an drei schön gedeckten runden Tischen Platz. Nach 20 Minuten Wartezeit kam auch die zweite Partie mit dem Taxi an und wir waren, bis auf die Busrettungscrew, komplett. Serviert wurde uns ein fantastisches Menü, zusammen mit einem atemberaubenden Sonnenuntergang und die Weine wurden tischweise ausgesucht. Man musste ja mal ausnutzen, dass der Präsident und der Kassier nicht da waren.

Aperitif:

Franciacorta, Montenisa, brut
Antinori

Das Menü:

Sardine mit Tomate und Zwiebel

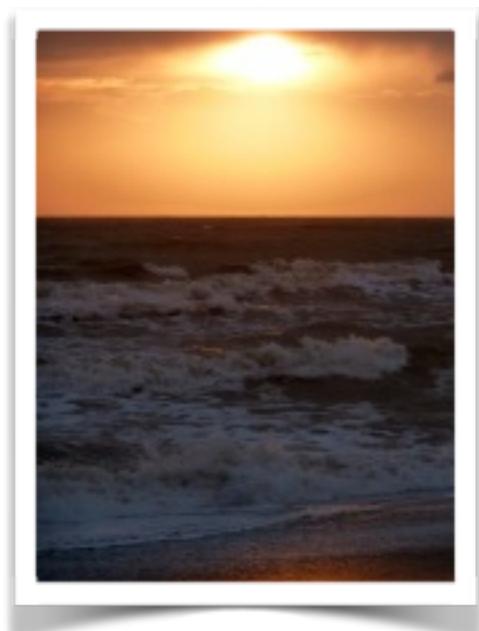
Hummerburger mit gebratenem Thunfisch auf Erbsenpüree und Ingwer

Fischsuppe mit Carpaccio vom Serviola und Brotchip

Spaghetti mit Oktopus und Kapern

Zahnbrasse mit Kartoffelchips, Zucchini und Tomaten

Vanillepudding mit Crumble



Die Weine vom Tisch 1

2011 Chardonnay
Isole Olena, Toskana

2008 Verdicchio
Villa Bucci, Marken

2008 Rossj Bass, Chardonnay
Gaja, Piemont

2008 Strido, Merlot
La Regola, Toskana

1998 Il Chiuso
Castello di Ama, Toskana

Die Weine vom Tisch 2

2013 Ronco delle Mele, Sauvignon Blanc
Venica & Venica, Friaul

2012 Sauvignon de la Tour
Villa Russiz, Friaul

Die Weine vom Tisch 3

Franciacorta Bellavista,
Alma
(Spende von Günther Meindl)

2011 Fosso di Corsano, Vermentino, Magnum
Terenzuola, Ligurien

2010 Al Poggio, Chardonnay
Castello di Ama, Toskana

2004 Percalo, Magnum
San Giusto a Rentennano, Toskana

Es war sehr spannend, denn die Weinauswahl war riesig an diesem Abend. Es war immer interessant, bei den anderen Tischen mitzukosten, über deren Weine zu sprechen und zu diskutieren. So wurde es nie langweilig. Um 21.00 Uhr kam dann auch der Anruf, dass der Bus wieder fahrtüchtig ist, die Busrettungsscrew aber im Hotel zu Abend isst und nicht mehr zu uns ins Restaurant kommt. Zum Abschluss des Abends spendierte das Hotel Berghof zum Einstand im Club eine Doppelmagnum.

Der Wein:

2005 Ornellaia, Doppelmagnum

Nach einer kleinen Ansprache von Stefan Burger stießen wir auf die Mitgliedschaft an und fuhren gegen 23.45 Uhr mit den Taxen zurück ins Hotel. Kurz nach 0.00 Uhr erreichten wir die Hotelbar und erwischten grad noch Rene, der gerade ins Bett wollte. Er kam uns aber nicht mehr aus und musste die ganze Geschichte der Busbergung an der Bar erzählen. Irgendwann überfiel mich die Müdigkeit und ich ging zu Bett.

