

INHALT

07/2013



136

Quitten-Tajine: kein
Gericht für Schnellkocher

GOURMET

- 104 GOURMET-INSIDER
Storys aus der kulinarischen Szene
- 110 ELDORADO
Edle Gadgets und Luxus-Präsente
- 112 EIERTANZ
Bei Spitzenköchen in Mode: das Ei.
Alles rund um den neuen Hype
- 131 SIXPACK
Von Wien bis Velden: Sechs neue
Kritiken über Restaurants
- 136 DIE HARTEN AUS DEM GARTEN
Severin Corti über Quitten
- 138 DETOX DE LUXE
Ein neuer Trend erobert die Welt
der Feinschmecker
- 146 VOLL VERRÜCKT
Stefan Brandtner: Der Pop-up-Künstler
und sein verrücktes Leben
- 160 KNOCHENTROCKEN?
Steak ist nicht gleich Steak. Die besten
Rindsstücke am Knochen.
- 162 IL NUMERO UNO
Massimo Botturo ist die kulinarische
Nummer eins Italiens. Ein Porträt.
- 166 KLEINE KÜCHENHELPER
Der große Falstaff-Check

- 168 PRODUKTTEST
Die Top-Jury bewertet Balsamico
- 170 KALT – WARM
Erlebnisse der Gourmetclubmitglieder
- 172 ICONS: LEICA
Eine Kamera erobert die Welt
- 177 GOURMETGUIDE
INTERNATIONAL
Tipps für Lokale rund um den Globus
- 180 DIE BESTEN TRÜFFELREISEN
Routen durch Italien, Kroatien und
Frankreich

REISE

- 189 BUSINESS TRAVELLER
Clois Taittinger über Stockholm
- 190 GOLDEN TIME
In San Francisco entsteht eine neue,
kreative Kochszene auf Top-Niveau
- 200 SPICY STATT SPIESSIG
Bieder war einmal: Im Elsass weht
ein frischer Wind in der Küche
- 210 SIDEWAYS: SÜDOSTSTEIERMARK
Die besten Adressen

JOURNAL

- 217 CLUBEVENTS
- 222 PEOPLE TALK
- 226 GUT ZU GAST

TASTINGS

- 234 KALIFORNIEN
- 240 ELSASS
- 246 EISENBERG DAC
- 250 GROSSE GEWÄCHSE
- 256 SIZILIEN

DIE NÄCHSTE FALSTAFF-AUSGABE
ERSCHEINT AM 22. 11. 2013

122

Ei love you:
Die besten
Rezepte mit Ei



146

Voll verrückt: Stefan
Brandtner und sein wildes
Leben in Lokalen auf Zeit



190

In San Francisco
blüht eine neue
kulinarische
Szene auf





Das Kultweingut Passopisciaro am Ätna

DAS FÜLLHORN DER SONNENINSEL

Die größte Mittelmeerinsel wartet wieder mit einer ganzen Fülle an spannenden Weinen auf. Von den brandigen und üppigen Bomben von früher ist keine Spur mehr, die Weine Siziliens werden zunehmend eleganter und finessenreicher. Das gilt für die Rotweine, in noch größerem Maße aber für die Weißweine. Diese zeigen sich nun mit frischer, saftiger Frucht und sind dem Status des banalen Urlaubsdrinks längst entwachsen. Das spannendste Weinbaugebiet Siziliens ist derzeit der Ätna. Aus der roten

Nerello-Mascalese- und der weißen Carricante-Traube entstehen an den Hängen des Vulkans raffinierte, vielschichtige Weine. Überaus komplex kann auch einer der ursprünglichsten Weine Siziliens sein, der Marsala. Leider gibt es ihn in diesen Qualitäten aber viel zu selten. Inzwischen wird die Grillo-Traube, Hauptbasis für Marsala, von Winzern zunehmend auch als trockener Weißwein vinifiziert – mit durchaus beachtlichen Ergebnissen!

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



LEGENDE

- trocken, weiß
- trocken, rot
- Süßwein
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

95

● Marco De Bartoli – Marsala Riserva 1987

Funkelndes dunkles Bernstein. Nach eingelegten Gurken, dann nach Feigen und Datteln, auch etwas rauchig, sehr vielschichtig. Ausgewogen und rund am Gaumen, ideal zu einer tollen Zigarre, Orangenzen, geröstete Mandeln, unendlich lange, sehr fein und im Finale mit frischer Säure, schreit nach mehr!

www.marcodebartoli.com; € 55,–

● Passopisciaro – Franchetti (Petit Verdot, Cesanese d'Affile) 2011

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett mit schwarzem Kern. In der Nase überaus kompakt, zeigt Noten nach dunkler Johannisbeere, Holunderbeere, unterlegt von betont pfeffrigen Noten. Am Gaumen viel pralle Frucht, auch satte Gewürznoten, dunkler Pfeffer und Kardamom, öffnet sich dann mit viel kernigem, dichtmaschigem Tannin, langer Nachhall, frisch und saftig. Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Il Calice, Berlin; € 120,–

94

● Donnafugata – Passito di Pantelleria Ben Ryé 2011

Glänzendes, sattes Bernstein. