

Galadiner 13. Mai 2023

Frühlingsfest mit dem Weingut Jamek, Joching

Komtureirat OÖ mit dem Gast Herwig Jamek
Restaurant Verdi - Einkehr

Das von Anton Jamek 1910 gegründete Weingut (und Restaurant) wurde durch dessen Sohn Josef (und um die Riede Klaus) zum Angelpunkt des Weinbaugebietes Wachau im heutigen Sinne. Nicht nur, daß er seit den 1950ern Maßstäbe in der „naturreinen“ Weinherstellung in dieser Region und Österreich insgesamt gesetzt hat, Stahltanks zur Wahrung der Frucht eingeführt hat; er hat auch zusammen mit Claus Riedel vor rund 60 Jahren das Rieslingglas der „Sommelier“-Serie entwickelt. Und schließlich wurde er als „Retter der Wachau“ populär, als er das Kraftwerk Rossatz, das das Lokalklima im engen Donautal stark verändert hätte, zu verhindern wußte.

In nunmehr 4. Generation steht Dr. Herwig Jamek, einziger Anästhesist Österreichs, der auch die Meisterwürde des Winzers erworben hat, an der Spitze des Gutes. Er hat zwei erfahrene Kellermeister zur Seite, der ältere davon 42 Jahre im Betrieb und somit schon unter Josef Jamek aktiv. Und heute Abend begleitet ihn eine seiner Töchter.

Komtur Christoph Steiner, mit unserem Gast seit Studentenzeiten befreundet, konnte 65 Teilnehmerinnen und Teilnehmer begrüßen, Weinbrüder, deren Gattinnen sowie Gäste. Wir genossen den Aperitif auf der Terrasse mit ihrem beeindruckenden Blick über Linz:

o. JG Veltliner-Winzersekt

T: Bei Szigeti hergestellt, 2 Jahre auf Hefe

V: Gelbgrün, feiner Körper, feine Perlage

N: Nicht sehr intensiv, zart fruchtig

G: Feine Säure, grüne Stachelbeere

B: 16



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Dazu gab es dem Rang des Hauses entsprechend delikates Fingerfood, etwa **Hühner-** und **Garnelen-Satees**, Mikro-**Butterschnitzlerl** und kleine **Tatar-Sandwiches**.

Am Tisch angekommen (Dank an WB Franz Leidenmühler für die gelungene Einteilung!) erwarteten uns im Glas

2022 Gelber Muskateller Vierblattl

T: Das „Vierblattl“ entstand erstmals aus Anlaß der Geburt der vierten Tochter (also: Töchter-Kleeblatt) von Josef Jamek, war ursprünglich ein Muskat Ottonel. Nachdem unser Gast ebenfalls vier Töchter hat, hat er dieses label wiederbelebt. Der Wein wird im Restaurant neben dem Sekt als Hausaperitif angeboten

V: Helles Goldgelb, leichter Körper

N: Ausgeprägte Muskatellernase, Feuerstein, Kräuter, diskreter Säurekitzel

G: Auch hier feine Kräuterwürze, Blumennoten, elegante Säure, mittellang, schöner Muskatellernachklang

B: 17-

...sowie zum Weißbrot **aufgeschlagene Butter**, **Salamimarmelade** – eine wahrhaft gelungene Kreation! – und ein Täßchen **Karotten-Ingwercappuccino** mit Chiliwürze – fruchtig, cremig, nicht zu scharf, zart süß mit langem Abgang, 18 – 19 P



Ab jetzt wurden die Weine in Zweierflights serviert.

2022 Grüner Veltliner Ried Steinwand Federspiel

T: Soll den „Hauswein“ des Restaurants darstellen

V: Helles Grüngelb, feiner Körper

N: Schön mineralisch unterlegte gelbfruchtige Noten, auch feine Säurewürze

G: Feine fruchtige Süße, auch hier Frucht, vor allem Ananas und Marillen, zarte Mineralwürze, delikate, gut eingebaute Säure, nicht sehr lange

B: 17- als Basisangebot dieses Gutes seht eindrucksvoll,

2022 Chardonnay Federspiel

T: Ohne Lagenangabe wegen der neuen Gesetzeslage, die nur mehr Grünen Veltliner und Riesling in der vollen Wachauer „Montur“ gestattet. Josef Jamek hat sich in den 1960ern mit einem bekannten Kollegen in Frankreich umgetan, einen Kofferraum voller Setzlinge nach Ö geschmuggelt und am Jochinger Berg gepflanzt; die Hälfte der burgundischen Setzlinge ging nach Rohrendorf, ist heute der Gebting von Lenz Moser. Versuche mit Holz wurden beendet, Ausbau nur Stahltank

