

VERKOSTUNG Wahl und Prämierung der Club Cuvée Spargelweine 2006

# Geheime Weinvorlieben

**Wien.** Wenn Manager zum Spucken anfangen, dann muss das nicht geschmacklos sein. Ganz im Gegenteil: Bei der Prämierung der Club Cuvée Spargelweine 2006 ging es sehr gehaltvoll zu. Gastgeber **Ralph Vallon** konnte dafür auch Weinmarketingchef **Michael Thurner** gewinnen.

Dieser berichtete, dass der österreichische Wein international immer mehr Beachtung findet und in Blindverkostungen auch schon mal den grossen Bordeaux' Paroli bietet. Selbst Weinpapst Robert Parker bezeichnete die österreichische Weinentwicklung als „the best kept secret of the world“. Die geheimen Weinvorlieben hei-

mischer Manager wurden jedoch bei der anschliessenden Verkostung deutlich.

## Süsse trifft Säure

Consulter **Hans Jörg Tengg** etwa bevorzugt kräftige Weine wie Sauvignon Blanc – an diesem Abend den Skoff aus Gamlitz. Für Baumax-Vorstand **Werner Neuwirth-Riedl** war der persönliche Sieger „der Holzmann aus dem Weinviertel – obgleich ich ihn vorher nicht kannte“.

WU-Professor **Günter Schwaiger** stellte dem Sauvignon Blanc Klassik vom Weingut Masser aus Leutschach das beste Zeugnis aus: „Ausgewogen, trocken und dennoch mit einer leichten Rest-

süsse, die sich harmonisch mit der Restsäure verbindet und deshalb hervorragend zum Spargel mit Brösel passt“, dozierte der Professor.

Bei Arwag-Manager **Stefan Hawla** harmonierte „der Weissburgunder 2005 vom Weingut Ploder-Rosenberg perfekt mit dem Spargel, besonders die Kombination aus feiner Frucht und sensiblem Aroma“. A.T. Kearney-Chef **Stefan Höffinger** sah das Ganze emotionaler: „Wunderbare Erlebnisse in der Südsteiermark lassen mich an den feinen Sabathi erinnern, der Gelbe Muskateller ist heute mein Favorit.“ Club Cuvée-Gründer **Ralph Vallon** schloss sich dem voll inhaltlich an. AWD-Di-

rektor **Toni Czermak** hielt Wien die Treue und war vom Vollmondwein – ein Weissburgunder des Weingutes Christ – begeistert.

Die Nase vorn hatten aber letztlich in der Kategorie leichte Weine: das Weingut Bründlmayer mit dem Riesling Kamptaler Terrassen. Bei den kräftigen Tropfen siegte das Weingut Bannert mit dem Ried Satz DAC, last, but not least war bei den Aromatischen das Weingut Skoff mit dem Sauvignon Blanc voran. Nicht unerwähnt bleiben soll, dass die Spargelgerichte aus der Haubenküche von **Sepp Fadinger** kamen.

ALEXANDER PFEFFER  
a.pfeffer@wirtschaftsblatt.at



Zerspargeln sich für einen guten Wein (v.li.): **Werner Neuwirth-Riedl, Ralph Vallon** und **Michael Thurner**