

GUT GESCHÜTTELT

„Knob's Maple Crusta“ heißt die Kreation, mit der sich Daniel Pitthan (Foto) aus dem „Mojito's“ in Düsseldorf zum Sieg der 27. Deutschen Cocktailmeisterschaft mixte. Was sich dahinter verbirgt? Bourbon, Chartreuse, Ahornsirup, Zitronensaft, ein Zweig Rosmarin



und Creole Bitters. Tony Oliviero, selbstständiger Cocktailcaterer, überzeugte in der Kategorie „Flairtendig“, besser bekannt als „Showmixen“. Insgesamt hatten sich mehr als 40 Teilnehmer für das Finale in Frankfurt qualifiziert, die nächste Herausforderung für das Duo ist die Cocktail-WM 2012 in Peking.

SCHLÖSSER AUF!

Zahlreiche Châteaux in Bordeaux laden im Herbst zu Besichtigungen und Weinproben ein. Am 9. Oktober heißt es *bienvenue* im Anbaugebiet Graves De Vayres, eine Woche später dann in Graves und Graves De Supérieures (15./16. Oktober). Am 22. und 23. Oktober bittet Fronsac zum Besuch, vom 11. bis zum 13. November geht es nach Sauternes und Barsac, und am 26. und 27. November führt der Weg der Weinfreunde etwas weiter südlich nach Loupiac. Infos: www.bordeauxweine.de

WEINURLAUB

Ferien zwischen Reben, das bietet das spanische Hotel „Dolce Sitges“ nahe Barcelona im Penedès noch bis Ende Dezember. Das „Wine Escapade Package“ bietet Gästen unter anderem ein Fünf-Gänge-Menü mit Weinen der Region, einen Besuch des Weingutes Torres und eine Flasche Wein als Geschenk. Preis: € 195 pro Person und Nacht. Informationen unter www.dolce.com.

DIE EU FEIERT: Prost Ungarn!

Womit stoßen EU-Politiker bei offiziellen Anlässen an? 2011 mit ungarischen Weinen, denn das Land hatte in der ersten Jahreshälfte die Präsidentschaft inne. Noch bis Ende des Jahres stellt Polen den Ratspräsidenten und hat das Weinpaket für offizielle Anlässe gleich übernommen, da es nun mal keine nennenswerten Reben hervorbringt. Zum Nachschmecken: 2007 Spérn Steiner Kékfrankos, Sopron, Weninger (€ 24,50, www.weninger.com), 2007 Kopár Cuvée, Attila Gere, Villány, (€ 30; www.weingenuss-aus-ungarn.de), 2001 Tokaji Aszú, 5 Puttonyos, Disznókó (€ 35, www.fub-weine.de).



GUTE KARTEN: Österreich im Kiez



Wiener Schnitzel findet man in Berlin an jeder Ecke, österreichische Weine am schönsten im Kreuzberger „Jolesch“ (Muskauer Straße 1, www.jolesch.de). 400 Positionen (davon jeweils elf offen) bietet das Restaurant, vertreten sind nahezu alle wichtigen Weingüter aus den führenden Regionen wie Wachau, Burgenland, Steiermark oder Kamptal. Die Karte gilt als

umfangreichste ihrer Art außerhalb Österreichs, sie wird ergänzt von 70 Bränden renommierter Brenner wie Gölles, Reisetbauer oder Guglhof. Alles kann in Restaurant und Vinothek verkostet oder gekauft werden.

ESPRESSOTASSE: Spiel mit Platin

Die neue Espressotasse „Die Fülle und die Leere“ aus der Illy Art Collection ist hübsch und raffiniert zugleich. Das weiße Porzellan ist innen mit einer Platinlegierung verspiegelt, ebenso die Oberfläche der Untertasse, deren Mitte der indisch-britische Bildhauer Anish Kapoor offen gelassen hat. Ein schönes Spiel mit Gegensätzen und Reflexen – wenn die Elemente denn gut gespült sind! Ab € 70 für zwei Tassen, Bezug: www.illyshop.com



WEINBAU: China überholt Australien

In China wächst nicht nur das Interesse am Wein, sondern auch die Rebfläche – von 2002 bis 2010 um fast 20 Prozent auf 490 000 Hektar! Damit liegt das Land auf Platz fünf der Weltrangliste (OIV), bei der Weinmenge mit 13 Millionen Hektolitern auf Rang sechs; damit zieht China an Australien vorbei. Und es geht weiter, zumal der Pro-Kopf-Verbrauch bei etwa einem halben Liter pro Jahr liegt: Da ist Luft nach oben.

Derzeit wird chinesischer Wein fast nur im Land konsumiert. Weine aus Europa sind für die Mittelschicht oft unerschwinglich. Obwohl die Voraussetzungen gut sind, ist die Qualität der Rotweine – Weißwein wird kaum angebaut – mäßig: Den Reben wird ein hoher Ertrag abverlangt. Der riesige Markt lockt weitere Investoren, so errichtet Lafite Rothschild ein Gut in Shandong. Die Firma „TxB Fine Wines“ von Lenz Moser verkauft wiederum chinesischen Wein in Europa, die ersten Kisten 2010 Château Changyu sind gerade angekommen. Um den westlichen Geschmack zu treffen, wurde der Ertrag der „Cabernet-Gernischt“-Trauben reduziert. Von den Perspektiven ist man auch bei der Zeitschrift „La Revue du Vin de France“ überzeugt: 84 Jahre nach ihrer Gründung erscheint sie seit neuestem auch auf Chinesisch.



Nein, nicht an der Loire: Château Changyu steht in China

GUT HOLZ: Vom Fass in die Wohnung



Über Jahre beherbergen sie Wein und geben ihm eine charakteristische Note. Doch nach getaner Arbeit können sie noch mehr: Fassdauben aus Eichenholz, die zuvor im Dampfbiegeverfahren gewölbt worden sind, werden nun auf gleiche Weise wieder geplättet. Der Stuhl „Barrique“ (um € 475, Bezug: www.magnusmewes.de) nutzt sogar die Rundung geschickt aus und inszeniert das Spundloch, durch das einst Wein floss, als Mittelpunkt der Lehne. Ein schönes Geschenk für Weinfans! Besonders gut machen sich die Dauben als „Rüttelpult“ zum Aufbe-



wahren von Flaschen (78 cm hoch, € 99) und als rustikale, angenehm erdig-weinig duftende Schneide- und Servierbretter (hell mit Griff 45 x 15 cm, € 59,90; Tischset dunkel 42 x 26 cm, € 59,90); Bezug der drei Artikel: www.tischwerk.eu, Tel. 040-81 97 60 95.