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Schöne Mineralik, reife grüne Traubennoten

G: Sehr schöne Struktur mit guter Gaumenüberspannung, auch hier hellbeerige Noten, saftig und reif, recht schöne Länge, gut trinkig

B: 17



Vitello Tonnato und roher Thunfisch mit Salatgarnitur (und einem „gotischen“ highlight als Verzierung!): feinstes cremiges rosiges Kalb, bester Thun, perfekte Thunfischmayonnaise, gewürzt mit ein paar Tropfen XO Essig, 18++

2021 Riesling Ried Klaus

T: Hätte fast als Smaragd durchgehen können, aber eben nur fast... die Natur sagt einem, wies wirklich geht, und deshalb keine Kategorie

V: Blasses Goldgelb, kräftiger Körper

N: Edelholz mit Zimtklang, etwas Blut (!), Mineral

G: Feine Pfirsichfrucht mit grüner Pfefferwürze, später auch leichte Bananennoten, sehr mundfüllend, auch im ziemlich langen Abgang würzig

B: 18; sensorisch gehört der durchaus ins Smaragdfach...

2016 Riesling Ried Klaus Federspiel

T: 12 % Alkohol

V: Sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Anfänglich zartes, süßes Petrol, lüftet ab, es bleibt ein feiner, süßer Pfirsichton

G: Generöse Pfirsichfrucht, feine elegante Säure, hervorragende Mundauskleidung, auch hier mit schöner Frucht und Säure über den Gaumen gespannt, mittellanger Abgang, steht dem Flightpartner in nichts nach

B: 18

Ein sehr zarter und perfekt auf den Punkt (glasig) gegarter **Atlantik-Steinbutt** mit ebenso gut getroffenem **Spargel**, cremigen **Langostinos** und einer eleganten **Krustentier-Nage** (19 P) wird trefflich begleitet von:



2021 Riesling Dürnsteiner Freiheit Smaragd

T: Durch die Entfernung des Gartens vom Weingut erfolgt die Ernte möglichst frühmorgens, steht dann ca. 12 h auf Maische, dann (gekühlte) Abpressung

V: Helles, leicht silbriges Goldgelb, mittlerer Körper

N: Deutliche Säure, die auf den Mineralen reitet; reife helle Frucht, grüne Kräuter

G: Auch hier recht lebendige, aber gut balancierte Säure, vor heller Pfirsichfrucht, sehr schöne Gaumenauskleidung, der Abgang hellfruchtig und mit feiner Säurewürze, mittellang, aber dann auch schöne Rückaromen

B: 18++ noch warten bis zur Abrundung

2017 Riesling Dürnsteiner Freiheit

T: wollte nicht und nicht fertig gären, deshalb blieb er halbtrocken und außerhalb der Klassifizierung der Vinea Wachau; stämmige Säure in guter Balance mit Süße

V: Goldgelb, ziemlich kräftiger Körper

N: Fruchtiges süßes Petrol, Trockenmarillen, minimal Rauch, Vanille

G: Generöse reife Frucht, Vanillewürze, sehr saftig, die hintergründige Säure bleibt elegant, sehr gute Mundfüllung, dabei immer auch die Struktur über den Gaumen gespannt, schwarzpfeffrige Noten im ziemlich langen Abgang, der Frucht und Würze beibehält

B: 19-

Milchkalb mit Maimorcheln, Pak Choi, Sellerie, Saubohne an die 20 Punkte, weil schmelzend zartes, saftiges, hellrosiges, duftiges Fleisch, geht nicht besser, profund aromatischer, dunkler, sämiger Jus, Bindung mit süßem Selleriepüree, dazu noch ein kleiner, flaumiger, delikater verfeinerter Speckknödel: eine wahrhaftige Geschmacksexplosion – ja, wir habens hier wirklich mit einem GALADINER zu tun!!



Dazu

2021 Grüner Veltliner Achleiten Smaragd

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Intensive Minerale, Feuerstein, Kräuter, KleeHonig, weißer Pfeffer

G: Honig, reife mollige Frucht – Marille in erster Linie, sehr gute Mundausscheidung, feingliedrige Struktur über den ganzen Gaumen, sehr lange, die Struktur auch im Abgang erhalten

B: 19-

2016 Grüner Veltliner Achleiten Smaragd

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Thujen, Marillen, Chamoisleder, Vanille, weiße Schokolade

G: Würzige Frucht, weißer Pfeffer, sehr saftig und gut trinkig, delikater, feine Säure- und Mineralwürze, sehr lange und weite Auskleidung und Abgang

B: 19

... und für eine flightübergreifende genußvolle Reise in die wunderschöne Alterung dieses Prunkstückes aus der Jamek'schen Kollektion:

2012 Grüner Veltliner Achleiten Smaragd

V: Helles Goldgelb, dichter Körper

N: Helles Malz, schwarzer Pfeffer,

G: Reifer aromatischer Saft, Ananas und Marille, tiefgründig, lange, am Zungengrund schön gewichtig, edle und feine Ausbreitung über den Gaumen, sehr lange im Abgang mit Frucht und Würze

B: an die 20

2016 Weißburgunder Hochrain Smaragd

T: Anpflanzung von 1947, 1.500 Flaschen von 80 Ar – inzwischen ausgerissen, der Klon wird aber wieder gepflanzt. Diese Flaschen wurden aus dem tiefsten Archiv geholt...

V: Helles Goldgelb, dichter Körper

N: Erdbeeren, Vanilleeis, ganz zarte Mineralwürze, sogar leichte Likörnoten, auch Exotik mit Ananas oder natürlich gereiften Bananen, auch hell karamelig abgerundet

G: Großer Gaumenauftritt mit reifer exotischer Fruchtpalette, völlig ausgewogen zwischen Frucht, Struktur, Würze und Säure, zart, aber nachhaltig über den Gaumen ausgebreitet, ebenso im Abgang

B: 20



Nach diesem wahrhaft großen symphonischen Tusch zum Finale des „normalen“ Weinprogramms wurde übergeleitet zum Dessertteil des Galadiners, angekündigt von kleinen süßen Gourmandisen wie **Schaumröllchen mit Pariser Creme**, **hausgemachten Schokoladepralinés** in vielen Variationen, **Capuccino-Oberscrème**...alles von allererster Qualität

2017 Riesling Klaus Beerenauslese

V: Sehr helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen, ziemlich dichter Körper

N: Süßes Petrol, dann zarte Mineralwürze

G: Sehr feingliedrige Süße, Marille, zarte Kräuternoten, Vanille mit fruchtigem Säureuntergrund, fruchtiges Parfum, sehr schöne karamelig-fruchtige Gaumenauskleidung, ziemlich langer Abgang

B: 19

... in bester Harmonie mit

Passionsfrucht-bubble,
Weißer Valrhona,
Passionsfruchtsorbet,
Atsinakresse cremig – reif-
aromatisch, schönes
Säurespiel vom Sorbet,
wunderbare Abrundung in
sich und für den Abend! 18 P

Als Nachklang und
Gesprächsunterlage

2017 Château Fonplegade
Grand Cru Magnum, St-
Émilion, Bordelais, F

T: Merlot 95, Cabernet Franc
5 %

V: Violettgranat, dicht,
mittlerer Körper

N: Bittermandel bis Marzipan,
grüner Paprika, bissl Ruß und
Lakritze

G: Relativ raue Tannine,
bissl rote Frucht, auch
Beeren, eher leichte, um nicht
zu sagen dünne Struktur über
Gaumen und Zunge, nicht viel Abgang

B: 17- möglicherweise doch zu früh geöffnet, weil andernorts recht anständige Bewertungen... (92 bis 94 Punkte bei Suckling, Decanter, Wine Advocate)



Die Traditionsliste unserer „Jahreshauptveranstaltung“ wurde um ein weiteres Glanzlicht verlängert. Nicht nur hat wieder einmal Erich Lukas mit seinem Team Großes und extrem Vielfältiges in der Küche fabriziert, sondern hat uns auch Helga Lukas mit ihrer „schwarzen Brigade“ perfekt betreut. Dazu kamen die großartigen

Weine aus der Wachau, von unserem Gast Herwig Jamek mit ebenso viel Wissen wie Leidenschaft und rhetorischer Exzellenz präsentiert. Unser allerherzlichster Dank allen, die uns so gut betreut haben!

Der nächste Termin, also das Frühlingsfest 2024, wurde von Familie Lukas schon zugesagt; wir von der Komturei OÖ müssen uns „nur“ noch wieder so einen überzeugenden Gast einfallen lassen...

H. Huber

Noch ein Mitbringsel unseres Gastes: die Vinea Wachau hat eine smartphone-app mit allen wissenswerten Daten, Öffnungszeiten etc. über Wachauer Winzer entwickelt, im appstore Ihres Vertrauens unter dem Namen mywachau kostenlos herunterzuladen!



WB stv. Säckelmeister Christian Asen bedankt sich bei der Verdi-Besatzung; im Vordergrund Erich und Philipp Lukas, also die vierte Generation auch hier!