

Tiroler Wasser für
internationale Gäste



Bianca und Günter Lampert: »Montes passt hervorragend zum Wein, schmeckt gut, und die Flasche sieht besonders elegant aus.«

Das »Luxushotel Kaiserhof« in Ellmau trägt das Versprechen an seine Gäste schon im Namen. Als 5-Sterne-Hotel bietet das Haus in allen Belangen nur das Beste: Das wird entsprechend honoriert, etwa mit zwei Hauben im aktuellen Gault Millau: Mit der Auszeichnung von drei Lilien im »Wellness-Guide« zählt das Luxushotel Kaiserhof auch zu den am höchsten bewerteten Wellness-Hotels Österreichs.



Seit diesem Jahr führen die Gastgeber Bianca und Günter Lampert Mineralwasser der Marke »Montes« in den drei Versionen »still«, »leicht perlend« und »perlend« im Hotel und im Restaurant. »Für uns ist Montes unsere Hauptmarke«, erklärt Bianca Lampert. »Wir stellen eine Flasche mit einem Obstkorb als Welcome-Present jedem Gast bei seiner Ankunft auf sein Zimmer. Um den Flaschenhals ist eine Banderole unseres Hauses drapiert – auf dieser sehr eleganten Flasche sieht das wirklich einladend aus.« Für den Druck der Banderole kommt die Marke Montes für ihre Kunden auf – als Mehrwert zum Wasser!

Montes-Mineralwasser ist für das Ehepaar Lampert auch geschmacklich eine Offenbarung: mild am Gaumen, gerade richtig mineralisiert und geschmacklich gut zu Wein passend. Generell ist zu beobachten, dass die Gäste immer öfter auf die Produktherkunft Wert legen, so Bianca Lampert: »Als Tiroler Betrieb sind wir natürlich auch sehr stolz darauf, dass es ein so hochwertiges Mineralwasser aus den Tiroler Bergen gibt.«



Montes gehört im »Luxushotel Kaiserhof« auch zum »Welcome-Present« für die Gäste

»ALT-SALZBURG«, SALZBURG
Gelebte Gastfreundschaft

Beim »Alt-Salzburg« handelt es sich um eine Art Restaurant, wie sie heutzutage leider schon fast vom Aussterben bedroht ist.

Ein Familienbetrieb, der sich Gastfreundschaft zum obersten Gebot macht, die treue Stammkundschaft gleichermaßen verwöhnt wie die Gäste aus aller Welt, die das Restaurant schon seit vielen Jahren ins Herz geschlossen haben. Anna Netrebko und weitere bekannte Festspielstars speisen bei Familie Kögl ganz leger und privat und vor allem auch unbemerkt.

Trotz der prominenten Lage im Festspielbezirk, direkt an der Pferdeschwemme vor dem Neutor, bleibt die Preisgestaltung hier schon seit Jahren verblüffend moderat. Das Serviceteam ist flott, locker und freundlich. Die Weinkarte bekennt sich zu Österreich und vergisst dabei nicht auf die Vorlieben der internationalen Klientel. Große Bordeaux-Weine und Italiener stehen auch bei der versierten Weinexpertin Gerlinde Kögl hoch im Kurs.

Die Speisekarte erfreut mit Klassikern in traumwandlerisch sicherer Zubereitung, wie z. B. Tafelspitz mit seinen klassischen Begleitern. Dennoch überrascht

Hans Kögl, Patron und Küchenchef in einer Person, auch immer wieder mit neuen Kreationen, die stets sehr leicht und auch harmonisch ausfallen.

Hinreißend etwa zur richtigen Jahreszeit sein Mango-Eis, auch sein zarter Rochen mit Kapern sowie Zander oder Seeteufel mit einem Traum von Karottenrisotto. Unwiderstehlich sind hier auch die fast schon legendären »Hechtstockerln«. Ebenso beliebt sind im »Alt-Salzburg« auch spontane bodenständige Mittagsgesichte wie gefüllte Kalbsbrust, Beuschel oder Gulasch.

Auch die paprizierte Fischsuppe ist hier immer wieder ein geradezu magnetischer Anziehungspunkt, in Konsistenz und Geschmack vom Feinsten. Vorsicht: Suchtgefahr! (DM)

FAZIT: Sympathisches Wohlfühl-Restaurant mit stilsicherer, traditionsbewusster und preiswerter Küche.

»Alt-Salzburg«
Bürgerspitalgasse 2, 5020 Salzburg
Tel.: 0662/84 14 76
www.altsalzburg.at
Di.–Sa. 11.30–14 und 18–24 Uhr
Mo. 18–24 Uhr



GERLINDE UND HANS KÖGL Salzburger Klassiker

Caprice – die Welt der unbekannten Weine

BOCA

Piemonts charaktervolles Kleinod

Es stimmt schon, in den Provinzen Novara und Vercelli wachsen nicht gerade die bekanntesten Weine des Piemonts. Es ist die Welt der Spanna, so heißt der Nebbiolo hier, und die Weine tragen hier der Einfachheit halber die Namen ihres Herkunfts-ortes. Die Ausnahme bildet der Gattinara, der kommt aus Vercelli und trägt wie sein Pendant aus Novara, der Ghemme, seit 1990 einen DOCG-Status. Beide Rotweine werden aus Spanna und etwas Bonarda sowie Vespolina gekeltert und über mehrere Jahre im Holzfass ausgebaut.

Boca ist die östlichste Weinregion des Piemonts und liegt zwischen dem Ortasee und dem Valle Sesia, also mitten in den Hügeln der Voralpen. Nur wenige Rebberge sind übrig geblieben, sie liegen auf sanften Hügeln verstreut. Das Besondere hier ist das spezielle Terroir, denn der Boden besteht aus Porphyry, der an der Oberfläche zu feinem Kies verwittert – in Italien einzigartig, man kennt die Qualität solcher Weingärten aber von der Côte-Rôtie im nördlichen Rhonetal. Das Klima der Voralpen ist mild, und die Reben sind vor kalten Bergwinden geschützt. So bilden Boden und Klima die einzigartigen Voraussetzungen für einen ganz speziellen Wein, dem Rotwein des DOC-Gebietes Boca. Und doch: Durch Erbteilungen und Landflucht ist der Weinbau im Laufe der letzten Jahrzehnte immer stärker vernachlässigt worden, ja er drohte fast zur Gänze zu verschwinden. Dabei war die Lagerfähigkeit des Boca-Weines legendär. Seine äußerst robuste Struktur zwang die Winzer dazu, ihre Weine erst nach fünf bis sieben Jahren Holzfasslagerung auf die Flasche zu füllen. Dafür bedanken sich diese ungemain mineralischen Weine mit einer fast unbegrenzten Lagerfähigkeit. Keine Frage, der Boca entsprach ganz sicher nicht den Anforderungen des Geschmacks des heutigen Weinkonsumenten. Er tut es immer noch nicht.

88 Le Piane »la maggiorina« 2002, Colline Novaresi DOC
Ein leichter Wein aus Croatina, Uva rara und Nebbiolo, benannt nach einem traditionellen »Maggiorina«-Reberziehungssystem, bei dem vier Reben in alle vier Himmelsrichtungen wachsen und einen Ketch bilden. Helles Rubinrot kennzeichnet diesen unkomplizierten Alltagswein, zart rauchig in der Nase, am Gaumen frisch und fruchtbetont, mineralische Würze zeigend und dazu von kräftiger Säure bestimmt. Eine Art piemontesischer Schilcher.

90 »Le Piane« 2003
Colline Novaresi DOC
Die Croatina-Traube wird oft zu wenig beachtet und hier von Christoph Künzli und seinem Team in einen neuen Kontext gestellt. Trauben aus alten Reben ergeben in Verbindung mit der Eleganz und der Struktur des Nebbiolo durch ihre Farbe und Frucht eine sinnfällige Neuinterpretation dieser Traditionssorten. Mittleres Rubingranat, in der Nase eine feine florale Note, zarte Nuancen von Mandelgebäck, etwas Bee-

Aber auch der legendäre Barolo Monfor-

tino von Giacomo Conterno erschließt sich ja auch nicht jedem Weinfreund.

Es war Anfang der 90er Jahre als ich erstmals von Boca hörte. Der junge Tiroler Önologe Alexander Trof und der Schweizer Weinhändler Christoph Künzli hatten einen alten Weinbauern, Antonio Cerri, entdeckt, der auf alten Spanna-Anlagen unweit von Boca exzellente Rotweine erzeugte. Als der Winzer achtzigjährig den Weinbau aufgeben wollte, kauften die beiden Enthusiasten die Weinberge mit den alten Rebenstöcken und erweiterten ihr Weingut »Le Piane« Schritt für Schritt. Mein Freund Alexander Trof konnte die erfolgreiche Entwicklung leider nicht miterleben, er verunglückte bei einem Autounfall. Im von ihm gepflanzten Weinberg »La Meridiana« leben seine Ideen und Träume weiter. Ich war sehr froh, als ich heuer im Frühsommer bei einer Weinpräsentation in Bad Ragaz Christoph Künzli traf und die Weine von »Le Piane« verkosten konnte. Einige Tische weiter wurde von der Familie Paolo di Marchi ein weiterer interessanter Wein gezeigt, eine Fassprobe des »Villa Sperina« 2003 aus Lessona bei Vercelli. Der bekannte Önologe des Chianti-Spitzenweingutes Isole e Olena aus der Toskana hat hier im Piemont familiäre Wurzeln und begann, alte Rebberge zu rekultivieren.