Kapitel 4 **Zurück in den Schnee**

Schon hieß es wieder Koffer packen, frühstücken und abreise. Um 9.40 Uhr fuhren wir zu unseren letzten Terminen der Weinreise. Schade, man hatte sich gerade an die Sonne, den Strand und das Meer gewöhnt. Nach 20 Minuten erreichten wir das Weingut Tenuta San Guido. Nach einer viertel Stunde warten, traf Benedetta ein und führte uns in den wunderschönen Garten des Weingutes. Dort gab sie uns ein paar Zahlen, Daten und Fakten zu Tenuta San Guido. Der Erfolg der Weine hat drei Gründe: das Klima, die Berge (sie dienen als Schutz, auch Bolgheri's Amphitheater genannt) und der Wind, der vom Meer kommt. 2500 ha Fläche hat die Tenuta komplett, wovon 87 ha für Sassicaia bestimmt sind. 1944 wurden hier erstmals die französischen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc gepflanzt. Im Jahre 1968 kam der erste Jahrgang Sassicaia auf den Markt. Der Name bedeutet „Platz der vielen Steine“, was man im Weingarten sieht. Nachdem Benedetta anfang, von der Pferdezucht zu sprechen, überkam uns der Durst nach Wein und der Präsident unterbrach den Vortrag sehr charmant, mit der Begründung, dass uns eher der Wein interessiert und nicht so sehr die Pferde. Etwas perplex von dem Ganzen ging Benedetta voran in den Verkostungsraum. Dort kam Elena Brachini dazu, die Benedetta beim Ausschanken half.

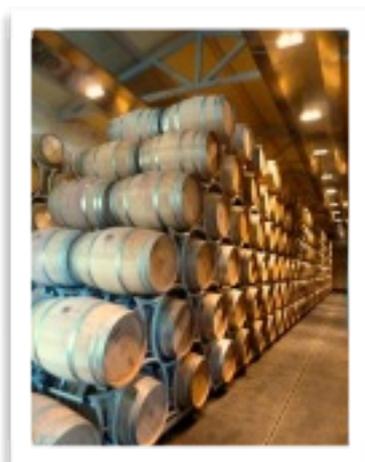
Die Weine:

2012 Le Difese
Cabernet Sauvignon/Sangiovese

2012 Guidalberto
Cabernet Sauvignon/Merlot

2011 Barrua, Carignan
Isola dei Nuraghi, Sardinien

2011 Sassicaia
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc



Zu guter Letzt kam sogar noch Marchese Nicoló Incisa della Rocchetta, der Besitzer des Weingutes persönlich, um uns zu begrüßen. Er meinte, das es für ihn eine Ehre sei, dass wir da sind. Wir unterhielten uns noch einige Zeit mit ihm, dann gab es noch ein paar Worte des Dankes von Peter Morandell und schon mussten wir wieder im Bus Platz nehmen und weiterfahren.

Um 11.35 Uhr kamen wir auf Ornellaia an. Das war auch schon der letzte Programmpunkt unserer Reise. Begrüßt wurden wir von Claudia Ficcanterri, die uns gleich Informationen über das Weingut und den 4 Weinen gab. Das Weingut ist aufgeteilt in einen historischen Teil mit einer Größe von 40 ha und einen neuen Teil mit 60 ha. Insgesamt sind 90 ha in Ertrag und produzieren die Trauben für den Ornellaia und Le Serre Nuove (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot), den Le Volte (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) und den Masseto (Merlot). Der Sangiovese wächst nicht auf dem Weingut, dieser wird zugekauft, da er in dem Gebiet nicht die gewünschte Qualität liefert. Anschließend fuhren wir von dem historischen Teil des Weingutes zu der neuen Kellerei Ornellaia. Wir versammelten uns unter Pinienbäumen und ließen uns die Weinberge erklären. Dort wachsen 12 000 Rebstöcke pro Hektar und die Handlese startet ab Anfang Oktober. Sie legen viel Wert auf sauberes Traubenmaterial, deshalb stehen bis zu 15 Arbeiter am Sortiertisch. Der Weingarten von Masseto ist in die drei verschiedenen Bodenzonen unterteilt, diese werden getrennt vinifiziert und erst zum Schluss cuveetiert (im Burgund kennt man das von Clos de Tart). Vom Masseto werden ca. 32 000 Flaschen produziert. Bei der Weinverkostung kam dann der Önologe Axel Heinz dazu. Er erläuterte uns die letzten Jahrgänge.

