DAS ÖSTERREICHISCHE MÄNNERMAGAZIN

WIENER

WIENER

ALLES FÜR ER. #W422

+

Brian Wilson
Caroline Peters
Manfred Baumann
Little Steven
David Lynch
Monomania

PATHOS UND DRAMA

Zwei Begriffe, um die Lisa Eckhart gut Bescheid weiß. Die aber auch das unterirdische Wien streifen, das Abenteuer über den Dächern würzen, den besten Klang der Welt umwabern. Und dann spielen wir noch Minigolf.

4,20 EURO
9 004575 900698 06
36. Jg. P.b.b. 11Z038942M

Sauvignon FÜR MR. SPOCK

Vulkan-Weine gibt es schon lange, nun treten die Lava-Regionen aber gemeinsam auf. Und wenn die Flammen im Grill lodern, passt auch kaum etwas besser.

TEXT: ROLAND GRAF

„Basalto!“ Alle paar Minuten erklärt Christian Bauer im Schloss von Lispida nahe Padua, auf welchem Boden der Sauvignon aus dem steirischen Straden wächst. Denn beim Festival „Vulcanei 2017“ dreht sich alles um die Herkunft der 200 vertretenen Weine. Erstmalig nahm an dieser weltgrößten Verkostung von Weinen aus vulkanischen Böden auch eine Region teil, die den 19 italienischen Anbaugebieten eines voraushatte: Das steirische Vulkanland trägt die feuerspeienden Berge – die allerdings seit Jahrtausende keine Eruptionen mehr verzeichnen – bereits im Namen.
Franco Zanovello ist als Obmann der „Colli Euganei“ Motor des alljährlichen „Vulkanier“-Treffens. „Vulkanboden ist relativ sauer“, erklärt er eine der Gemeinsamkeiten von der Insel Pantelleria bis ins steirische Hartberg. Die mineralische Ader der meisten Weine passt auch entsprechend gut zu kräftigen Grillspeisen (und -saucen), die sie entweder gleich „würzt“ oder mit einer gewissen Frische begleitet. Das wird etwa bei der Lieblingssorte der attraktivsten Winzerin im Schloss deutlich. Elisa Dilavanzo, einst bei der „Miss Italia“ im Rennen, hat sich dem Gelben Muskateller verschrieben. Die Knackigkeit ihres Schaumweins vom Weingut Maeli macht ihn zum idealen Getränk zu Scampi vom Grill.

Weitere Empfehlungen zum Grillsommer haben wir nebenstehend gesammelt. Den besten Überblick neben unseren „Vulkanier“-Tipps gibt übrigens am 12. Juni der gemeinsame Auftritt der Colli Euganei und des Vulkanlands Steiermark im Wiener Hotel Regina (weinundkultur.eu/at/veranstaltung/colli-euganei).

VIER FLASCHEN

CUVÉE HEPHAISTOS

_1. Muskat-Knacker
Kräuterwürziger Duft fällt als Erstes auf. Bei aller Kraft der 13 % Alkohol ist der Muskat von den Euganeischen Hügeln ein knackiger Wein. Mit dieser Struktur passt er beispielsweise bestens, wenn Gemüse wie Zucchini auf den Rost kommt.
Ca' Lustra, Moscato IGT Veneto 2015, um 10,50 Euro bei preisleistungswein.com

_2. Basalt-Saft
Es heißt nicht nur Vulkanland: Banane, Schokolade, weißer Pfeffer (der vulkanische Boden-Ausdruck!) in der Kost-Notiz zeigen, dass dieser Sauvignon völlig anders schmeckt als der „grüne Stachelbeere“-Typ der Sorte. Groß zum Hühnerspieß!
Neumeister, Sauvignon blanc „Moarfeitl“, um 35 Euro ab Hof, neumeister.cc

_3. Pfeffer-Ersatz
Der prototypische Steakwein aus Italien hat sein Tannin mittlerweile gut integriert, würzt aber immer noch mit ordentlich Pfeffer, während seine Kirschfrucht für Saftigkeit sorgt. Passt zum Rind „rare“ und „medium well“ gleichermaßen!
Villa Sceriman, Rosso Riserva 2012, um 20,90 Euro bei Vinophilia & Cetera, aumannplatz.at

_4. Krater-Beeren
Den Nerello Mascalese muss man als Rebsorte nicht unbedingt kennen, in Sizilien ist diese aber eine Macht. Dieser Wein vom Ätna bringt die Sorte mit einer frischen Beerenfrucht zum Strahlen. Eine ideale Paarung mit flammengeküsstem Burger mit Speck.
Planeta, Etna Rosso DOC 2014, um 10,90 Euro bei edelrausch.de