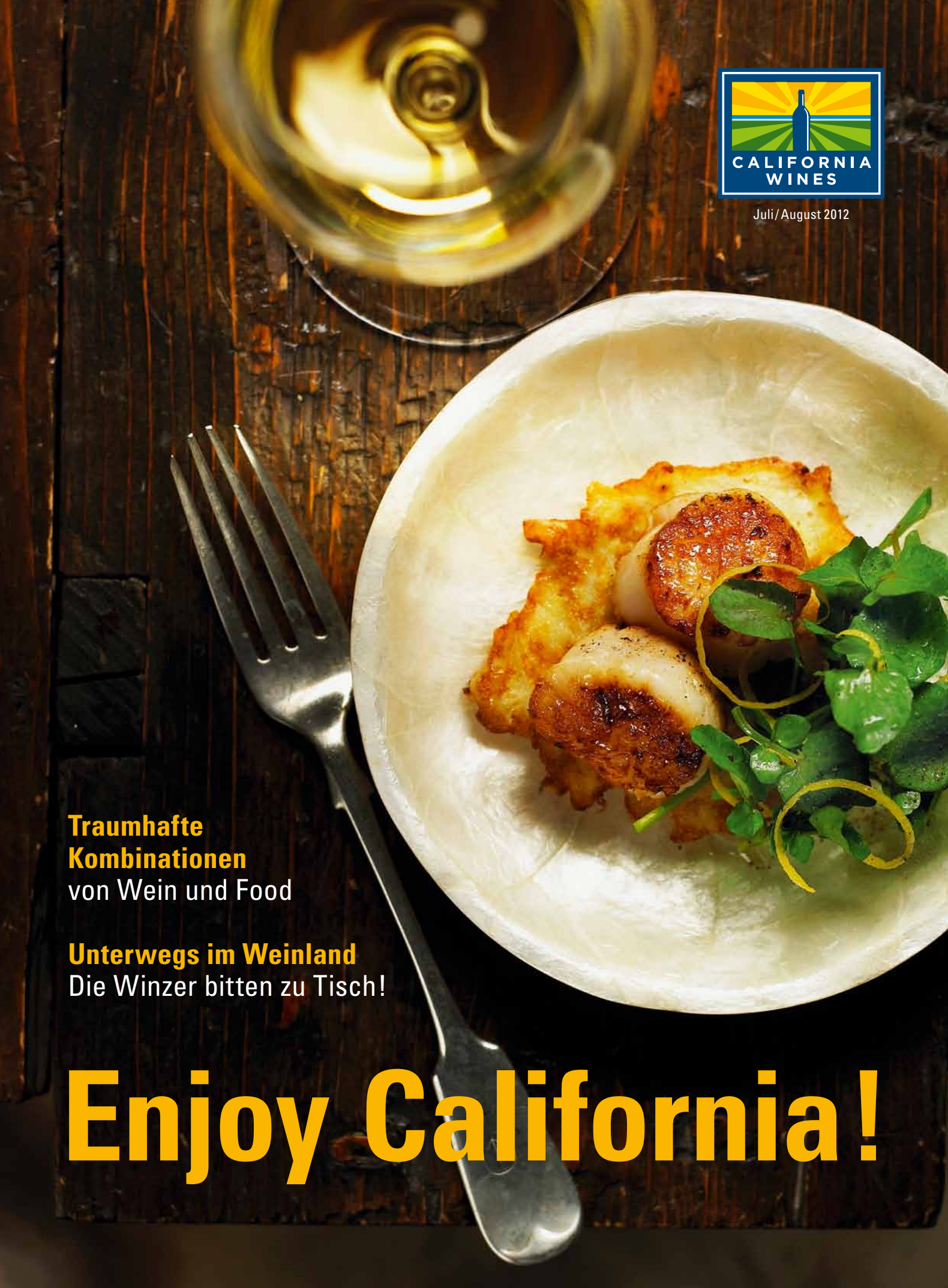

CALIFORNIA WINES

Juli/August 2012

Traumhafte Kombinationen
von Wein und Food

Unterwegs im Weinland
Die Winzer bitten zu Tisch!

Enjoy California!

