

*Alte Straßenmeisterei*  
**Restaurantweine**  
**und**  
**Weinkunst aus dem**  
**Kellerhimmel**



Für Wein-Liebhaber, Weinkenner und  
normale Menschen,  
die einfach nur gerne Wein trinken.

# Alte Straßenmeisterei

Liebe Weintrinker und Wein-Kunst-Interessierte,

essen und trinken, was mir schmeckt, das ist eine Sache. Aber sein kulinarisches Erlebnis und Trinkvergnügen zu steigern, Zugang zu gutem Wein, vielleicht sogar zur Weinkunst zu finden, das ist viel mehr. Mal spannend, mal ein Abenteuer, zumindest ein Genuss, der die Lebensqualität erhöht.

Einfache Jeden-Tag-Weine sind unkomplizierte Alltagsweine und wie bei „Mutterns Hausmannskost“ eine Sache der Gewöhnung: Das können Heimatweine, urlaubsweine, Lieblingsweine, oft verbunden mit schönen Erinnerungen oder die vielen in Restaurants und bei diversen Bezugsquellen angepriesenen Weine sein. Aber erst jenseits vom Alltag beginnt die vielfältige Welt der guten Weine, der Genüsse, die zu Geschmackserlebnissen werden können.

Und dann gibt es noch die Weine, die künstlerische Qualität haben, Weine, die Kunstwerke darstellen. Weinkunst, die ein ultimatives Trinkerlebnis ermöglicht. Unser Anliegen ist es, diesen Erlebnissen nicht nur Sprache sondern auch Geschmack zu geben. Von diesen raren außergewöhnlichen Weinen mit ihrer Geschmacksvielfalt zeichnen wir Portraits und über berichten über ihr Entstehen und Umfeld. Dabei werden auch Traditionen und Entwicklungen beschrieben.

In unserem Restaurant „Alte Straßenmeisterei“ kommt es dann zum Trinkerlebnis. Jetzt können die Weinliebhaber ihre eigenen unverwechselbaren Geschmacks- und Genusserlebnisse haben, dabei kann man Gelesenes und Beschriebenes mit dem eigenen Geschmack vergleichen und Neues kennenlernen.

Darüber hinaus präsentiert und zelebriert die Alte Straßenmeisterei außerdem Weine von Wein-Künstlern, ähnlich einer Wein-Kunstaussstellung internationaler Wein-Künstler von gestern, heute und morgen. Die Themen sind vielfältig, zumeist bewegen sie sich aber zwischen Tradition und „modern Wine Art“: In klassischen Weinbaugebieten haben Weinkünstler, Winzer, Rebenfachleute, Kellermeister und Önologen in Jahrhunderten die Weinkunst entwickelt und Spitzenweine, mitunter sogar Jahrhundertweine erschaffen. Weltweit versuchen andere Weinmacher das nachzumachen.

Aber es gibt auch Künstler, die neue Wege gehen, einen eigenen Weinstil erschaffen, Botschaften transportieren und vielleicht selbst einmal Weingeschichte schreiben. Einzigartigkeit und unverwechselbarkeit machen dann aus Spitzenwein Weinkunst.

In unserer „Weinkunst-Ausstellung“, unserer Wine Art Exhibition, geht es um die Aspekte der künstlerischen Arbeit, um Wege, die der Weinkünstler gegangen ist, um seine Ideen, Inspirationen, Absichten und Botschaften, die er mit seinem Wein transportiert. Dazu gehört das Neue, das Bahnbrechende, das Noch-Nicht-Dagewesene, immer in exzellenter Qualität.

Wie jede Kunstaussellung ist die Wine Art Exhibition zeitlich begrenzt, ... bis die Wein-Kunstwerke ausgetrunken sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Ruth und Dr. Jürgen Herrnberger

## Restaurantweine und Weinkunst aus dem Keller-Himmel

Die Alte Straßenmeisterei in Eutin bietet auf ihrer neuen Weinkarte Restaurantweine als Essensbegleiter und Wein-Kunstwerke, die mit begleitenden Speisen zum kulinarischen Weinerlebnis werden. Die Restaurantweine sind nach Geschmack und Weinstil geordnet, die Weinkunst klassisch-traditionell nach Gebieten.



**Restaurantweine:** Die meisten Restaurant-Gäste wollen lecker essen und dazu etwas Passendes trinken, Weintrinker natürlich am liebsten einen Wein, der zum Essen passt und ihnen schmeckt: Das sind unsere Restaurantweine für mehr oder weniger anspruchsvolle Weintrinker. Sie bieten Geschmacksvielfalt und passen weitgehend zum Angebot der Speisen.

Damit jeder Gast einen Wein nach seinem Geschmack findet, unterstützt die Weinkarte der Alten Straßenmeisterei Kenner - aber auch Wein-Neulinge – bei der Auswahl durch eine neue Wein-Ordnung, geordnet nach dem Wein-Geschmack: erst nach Farben, dann nach Wein-Typen (Stilen) mit ausführlichen Beschreibungen, Bewertungen, Tipps und Empfehlungen.

Die Weinkarte beginnt mit weißen leichten, einfachen Jedentag-Weinen, gefolgt von knackig, frischen, klaren Meeresfrüchteweinen mit lebendiger Säure, danach säurearme, weiche, cremige Weiße sowie mineralische, trendy Terroirweine. Nach Rosé-Weinen folgen die Roten, zuerst rote „Nummer-Sicher-Weine“, dann Operetten-Weine im Zeitgeschmack. Von eleganten Burgundern bis hin zu üppigen, körperreichen, ausdrucksstarken Block-Buster-Weinen gibt es Restaurantweine zu allen Gerichten.

Für eilige Kenner sind alle unsere Weine auch (für eine schnelle Suche ohne Beschreibung) klassisch nach ihrer Herkunft geordnet.

