

ST REGIS
MARDAVALL - MALLORCA

ST REGIS
MARDAVALL - MALLORCA

Menü

Variation von der Gänsesteife
mit Sellerie und Brion
1970 Château d'Yquem, S

Hummer und Langostino mit
und leichtem Bohnen-Fond
1989 Château Haut Brion Blanc

Gebroter Steinbutt auf Morche
und Perigord-Trüffel
2003 Chardonnay, Spätlese, Hans-Jörg

Rücken vom Aragon-Lamm auf Avocado
und Tomate mit Artischockensoufflé
1997 Anima Negra, Bodega Anima Negra, Mallorca

Tarte von Vacherin Mon't d'Or
mit karamellisierten Birnen
1971 Wehlener Sonnenuhr Auslese, J.J. Prüm, Mosel

17. April 2010

Die
Drei-Jahrhundert-
Bordeaux-Probe

Executive Chef Thomas Kahl



»Circle der 18 Namenlosen«
zelebrieren:

BORDEAUX-WEINPROBE AUS 300 JAHRHUNDERTEN



*W*ürden Sie es sich zutrauen, einen 1964er Château Cheval Blanc, St. Emilion, und einen 1950er Château Petrus a) erst einmal überhaupt zu erkennen und b) beide Weine voneinander zu unterscheiden? Oder: Darf man einen 1953er Vieux Château Certan, Pomerol, noch als »jung« definieren? Schon allein diese verschiedenen Fragen boten genügend Gesprächsstoff für einen langen Abend bzw. ein Ereignis, das es in dieser Form noch nie auf der Lieblingsinsel der Deutschen, Mallorca, gegeben hat – und das es auch so bald nicht mehr geben wird.

Der Ort des absoluten Genusses: das Restaurant Es Fum im stilvollen St. Regis Mardavall Mallorca Resort in Puerto Portals, ca. zwölf Kilometer südwestlich von Palma (siehe PCL Sommer 2010, Seite 50–51, www.stregis.com/mardavall). Die illustren Gäste, die aus

allen Himmelsrichtungen mit einer Jacht, der Fähre oder dem Flieger auf Mallorca ankamen, wurden in Erwartung eines glanzvollen Ereignisses (nicht nur der Aufenthalt im Hotel allein) von Gastgeber und Hotelmanager Christian Hollweck in der Präsidentensuite des St. Regis Mardavall mit kleinen Canapées und freiem Blick auf den sonnigen Garten und das azurblaue Meer begrüßt. Passend und zur richtigen Einstimmung auf einen erneuten unvergesslichen Abend servierte man(n) dem »Circle der 18 Namenlosen« einen körperreichen Goût Américain im »Blanc Noir-Stil«, d.h. einen aus mehr dunklen als hellen Trauben gekelterten Champagner der Marke Heidsieck-Monopole, Jahrgang 1907. Ihm folgte einer der wohl üppigsten Champagner, ein 1989er Roederer Cristal, rassig und von großer Geschmackstiefe, so beschrieben in »Der große Johnson«.

(Anm. d. Red.: So viel darf verraten werden: Einige der seltenen Gewächse in Magnumflaschen wurden von der Lorenz Adlon Weinhandlung, Berlin, und von Champa Vins Français, Stolberg, »beigesteuert«.)



sind die »Fenster« (landläufig auch »Tränen« genannt) noch charakteristischer, ist der Abgang noch wirkungsvoller, nachhaltiger? Die Geschmacksnerven sind auf Äußerste gefordert, die grauen Zellen der Verkoster müssen Wochen, Monate zurückdenken, um den Geschmack von Cabernet Sauvignon-Trauben (75%), Merlot (20%), Petit Verdot, von gerösteten Nüssen und Johannisbeeren wieder auf Zunge und Gaumen zurückzuholen. Sind und waren die verkosteten Weine schon jeder für sich ein unvergesslicher Trinkgenuss, ja eine Lustreise der Sinne schlechthin, so wurde zur Krönung des Abends ein 1858 Lafite Rothschild, Premier Cru Classe in die edlen, hochstieligen Weinkelche der Serie Schott Zwiesel 1872 geschenkt. Und das aus mundgeblasenen Magnumflaschen, deren Böden (eigentlich unüblich für Weinflaschen) wie eine Champagnerflasche nach innen gewölbt sind. Während sich einige schon am Aromaduft aus dem Glas »berauschen« konnten, waren etliche der Teilnehmer dann doch unschlüssig, ob sie nun dem 1870er, dem 1896er oder dem »jungen« 1899er den Vorzug verleihen sollten, der Beste zu sein. Tja, wohl dem, der alle vier Kostbarkeiten neben noch nicht getrunkenen Weinschätzen in seinem »gut sortierten« Privatkeller liegen hat. Text und Fotos: Frank J. Gindler ■

