



Der **SOMMELIER-TAG** 2014

Am 27. Jänner 2014 war es wieder soweit. Der Österreichische Sommelierverband hatte zu seinem „Sommelier-Tag 2014“ – mit freundlicher Unterstützung der „Domäne Wachau“ und dem „Weingut Reinisch“ – nach Tattenorf/NÖ geladen. Zahlreiche Sommelieres und Sommeliers aus ganz Österreich waren der Einladung gefolgt und bekundeten damit ihr Interesse an dieser Begegnungs- und Erfahrungsaustauschstagung.

Nach einem gemeinsamen Frühstück startete die Veranstaltung um 9:00 morgens mit einer Begrüßung der Veranstalter, die auf das interessante und vielseitige Tagesprogramm und dessen Ablauf einstimmten. Den Start machte Heinz Frischengruber, Kellermeister der Domäne Wachau. Mit ihm wurden Einzelchargen und die Cuveetierung des Jahrgangs 2013 besprochen und verkostet. Danach übernahm Roman Horvath, Geschäftsführer der Domäne Wachau und seit 2009 Master of Wine, das Zepter und führte die Teilnehmer durch eine Blindverkostung internationaler Weißweine. Professionell und immer wieder interessant wurden unterschiedliche Typizitäten und Stile diskutiert und bestimmt.

Elisabeth Eder, Gewinnerin des prestigeträchtigen Wettbewerbes zur Champagnerbotschafterin 2012, erörterte die Thematik

rund um Roséchampagne von Saignée bis zur Rosé Prestige Cuvée.

Mit einer Besichtigung des weitläufigen Weinkellers des Weingutes Reinisch begann der Nachmittag. Beeindruckt waren wir von der „Kunst des Fassbinders“, die uns die Firma Franz Stockinger live vorführte: von der Zusammenstellung der Dauben über ihr enges Einbinden in Metallreifen bis hin zum genau definierten Feuern und dem speziellen Toasting für Barrique-Fässer. Anschließend lag der Fokus auf dem St. Laurent Sommelier-Edition 2011 und 2012 aus dem Hause Reinisch. Danach demonstrierte Sommelier Eric Bouton, welchen Einflüsse Holz auf Wein haben kann. Unterschiede und Eigenheiten der Lagerung und der Arten des Holzes wurden uns nähergebracht und eindrucksvoll aufgezeigt. Die abschließende Krönung des Tages war eine Pinot Noir Holzspurvertikale aus dem Hause Reinisch, welche in kühle und wärmere Jahrgänge unterteilt war. Der eindeutige Sieger der Verkostung war der Jahrgang 1992. Beeindruckend war das große Reifepotenzial der dargebotenen Weine.

Der „Sommelier-Tag 2014“ war ein voller Erfolg: inhaltlich und von großem Interesse begleitet. Eine Fortsetzung im Jahr 2015 ist geplant.