# Alte Straßenmeisterei

**Weinkunst aus dem Keller-Himmel:** Das sind also nicht Weine, die Kunst begleiten oder beflügeln, sondern Weine, die selbst zu einem Kunstwerk geworden sind, deren Geschmackskompositionen aus sich selbst heraus Größe und Genialität zeigen: Perfekte Klassiker, Weine von Künstlern, die neue Wege gegangen sind oder sogar einen neuen Weinstil erschaffen haben. Andere Weinkünstler haben Überliefertes erneuert, dabei Tradition und Innovation optimal verbunden, kulturelle Werte ins „heute“ oder sogar ins „morgen“ gestellt.

Weinkunst, das ist mehr als ein perfekt gemachter Spitzenwein. Erst Einzigartigkeit und Unverwechselbarkeit machen aus Spitzenwein Weinkunst.

Weinkunst kann so Botschafter seiner Weinregion sein, als perfekt gemachter Wein seiner Tradition und seiner Zeit wie die Klassiker aus Bordeaux, Burgund, Toskana, Piemont und dem Nappa-Valley, die Romanée Conti, Petrus, Le Pin, Auson, Lafite, Latour, Mouton-Rothschild, Screaming Eagle ..., die bei optimalem Wetterverlauf immer noch das Maß aller Dinge in der Weinkunst sind.

## Tradition und Moderne

**Moderne Weinkunst versucht die Tradition neuen Erkenntnissen anzupassen, mitunter sogar neu zu definieren. Das passiert derzeit in allen Weinbaugebieten mit nicht ganz ausgereifter Tradition und zudem recht unterschiedlich wie in der Toskana - Thema der Rebsorte Sangiovese - oder der Rioja - Thema des langjährigen Fass-Ausbaus.**

Ob im Rhône-Tal, Piemont oder Ribera del Duero, fast überall gibt es moderne Interpretationen des klassischen Stils, mal geht es um die Modethemen Mineralik und Terroir, dann um mehr Eleganz.

## George Flanet: Weinlese in der Provence



# Alte Straßenmeisterei

## Great Wine, ein Kunstwerk

Weinkunst, das ist aber auch der perfekte Ausdruck eines neuen, innovativen Weinstils, schöpferisch, einzigartig, groß und unverwechselbar.

Immer neue Weinbaugebiete werden für Spitzenweine und Weinkunst entdeckt, sei es im spanischen Toro, im portugiesischen Douro oder in Matakana, auf Neuseelands Nordinsel, wo Weinkünstler **Jim Vuletic** es auf den Punkt brachte: „Weinkunst ist es, eine Kombination von wahrhaften Qualitäten zu erschaffen. Die wichtigsten davon sind Kraft, Eleganz, Finesse, Harmonie, Komplexität, Aroma, Feinheit und die Länge des Geschmacks. Sie müssen in einer solchen Ausgewogenheit gegenwärtig sein, dass Harmonie erlangt wird. Nur ein harmonisch ausgewogener Wein ist „Great Wine“ und gibt dem Trinkenden vollkommene Befriedigung und erweckt dadurch die Weinkunst zum Leben.“

Bei der Weinkunst geht es um die Aspekte der künstlerischen Arbeit, um neue Wege, die der Weinkünstler gegangen ist, um Ideen, Inspirationen, Absichten und Botschaften, die er transportieren will. Dazu gehört das Neue, das Bahnbrechende, das Noch-Nicht-Dagewesene, immer in exzellenter Qualität.



Jim Vuletic – 2000 und 2015 in der Alten Straßenmeisterei

## Zur Entwicklung der Weinkunst

So war es auch Mitte der 1990er, als es hieß, die monströsen Shiraz-Astralis-Weine des Roman Bratasiuks setzten neue Maßstäbe und gingen als Blockbuster in die Weingeschichte ein.

So ist es auch aktuell in Spanien, wo Carlos López de Lacalle (Artadi) und Telmo Rodriguez mit ihren Einzellagen-Weinen und einem totalen Naturbezug durch Verstehen des Terroirs einen neuen Weinstil definieren: moderne Rioja-Tradition.

In Italien sind Weine wie der „französische“ Italiener Sassicaia oder Super-Toskaner wie Monteverro heftig in der Diskussion: Sind es nur heimat- und identitätslose Superweine, perfekte, aber langweilige Weltklasse-Gewächse im Zeitgeschmack oder doch innovative Kunst?

Überall geht es bei der Beurteilung, ob es sich bei einem Wein wirklich um Kunst handelt um die Frage nach der objektiven Wein-Qualität. Dabei dann immer auch um den Konflikt zwischen Tradition und Qualität: Ob der Künstler seine Weinregion optimal abbildet, seine Weine zu perfekten Vertretern ihrer Herkunft macht, ob er

# Alte Straßenmeisterei

Tradition und Qualität in Einklang bringt oder ob er losgelöst von Traditionen, ggfs. mit „Traditionsbruch“ die Weinqualität optimiert.

## Weinkunst als Bestimmer für das kulinarische Erlebnis

**Im Restaurant Alte Straßenmeisterei geht es bei der Weinauswahl und bei dem Trinkerlebnis nicht vorrangig um die Frage, ob aus „Wine-Art“ letztlich „fine Art“ geworden ist.**

**Hier geht es um den Wein-Kunst-Genuss also um das Genuss-Erlebnisse mit allen Sinnen, um das Abenteuer Wein, einem einzigartigen Erlebnis in der Welt der Weine mit kulinarischen Herausforderungen für die Küche.**

Das Abenteuer Wein kann ganz banal mit der Auswahl eines Weines, auf den man gerade Lust hat, beginnen. Selbst wählt man dazu ein passendes Gericht, auf das man gerade dazu Appetit hat aus, oder man lässt sich von der Küche eine Empfehlung zu dem gewählten Wein geben. Ebenso könnte das Erlebnis mit einer Wein-Vergleichsprobe anfangen: nicht anmaßend als „professionelle Verkostung durch die Koryphäen der zeitgenössischen Weinschmecker-Zunft“, nicht unbedingt immer mit Ernst und Akribie betrieben, gerne auch als vergnügliche Verkostung oder beliebtes Gesellschaftsspiel, begleitet von kleinen passenden Häppchen oder Kleinigkeiten aus der Küche -

Zum Beispiel: **im Tapa-Stil oder als Flying Menü.**



Beliebt und nicht nur für Freaks ist ein Wein-Kunst-Festival in geselliger Runde: Extra zu Weinen wird vom Küchenchef ein Wein-Menü komponiert, was die Genüsse bei den einzelnen Trinkerlebnissen steigert, Spannungsbögen setzt und harmonischen Ausgleich beschert. Hier ist natürlich eine angemessene Vorbereitungszeit erforderlich, nicht nur für die Komposition und Vorbereitung, sondern auch für die Organisation des kompletten Abenteuers. Persönliche, individuelle Wein-Kunst-Erlebnisse können hier höchsten Genuss, unverwechselbar und nachhaltig, schaffen.

**Jedes Thema kann seinen eigenen Spannungsbogen liefern und durch konzertierte Abfolge von Trinken und Essen das Abenteuer Wein, wenn der Wein denn Weinkunst ist, zu einem ganzheitlichen kulinarischen Wein-Highlight werden lassen, das eine Kunstaussstellung anerkannter Bildender Kunst zum Beispiel um nichts nachsteht.**

# Alte Straßenmeisterei

## Restaurantweine

**Über Geschmack kann man nicht streiten, höchstens über Qualität. Das meinen wir ernsthaft. Deshalb empfehlen wir zum Essen die Restaurantweine in großer Geschmacks- und Qualitäts-Vielfalt, vom einfachen Landwein bis zu exzellenten Weinen der 90 bis 95/100 Punkte-Klasse.**

Der Geschmack ergibt sich aus dem Zusammenwirken von Rebsorte, Terroir (Klima, Wetter, Boden), den regionalen Traditionen/ Vorschriften (=Herkunftscharakter) und dem, was der Winzer daraus macht.

Bei der Auswahl der Weine wird deshalb auf Typen-Vielfalt, Qualität, Value (Preis-Genuss-Verhältnis), regionalen Geschmack und Speisen-Harmonie geachtet. Jeder Winzer, Önologe und Weinmacher, seine Eigenarten und Fähigkeiten und sein Eigensinn, jede Region, Traubensorte, Bodenbeschaffenheit, das Klima, das Wetter im Jahresverlauf, die Arbeit im Weinberg, die Mengen, die Erträge, die Profitgier - all das sind Faktoren, die den Charakter und den Geschmack der Weine, letztendlich auch die Qualität bestimmen. Und weil es die unterschiedlichen Geschmäcker gerade beim guten Wein gibt, viel über Geschmack und Qualität diskutiert wird, beschreiben wir jeden einzelnen Wein auf Grund unserer eigenen Verkostungen, Nachverkostungen, Recherchen, Gespräche mit den Weinmachern und ganz persönlicher Eindrücke. Das soll allen Weinliebhabern dabei helfen, zu ihrem Geschmack zu finden und ihren persönlichen Lieblingswein zu entdecken.

## Unkomplizierte Einstiegsweine und einfache Büfett-Begleiter

Den Übergang von der „Bier-Welt“ in die „Wein-Welt“ machen wir leicht und bieten unseren Gästen zunächst (nur offen) einfache Landweine/Tischweine (weiß, rot und rosé) an. Warum? Je einfacher Weine sind, je kleiner die Kraft und Vielfalt ihrer Aromen ist, desto unproblematischer passen sie sich dem Geschmack unterschiedlicher Speisen an. Ähnlich (spannungslos) wie mit Wasser zum Essen gibt es keine Aromen-Konflikte. In der Alten Straßenmeisterei werden solche Weine deshalb als Einstieg in die Welt der Weine und von Gastgebern häufig als Begleiter von Büfettis ausgewählt.

## Restaurantweine „Weiß“

Das Wein-Angebot beginnt beim **prickelnden Wein**, sei es als Aperitif oder als Getränk bei feierlichen Anlässen – diese Weine sind immer passend und präsent. Vom einfachen Perlwein (Vino Frizzante Prosecco) bis zum Jahrgangs-Champagner (2009 Special Club Cuvée von Salmon) gibt es eine kleine Auswahl von **Prickelndem**.

Wichtig im Land zwischen den Meeren sind die „Meeresfrüchte-Weine“: **Knackig, frisch und klar mit lebendiger Säure**. Der Ruf des Meeres - wie eine Meeresbrise, angenehm erfrischend mit zarter Frucht, wie die von knackig grünen Äpfeln. Ausgewogen, schmackhaft, jung und unkompliziert, so wie der Muscadet Sèvre et Maine, die tollen Albarino-Weine aus Rias Baixas oder der Verdejo aus Rueda. „Jeden-Tag-Weine“ gibt es in der Alten Straßenmeisterei aber auch: **Säurearm, weich, erfrischend und etwas und cremig**, wie Grauburgunder/Pinot Grigio, Silvaner oder Soave. Junge Weinmacher erneuern den (Restaurant-) Wein in aller Welt. „Trendy“ ist der Terroir-Wein, der in der Alten Straßenmeisterei als „besondere“ Geschmacksrichtung präsentiert wird.

# Alte Straßenmeisterei

**Moderne mineralisch-trockene Terroirweine** sind Weißweine, die durch ihre typische, mineralische, festgefügte dreidimensionale Struktur bestechen. So wie sich der Wiener Gemischte Satz von Wieninger, der Engelgarten von Deiss aus dem Elsass und der mineralische Riesling von Dütsch präsentieren.

