

FWP Oktober 2023

Masterclass mit Dr. Berthold Salomon

Berthold Salomon, WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner

Restaurant Josef



Das Weingut Salomon/Undhof (in verschiedenen Schreibweisen im Verlaufe der Geschichte) wurde vom Vater (1905 – 1971) unseres Gastes zur Weltgeltung gebracht; schon vor dem 2. Weltkrieg konnte man den, auch damals ungewöhnlich, gutsgefüllten Wein in die USA exportieren. Es war 1971 erstmals im „Großen Johnson“ als Familienweingut (seit 1792) verzeichnet und ist es heute, als einziges der damals in Österreich genannten, Weingüter, immer noch. Berthold wollte Steuerberater werden – um den Wein sollten sich Geschwister kümmern – aber: über einen tollen Ferialjob – noch dazu 18 statt der geplanten 3 Monate lang – bei der Edelweindivision von Seagrams in New York kam Berthold Salomon doch wieder ins Familiengeschäft zurück... wieder daheim und engagiert von Willi Schwengler (damals Chef der Domäne Wachau) hat er sich um die großen Weine der Gegend und schließlich, als Chef der Weinmarketing Austria, ganz Österreichs, verdient gemacht. Auch bei der Gründung der Vinea Wachau spielte er eine wichtige Rolle.

Der „Undhof“ (das ‚Und‘ kommt von den [lat.] undae, also Wellen, der Donau) verfügt über 30 ha Anbaugelände um Stein an der Donau und wird inzwischen von dem Sohn unseres Gastes geleitet. Mindestens

zwei Monate verbringt unser Gast „down under“, wo sein Gut am Finnis River, südlich von Adelaide, liegt.

Komtur Dr. Christoph Steiner konnte 30 Personen incl. der Präsentatoren begrüßen; eingestellt waren 3 ilios-Gläser, serviert wurden 2er-flights – meist offen, aber nicht immer...

2022 Sauvignon Blanc, Salomon & Andrew, Marlborough, Neuseeland

T: Kleines Joint Venture 50 : 50 mit Chris Andrew wegen dessen Pinot noir, der SB ist „nur“ ein, aber sehr erfreuliches, erfreuliches „Nebenprodukt“. Andrew ist Abgänger von Uni in Christchurch, hatte Ausbildung auch in Südtirol. Im übrigen ist die australische önologische Ausbildung sehr gut, die Studentinnen und Studenten machen sehr gerne Praktika in Europa, sind auch gerne gesehen, denn sie bringen viele gute Ideen – z. B. im SEHR warmen Oktober 2011 nachmittags nicht zu lesen... und Chris Andrews war einer davon.

V: Helles leicht grünliches Gelb, kräftiger Körper

N: Sehr schöne Mineralik mit Feuersteinanteilen, zarter aber klar definierter Hauch Cassis, frisch

G: Leicht und tänzerisch, schöne leicht süße Frucht, weiter klare Mineralwürze, bei aller Eleganz aber auch recht lang, schöne Mundauskleidung mit mineralischem Echo

B: 18



Gebratener Saibling – knusprige Haut, zart-saftiges Fleisch, **Eierschwammerlgrauben** und fein angemachter **Friseesalat**, 18++ !



2022 Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC

T: „Später“ und kühlerer Jahrgang, hoher Anteil an Ganztraubenpressung (macht der Sohn unseres Gastes jetzt vermehrt – unser BS selbst hat mehr gerebelt)

V: Silbriges Hellgelb, mittlerer Körper

N: Reife gelbe Frucht, Vanille, Schiefermineral

G: Reife Frucht, klare Definition, beste Mundauskleidung, saftig und mindestens mittellang

B: 18

2015 Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC

T: Gutes Jahr, hohe Reife, bisserl Botrytis

V: Silbriges Hellgelb, mittlerer Körper

N: Heller Tabak, reife gelbe Frucht, gebratene Banane, minimal grüne Kräuter

G: Reif, vorzügliche Mundauskleidung, cremig, fast viskös wirkend, ziemlich lange

B: 18++

2021 Grüner Veltliner Goldberg DAC Alte Reben

T: Berthold jun. Hauptverantwortlich; kühle Ostlage hinterm Hotel Steigenberger, eigentlich mikroklimatisch Wachau.... Generell bekanntlich sehr guter Jahrgang

V: Silbriges Strohgelb, kräftiger Körper

N: Süße reife gelbe Frucht mit Rosenblättern, feine Mineralik

G: Reif und klar definiert, salzig am Zungenrand, sehr langer Nachhall mit Mineral und reifen hellen Beeren