Genuss ohne Grenzen

Zwischen kühlem Pazifik und heissem Landesinnern reifen in Kalifornien verschiedenste Weintypen. Gleichzeitig haben Einwanderer aus aller Welt hier eine Küche kreiert, die so kreativ und grenzenlos ist wie nirgendwo sonst. Entdecken Sie die kalifornische Genuss-Formel!

«Vergiss die Theorie, du musst es fühlen», sagt Brian, der Weinhändler aus San Francisco. Am nächsten Morgen nimmt er uns mit ins Napa Valley. In Carneros, am südlichen Eingang zum berühmtesten Weintal der Neuen Welt, stoppen wir bei einem Chardonnay-Rebberg. Es ist zehn Uhr morgens, und kalte, feuchte Luftböen aus der nahen San Pablo Bay rütteln an den Weinstöcken. Das Thermometer zeigt 15 Grad Celsius. «Das ist Cool Climate. Und die Weine, die hier reifen, schmecken genauso frisch wie diese Luft», sagt Brian. Dann fahren wir tiefer ins Napa Valley hinein und entfernen uns gleichzeitig vom kühlen Pazifik. Im hübschen Winzerstädtchen St. Helena erklimmen wir die östliche Talflanke. Brian stoppt auf einer Höhe von 700 Metern über Meer am Howell Mountain, wo einige der konzentriertesten Cabernet Sauvignon Kaliforniens reifen. Keine 40 Minuten sind seit unserem ersten Halt vergangen, doch vom rauen Carneros-Klima ist hier nichts mehr zu spüren. Es ist windstill, und die Sonne brennt auf die Reben. Das Thermometer steht bei 29 Grad. Der kleine Weinausflug beweist: In keiner anderen Weinregion der Welt finden wir auf so kurzer Distanz so grosse Klimaunterschiede.

Die neue Weinvielfalt

Der Grund dafür ist einfach: Der kalte Pazifik sorgt entlang der Küste für kühles und unbeständiges Wetter. Jeder, der schon mal San Francisco besucht hat, kann ein Lied davon singen. Normalerweise verhindern die Hügelzüge der Coast Ranges, die parallel zur Küste verlaufen, dass die kalte Luft ins warme Landesinnere strömen kann. Doch überall dort, wo das Küstengebirge durch Lücken und Täler durchbrochen wird, mischen sich die kühlen und warmen Luftmassen. Dieses komplexe Klima-Puzzle hat die kalifornischen Winzer lange Zeit verunsichert. In den letzten 20 Jahren wurden diese Mikroklimate aber auf geradezu wissenschaftliche Weise erforscht. Heute wissen die Winzer dank exakter Klimakarten genau, in welcher Lage sie welche Sorte anpflanzen müssen, um einen bestimmten Typ Wein zu produzieren. Das Resultat: Die Vielfalt der kalifornischen Weine ist heute so gross wie nie zuvor. So gibt es beispielsweise den Chardonnay in der knackigen Version des küstennahen Russian River Valley, aber auch als buttrig-vollen Wein vom Inland (zum Beispiel aus Lodi, südlich von Sacramento). Auch Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Cabernet, Merlot, Syrah und Co. weisen ein ähnlich breites Geschmacks-Spektrum auf. Und selbst der Zinfandel kann in Sonoma erstaunlich kernig und gut strukturiert ausfallen, während er in El Dorado, dem ehemaligen Goldgräberland in den Ausläufern der Sierra Nevada, ausgesprochen massive, voll konzentrierte Weine ergibt. Für den Geniesser bietet diese ausgefeilte Vielfalt an Weintypen die Möglichkeit, zu jedem Essen einen dafür massgeschneiderten Wein zu finden.