92 Le Piane Boca 1999 DOC
(90 % Nebbiolo, 10 % Vespolina)
Aufgehelltes Ziegelrot, in der Nase der unverwechselbare tabakige Hauch der Porphyrböden, nach Granatapfel, mit feiner Fruchtsüße unterlegt, am Gaumen lebendige Säurestruktur, wirkt kristallin und klar, frische Textur, elegant, mit einem Touch Lakritze und dunkler Schokolade im Nachhall, ein ungemain charaktervoller Wein und so erfrischend anders.

92 Le Piane Boca 2000 DOC
Mittleres Rubingranat, aufgehellte Farbe, Ockerrand, in der Nase feine Würze, sehr typisch, nach würzig duftenden Sträuchern im Sonnenschein, etwas versengt, Lakritze, zart balsamische Nuancen, ein Hauch neues Holz, am Gaumen sehr fein und elegant, frisch und authentisch, ein finessenreicher Wein, leichtfüßig, aber alles andere als ein Trendwein, der mehrheitsfähig wäre.

renfrucht und Tabak, sehr individuell, feste, aber samtige Tanninstruktur, mit recht rassisger Säure unterlegt, gute Länge, interessanter Speisenbegleiter.

92 Le Piane Boca 2000 DOC
Mittleres Rubingranat, aufgehellte Farbe, Ockerrand, in der Nase feine Würze, sehr typisch, nach würzig duftenden Sträuchern im Sonnenschein, etwas versengt, Lakritze, zart balsamische Nuancen, ein Hauch neues Holz, am Gaumen sehr fein und elegant, frisch und authentisch, ein finessenreicher Wein, leichtfüßig, aber alles andere als ein Trendwein, der mehrheitsfähig wäre.

90 Villa Sperina 2003
Fassmuster, Luca & Paolo di Marchi, Lessona
Mittleres Rubingranat, ziegelrote Aufhellung, in der Nase fast eine Spur sähnig, buttrig, zarte Mandarinenanklänge, feine florale Note von der Vespolina-Traube, am Gaumen frische mineralische Struktur, seidige Textur, ganz ohne Ecken und Kanten, sehr viel versprechend.

Bezug: Le Piane srl. Loc. Le Piane, I-28010 Boca
Tel.: (0039)0348/335 41 85
Fax: (0041)033/847 00 07
E-Mail: info@bocapiane.com, www.bocapiane.com

Last minute – Termintipp Carnuntum
An ungewöhnlicher Stelle eine Veranstaltung, die wir Ihnen noch ans Herz legen wollen. Da sie mit Redaktionsschluss auf den Schreibtisch geflattert ist, steht sie hier: Die Weinmacher von Carnuntum bieten in diesem Herbst erstmals eine »Best of«-Veranstaltung an. Es handelt sich dabei um Rotweine, die eine strenge Qualitätsprobe bestehen müssen und darüber hinaus in Art und Stilistik perfekte Botschafter der Region Carnuntum darstellen müssen. Thematisch nahe liegend wurde als Bühne für diese »Rising Stars« die Urania-Sternwarte im Zentrum von Wien gewählt.

Am Dienstag, den **20. September** werden dort die besten Weine von Carnuntum von 14 bis 17 Uhr für Fachbesucher und von 17 bis 20 Uhr für private Weinliebhaber vorgestellt (15 Euro). Auf Wunsch können die Besucher der »Best of Carnuntum«-Veranstaltung die Weine auch in einer Blindverkostung testen.

Dienstag, 20. September 2005,
Wiener Urania, Uraniastraße 1, 1010 Wien
14 bis 17 Uhr ausschließlich für Fachbesucher,
17 bis 20 Uhr für private Weinliebhaber
(15 Euro), Information und Anmeldung:
Wine & Partners, 01/369 79 90-0.