Für Liebhaber eines würzigen, saftig-aromatischen Weinstiles gibt es die Weine **aus der Riesling-Welt** oder: **Die exotische Würze des Sauvignon Blanc**. Ob ein Riesling von Haag, Dönnhoff, Leitz oder Zind-Humbrecht, ein Sauvignon von Tement, Vacheron oder Cloudy Bay, immer ist es ein Essensbegleiter, der für Typizität von Rebsorte und Region steht.

„**Feine weiße** Essensbegleiter“ für **Festtage und besondere Anlässe** (von einem Silvaner von Sauer bis zum Puligny Montrachet) sind Weine, die einen echten Genuss bieten und sogar allein getrunken werden können. Ganz besonders empfehlen wir hier den 2007 Pazo Senorans Selección de Anada. Dieser Wein ist für uns einer der (welt-) besten Begleiter von edlem Fisch und zarten Meeresfrüchten wie Jacobsmuscheln, Hummer oder Langusten.

Für anspruchsvolle, erfahrene Weißwein-Trinker wird die Stilrichtung: **Körperreich, opulent, üppig: Weine voller Kraft und Fülle**, angeboten. Große Weine mit mächtigen Aromen, konzentriert, intensiv, gehaltvoll, komplex und mit großer Länge. Die mächtige Struktur und der Körperreichtum werden mit genügend Frucht und Säure harmonisch ausgeglichen. Weine, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Das beginnt bei dem Chardonnay Hard von Zireisen und dem kalifornischen Chardonnay Estate Santa Cruz von Ridge, setzt sich fort mit den Weinen von Michel Tardieu, fast noch ein Geheim-Tipp, seinem Chateauneuf du Pape blanc „Vieilles Vignes“ und dem Hermitage Blanc. Höhepunkt ist hier sicherlich der finessenreiche, kraftvolle Condrieu „La Doriane“ von Etienne Guigal.

## Unsere kleine Rosé-Welt

Rosé liegt im Trend. Deshalb bieten wir mit **Rosé – im Zeitgeschmack** genau das, was der heutige moderne Weintrinker liebt, so zum Beispiel unseren badischer Rosé von Dütsch. Aber wir halten Rosé auch für einen wichtigen Essensbegleiter, insbesondere wenn es um ein Traditionsgericht wie die Bouillabaisse geht. Hier passen die provenzalischen Schickeria-Weine Whispering Angel und BRANGELINA-Rosé Miraval einfach perfekt.



Roséweinprobe mit Pirat am Chef's Table.



# Alte Straßenmeisterei

## Restaurantweine "Rot"

Auch die **Rotweine** beginnen mit **leichten einfachen „Jeden-Tag“ Weinen**, einem Landwein oder einem etwas anspruchsvolleren unkomplizierten Essensbegleiter wie dem "Candidato" Tempranillo von Bujanda, dem Faugères „Les Jardins“ von Saint Antonin aus dem Languedoc oder dem Côtes du Rhône von Guigal.

Die „Nummer-Sicher“ **Operettenweine, die gemocht werden**, sind im Zeitgeschmack, „everybodys darling“, ohne Ecken und Kanten, mit angenehmer Frucht, Dichte und Aromenvielfalt.

Die „Lieblings-Operette“ unsere Gäste ist der Montepulciano „Indio“, unsere Operetten-Empfehlungen sind die spanische Zarzuela, der Tempranillo von Artadi und der argentinische Tango, ein Malbec von Achaval Ferrer.

Beliebte Essensbegleitern für anspruchsvolle Rotweintrinker sind unsere **roten Speisenbegleiter für Kenner zu jedem Anlass**, mittelschwere, reife, weiche Restaurantweine, wie unser Geheimtipp, der Rioja „LZ“ von Telmo Rodriguez, der harmonische B Crux von Fournier aus Mendoza, der leicht säurebetonte Chianti Pèppoli von Antinori, der 2009er Crozes Hermitage „Coteaux V.V.“ von Tardieu (mehr als ein Geheimtipp) oder der elegante Syrah „Gestad“ von Ziereisen.

Für Weinfreunde der italienischen Lebensart und Lebensfreude haben wir eine Auswahl **Italiener, Weine voller Lebensart und Lebensgefühl**. Mit den Weinen machen wir eine italienische Weinreise vom Tedeschi's Valpolicella Ripasso über Piemont (Barbera und Barolo) durch die Toskana (Chianti von Badia a Coltibuono, Brunello von Sassetti) zum Primitivo Apuliens bis zum „Pithos“, dem Amphorenwein von Cos aus Sizilien.

Unser **kleiner Bordeaux-Ausflug** lässt bereits erkennen, was diese Region so einzigartig macht, zeigt aber auch den Einfluss von Zeitgeschmack. Die Reise geht vom Medoc (Sociando Mallet und Haut Condissas) über Pessac-Léognan und St. Emilion (u.a. Garagenwein Gracia) bis zu unserem typischsten Bordeaux, und das ist interessant, es ist der Wein von Jean-Marc Maugey aus Entre-deux-Mers.

Für den finessenreichen, rassig frischen roten Restaurantwein steht der Stil **Pinot Noir – Spätburgunder: leicht, fein, seidig** aus Burgund bzw. der deutsche Spätburgunder, wie der zarte Ahr-Wein von Jean Stodden, der intensive von Friedrich Becker aus der Pfalz oder der elegante von Ziereisen aus Baden.

**Extreme Weine, körperreich und ausdrucksstark machen** das Essen zu einem Fest. Sie kommen aus Toro (Spanien) wie die Weine von Teso La Monja oder aus Kalifornien wie die Zinfandel Lytton Springs und Geyserville von Ridge oder aus dem Madiran wie der kompromisslose Tannat, die Cuvée Hecale von Laffont.