B: 18+

2005 Grüner Veltliner Goldberg DAC Alte Reben

T: Damals Erich hauptverantwortlich, der deutlich ältere Bruder von BS

V: Weizengold, dichter Körper

N: Wuchtige Nase von Feigenkaffee, Schiefer, Trockenmarillen

G: Zuallererst imponiert er mit gewaltigem Gaumenauftritt, aber auch im weiteren Verlauf sehr vielschichtig mit Trockenfrucht (Marille und Feige), trotz reifer Frucht generell relativ trockener Gesamteindruck; auch später nachhaltige Gaumenauskleidung, lange, dann noch schöner Feigennachhall

B: 19

2022 Grüner Veltliner Lindberg Alte Reben

T: Im großen Holz nach der Tankvergärung gelagert

V: Silbriges Weizengelb, mittlerer Körper

N: Schönes mineralisches Metall, feine reife gelbe Frucht

G: Auch hier feine Frucht, Marille, elegante Säure, ziemlich lang

B: 18++

2011 Grüner Veltliner Lindberg Alte Reben

V: Helles silbriges Weizengelb, mittlerer Körper

N: Reife helle Frucht, etwas Zimt, zartes, süß eingebundenes Mineral, vielleicht ein Hauch Sandelholz

G: Süß, könnte schon zum Dessert gereicht werden, aber dabei natürlich schöne Mundauskleidung und süße fruchtige Wollust, die auch eine anständige mineralische Stütze hat, dann recht langer fruchtiger Abgang, mineralisches Echo

B: 18

Backhendl, Pommes Frites

IDEAL!!!! Eigentlich nur 20 Punkte gerecht für diese Knusprigkeit, Saftigkeit, Geschmackigkeit, cremig-saftiger **Erdäpfelsalat...** fundamentale Esslust!!



2022 Riesling Steiner Kögl

V: Hellgelb mit rötlichem Reflex, kräftiger Körper

N: Schöne gelbe Frucht, nicht so sehr weißer Pfirsich, schon in der Nase cremig

G: Fruchtiger Süßes, reifer abgerundeter Begleiter nobler Art zum Hendl

B: 18

2011 Riesling Steiner Kögl

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Petrol, reif und rund, zartes Mineral

G: Auch hier Petrol, vor weißem Pfirsich, mittellang, saftig, fruchtiges Echo

B: 18+

2021 Riesling Pfaffenberg Alte Reben

T: Unterschied zum Kögl: dieser liegt ca. 1 km von Donau entfernt, ist stark verwittert und durch den Steiner Kreuzberg gegen Westwind geschützt; der Pfaffenberg erhebt sich direkt an der Donau, ist aber durch Felswand an der Basis, Straße und Bahn nicht naß, trägt nur eine dünne Verwitterungsschicht, hat aber doch mehr Botrytis anfälligkeit. Dort wächst auch ein Veltliner. Dieser und der Riesling sind „Familienklone“ – nur ist der Boden am Pfaffenberg so ausdrucksstark, daß der Klon kaum eine Rolle spielt.

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Heller Pfirsich, kaum Petrol, zart und feingliedrig, nur diskrete Mineralität in der Nase, Muskatnuß

G: Diskretes Bitterl, aber auch sehr schöne reife Beerenfrucht, ziemlich lange fruchtig abgehend, sehr feine reife Frucht noch lange im Nachhall und auf dem solide davon überspannten Gaumen

B: 19

2013 Riesling Pfaffenberg Alte Reben

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Delikates Petrol, Walderdbeeren über heller Frucht, bissl trockenfrucht

G: Frucht, diskretes Minzölspitzerl, breitet helle Fruchtnoten wunderbar im gesamten Mund aus, sehr lange anhaltend, feingliedrig, langer Nachhall

B: 19++

Nun zum Roten. Wir beginnen natürlich mit dem Burgunder. Wie geschrieben, besteht in Neuseeland ein joint venture wg. der besonders bezüglich dieser Rebe hochinteressanten Region Central Otago. Aber weil ein „Pirat“ zum Vergleich antritt, wird verdeckt serviert...

