

Degustiamo Insieme

22 italienische Winzer:innen präsentierten 140 Weine aus autochthonen Rebsorten bei der Weinmesse Degustiamo Insieme in Wien: eine außergewöhnliche Weinreise vom Mont Blanc bis zum Etna!

Anfang Mai dieses Jahres bündelten Wein&Kultur und Kastner AllesWein ihre Kräfte und präsentierten gemeinsam im Wiener Hotel Das Triest 22 Winzer:innen aus Italien. Für 250 Fachbesucher aus Gastronomie und Hotellerie gab es „Nuove Etichette d'Italia“ zu entdecken, vom Mont Blanc im Aostatal bis zum Etna in Sizilien! Unter der Leitung von Josef Maria Schuster hat sich Kastner AllesWein autochthonen Rebsorten verschrieben, es gibt davon immerhin 700 in Italien! Neben Weinen aus berühmten Regionen wie Piemont und Toskana konnte man Besonderheiten verkosten, die noch nie in Österreich präsentiert wurden: Am Fuße des Mont Blanc, des höchsten Berg in Europa, wächst auf 1200 m Höhe die Rebsorte „Prié Blanc“, die ideal für Flaschensekte ist.

Historische Beziehung

Südtirol beeindruckte mit seinem Gewürztraminer und Lagrein. Aus dem Trentino gab es Trento Doc zu verkosten, aber auch einen gemischten Satz aus Grünem und Roten Veltliner sowie Nosiola, der an die historische Beziehung mit Österreich erinnert.

Zeit zur Reife

Friaul war mit seinen charaktervollen Weißweinen und einem roten Tazzelenghe 2015 vertreten, der einfach Zeit zum Reifen braucht. Aus dem Veneto konnte man die Rebsorte Vespaiolo kennenlernen, aus der Romagna den Pagadebit.

Guter Ertrag in schwierigen Zeiten

Die Bezeichnung „Schuldenzahler“ geht auf die Widerstandsfähigkeit dieser Traube zurück, die auch in schwierigen Jahren guten Ertrag brachte und somit die Bezahlung wichtiger Rechnungen garantierte. Von dieser Kuriosität war auch der italienische Botschafter in Österreich, Stefano Beltrame, angetan.

Elegante Weiß- und Rotweine

Aus der Region Kampanien konnten Sommeliers Greco di Tufo und Aglianico kennen lernen. Sardinien war mit Vermentino, Cannonau, Bovale und Monica vertreten. Gleich drei Winzer:innen waren aus Sizilien gekommen: Zu verkosten gab es Grillo, Catarrato und Perricone aus dem Landesinneren bei Palermo, aber auch sehr elegante Weiß- und Rotweine vom Etna. Von der Insel Ustica vor Palermo stammt schließlich ein trockener Zibibbo aus einer der vielen Muskat-Trauben, in dem Aroma und salzige Noten perfekt verschmelzen.



Botschafter Stefano Beltrame, Josef M. Schuster (Kastner AllesWein), Sal Romano, Feudo Disisa (Sizilien)



Marina Rebora, Christian Bauer (Wein&Kultur), Josef M. Schuster (Kastner AllesWein)

„Für mich die beste VieVinum, die es je gegeben hat. Man merkt an vielen Details, wie viele Gedanken man sich bei der Organisation gemacht hat.“

Josef M. Schuster | Kastner AllesWein

Sekt unter der Lupe

Walter Kutscher (WSOV), Josef Maria Schuster (Kastner AllesWein) und Christian Bauer (Wein&Kultur) nahmen beim Seminar „Metodo Classico e vitigni autoctoni“ verschiedene Herkunftssekte unter die Lupe. Besonders hervorstechend sind der Oltrepo Pavese Rosè aus Pinot Nero (Lombardei) und der Gran Cuvée Brut aus Bombino Bianco (Apulien).

◀ Von Christian Bauer



Seminar mit Walter Kutscher (WSOV), Christian Bauer (Wein&Kultur), Josef M. Schuster (Kastner AllesWein)

Dagmar Gross
Wein-Expertin

STIMME ZUM WEIN



Leitungswasser zum Wein –Darf das etwas kosten?

Es zählt zu den absoluten Reizthemen unserer Gesellschaft, das in regelmäßigen Abständen explosionsartige Höhepunkte erfährt: Leitungswasser, das in der Gastronomie etwas kostet. Das, obwohl es ja praktisch kostenlos und in grenzenloser Menge aus dem Wasserhahn fließt – so die allgemein vorherrschende Meinung. Doch es gibt auch die Sichtweise der Gastronomen, eine recht sachliche, die kaum gehört wird und die ich – mit der Absicht, mehr gegenseitige Akzeptanz zu schaffen – hier ebenfalls darstellen möchte. Als ich noch in der Gastronomie aktiv war, hatten viele meiner Gäste auch kein Verständnis dafür, dass Leitungswasser etwas kosten sollte. Zudem kam es damals tatsächlich selten vor, dass wir große Mengen davon bei minimaler Konsumation servierten. Wir hatten vor allem wirklich gute und liebenswerte Stammgäste und somit keinen wirtschaftlichen „Leidensdruck“. Es ist absolut nachvollziehbar, dass es Gäste befremdlich oder als Geringschätzung empfinden, nach Konsumation einer (oder mehrerer) teuren Flasche Wein oder bei regelmäßigem Besuch eines Lokals mit diesem „Bagatell-Posten“ konfrontiert zu werden, der sich meist zwischen 50 Cent und einem Euro je Liter bewegt. Da fehlt sicher auch oft das Gespür seitens der Gastronomen.

Verständnis von beiden Seiten

Doch Gastronomie ist nicht gleich Gastronomie, es gibt unterschiedliche Spezialisierungen, also Business-Modelle. Wer beispielsweise seine Speisen im Sinne einer hohen Frequenz sehr knapp kalkuliert und für eine Rentabilität seines Unternehmens unbedingt auch Deckungsbeiträge durch die Konsumation von Getränken benötigt, kommt rasch in die wirtschaftliche Breddouille, wenn viel kostenloses Leitungswasser konsumiert wird. Im Grunde kostet es die Gastronomen ja etwas. Zu kalkulieren sind die dafür nötigen Gläser und Karaffen, die, je nachdem, ob sie „gebrandet“ sind, keine oder sehr wohl Materialkosten verursachen. Weitere Posten sind das Bereitstellen der Lagerflächen und der Spülvorgang. Lagerraum, Regale und Spülmaschine könnten auch für produktive Produkte genutzt werden. Dasselbe gilt für das Personal, das auf dem Tablett statt „unproduktivem“ Leitungswasser mehr „verkaufliche“ Speisen oder Getränke servieren könnte. Unabhängig davon kosten der Bestellvorgang, die Kommunikation mit den Lieferanten, das Entgegennehmen der Ware, das Spülen und Einschichten zeitliche Ressourcen. Alles Hintergründe, die Außenstehenden wenig bewusst sind. Ideal wäre etwas mehr gegenseitiges Verständnis auf der einen und das richtige Augenmaß auf der anderen Seite. Diesem Zustand sind wir derzeit aber noch nicht sehr nahe.