Die Weine:

2012 Le Volte

2011 Le Serre Nuove

2011 Ornellaia

Am Ende der Verkostung begrüßte uns auch noch Giovanni Geddes, der Direktor des Weingutes. Er ist seit 1999 bei Ornellaia. Um 12.45 Uhr fuhren wir zurück zum historischen Teil, wo auf uns ein Aperitif unter Rosen wartete. Dort wurde uns Alex Belson vorgestellt. Sie ist die Sales Managerin.

Aperitif:

2012 Poggio alle Gazze
Sauvignon Blanc

Es wurde zum Wein Salami und Peccorino gereicht mit Focaccia. Dann wurden wir zu Tisch gebeten und es wurde uns ein tolles Menü mit sehr guten Weinen kredenzt.

Das Menü:

Zucchiniflan

Crespelli mit Spinat und Ricotta

geschmortes Rindfleisch mit mediterranem Gemüse und Feldsalat

Erdbeerparfait

Die Weine:

2006 Le Serre Nuove

2003 Ornellaia

2008 Ornus

Spätlese

Im Anschluss bedankte sich Peter Morandell für die Gastfreundschaft. Giovanni Geddes bedankte sich im Gegenzug bei Peter Morandell für die gute Zusammenarbeit und schenkte ihm eine Doppelmagnum Ornellaia aus dem Jahre 2010. Der Präsident hielt dann auch noch seine Abschlussrede, in der er sich vor allem ganz herzlich bei unserem Reiseleiter für seine Großzügigkeit und die Organisation dieser Reise, die wirklich mit Highlights gespickt war, bedankte. Dann hieß es schon Abschied nehmen von den ersten Mitreisenden. Hans Melcher, Gucky und Franz Pfefferkorn fuhren mit dem privaten PKW zurück nach Kärnten. Günter Singer wurde von seiner Frau abgeholt, die weiter in den Urlaub fuhren. Und dann saßen wir auch schon wieder im Bus. Günter Singer verabschiedete sich von uns noch mit einer tollen Rede und dann setzte sich der Bus um 14.35 Uhr in Bewegung gen Lech.



Nach dem tollen Mittagessen gönnten sich noch einige eine Zigarre im Oval Office, das Bier floss auch wieder und so manche vertrieben sich die Zeit mit „Schnapsen“. Das Spiel ist für mich, genauso wie Bierkopf und Schafkopf, einfach nicht zu verstehen. Mein Opa hat mich in der Hinsicht „als sehr hoffnungslosen Fall“ bezeichnet. Um 19.20 Uhr machten wir noch eine Pause und um 20.15 Uhr ging es dann weiter. Die Familie Lucian, Simone Telser und Peter Morandell verließen uns in Südtirol im Örtchen Kurtatsch. Karl Heinz Pale stieg wieder an der Europabrücke aus, wo uns auch die ersten Schneeflocken begrüßten. In St. Anton stieg Helmut Jörg aus. In Zürs verließen uns Gebi Walch, Gebi Jochum, David Doppler und Mario Eschmüller. Um 0.45 Uhr kamen wir im verschneiten und sehr kalten Lech an. Schnell war der Koffer ausgeladen und wir halfen Rene noch schnell den Bus zu reinigen, nach dem Motto: „Viele Hände, schnelles Ende!“ Eva-Maria und Markus fuhren noch bis Stuben mit und der letzte, der den Bus verließ, war Willi Hirsch, der in Klösterle von seiner Frau abgeholt wurde.