Die ganze Welt auf einem Teller

Die kalifornische Küche steht in ihrer Reichhaltigkeit der neuen Weinvielfalt in nichts nach. Einwanderer aus allen Kontinenten haben sie geprägt. Die Peruaner brachten ihr «Ceviche» (roher Fisch, in Zitronensaft mariniert), die Mexikaner ihre Chili-Saucen, die Inder die Currys, die Italiener ihre Pasta- und Pizzakultur und die Japaner ihre Sushis und Sashimis. Im Gegensatz zu anderen Ländern, wo die einzelnen Kochkulturen oft isoliert geblieben sind, haben sie sich in Kalifornien zu einer einzigartigen Fusion-Küche vermischt und wurden mit Zutaten aus Kalifornien ergänzt. Der österreichische Starkoch Wolfgang Puck beispielsweise, der jeweils an der Oscarverleihung kocht, zaubert in seinen «Spago»-Restaurants allabendlich die ganze Weltküche auf die Teller seiner Gäste. Das Lamm «Moroccan Style» kriegt man in Marrakesch nicht besser, über seine Sashimis staunen gar die Japaner und sein Wienerschnitzel ist sowieso «outstanding». Und wer schon lange mal eine Kaviar-Pizza geniessen wollte, hat hier Gelegenheit dazu. Manchmal scheint es, als wolle diese Fusion-Küche mit ihrem Geschmacks-Feuerwerk die kalifornischen Weingüter herausfordern. Doch die schaffen es problemlos, zu jedem noch so ausgefallenen Rezept den passenden Wein zu liefern. Doch es ist genau dieser spielerische «Wettkampf» zwischen Köchen und Winzern, der Kalifornien zum Land der unbegrenzten Genuss-Möglichkeiten macht. Lassen Sie sich davon inspirieren!

Die kalifornische Gastronomie kennt keine starken Regeln bei der Kombination von Wein und Essen.

Food&Wine-Balance

Das Kombinieren von Wein und Essen ist eine Wissenschaft für sich. Nirgendwo wird diese Thematik so ausführlich diskutiert wie in Kalifornien. Als eigentlicher Guru auf diesem Gebiet gilt Jerry Comfort, der für das Weingut Beringer Estate verschiedenste Kurse anbietet, in denen die Teilnehmer lernen, wie sich Wein und Speisen gegenseitig beeinflussen. Neben den vier Geschmacksrichtungen süss, sauer, bitter und salzig arbeitet Comfort übrigens auch mit einer fünften Komponente namens «umami». Diese vereint würzige und süssliche Komponenten (wie bei Sojasauce oder Parmesankäse) und wirkt geschmacksverstärkend.
Hier Jerry Comforts drei elementare Regeln zur gegenseitigen Wirkung von Wein und Essen:

Regel 1
Salzige und säurebetonte Speisen lassen den Wein milder wirken. In Kombination mit Gerichten, die mit Zutaten wie Sojasauce, Salz, Essig oder Zitrusfrüchten zubereitet worden sind, wirkt jeder trocken ausgebaute Weiss- oder Rotwein süsser, weniger bitter und tanninärmer.

Regel 2
Süsse und kräftig gewürzte Speisen lassen den Wein kräftiger wirken. Zucker, Honig oder kräftig gewürzte Gerichte mit Fleisch, Meeresfrüchten oder Geflügel machen den Wein säurebetonter, bitter und tanninreich.

Regel 3
Jedes Gericht, das in sich ausgewogen ist, verändert die Wahrnehmung eines Weins nicht. Es gilt, die Speisen zu einem Wein so auszuwählen, dass der Wein sensorisch so wahrgenommen wird, wie ihn der Winzer konzipiert hat.

Tipp
Viele konkrete Informationen über die Verbindung von kalifornischen Weinen und Essen sind auf der Homepage **www.discovercaliforniawines.com** zu finden.

Enjoy Sauvignon Blanc

Er ist der weisse Aufsteiger in Kalifornien. Dank einer eigenständigen Stilistik, die mehr zu vornehmer Eleganz als zu explosiver Stachelbeeren-Aromatik tendiert, avanciert der kalifornische Sauvignon zum Erfolgsmodell.