## Süßweine

**Edelsüße Dessertweine** passen klassisch zu allen Desserts, aber auch zu pikantem Käse oder einfach nur so:

Von Krachers Muskat-Auslese über Clüsseraths Trittenheimer Apotheke bis zu Eisweinen von Frey, Diel, Knipser und Van Volxem sowie einer Trockenbeerenauslese von Gunderloch bis zur 1947er Tokaji Esszencia – das Angebot ist groß und die Auswahl nicht leicht.

Aber wie bei allen Weinen in unserer Weinkarte: Die Preis-Nutzen-Relation ist besonders günstig.

**Immer wieder heißt es in der Alten Straßenmeisterei:  
Value für Kenner!**

# Alte Straßenmeisterei

## Weinkunst aus dem Keller-Himmel

**Für anspruchsvolle Wein-Liebhaber und Freaks gibt es das Große Kino, Weine aus dem Keller-Himmel, Weine die selbst Kunstwerke sind, die im Mittelpunkt des Genusses stehen und die bestimmen, was dazu gegessen wird.**

Sie stehen im Mittelpunkt, weil sie selbst ein so großes „Geschmacks-Feuerwerk“ abbrennen, so finessenreich sind, unendlich fein oder sanft, dass es viel zu schade wäre, sie mit den unzähligen Aromen der modernen Spitzenküche „rivalisieren“ zu lassen.

**Bei solchen Weinen muss das Restaurant beraten und sich und den Gast auf das Highlight vorbereiten, damit es zum ultimativen Weinerlebnis kommen kann.**

**Wine-Art im Glas und dazu „Fine-Art auf dem Teller“ – Hier ein „Löffel“**



Der Chef's Table zum Beispiel in dem Gourmet-Treff Speisekammer ist für den Wein-Kunstgenuss und für Wein-Kunst-Erlebnisse ein idealer Rahmen. Maximal 10 bis 12 Teilnehmer, der Gastgeber bestimmt das Thema, wählt aus den angebotenen Weinen, lässt sich beraten und bespricht die begleitenden Speisen. Das Küchen-Team sind die Berater und bereiten alles für den Kunstgenuss vor.

**Aber auch die Weinfreunde können sich auf ihr Event einstimmen.**

Sie können auf Wunsch – gern rechtzeitig vorher durch unsere Hinweise, Broschüren und Weinkarten in Papierform oder im Internet - vieles über den Wein-Künstler, seine Heimat und seine Philosophie erfahren – oder sie können auch hinterher, nach dem Weinerlebnis, zur Nachbereitung, zum Mitnehmen - à la Goethe: Was man schwarz auf weiß besitzt, das kann man getrost nach Hause tragen- weitere Informationen von uns erhalten. Oder - nun natürlich nicht mehr à la Goethe – es im Internet nachlesen.

## Die angebotene Wein-Kunst und ihre Themen

### Frankreich

#### Weinkunst mit Tradition aus Frankreich

Zu den **Weinen mit Tradition, die schon Weingeschichte geschrieben haben**, zählt der **1990er Chateau Latour**. Ein Kraftpaket, dicht bepackt mit Tannin, Frucht und Säure – ein Wein für die Ewigkeit, in seiner Strenge und Konzentriertheit „der Prototyp“ für Chateau Latour, Pauillac und die Weinkunst in Bordeaux. Ein Wein, der nach 25 Jahren immer noch „jung“ ist, aber seine Komplexität, Harmonie und Finesse schon zeigt. Nur geschmacklich schlichte Speisen sind hier als Begleiter angemessen, höchstens ein Steak oder Milchlamm.

#### Beim Hermitage vergleichen wir Klassik und Moderne.

Immer spannend wird es, wenn man Tradition mit Moderne vergleichen kann: Zu den spannendsten Weinerlebnissen gehört sicherlich der Rhône-Vergleich des 1990er, 1996er oder 1997er La Chapelle oder des 1995er Hermitage von Jaboulet mit dem 2009er Hermitage vom genialen Wein-Künstler Michel Tardieu. Das lässt sich besonders gut zu einem Charolais-Filet – auch als Filet Wellington – feststellen.

#### Chateauneuf-du-Pape ist moderner geworden:

Unterschiedliche Stile – Kunstwerke, die berauschen und süchtig machen? Hat der geniale Weinkritiker, der amerikanische Rechtsanwalt Robert Parker immer noch Recht, wenn er sagt:

„Ein großer Chateauneuf-du-Pape ist mir lieb und teuer ... Ich finde zwar an den verschiedensten Weinen Geschmack, den Chateauneuf-du-Pape trinke ich aber am häufigsten. Und wie oft habe ich mich gefragt, warum bei einem Abendessen mit lieben Freunden so häufig ein Chateauneuf-du-Pape im Mittelpunkt steht, während der Bordeaux anderen Gelegenheiten vorbehalten zu sein scheint? ... eine Art Geheimtipp für Eingeweihte – dekadente, schwelgerisch komplexe und gehaltvolle Weine ..., die stark unterschätzt werden ... gehören zu den Genuss bringendsten der Welt?“

Wir meinen: Die Weine von Bruno Gaspard, Tardieu, Yves Gras' und Perrin im Traumjahr 2010 zeigen, was Parker meint, warum er Recht hat und wir empfehlen dazu kraftvolles wie würzige Schmorgerichte, Ente oder Fasan.

### Italien

#### Weinkunst aus Italien, aus Piemont und der Toskana

Italien ist für viele Weinfreunde ein Lebensgefühl, eine Lebensart voller Emotionen und zugleich das vielseitigste und das komplizierteste Weinland der Welt.

Traditionalisten wollen, dass die Weine so gemacht werden und so schmecken, wie seit Jahrzehnten, Jahrhunderten ...