Karaffe 1

V: Helles Violettgranat, zarter Körper

N: Mehr Ribisel als Erdbeeren, nur wenig Himbeeranklänge, diskret Zimt

G: Hellbeeriger Saft, feingliedrig am Gaumen, hier auch Edelholznoten und auch reife Fruchtnoten

B: 17++

Aufgedeckt: **2015 Pommard Joseph Drouhin**, Beaune; 50 + €

Karaffe 2

T: Die „Herr-der Ringe“-Landschaft; Herausforderung Frühjahrsfrost durch hohe Berge rundum, Herbst meist trocken und daher streßarme Lese

V: Helles Violettgranat, zarter Körper

N: Mokka bis Milchkaffee, darunter rote Beeren > Obst, drüber Koniferennoten

G: Reife rote Beeren, sehr schöne Mundauskleidung ziemlich lang und sehr würzig

B: 18

Aufgedeckt: **2014 Bannockburn, Salomon & Andrew**, um die 40,-

Und nun zu Australien: Jahrgang eh wurscht? NEIN, das ist ein Vorurteil – und das kam von der Methode des natürlich mit Recht hochrenommierten Weingutes Penfold's, mit den „BIN"s eine Markenkonstanz zu erwirtschaften. 2011 war ein „lustiges“ Jahr – im nördlich von Salomons Gut gelegenen Hunter Valley viel Regen und warmes Wetter vom Norden, in den nahen Adelaide Hills aber nur 3.5 mm Niederschlag und max 20° C und daher entspanntes Ernten. Die Riede liegen genaugenommen auf der Halbinsel Fleurieu – der französische Name im seit hunderten Jahren fest in britischer Hand befindlichen Australien ist das Resultat eines friedlichen Übereinkommens zwischen Briten und Franzosen zu Kriegszeiten vor 300 Jahren.

BS besitzt mehr Grund und Boden in Australien als in Österreich – aber teils ist der Boden auch durch Olivenbäume und Schafweiden belegt; Wein wächst auf 16 ha. Neben den durchwegs schönen Bewertungen durch anerkannte Magazine freut unseren Gast besonders, daß er mit einem Syrah seit neuestem in der Qantas Business Class vertreten ist.

Und noch einmal werden wir gefordert:

Karaffe 1

V: Dunkles Violettgranat, leichterer Körper

N: Feine elegante rote Beeren und Früchte, lakritze, Kohle, Teer

G: Rot- und schwarzbeerig-saftig, leicht und elegant fruchtig, feingliedrig und lange

B: 18++

Aufgedeckt: **2018 Château d'Armailhac**, 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac, um 65 – 70,- €

Karaffe 2

V: Bissl mehr Granat als Violett, kräftiger Körper

N: Rotes Paprikapulver, rote Beeren, ziemlich lange und auch feingliedriges Holz

G: Saftig, auch hier Paprikawürze vor roter Frucht

B: 18

Aufgedeckt: **2018 Cabernet Sauvignon Finnis River Braeside Vineyard, Salomon Estate**

Alle australischen Weine sind Direktträger, weil es in der Gegend keine Reblaus gibt!!

Shiraz ist ein jung sehr schöner Wein mit Vergnügen und Frucht; aber später dann zweites Leben mit Sekundäraromen

2018 Finiss River Sea Eagle Shiraz

V: Violett bis schwarz, dichter Körper

N: Dichte reife rotfruchtige bis Kompottnoten, reife süße Himbeeren

G: Reife satte Frucht, darunter bissl Zitronenschalenwürze, samtig und satt im Abgang, noch lange reife rote Früchte zu spüren

B: 18

2010 Finiss River Sea Eagle Shiraz

T: In dem Jahr extrem reife Tannine erreicht

V: Dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Beeinträchtigung? Tintenfassl... aber auch süße Himbeere

G: Süße und Frucht, aber auch nicht ganz klarer Unterton

B: ?

So, und jetzt machen Dr. Salomon und die beiden Mitgestalter WIRKLICH ernst – was nicht heißen soll, daß wir nicht schon bisher auf sehr hohem Niveau navigiert hätten...

2018 Run Rig, *Torbreck*, Tanunda, Barossa Valley

T: Kleiner Anteil Viognier – gerade beim Run Rig wirbt das Haus ja auch mit seiner Nähe zur Nordrhône!