Reihenfolge der verkosteten Weine:

- 1982 Château Pichon-Lalande, Pauillac
- 1982 Château Léoville-LasCases, St.-Julien
- 1975 Château La Mission Haut Brion, Pèssac Léognan
- 1959 Château Latour, Pauillac
- 1858 Lafite Rothschild, Premier Cru Classe
- 1955 Château Margaux, Margaux
- 1970 Château Mouton Rothschild, Pauillac
- 1953 Vieux Château Certan, Pomerol
- 1947 Château La Fleur Petrus, Pomerol
- 1950 Château Petrus, Pomerol
- 1950 Château La Fleur, Pomerol
- 1964 Château Cheval Blanc, St. Emilion
- 1962 Château Trotaoy, Pomerol
- 1982 Château La Conseillante, Pomerol
- 1982 Château L'Eglise-Clinet, Pomerol
- 2000 Château Lynch Bages, Pauillac



Die Circle-Teilnehmer: eine reine Männerrunde, erfahrene, weit gereiste Weinkenner und absolute Weinexperten. Außerdem sind sie Gourmets, Feinschmecker und, wenn es um Bordeaux-Weine geht, mehr denn je debattier-, diskussions- und trinkfreudig. Der »Circle der 18 Namenlosen« – das sind Privatiers, international tätige Topmanager, Architekten, Notare, ganz »normale« Zeitgenossen, aber auch Persönlichkeiten, die man(n) kennt, die jedoch, zumindest für diesen einen Abend, unter sich und ganz privat sein möchten. Ihr erklärtes Ziel: das Nonplusultra an wahren Weinriten an und von den Spitzenlagen der Bordeaux Premiers Crus (Pomerol, Pauillac, St. Emilion u.a.) und das erste Gewächs zu verkosten. Und das in Verbindung mit einem sterneverdächtigen, eigens von Küchenchef Thomas Kahl (siehe Seite 104) auf die jeweiligen Weine abgestimmten Gourmetmenü im stilvollen Ambiente und unter Gleichgesinnten. So werden ihre Namen an diesem sonnenwarmen Abend zu »Schall und Rauch«. Neue Freunde werden begrüßt, man(n) kennt sich. Nie hat und wird es eine offizielle Einladung zu diesen derartigen VIP-Degustationen geben, die an wechselnden Orten stattfinden (zuletzt in einem Moskauer Nobelhotel nahe dem Roten Platz). Den Zugang zu diesem »Circle« wird sich auch keiner erkaufen können. Diskretion ist das absolut oberste Gebot.

Für die nächsten Stunden zählt einzig und allein das Wissen rund um den Bordeaux-Wein, seine Weingüter, die Lagen, die Jahrgänge, die »Winemaker«. Mit feiner Nase und geschultem Gaumen gilt es, DIE Unterschiede zu definieren wie z.B. der Frage nachzugehen: Schmeckt der 1955er Châteaux Margaux (Medoc) aus dem 84 Hektar großen Weingut von Familie Mentzelopoulos, den man(n) auch schon beim Treffen im letzten Jahr verkostete, älter, müder oder anders? Oder ist die am heutigen Tag von dem sachkundigen, eigens eingeflogenen Sommelier geöffnete Flasche aus dem gleichen Privatkeller und vom gleichen Jahrgang durch die etwas längere Lagerung doch noch eine Nuance besser in der Nase? Ist die Farbe noch ein wenig intensiver,

Champa Vins Français
Liefant hervorragender Weine & Champagner

WEIN AN- & VERKAUF BORDEAUX-SPEZIALIST

Wir kaufen Ihre Weine zu Höchstpreisen. Einfach, schnell, diskret.
Tel. +49(0)2402.95990 · Fax +49(0)2402.841 61 · info@champa.de



DER WEIN CONCIERGE CLUB DER LORENZ ADLON WEINHANDLUNG

Genießen Sie Raritäten, edle Tropfen der großen Weingüter und die exklusiven Vorteile des Wein Concierge Clubs der Lorenz Adlon Weinhandlung. Als Mitglied einer der traditionsreichsten Weinhandlungen der Welt erhalten Sie jeden Monat Weinempfehlungen unseres Hauses, 11% Rabatt auf all unsere Produkte, eine bevorzugte Reservierung bei unseren wöchentlichen Weinverkostungen und Einladungen zu einzigartigen Veranstaltungen der Adlon Holding sowie viele weitere Privilegien. Wir freuen uns auf Sie!



Aus Liebe zum Wein, der Tradition und dem Namen Adlon verpflichtet.