Lange Zeit stand der Sauvignon Blanc in Kalifornien ganz im Schatten des Chardonnay. Auch hier ist es massgeblich der Entwicklungsarbeit von Robert Mondavi zu verdanken, dass sich dies geändert hat. Ende der 60er Jahre waren die französischen Sauvignon Blanc nicht unter dem Sorten-, sondern ihrem Lagennamen wie Sancerre oder Pouilly bekannt. Der Wein aus Pouilly trug dabei die Zusatzbezeichnung «Fumé» wegen seines rauchigen Geschmackes.
Mondavi experimentierte mit verschiedenen Ausbauformen, entschied sich schlussendlich für eine moderat in Barriques ausgebaute Variante und nannte diese «Fumé Blanc». Sie avancierte zum ersten Sauvignon aus Kalifornien mit internationalem Renommee. Heute ist kalifornischer Sauvignon zum Klassiker geworden. Dabei zeigen die Weine einen überaus eigenständigen Charakter. Im Gegensatz zu den geradlinigen, grasig-frischen Vertretern aus dem französischen Sancerre haben die kalifornischen Sauvignon mehr Fruchtfülle. Sie wirken aber längst nicht so parfümiert wie manche Gewächse aus Neuseeland oder auch Südafrika. Auch beim Sauvignon nutzen die kalifornischen Winzer heute die Möglichkeiten ihres Terroirs voll aus. Während in den kühlen Gebieten an der Küste, beispielsweise in Carneros, eher knackige, frische Weine entstehen, zeigt die Sorte in wärmeren Lagen wie dem Dry Creek Valley oder im Livermore Valley mehr tropische Fruchtfülle und cremige Eleganz. Wie beliebt der kalifornische Sauvignon Blanc geworden ist, beweist die Tatsache, dass ihn heute fast jede Kellerei im Angebot hat.

Sauvignon Blanc 2010
Beringer Founders' Estate
Sehr helles Gelb. Aromen von Grapefruit, weissen Blüten und etwas Stachelbeeren. Im Gaumen lebhaft, ausgewogen und mild. Schöner, frischwürziger Abgang. 2012 bis 2014
Preis: 15.90 Franken
Gekauft bei Coop

Sauvignon Blanc 2008
Bogle Vineyards
Typischer Sauvignon. Duft nach Lemongrass und frisch gemähtem Gras. Im Gaumen ausgewogen, weich, mit gut stützender Säure. 2012 bis 2014
Preis: 14.90 Franken
Gekauft bei Globus

Fumé Blanc 2010
Robert Mondavi Winery
Betörende Aromen von exotischen Früchten mit gut integrierten Würznoten. Im Gaumen zeigt der Wein, der kurz im Eichenholz reifte, eine saftige Fülle. Ein Sauvignon Blanc mit viel Finesse und Fülle.
2012 bis 2015
Preis: 24.80 Franken
Gekauft bei Mövenpick Weine

Tipp: Pazifik-Shrimps-Parade

Der kalifornische Sauvignon Blanc ist dank seiner subtilen Aromatik und seiner knackigen Frische der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten. Vor allem zu ihren geliebten Shrimps (Crevetten) ist für die Kalifornier ein Sauvignon die obligatorische Wahl. Die verschiedenen Zubereitungsarten ermöglichen dabei eine perfekte Feinabstimmung für die Nuancen, welche die Sorte in Kalifornien zeigt. Der knackig unkomplizierte Beringer Founder's Estate Sauvignon Blanc mundet perfekt zu jenen Shrimps-Salaten, die mit Salatgurken und Dill zubereitet werden. Der bereits etwas fülligere Bogle Sauvignon Blanc ist ein toller Begleiter zum klassischen Shrimps-Cocktail mit einer hausgemachten Mayonnaise, verfeinert mit Tomatenpüree, Zitronen- oder Mandarinensaft, Meerrettich, Worcestersauce, Knoblauch und etwas Kognak. Zum vielschichtigen Fumé Blanc von Mondavi empfiehlt sich ein klassischer «Shrimps Pie», ein Käse-Soufflé mit Crevetten.

Enjoy Chardonnay

Von geradlinig knackig bis würzig reif reicht das Spektrum des kalifornischen Chardonnay. Nirgends auf der Welt bringt die Sorte eine so grosse Bandbreite an Weinen hervor.