Moderne Weinkünstler wollen ihre Weine dem Zeitgeschmack anpassen, neue Erkenntnisse der Weinbereitung einsetzen und neuzeitliche Weine erschaffen. Und dann gibt es viele Weinmacher, die das eine oder das andere oder gar beides kombinieren wollen. – Analysieren Sie diesen Konflikt am Beispiel genialer Weinmacher wie Aldo Conterno oder Luciano Sandrone aus dem Piemont: auch nach einer Modernisierung, es sind immer noch monumentale Barolos und sie schmecken super zu Wildgerichten. Mit Aldo Conterno aßen wir dazu ganz simpel: Spaghetti mit weißen Alba-Trüffeln.

# Alte Straßenmeisterei

## ... und der Toskana

Anders als in Barolo ist das mit der Tradition in der Toskana:

Die Sangiovese-Rebe ermöglicht Wein-Originale, aber keine önologischen Meisterleistungen. Deshalb erschuf die Toskana ihre Super-Toskaner.

Der Super-Toskana-Klassiker, der Sassicaia ist ein „französische Italiener“.

Noch weniger Toskaner sind die meisten Sassicaia-Nachahmer wie der 2009er Monteverro. Ein Klasse-Wein, aber was ist mit Tradition und Identität?

Die hat dann schon eher ein moderner Chianti wie der 2007er Cepparello oder ein moderner Brunello wie der von Vasco Sassetti oder Valdicava.

Und was speisen wir zu diesen Weinen? Pasta-Gerichte und Tagliata natürlich.

## Spanien

**Unser Schwerpunkt-Thema ist Spanien, denn der Wine Spectator hat Recht: „Spain has never made better wines – or been so unsure about its future.“**

Spaniens Rotwein-Eldorado Rioja steht wie kaum eine andere Weinbauregion im Spannungsfeld gegensätzlicher Einflüsse und Ausbaustile.

**Überzeugen Sie sich, wie gut einige Traditionalisten geworden sind:**

Zu den großen klassischen Traditionalisten zählt man Bodegas López de Heredia - Viña Tondonia und C.V.N.E. (insbesondere der Imperial Gran Reserva).

In der Reihe der konservativen Erzeuger, die aber auch moderne Weine erzeugen, (mineralisch frisch, saftig reif und fruchtiger) präsentieren wir Marqués de Murrieta mit seiner Finca Ygay aus dem Jahre 2001.

**Interessanter sind uns aber die Weine mehrerer Künstler, die gerade Weingeschichte schreiben,**

... weil aus „jungen Wilden“ gerade „Weinkünstler“ geworden sind:

Allen voran der Baske Juan Carlos López de Lacalle von Artadi, der gerade zum Jahresbeginn 2016 aus dem Consejo Regulador der D.O.Ca Rioja ausgetreten ist und seine Weine (ohne die Herkunftsbezeichnung Rioja) nur noch als „Vino tinto“ etikettiert. Tradition, die er ablehnt, ist die klar definierte Qualitätsabstufung, die „Crianza-Reserva-Gran Reserva“ Qualitätsformel, da für ihn Fass- und Flaschenlagerung noch keine Qualität machen:

„The Value of Great Wines is closely related to the soil and the people“.

Die Traditionen und das Klima der jeweiligen Region zu respektieren, die Besonderheiten der Wetterbedingungen und der Böden in den Wein zu bringen, das sieht Artadi als grundlegenden Schlüssel zur Tradition und unterscheidet ihn von den Super-Toskana-Machern.

Der Baske **Telmo Rodriguez** galt lange als „L'enfant terrible“ des spanischen Weinbaus, war „Revoluzzer“, „junger Wilder“, vielseitig und umtriebig, Spaniens önologischer Tausendsassa. Heute gehört ihm die Zukunft. Seinen 2011er Las Beatas sollten Sie einmal probieren!

Telmo Rodriguez und Juan Carlos López de Lacalle haben den Terrorgedanken zu ihrem Leitmotiv gemacht: Ihre Weine passen in keine Schublade mehr und sind vielleicht gerade darum Rioja-typischer denn je. Alle wichtigen Einzellagen-Weine können Sie am Chef's Table testen und mit Klassikern vergleichen, dazu passen dann Tagliata vom Rind, gebratenes Hirschrückensteak, Lammgerichte und sogar Geflügel.

# Alte Straßenmeisterei

## Ribera del Duero – das ist mehr als nur Vega Sicilia und Pingus

Die Bodegas Aalto wurde 1997 von Javier Zaccagnini und Mariano Garcia gegründet. Ziel war es, dort den besten Wein Spaniens (aus Tinto Fino = Tempranillo - Klone) zu erschaffen.

Dabei geht Mariano Garcia aber einen völlig anderen Weg als in den vielen Jahren als Chef-Önologe bei Vega Sicilia: Mit dem Aalto will er – ohne die restriktiven DO-Vorschriften zu beachten - einen modernen Ribera del Duero kreieren: einen Wein, der eine frische Fruchtigkeit betont, spektakulär die Reinheit, Konzentration, Länge und Eleganz.

Die bekannten französischen Weinkritiker Bettane und Desseauve zählen Aalto bereits zu den 100 besten Weingütern der Welt.

Auch Emilio Moro (unterstützt vom ehemaligen Fußball-Star Ronaldo) "spielt" mit den Einzellagen-Tempranillos Malleolus (=Weinberg) de Valderramiro und Malleolus de Sanchomartin jedes Jahr in der spanischen Wein-Erstliga und liefert ein Beispiel für die weltbesten Einzellagen-Tempranillos in der Ribera del Duero. Dazu passen kräftige Fleischgerichte, Steinpilze und Trüffel.

## Spaniens neu Würze: Toro

**Weine, die die Welt begeistern, kraftvoll, ausdrucksstark mit feiner Würze und mineralischer Frische – auf Kult-Kurs.**

Blockbuster mit Eleganz, Finesse, Komplexität und feiner Fruchtigkeit, dichte, körperreiche Weinmonumente mit intensiver Frucht und manchmal etwas floralen Aromen, Weine die kalifornischen Zinfandel oder australischen Shiraz in Punkto Alkohol, Gerbstoff und Frucht in nichts nachstehen. Wir präsentieren Teso La Monja. Dazu lieben wir gegrillte Lammkoteletts, Trüffel und Pilzgerichte.

