

# Die besten Weine

**Mehr als 500 Weine von rund 100 österreichischen Weinbauern auf dem Prüfstand: Friedrich Rieder wurde zum „Winzer des Jahres“ gekürt.**

Um die Diktion von Alexander Van der Bellen aufzunehmen: Es war „arschknapp“. Die drei am besten bewerteten Winzer trennt der Minimalabstand von drei Zehnteln. Friedrich Rieder vom Weingut Weinrieder – in Salzburg bei „Weinerlebnis Maria Reiter“ (Oberalm) erhältlich – hat die Nase mit der Durchschnittsnote von 1,82 knapp vorne, unmittelbar vor dem Zöbinger Weingut Brandl (1,83). Hatten Brandl und Weinrieder ausschließlich Weißweine eingebracht, so punktete Birgit Braunstein aus Purbach mit drei Rot- und drei Weißweinen. Note 1,85 bedeutet Rang drei. Auch Sepp Moser aus Rohrendorf, 2005 der „Salzburger Woche“-Winzer des Jahres, landete mit 1,95 wieder unter den Top-ten.

Die 20-köpfige Verkostungsrunde der „Salzburger Woche“, der Sommeliers, Weinhändler, Weinfreunde, Journalisten und Laien angehören, testete im Jahr 2006 mehr als 500 Weine von rund 100 österreichischen Winzern. Verkostet wird dabei blind und bewertet nach dem Schulno-



Winzer des Jahres: Friedrich Rieder (Weingut Weinrieder).

Bild: SW/PRIVAT

tensystem von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend). Aus dem Durchschnittswert von sechs beurteilten Weine resultiert dann die Endnote. Losgelöst von diesem technokratischen Prozedere kann festgestellt werden: Die Dichte der österreichischen Spitzenwinzer ist beeindruckend und die Qualität der Weine hochklassig. Dazu kommt ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Folgend eine Auflistung der besten Tropfen. Die Abkürzung SS steht für Sortensieger.

**GRÜNER VELTLINER:** Angerer (Spies 2005, SS), Nigl (Senftenberger Piri 2005).

**RIESLING:** Nigl (Senftenberger Piri 2005, SS), Dolle (Heiligenstein 2005), Brandl (Novemberlese 2005).

**SAUVIGNON BLANC:** Sabathi (Poharnig 2004, SS), Tschermonegg (2004).

**CHARDONNAY:** Zull (Vom Manhartsberg 2003, SS), Höpler (2005), Hillinger (2004).

**WEISSBURGUNDER:** Weinrieder (Hohenleiten 2004, SS), Tinhof (2005).

**WELSCHRIESLING:** Schlossweingut Esterhazy (2005, SS), Lentsch (Lüss, 2005).

**ROTER VELTLINER:** Mehofer (Riesmein 2005, SS).

**GRAUBURGUNDER:** Weingut Malat (Zistel 2004, SS), Wein-

gut Tschermonegg (2004, SS).

**TRAMINER:** Tschermonegg (Traminer Trio 2004, SS), Winkler-Hermaden (Stürgkh 2004).

**GELBER MUSKATELLER:** Sabathi (Klassik 2004, SS).

**CUVÉE WEISS:** Schloss Halbturn (Imperial 2004, SS), Braunstein (Oxhoft, 2004).

**SÜSSWEINE:** Schloss Halbturn (Grand Vin Trockenbeerenauslese 2002, SS), Graf Hardegg (Riesling Spätlese Reserve 2005).