Bei der legendären Weinjury von Paris im Jahr 1976, an der französische Juroren die kalifornischen Gewächse höher bewerteten als die Crus aus Bordeaux und dem Burgund, sorgte der Umstand, dass der Chardonnay von Château Montelena höher bewertet wurde als die weltbekannten Crus aus dem Burgund, fast noch für mehr Schlagzeilen als der Erfolg des «Napa-Cabs» über die Bordeaux-Elite. Denn nach der Schulbuchmeinung kann es schlicht kein Wein schaffen, an die Finesse der burgundischen Chardonnay heranzukommen.
In Tat und Wahrheit ermöglicht es das komplexe Klima-Puzzle an der Westcoast aber durchaus, hochelegante und subtil strukturierte Chardonnay in die Flaschen zu bringen. Vor allem kühle Küstenregionen wie Russian River Valley oder Sonoma Coast sind in den letzten Jahren zum neuen Mekka dieses geradlinigen, subtilen burgundischen Stils geworden. Aber auch weiter südlich, beispielsweise im Santa Barbara County, gelingen hochelegante Weine. Selbst im wärmeren Napa Valley zeigen die Chardonnay zwar mehr Fülle, aber nicht weniger Schmelz. Ein überaus positives Phänomen ist auch, dass die kalifornischen Chardonnay hervorragend altern.
Die ersten Chardonnay-Rebgärten wurden in Kalifornien schon um 1870 herum angelegt. Einen besonderen Ruf erwarb sich in den folgenden Jahrzehnten der Chardonnay aus dem Livermore Valley, östlich von San Francisco. Der von Ernest Wente in seinem Weingut selektionierte Klon 4, mittlerweile als Wente-Klon bekannt, gilt heute noch als Garant für hochkarätige Weine.

Tipp: Italian-Freestyle-Risotto

Ein sämiges Risotto ist ein perfekter Mitspieler zu einem reifen, cremigen Chardonnay. Vor allem wenn das Risotto nicht einfach als Beilage serviert wird, sondern zusammen mit einer speziellen Zutat einen Hauptgang bildet. Mit dem eher geradlinigen Woodbridge Chardonnay harmoniert ein leichtes «Risotto agli asparagi» (die Spargelspitzen werden nur kurz gekocht und dann in Butter gewendet, die übrig gebliebenen Spargelstangen können für die Brühe verwendet werden). Der vollmundige Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay ist wie geschaffen für ein «Risotto nero» mit kleinen Tintenfischen, zubereitet mit Knoblauch und Petersilie. Der reife, vollmundige Merryvale Vineyards Chardonnay Starmont ist ein würdiger Gegenpart zu einem klassischen «Risotto ai funghi». Wenn möglich frisch gepflückte Steinpilze verwenden, die zusammen mit Petersilie in Butter angedünstet und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden.

Chardonnay 2010
Woodbridge
Nebst Zitrusfrüchten auch florale Noten und leichte Würznoten. Wirkt trotz seiner seidig-weichen Textur sehr frisch und ausgewogen.
2012 bis 2014
Preis: 9.95 Franken
Gekauft bei Denner

Vintner's Reserve Chardonnay 2010
Kendall-Jackson
Aromen von grünen Äpfeln und tropischen Früchten, ergänzt durch rauchige und buttrige Noten. Im Gaumen fest strukturiert und kräftig, getragen von einer saftigen Säure. 2012 bis 2014
Preis: 23.80 Franken
Gekauft bei Rutishauser

Chardonnay Starmont 2009
Merryvale Vineyards
Verführerischer Duft nach Honigmelonen, Pfirsich und exotischen Früchten, dazu dezente Vanille- und Röstaromen. Auch mineralische Komponenten. Im Gaumen vollmundig und weich. Wirkt trotz seines intensiven Charakters frisch im Abgang. 2012 bis 2015
Preis: 27.50 Franken
Gekauft bei Baur au Lac Vins

Tipp: American Burger Selection

Klassik zu Klassik, da kann eigentlich nichts schiefgehen. Der Cabernet nimmt in Kalifornien genauso die Führungsrolle im Glas ein wie der Burger auf dem Teller. Mag der Burger hierzulande vor allem als Fastfoodgericht bekannt sein, so hat er in Kalifornien ein ganz anderes Image. Auch Gourmet-Lokale sind stolz auf ihre Version des Burgers. Zum fruchtig-eingängigen Gallo Family Vineyards Cabernet kann es der Klassiker mit Speck, Cornichons und Ei sein. Der vollfruchtige Viña Robles Cabernet mundet dagegen hervorragend zu einem Premium Angus Burger, serviert mit karamellisierten Zwiebeln. Und zum voll strukturierten Ridge Vineyard Estate Cabernet empfiehlt sich ein kräftiger Lammburger, auf Ciabatta-Brötchen serviert. Übrigens: Die Mariage mit den hochkarätigen Cabernet funktioniert besser, wenn Zutaten wie Käse, Ketchup oder Cornichons zurückhaltend eingesetzt oder ganz weggelassen werden.

