

BESITZERWECHSEL AUF BEYCHEVELLE



Das »Versailles von Bordeaux« hat teilweise neue Besitzer

I Der japanische Getränke-Riese Suntory ist weiter auf Einkaufstour und hat nun die Hälfte von Château Beychevelle in Saint-Julien erworben, an dem er bis dahin bereits 37 Prozent hielt. Die bisherigen Mehrheitseigentümer, die Versicherungsgruppe Ethias und Grands Millésimes de France, haben ihre gesamten 63 Prozent abgegeben. Suntory besitzt bereits ein weiteres klassifiziertes Weingut in Saint-Julien, Château Lagrange. Der neue zweite Hälfte-Eigentümer ist Castel, das größte Wein- und Bierunternehmen Frankreichs, mit Sitz in Blanquefort bei Bordeaux. Bereits im Vorjahr hat Castel, das bereits fünfzehn weniger bekannte Güter in Bordeaux besitzt, das traditionsreiche Handelshaus Barton & Guestier erworben und ist so stärker in Richtung Premiumweine geschwenkt. Beide Partner haben veritable Interessen am boomenden Markt China. Suntory hat vor Kurzem die Mehrheit bei ASC, dem führenden Bordeaux- und Luxusweinhändler in China, übernommen, Castel ist seit 1990 in einem Joint Venture mit der chinesischen Kellerei Changyu engagiert und produziert in Beiyujia Premium-Weine unter dem Label Château Changyu Castel. Es ist damit zu rechnen, dass zukünftig auch der Name Beychevelle speziell in China deutlich stärker nachgefragt wird.

VATERREBE DES GRÜNEN VELTLINERS ZERSTÖRT



2 Vor eineinhalb Jahren sorgte ein Fund im burgenländischen St. Georgen nahe Eisenstadt für Schlagzeilen: Michael Leberls Entdeckung der »Vaterrebe« des Grünen Veltliners im Jahr 2000 wurde der Öffentlichkeit mitgeteilt und als historische Sensation gefeiert. Aus Sorge um den Rebstock wurde der genaue Standort vom Eigentümer – der Stadtgemeinde Eisenstadt – allerdings nicht bekannt gegeben. Trotzdem wurde die Rebe zweimal beschädigt: Veredelungsfähige Augen wurden abgeschnitten und entwendet. Die Pflanze gewann durch geduldige und fachgerechte Pflege wieder an Vitalität, und es konnten Edelreiser zur Vermehrung geschnitten werden.

Unbekannte Vandalen gingen Anfang Februar 2011 jedoch noch weiter und zerstörten den

alten Rebstock nahezu vollständig. Der oder die Täter haben sich viel Mühe gegeben: Er wurde regelrecht »zerstückelt«, und auch ein Baum daneben wurde umgeschnitten. Es ist noch unklar, ob die Rebe genug Kraft zum Überleben hat. Stadtbezirksvorsteherin Heide Hahnenkamp musste nun erneut Anzeige erstatten, handelt es sich doch um schwere Sachbeschädigung. Der Wert des Rebstocks wurde bei der vorangegangenen Anzeige im Jahr 2009 durch ein Expertengutachten mit mehr als 100.000 Euro beziffert.

Der Fortbestand der wertvollen Sorte ist allerdings gesichert, da sie seit drei Jahren an verschiedenen Standorten vermehrt und veredelt wird. Der Rebgenetiker Dr. Ferdinand Regner stellt in Aussicht, dass es in zwei bis drei Jahren die ersten Trauben geben könnte.

Fotos: beigestellt

GLASWEISE LÄNGER FRISCH

3 Es wirkt optisch wie eine Mischung aus Kaffeeautomat und Weinregal: das Enomatic-Weinausschanksystem mit seinem futuristisch anmutenden Design. Hinter dem Gerät steckt eine der wohl innovativsten Entwicklungen in der Wein-Gastronomie: Vorbei sind die Zeiten, in denen man beim Ausschanken von Kostproben eine Oxidation des in der Flasche verbleibenden Weins in Kauf nehmen musste. Mittels für Lebensmittel geeigneten Stickstoffs werden die offenen Weine davor bewahrt, ihre Aromatik zu verlieren. Der Ausschank aus der Flasche in das Glas funktioniert so »unter Bewahrung der organoleptischen Merkmale«, so der Hersteller. Gemeint sind damit die sensorisch wahrnehmbaren Eigenschaften des Weins wie Geruch oder Geschmack. Enomatic bietet »die Auswahl aus einem reichhaltigen Sortiment edler Weine und die Möglichkeit, unterschiedliche Typologien zu vernünftigen Preisen zu probieren«, so die Herstellerfirma der in Italien entwickelten Technologie.

Als einer der ersten Betriebe in Österreich präsentiert nun die Weinhandlung Schaeffer's in Graz ihren Kunden ein Enomatic-System. Damit ermögliche man, die besten Tropfen aus dem Sortiment glasweise zu degustieren, wobei drei individuell einstellbare Ausschankoptionen möglich sind. Somit kann der Kunde seinen Weinhorizont auf ganz einfache Weise erweitern und direkte Erfahrungen mit verschiedenen hochwertigen Weinen machen: Monatlich stehen vier weiße und vier rote Qualitätsweine, darunter auch immer ein besonders erlesener Tropfen, zur Verkostung bereit. Weinfreunde können aber nicht nur individuell degustieren, auch die Bezahlung funktioniert unkompliziert. Mit der Schaeffer's Tasting Card können die Kunden exklusiv die neuesten Weine glasweise verkosten und profitieren zusätzlich von weiteren Vorteilen des Schaeffer's Tasting Clubs. Mehr Informationen dazu unter www.schaeffers.at.



Das neue System Enomatic ist ideal für glasweisen Ausschank

MEHR ALS PILS

„Steht bei Kennern
HOCH IM KURS.
Der aktuelle
Blue Chip am
österreichischen
Biermarkt.“

LEO DOPPLER vom Restaurant Hansen in der Wiener Börse setzt auf ein genussträchtiges Portfolio und serviert seinen Gästen gern SAPHIR, das Premium-Pils.

www.zwettler.at