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Hauch Himbeeren, helles Holz, Kirschen, Hauch Lakritze

G: Feinziselierte rote Beeren und würzige süße Tannine, wunderbar über den Gaumen ausgebreitet, ziemlich lange, würzige Echos

B: 19+

2018 Alttus

T: Kommt von der besten Parzelle des Sea Eagle, nur in besten Jahren

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Reiches eukalyptisches dunkles Kompott, Lakritze und dunkle Schokolade

G: Unendlich samtig und aromatisch mit (über)reifen roten Früchten, weich und trotzdem feine Struktur, die sehr lange anhält und wärmt und den Mund nachhaltigst auskleidet

B: 19 – 20

2013 Alttus

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritzgewürzte sehr reife rote Beeren, dunkle Schokolade, Hauch Mokka

G: Reife sehr süße rote Beeren, zartes Tanninnetz über den Gaumen, feingliedrige Beerennoten auch weiter hinten und noch im Echo, nahe der shirazischen Perfektion

B: 20-



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

2010 Alttus

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Sehr reife rote Beeren, dunkle Schokolade, Lakritze

G: Süße Lakritze und Frucht, drüber die zarte Säure von reifen Beeren, lange und feingliedrig, beste Auskleidung des Gaumens, lange und mit viel rotbeerigem Echo

B: 20-

Gelbe, knusprig-buttrige **Pofese mit Powidlfüllung**, klassisch & perfekt 19 Punkte; mit Vanilleeis



2009 Alttus

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Rote Beeren mit Kanditenanklängen und Lakritze, Milchkaffee, Thujen

G: Rote Beeren und reife dunkle Kirschen, solide fruchtige Basis, sehr lange, sehr fein strukturiert

B: 20-

2003 Alttus Magnum

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Thujen, reife rote Beeren, rund und malzig und fruchtig

G: Trotz der wunderbaren Frucht sehr schöne klare Struktur, die Saft und Frucht das Rückgrat gibt. Beste Ausgewogenheit, fruchtige und sozusagen zwanglos, aber nachhaltig durchstrukturierte Länge

B: 20

Komtur Christoph würdigt die Fähigkeit, auf zwei Kontinenten mit Präzision die Essenz der Trauben zu treffen. Abgesehen von vielen langjährigen Freundschaften unseres heutigen Gastes zu Mitgliedern der Komturei OÖ ist das WG Salomon über das Haus Schenkenfelder mit unserer Region seit 60 Jahren verbunden. Daß und warum diese Verbindung auch önologisch und önohil sehr werthaltig ist, konnte man an diesem Abend wieder erschmecken.

Doch war noch nicht das letzte Wort gesprochen bzw. das letzte Glas getrunken:

Zu einer schönen **Weichkäseauswahl** (Weinkäse, Brie, Camembert) mit fruchtiger Mostarda paßte sehr gut noch ein Wein aus Kreams:



2018 Riesling Süße Biene Beerenauslese

T: Selten BA, nie TBA am Pfaffenberg und Kögl (Riedenmischung)

V: Rötlich schimmerndes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Leicht rauchige Minerale, nicht zu süßer Honig

G: Vanille, Karamel, minimal grüne Noten, gelbe Frucht, mollig, sehr schöner Begleiter zu den Käsen

B: 18

Es gibt zwar schon lange „flying winemakers“, die als Berater in mehreren Kontinenten „gleichzeitig“ tätig, freilich auch oft vom Ruf der

Gleichmacherei umwabert sind, nicht immer zu unrecht. Auch einige große Weinunternehmen wie Rothschild oder Antinori sind transatlantisch etc. tätig – aber daß das bei sowas wie einem KMU funktioniert, und noch dazu auf allen beteiligten Kontinenten mit höchst unterschiedlichen Traubensorten ausweislich der erlangten Beurteilungen in der Fachpresse auf höchstem Niveau – das muß jemand Dr. Berthold Salomon, seiner Familie und Mitarbeiterstab erst einmal nachhupfen. Irgend etwas muß er außerordentlich richtig machen! Nicht zuletzt konnte man sein Führungs- und Motivationstalent an seinem besonders amikalen, offenen, dabei bescheidenen Auftreten in der Verkostungsrunde des heutigen Abends erahnen – und somit war dieser Abend in mehreren Aspekten eine wahre Meisterklasse!

Meisterlich auch wieder einmal die Küchenleistungen des „**Josef**“, wobei diesmal auch unser WB Günter W. Hager selbst Hand anlegte.

Herzlichen Dank unserem Gast aus Stein bei Krems, Finniss River und Otago, unserem Kellermeister und seinem perfekten Assistenten, der ab dem 3. Flight mit fürs Karaffieren bzw. Dekantieren sorgte, und der „**Josef**“-Besatzung am Herd und im Service!



Stv. Säckelwart Christian Asen (re) mit Küchen- und Servicemansschaft des Hauses

H. Huber