Enjoy Cabernet Sauvignon

Die Bordeaux-Leitsorte hat sich in Kalifornien bestens eingelebt und bringt eigenständige Weine mit einer differenzierten Stilistik hervor. Das Spektrum reicht von klassischen kernigen Gewächsen bis zu vollfruchtigen Crus.

Als Hochburg des Cabernet Sauvignon in Kalifornien gilt eindeutig das Napa Valley. Schon vor 50 Jahren hatten Napa-Cabernet von Inglenook und Beaulieau einen geradezu legendären Ruf. Und als Robert Mondavi und seine Mitstreiter das Tal weltweit bekannt machten, war ebenfalls der Cabernet ihr wichtigstes Instrument dazu. Generell wird dem «Napa-Cab» eine Aromatik von dunklen Johannisbeeren und frischen Kräutern nachgesagt, im benachbarten Sonoma County zeigen sich bereits andere Aromen-Nuancen, beispielsweise Anis oder schwarze Oliven. Längst bringt der Cabernet aber in ganz Kalifornien hervorragende Gewächse hervor. In wärmeren Gebieten wie Paso Robles oder Lodi zeigt die Sorte dabei generell mehr dunkelbeerige Fruchtfülle, während die Weine im Einzugsgebiet der kühlen Küste kerniger wirken, mit eher herbaleren, erdigeren und pfeffrigen Noten. Schon in den 30er und 40er Jahren wurden in Kalifornien die ersten Cabernet-Rebberge angelegt. Ab den 70er Jahren spielte Cabernet für die Spitzenwinzer zunehmend die Hauptrolle. Keine andere Sorte hat so viel zum Renommee des Weinlandes Kalifornien beigetragen wie der «Cab». Allerdings wird die Sorte selten sortenrein in die Flaschen gefüllt. Auch wenn auf dem Etikett Cabernet Sauvignon steht, handelt es sich meistens um raffiniert komponierte Assemblagen, in denen der Cabernet mit ergänzenden Sorten wie Merlot, Cabernet Franc und zunehmend auch Petit Verdot veredelt wird. Wegen der Reblausproblematik erlebte die Cabernet-Euphorie anfangs der 80er Jahre einen herben Dämpfer, doch allein zwischen 1988 und dem Jahr 2000 hat sich die Anbaufläche wieder mehr als verdoppelt.

Cabernet Sauvignon 2009
Gallo Family Vineyards
Eingängige Aromatik mit Noten von Johannisbeeren und Brombeeren. Im Gaumen sehr weich, ausgewogen und fruchtbetont. 2012 bis 2014
Preis: 11.20 Franken
Gekauft bei Spar

Cabernet Sauvignon Huerhuero MO 2008
Viña Robles
Aromen von dunklen und blauen Beeren, vor allem Heidelbeeren und schwarze Kirschen, dazu Holunder und schwarze Schokolade. Im Gaumen fruchtbetont und weich, mit feinkörnigem Tannin. 2012 bis 2015
Preis: 27.50 Franken
Gekauft bei Jeggli Weine

Estate Cabernet Sauvignon 2008
Ridge Vineyards
Sehr gehaltvoller Cabernet aus dem berühmten Montebello-Rebberg. Vielschichtige Aromatik mit roten und dunklen Beeren, dazu Sommerkräuter und Tabak. Im Gaumen vollmundig und komplex, mit präsentem, reifem Tannin und angepasster Säure. Sehr langanhaltend. 2012 bis 2017
Preis: 43 Franken
Gekauft bei Martel AG St. Gallen

Enjoy Zinfandel

Es ist die kalifornische Paradesorte schlechthin. Der Zinfandel ergibt vollfruchtige, kraftvolle, ja sinnliche Weine, die am besten zu einem kräftigen Stück Fleisch genossen werden.