Ich konnte es mir nicht verkneifen und habe Sandra, die Gewinnerin des Jungsommeliercups, ein paar Fragen zum Thema Club, Weinreise usw. gestellt.

K.G.: Wie kamst du zum Wein?

Sandra: Letztes Jahr habe ich den Sommelier Österreich gemacht, denn ich will den Gast gut beraten und wusste dafür aber zu wenig über die Materie Wein!

K.G.: Wann machst du den Kurs zum Diplom Sommelier?

Sandra: Nächstes Jahr im Frühjahr oder im Herbst.

Der Jungsommeliercup

K.G.: Was fällt dir allgemein dazu ein?

Sandra: Es war ... (kurze Pause) ... schwierig. Aber es ist wirklich eine gute Sache, denn man bekommt mal die Chance sich zu beweisen.

K.G.: Was war für dich die schwierigste Prüfung?

Sandra: Die Verkostungsprüfung war schon sehr schwer, denn die Weine hatten zwischen dem ersten Kosten und dem blinden Zuordnen eine Stunde Luft und die Temperatur hat sich stark verändert.

K.G.: Hast du mit dem ersten Platz gerechnet?

Sandra: Nein, auf keinen Fall. Ich wollte nur ins Finale.

K.G.: Wie war die Resonanz auf deinen Erfolg im Hotel?

Sandra: Anerkennung

K.G.: Was gibst du den Teilnehmern nächstes Jahr mit auf den Weg?

Sandra: Tuts fleißig lernen und euch weiterbilden!

Die Clubreise:

K.G.: Wie hoch waren deine Erwartungen?

Sandra: Dass die Reise bestimmt voll toll wird, aber dass es so großartig wird, hätte ich mir nicht gedacht. Ich bin es halt nicht gewohnt, soviel Wein zu trinken (lacht).

K.G.: Und wie ist dein Eindruck jetzt?

Sandra: Alle Erwartungen wurden übertroffen.

K.G.: War dir das Programm zu straff?

Sandra: Nein, es war o.k.

Der Club der Sommelierie:

K.G.: Wie ist deine Meinung allgemein?

Sandra: Der Grundgedanke ist eine ganz tolle Idee, das der Patron zusammen mit seinem Sommelier auf Reisen geht.

K.G.: Was hältst du von unserem Präsidenten?

Sandra: (lacht) Er macht seine Arbeit gut.

K.G.: Was hältst du von den Mitreisenden?

Sandra: Die sind alle total nett!

K.G.: Wenn du dein Diplom hast, wärst du gerne Mitglied?

Sandra: Ja!

Schlagwörter:

K.G.: Ich gebe dir jetzt ein paar Schlagwörter und ohne viel Nachdenken musst du deine Meinung dazu sagen. Also los. Was hältst du von:

- Bier: Mag i net
- Weinreisen: Super
- Rene: Toller Busfahrer
- Mitarbeiter des Lorünser*: (lacht) Ist das auch eine Frage???

K.G.: Wo siehst du dich in 10 Jahren?

Sandra: Das ist schwierig zu sagen. Ich mach jetzt erst mal mein Diplom.

K.G.: Danke!!!

* Die Mitarbeiter des Lorünser haben sich sehr gut um Sandra gekümmert *grins*

Mir bleibt jetzt nur noch zu schreiben:

Vielen Dank an Komm.Rat Peter Morandell für die wirklich tollen Tage in der Toskana. Es war mal wieder eine Weinreise der Superlative, die der Club machen durfte. Es ist jedes Mal eine Ehre mitfahren zu dürfen und die tollsten Weingüter der Welt zu besichtigen.

Ein großes Lob auch an Rene, der uns so toll in die entlegensten Winkel der Toskana gefahren hat und die Herausforderungen mit solcher Bravour gemeistert hat.

Aber eigentlich sollen wir ja nur sagen: „Es war eine ganz passable Reise!“

Ich freue mich schon auf die nächste Reise mit dem Club der Sommellerie und wünsche euch allen einen schönen Sommer.

Bis bald, eure

Katharina Greifenstein