**SCHAUMWEINE:** Malat (Malat Brut, SS)

**SCHILCHER:** Weingut Oswald – Trapl (Classic 2005, SS)

**BLAUFRÄNKISCH:** Weingut Iglar-Reisner (Biri 2003, SS), Weingut Iby (Chevalier, 2004).

**ZWEIGELT:** Weingut Umatham (2004, SS), Nittnaus (Gols Luckenwald 2003), Fischer (Classic Fasangarten 2004)

**ST. LAURENT:** Reumann (Selection 2004, SS), Aumann (04.)

**PINOT NOIR:** Weingut Pöckl (2002, SS), Braunstein (2004).

**MERLOT:** Malat (2003, SS), S. Moser (2003), Marko (2004).

**CABERNET SAUVIGNON:** Hillinger (2002, SS).

**SHIRAZ:** Weingut Toni Hartl (Femme Fatale 2003, SS)

**CUVÉE ROT:** Weingut Heinrich (Gabarinza 2003, SS), Johann Heinrich (terra o. 2003), Preisinger (Paradigma 2004).

## BUCHTIPPS

### DAS SISI-KOCHBUCH

Vom Kaisergulasch bis zum Schrott-Guglhupf, von der Kraftsuppe der Kaiserin bis zum Esterhazy-Rostbraten reicht das Spektrum der Rezepte, die Sascha Wussow im „Sisi-Kochbuch – Kaiserliche Köstlichkeiten“ (Orac Verlag, 17,90 Euro) zusammengefasst hat. Auf Grund Elisabeths großer Reiselust enthält der Band auch eine Vielzahl internationaler Gerichte aus jenen Ländern, in denen sich die populäre Monarchin aufgehalten hat. Aufgelockert wird der Rezeptteil durch Anekdoten über die Essgewohnheiten der Kaiserin und Geschichten aus ihrem Leben.

### ESSKUNST-VORLESUNGEN

Essen als Kunst, der Esser als Künstler – was nach zeitgeistiger Lektüre für saturierte Gourmets klingt, entpuppt sich als wahrer Leckerbissen der Küchenliteratur. Außerdem handelt es sich bei den „Vorlesungen über die Esskunst“ (Eichborn Verlag, 29,30 Euro) von Antonius Anthus um eines der ersten Bücher, die der Kunst des Genießens gewidmet waren. Das Werk erschien 1838 und vieles scheint auch heute noch Gültigkeit zu haben. Mit seinem Plädoyer Gabelführung mit der linken Hand hat der aus Nürnberg stammende Gastrosoph Gehör gefunden.

### URCHUCHI

Urchuchi – was beim ersten Hinhören noch einer Spezialität der mongolischen Küche klingen mag, bedeutet im Schweizerischen so viel wie Ur-Küche. Und dieser widmet der Rotpunktverlag eine wirklich gelungene Buchreihe, in deren Mittelpunkt traditionelle Gerichte sowie Restaurants, in welchen solche zubereitet werden, stehen. Der neueste Band stammt von Martin Weiss und trägt den Titel „Urchuchi – Tessin und Misox“ (39 Euro). Auch Einkaufstipps für regionaltypische Produkte fehlen nicht.

### BROTBACKBÜCHER

Da viele kommerzielle Bäckereien zunehmend auf fertige Backmischungen setzen, gewinnt das selbst gebackene Brot aus dem eigenen Ofen wieder an Bedeutung. Zwei kürzlich erschienene Bücher zeigen, wie es gemacht wird: „Brot und Brötchen“ (Fona Verlag, 9,95 Euro) von Mariana Buser enthält Rezepte zur Zubereitung von traditionellen Broten aus echtem Schrot und Korn. Die Anleitungen sind auch auf die Verwendung von Brotbackautomaten abgestimmt. Rezepte vom Bauernhof stehen wiederum im Mittelpunkt von „Cilli Reisingers Brotbackbuch“ (Löwenzahn Verlag, 17,90 Euro). Die Bandbreite reicht vom Roggenschrotbrot mit Kürbiskernen bis zu Laugentangerln.

### WELTLITERATUR

Schnelle Miso- und Hühnersuppe à la Franz Kafka, Vietnamisches Hähnchen à la Graham Greene oder Rösti à la Thomas Mann – was Mark Crick im 112 Seiten umfassenden Büchlein „Die Suppe des Herrn K.“ (Blessing Verlag, 12,40 Euro) präsentiert, erfreut nicht nur den Gaumen. Der britische Autor verwandelt 15 Rezepte in Parodien auf bekannte Werke der Weltliteratur. Das Spektrum der Autoren, deren Ton Mark Crick nachahmt, reicht von Homer bis Gabriel Garcia Márquez, von Jane Austen bis Virginia Woolf und von John Steinbeck bis Geoffrey Chaucer.

## DATEN & FAKTEN

### Die Top-Winzer

1. Weingut Weinrieder, Kleinhadernsdorf (1,82)
2. Weingut Brandl, Zöbing (1,83)
3. Birgit Braunstein, Purbach (1,85)
4. Toni Hartl, Reisenberg (1,88)
5. Weingut Nittnaus, Gols (1,90)
6. Josef Pöckl, Mönchhof (1,92)
6. Weingut Iglar-Reisner, Deutschkreutz (1,92)
8. Weingut Heinrich, Gols (1,93)
8. Erwin Sabathi, Leutschach (1,93)
10. Sepp Moser, Rohrendorf (1,95)
10. Weingut Malat, Krams (1,95)
10. Schloss Halbturn (1,95)