## Priorat, das spanische Chateauneuf du Pape?

**Oberhalb von Barcelona liegt in der Provinz Tarragona die Bergwelt des Weingebietes Priorato (katalanisch) bzw. des Priorat – mit Garnacha-Weinen, voller Kraft, Struktur, Feuer und manchmal gleichzeitig mit viel Eleganz.**

Mischt ein Franzose hier auf?

Es sieht fast so aus. Der geniale französische Weinmacher Michel Tardieu und der Berater Philippe Cambie haben das Ziel, auf Bodegas Mas Alta den besten Wein im Priorat zu machen. Und das scheint zu gelingen: Überzeugen Sie sich selbst! Schon der 2006er Creu Alta wurde von der spanische Zeitung el mundo (elmundovino.com) zur Nummer 1 im Priorat gekürt. Der La Creu Alta 2007 ist noch besser.

Der Wein begeisterte schon in seiner spektakulären Fruchtphase, war schon in seiner Jugend so lecker, konzentriert, intensiv, weich, warm und mollig.

Was Besseres wird im Priorat wohl derzeit nicht zu bekommen sein - ein Hammerwein ! Ein Vergleich mit einem Chateauneuf-du-Pape, dazu dann ganz klassisch ein Chateaubriand?

# Alte Straßenmeisterei

## Portugal

**Lange Zeit war Portugal nur für seine süßen, gespritzten Portweine bekannt. Ist der perfekte Portwein wirklich Kunst? Überzeugen Sie sich selbst: 1994er Taylor Fladgate kann Ihr „Prüf-Wein“ werden.**

Wine Spectator's Wine of the Year 1997: ein perfekter Portwein - 100 Punkte, er erfüllt alle Kriterien, besser geht nicht:

Inky black-purple color, intensely fruity aromas, exotic combination of supercharged tannins and luscious fruit flavor, that is phenomenal. Perfect Port has to have all of these qualities to do what vintage Port does best – slowly age and improve for many decades. The 1994's Taylor Fladgate has all these attributes, and more... (Wine Spectator, 1997). Zunächst als Aperitif, dann zum Abschluss – zu Blauschimmelkäse? Oder zu Schokoladendesserts, so ein Port passt auch danach noch.

**Eine neue, junge Winzergeneration, fünf Weinkünstler, die „Douroboys“ „machen in Portugal von sich reden“.**

Diese „Weinkünstler“ identifizieren sich mit den lokalen Traditionen, setzen auf heimatische Rebsorten und Weinstile und bewahren so ihre Individualität.

Quinta Niepoort „Charme“ und Quinta do Vale „Dona Maria“ sind unsere Favoriten, wenn es darum geht herauszufinden, wie modernes Portugal schmeckt. Interessant, die Weine schmecken zur bäuerlichen Küche ebenso wie zu feinen Speisen.

Empfehlenswert sind Lamm, provezalisches mit viel Knoblauch im Hemd, aber auch portugiesische Käsesorten.

## USA

**Auch die Beurteilung von Weinqualität ist „parteilich“.**

Aus Sicht der Amerikaner kommen 25 bis 30% der besten und 20 % der teuersten Weine jedes Jahr aus Amerika, insbesondere aus Kalifornien. (Zum Vergleich: für Amerikaner kommen nur 1 bis 2 % der Spitzenweine aus Deutschland. Quelle: Wine Spectator Top 100 und Financesonline.com). Die Deutschland-Ausgabe der Zeitschrift Falstaff zählt immerhin noch 9% der Bestweine aus USA, aber ebenso viele aus Deutschland. Und die anderen deutschsprachigen Wein-Zeitschriften wie Feinschmecker, Fine, Meiningers Weinwelt, Vinum, ...?

**Wir meinen, die meisten Spitzenweine der USA sind uns zu rar und zu teuer.**

Wir präsentieren neben unseren Zinfandel-Lieblingen Lytton Springs und Geyserville von Ridge aus dem Nappa Valley zudem den Monte Bello von Ridge, quasi als „Grand Cru Unikat“ der USA.

Syrah und Shiraz sind bekanntlich nicht nur zwei Namen für eine Rebsorte, die Namen stehen zugleich für zwei ziemlich unterschiedlichen Weinstile: den eleganten französischen (Nord-Rhône-) Stil und den wuchtigen, opulenten australischen (Barossa Valley-) Stil. Und wo steht Shafer's „Napa Syrah Relentless“ der Siegerwein bei Wine Spectator?

Zum Zinfandel, Monte Bello oder Relentless – Dazu passt immer das US Beef IBP, von den Iowa BEEF PACKERS, westlich des Mississippi, wo nach guter, alter Westen-tradition die typischen Langhorn- und Hereford- Rinder gezüchtet werden. Auf Maisfarmen aufwachsen und nach 30 Monaten geschlachtet liefern sie eine weltweit geschätzte Fleischqualität. Wer dieses Fleisch einmal probiert hat, der weiß wie Fleisch schmecken kann und warum wir es zu den US-Kunstwerken empfehlen.

# Alte Straßenmeisterei

## Argentinien

### **Wird Malbec aus Argentinien in den kommenden Jahren zum Star unter den Überseeweinen?**

Der Finca Bella Vista von Achaval Ferrer ist ein wahnsinniges Malbec-Erlebnis. Achaval-Ferrer besitzt drei mit teilweise knapp 100 Jahre alten, wurzelechten Malbec-Reben bestockte Einzellagen, die nur niedrigste Erträge zulassen und durch die extrem schonende Verarbeitung im Keller eindrucksvolle, große Rotweine hervorbringen, die nicht nur zu den besten Argentinien gehören, sondern auch im internationalen Kontext durch Eigenart und enorm hohe Qualität überzeugen. Es sind grandiose Rotweine, die zur internationalen Spitzenklasse zählen. Dazu natürlich argentinische Steaks, aber auch Gans und Ente passen.

