



Alt und Neu verbinden die Weingüter von Alois Lageder (l.) und Marqués de Riscal (r.) auf künstlerische Weise

2008 Weißburgunder Steirische Klassik

„Unser Weißburgunder ist ein Allrounder, ein idealer Speisenbegleiter zu Pasta und hellem Fleisch. Die elegante Frucht erinnert an Mandarinen und Birnen, am Gaumen gefällt sein schmeichelnder Körper.“ (10,30 Euro)

2008 Sauvignon blanc Steirische Klassik

„Wir finden, dass in diesem Jahr der ideale Klassiker herangewachsen ist. Er hat ein tolles aromatisches Sortenbukett. Der Körper ist vielschichtig und finessenreich. Macht Appetit auf ein zweites Glas!“ (13,50 Euro)

Zu bestellen über Steines KG in Erding, Tel. 081 22/1 82 00, www.steines-weine.com

SPANISCHER GRANDE

Ohne die Weinleidenschaft eines gewissen Don Camilo Hurtado de Amezaga, genannt Marqués de Riscal, läge die Weinregion Rioja vielleicht heute noch im Dornröschenschlaf. Doch der in Bordeaux geschulte Adelige transportierte schon 1860 die önologischen Ideen des Bordelais in seine Heimat und gründete in Elciego die Bodegas Marqués de Riscal. Mit dem Sprung ins 21. Jahrhundert setzten ihm seine Nachfahren mit der „City of Wine“ ein monumentales Denkmal. Unter der Leitung von Frank O. Gehry entstand 2006 rund um die 150 Jahre alten Gebäude der Bodega ein futuristischer Hotel- und Gastronomiekomplex mit 43 Luxusziimmern und zwei Restaurants unter der Leitung von Sternekoch Francis Paniego. (www.marquesderiscal.com)

Aus den Riscal-Kellereien, die sich wie ein Netz über ganz Spanien spannen, hat mir ein 2008 Marqués de Riscal Blanco besonders gefallen. Der trockene, frischfruchtige Weiße kommt aus Kastilien und besteht zu 85% aus der heimischen Verdejo. Passt bestens zu Meeresfrüchten und Vorspeisen. (6,95 Euro)

Der 2007 Riscal Tempranillo 1860 wächst in der Duero-Region und ist eine Hommage an den Gründer der Bodegas. Der üppige, beerenfruchtige Rote mit feinen Vanille- und Röstaromen kommt von 20 Jahre alten Rebstöcken, wird in Barriques ausgebaut und schmeckt hervorragend zu Teigwaren, Fleisch und Käse. (7,50 Euro)

Und last but not least der 2004 Marqués de Riscal Reserva, der in der Heimat des Gründers wächst, in der Rioja Alavesa. Das Spitzengewächs des Hauses ist ein klassischer roter Rioja, körperreich, saftig, vollmundig, mit feiner Reife aus der Lagerung in kleinen Fässern amerikanischer Eiche. (14,95 Euro)

Die Riscal-Weine sind zu beziehen über Weingesellschaft Ruyter & Ast, Tel. 04 21/ 3 05 32 51, www.club-of-wine.de

DARLING NICHT NUR DER ITALIENER

Unser Winzer des Jahres 2007, Alois Lageder, ist der Pionier in Sachen Wein & Design. Lageder hat auf seinem Anstz Löwengang in Margreid ein unvergleichliches Gesamtkunstwerk geschaffen. Wenn der Wind über Margreid streicht, dann spielt er drunten, im Barriquekeller, den Fässern ein Wiegenlied. Man wird eingehüllt von einem sanften Brummen, mal in Dur, mal in Moll. Eine Klanginstallation des Mailänder Künstlers Mario Airò. Wein in der Kunst, Kunst im Wein. „Seit mehr als einem Jahrzehnt lade ich Künstler aus aller Welt ein, die hier ihre ganz persönliche Weinvision verwirklichen können“, sagt Lageder. Und sie schaffen eine wunderbare Symbiose von Kunst und Natur im Anstz Löwengang. Hinzugekommen ist seit Kurzem in Bozen das „Museion“ für zeitgenössische Kunst.

Aus seinem reichen Schatz an Weinen hat Alois Lageder für uns drei Weine selekt-

tiert und ebenfalls persönlich kommentiert:

2008 beta delta Chardonnay-Pinot Grigio

„beta delta betrachte ich als einen Meilenstein in der Entwicklung unseres Weingutes. Die biodynamische Wirtschaftsweise ist ein bedeutender Bereich unseres ganzheitlichen Ansatzes. beta delta ist der erste Wein, der auch auf dem Etikett die Zertifizierung ‚Demeter‘ trägt. Die Frische des Chardonnays und die Rundheit des Grauburgunders verbinden sich in diesem Wein zu einem ausgewogenen, kraftvollen Charakter.“ (14,90 Euro)

2008 Römigberg Kalterersee Auslese

„Die Lage des Weinhofs ‚Römigberg‘ ist prädestiniert für den Anbau der Vernatsch-Rebe, die seit alters her dort, an den Hanglagen nordwestlich des Kalterersees, angebaut wird. Das milde Seeklima bekommt dieser Rebsorte besonders gut, und anders als die meisten anderen Sorten ziehen wir die Vernatsch-Rebe auch weiterhin auf der für Südtirol so typischen Pergel. Der hellrubinrote, samtige, anmutige und leichte Rotwein ist ein idealer Essensbegleiter zu Antipasti oder Pasta.“ (10 Euro)

2006 Pinot Noir

„Als eines der besten Weißweingebiete Italiens ist Südtirol bereits bekannt, als das Pinot-Noir-Anbaugebiet Italiens macht es sich mehr und mehr einen Namen. Die Rebsorte ist im Anbau schwierig, gebärdet sich oft als eigenwillige, widerspenstige Rebsorte. Doch diese Eigenschaften fordern uns Winzer heraus. Unser Pinot Noir wird an den Osthängen des Etschtales, in Mazzon und Buchholz angebaut. Die höheren, etwas kühleren Lagen verleihen dem Wein die typische Eleganz und Finesse dieser Burgundersorte.“ (12,40 Euro) Zu beziehen in der Vinoteque im Paradeis am Ende der Weinstraße in Margreid, Tel. 00 39/04 71/80 95 80, www.aloislageder.eu