Kurz nachdem auf der Farm des Schweizer Grossgrundbesitzers Johann August Sutter das erste Goldnugget gefunden worden war und der kalifornische Goldrausch eingesetzt hatte, kam 1852 auch die Traubensorte Zinfandel nach Kalifornien. Viele der gescheiterten Gold-Glücksritter, die Farmen gründeten, bauten die damals neue Sorte in den Ausläufern der Sierra Nevada, vor allem im sogenannten Amador County, an. Diese Verbindung zum «Wilden Westen» prägt das Image der Sorte bis heute, obwohl es später vor allem italienische Einwanderer waren, die Zinfandel anbauten. Schon 1878, im ersten kalifornischen Weinboom, avancierte der Zinfandel zur wichtigsten Traubensorte. Bis 1994 war die Herkunft des Zinfandels ein Mysterium, dann aber stellte die Rebforscherin Carole Meredith an der University of California in Davis mittels DNA-Analyse fest, dass Zinfandel, Primitivo di Gioia in Apulien und die früher in Kroatien angebaute Sorte Crljenak Kastelanski identisch sind. Ein besonderes Phänomen des Zinfandels ist, dass die Beeren der verhältnismässig grossen Trauben uneinheitlich reifen. Dies macht es schwierig, den richtigen Erntezeitpunkt zu bestimmen. Dank verbessertem Klonmaterial und neuem Know-how war die Qualität der Zinfandel-Weine noch nie so gut wie heute. Das Spektrum reicht von himbeerfruchtigen, ausgewogenen Weinen von 13 Volumenprozent Alkohol bis zu hochkonzentrierten Powerweinen mit 16 und mehr Prozent Alkohol. Diese gelten als das Gegenstück zum italienischen Amarone. Von keiner anderen Sorte gibt es in Kalifornien übrigens noch so viele alte, oft über hundertjährige Rebberge. Lange Zeit vernachlässigt bringen sie heute absolute Topweine hervor.

Tipp: East-West-Duck-Festival

Kräftiges Entenfleisch harmoniert hervorragend mit dem vollfruchtigen Zinfandel. Zum vergleichsweise weichen Ravenswood Vintners Blend ist die italienische Version mit dem klassischen Entenragout auf hausgemachten Teigwaren (am besten den dicken toskanischen «Pici»-Spaghetti) die perfekte Wahl. Zum schon kräftigeren Artezin Zinfandel von Hess passt eine bei Niedergartemperatur zubereitete Entenbrust (Entenbrust enthäuten, dann kurz anbraten und danach rund 1,5 Stunden bei 80 Grad garen) hervorragend. Serviert wird diese am besten mit einem Jus aus dem eigenen Bratensatz. Und zum voll konzentrierten Seghesio Old Zinfandel darf's dann eine klassische Pekingente mit kräftiger Kruste sein. Wegen der aufwändigen Zubereitung isst man die Pekingente am besten beim Chinesen und nimmt den Seghesio-Zinfandel mit…

Vintners Blend Zinfandel 2009
Ravenswood
Aromen von dunklen Beeren, dazu reife Zwetschgen, Zimt, Vanille und feine Gewürze. Im Gaumen fruchtbetont und würzig, opulent und weich. 2012 bis 2014
Preis: 11.60 Franken
Gekauft bei Coop

Artezin Zinfandel 2010
Hess Collection Winery
Konzentrierte Cassis-Frucht mit Anklängen von Pfeffer und Gewürz. Im Gaumen überaus vollmundig und konzentriert, getragen von einem reifen, kernigen Tannin. 2012 bis 2015
Preis: 22 Franken
Gekauft bei Landolt Weine

Zinfandel Old Vines 2008
Seghesio
Selektion von 90-jährigen Stöcken aus dem Sonoma County. Aromen von frischen Himbeeren, reifen Pflaumen, dazu Noten von Lakritze und Rauch. Auch im Gaumen sehr dicht und vielschichtig, ja wuchtig, mit ausgeprägt rauchig-speckigen Komponenten. 2012 bis 2016
Preis: 49.50 Franken
Gekauft bei Zweifel Weine

Unterwegs im Weinland

Die Winzer bitten zu Tisch!

Die kalifornischen Winzer bieten ihren Besuchern Aussergewöhnliches: geführte Degustationen mit exklusiven Weinen, idyllische Picknick-Plätze in den Reben. Manche Güter verfügen gar über eigene Restaurants. Die Kombinationen von Wein & Food sind spektakulär!