## Neuseeland und Jim Vuletic

### **Februar 1985: Bei der alljährlichen Weinprobe im New Zealand House in London wurde die Südinsel für der Sauvignon-Blanc Weißwein entdeckt. 1990 pflanzte Jim Vuletic seine ersten Rotwein-Reben in Matakana auf der Nordinsel und nannte seinen Wein Providence – also Vorsehung.**

Mit großer Vorliebe für das Bordelais suchte er im klimatischen Einzugsbereich des Pazifik nach rotem Vulkanboden unter einer Schicht von schwerem Lehm und bepflanzte diesen Boden mit Cabernet Franc, Merlot und Malbec, einer für Neuseeland ungewöhnlichen Reben-Zusammenstellung, die inzwischen um Syrah erweitert wurde.

Seit 1993 begleiten wir Jim und seinen Providence.

Schon sein Erstwein, der 1993er Providence begeisterte uns. Und dann im Jahre 1999 im L'Etoile, in Eutin, die Sensation: Die 1996er Providence Private Reserve trat dort bei einer Weinprobe (als verdeckter Pirat) gegen die besten Bordeaux – Weine des Jahrgangs 1996 an, u.a. gegen Margaux, Latour, Mouton- und Lafite Rothschild, Ausone, Cheval Blanc, La Mondotte, La Terte Roteboeuf, Ch de Valandraud, L'Eglise-Clinet und Providence belegte Platz zwei.

Am Donnerstag, den 2. Juli 2015 präsentierte der Weinkünstler Rechtsanwalt Jim Vuletic seinen gerade, aktuell vom Weinmagazin FINE zum besten Rotwein Neuseelands gekürten Rotwein Providence in der Alten Straßenmeisterei. Dort wurde dann auch der Film gezeigt, den das japanische Fernsehen über Jim Vuletic und Providence gerade ausgestrahlt hatte.

Die Alte Straßenmeisterei bietet heute am Chef's Table (fast) alle Providence- Weine zum Test oder zum Vergleich mit anderen Welt-Spitzenweinen an.

Providence der Jahre 1996, 1997, 1998, 1999, 2005 und 2010 sowie der 2010er Syrah warten im Kellerhimmel der Alten Straßenmeisterei auf ihre Entdeckung.

Übrigens: Jim und seine Jane servierten uns zu ihrem Providence ein Lamm, den ganzen Tag am offenen Grill gebraten, so zart, so passend!

Interessant für die Syrah-Welt der Alten Straßenmeisterei: Jim nennt seinen Neuseeland- Syrah nicht Shiraz. Eine Frage des Stiles?

Machen Sie am Chef's Table einen Syrah-Shiraz-Vergleich Ihrer Wahl.

# Alte Straßenmeisterei

## Australien

Australien ist Shiraz-Land, so heißt die Rebsorte Syrah in down-under. Aber Syrah und Shiraz sind nicht nur zwei Namen für eine Rebsorte, die Namen stehen zugleich für ihre zwei ziemlich unterschiedlichen Weinstile: den eleganten französischen (Nord-Rhone-) Stil und den wuchtigen, opulenten australischen McLaren Vale Shiraz-Stil.

Als der erste australische Weinkünstler Max Schubert, der Penfolds Winemaker, 1951 den ersten Grange Hermitage – unter diesem Namen war Syrah damals in Australien bekannt – kelterte, erntete er anfangs nur Spott, bis dieser große trockene Rote 1955 seinen ersten Triumph errang und zur nationalen Ikone aufstieg, die den gesamten Weinbau Australiens entscheidend beeinflusste.

**Mitte der 1990er Jahre schrieb ein weiterer Weinkünstler, Roman Bratasiuks vom Weingut Clarendon Hills mit seinem monumentalen Kultwein Astralis Wein-Geschichte:**

**Das ist heute eine spannende Herzensangelegenheit, dieser Kontakt mit der Vergangenheit.**

Die ersten Astralis-Jahrgänge von Clarendon Hills, werden in Mario Scheuermanns „Die großen Weine des Jahrhunderts“ bereits „Blockbuster“ genannt. Mario spricht von monströser Dichte, Wucht und Kraft, wie man es zuvor nicht für möglich hielt.

Es gibt Beschreibungen wie Offenbarung, Gewitter oder Vulkan.

Astralis wird mit Likör und Port verglichen und mit 97-100 Punkten von Parker & Co. bewertet, ist atemberaubend verführerisch, berauschend und gleichermaßen kraftvoll und zart.

Auf jeden Fall: das ist Wein-Geschichte, die Sie in drei Jahrgängen (1995, 1996, 1997) am Chef's Table erleben können.

**Bei provenzalischer Lammkeule können Sie dann den Astralis-Shiraz auch mit einem Rhone-Syrah vergleichen .**





# Alte Straßenmeisterei

## Das Abenteuer Wein

Bei jedem Abenteuer Wein, bei jeder Wein Präsentation oder Zelebrierung, wird alles, was den Kunst-Genuss erhöht, in das Erlebnis einbezogen und als Ganzes geformt – dabei wird aber auf individuelle Ansprüche Rücksicht genommen: Das Ambiente der Location mit Dekoration, Beleuchtung, Tischkultur und Beschallung, die begleitenden Speisen und weiteren Getränke, die den persönlichen Wünschen entsprechend ausgesucht werden, manchmal auch Vergleichsweine, die zum Thema passen oder es ergänzen und vor allem die Teilnehmer, die alles optimieren, sollten sorgfältig ausgewählt und auf das Erlebnis vorbereitet sein.

**Alle Genusserlebnisse in entspannter Atmosphäre in den unterschiedlichen Räumlichkeiten der Alten Straßenmeisterei mit passendem Ambiente.**