Das Motto heisst: ins Auto setzen und los! Die kalifornische Winzerszene agiert spontan, auch beim Empfang von Gästen. Überall, wo «Cellar Door» auf den Hinweisschildern zu den Kellereien steht, freuen sich die Winzer auf Besucher. Im Gegensatz zu Europa, wo die Kellereien ihre Weine meist gratis zum Degustieren ausschenken und dafür im Gegenzug einen Weinkauf erwarten, bieten die kalifornischen Weingüter konkrete Verkostungsprogramme (manchmal auch exklusive Vertikal-Degustationen) für einen bestimmten Unkostenbeitrag an. Somit besteht keinerlei Kaufverpflichtung, was viel zur entspannten Stimmung in den kalifornischen Kellereien beiträgt. Viele Winerys verfügen zudem über Picknick-Plätze, oft mit fantastischer Aussicht auf die Rebberge. Man deckt sich bei einem Comestible an der Strasse ein (allein im Napa Valley gibt es mit Dean & Deluca in St. Helena und der Oakville Grocery zwei vorzügliche Feinkost-Geschäfte direkt an der Weinstrasse), ordert dann im Weingut eine gute Flasche und geniesst ein herrliches Mahl mit Aussicht an massiven Holztischen im Schatten von mächtigen Eichen. Zu den Highlights eines Californian-Wine-Trips gehört der Besuch jener Kellereien, die über eigene Restaurants verfügen. Zuerst die Reben und den Barrique-Keller besuchen, sich die Philosophie des Gutes erklären lassen und dann, gewissermassen nach getaner Arbeit, ein exquisites Wine & Dine geniessen, das ist die Champions League des Weinreisens.

Kellereien mit Restaurants

Kendall-Jackson Wine Center
www.kj.com/kendall-jackson-wine-center
Kein eigentliches Restaurant, doch im Wine Center, im Herzen des Sonoma County gelegen, kann der Besucher raffiniert konzipierte Degustations-Menüs buchen.

Le Cigar Volant Restaurant
www.bonnydoonvineyard.com
Das illustere Weingut ist mit seinen vom Rhônetal inspirierten Weinen bekannt geworden, das «freakige» Restaurant, vom Ambiente her eine Mischung aus Blockhütte und Weinkeller wirkt uramerikanisch.

Étoile at Domaine Chandon
www.chandon.com
Dieses Lokal, im Herzen des Napa Valley gelegen, ist schlicht und einfach eines der besten Winery-Restaurants weltweit. Das siebengängige Wine & Dine ist legendär und beweist, dass die Equipe von Küchenchef Perry Hoffman ihren Michelin-Stern mehr als verdient hat.

The Restaurant at Wente Vineyards
www.wentevineyards.com
Am Livermore Valley fahren viele Weinreisenden vorbei. Ein grosser Fehler. Allein schon Wente Vineyards lohnt einen Besuch. Das gutseigene Restaurant setzt auf einfache, aber geschmacksintensive Kreationen. Die Zutaten werden in unmittelbarer Umgebung biologisch angebaut.

Deborah's Room at Justin Vineyards
www.justinwine.com
In einem gediegenen, warm wirkenden Farmer-Ambiente wird eine vorzügliche Küche zelebriert. Tipp: Das Fisherman's Stew (der Fisch kommt aus der nahen Morro Bay) zum erfrischenden Chardonnay, der nur kurz im Holz ausgebaut wurde. Falls das Abendessen länger dauert als gedacht, verfügt das Weingut auch über einige luxuriöse Zimmer.

Impressum

«Enjoy California!» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Erscheinen Juli 2012

Diese Sonderbeilage entstand aus der Zusammenarbeit zwischen VINUM und dem California Wine Institute (CWI).

Herausgeber / Verlag
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05
info@vinum.ch, www.vinum.ch
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte)

Nicola Montemarano, Verlagsleiter
Britta Wiegelmann, Chefredaktorin
Thomas Vaterlaus, Texte
Marco Bräm, Grafik und Layout
Titelbild: Stockfood / Clinton Hussey
Agentur Graf, Produktion und Vertrieb

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten.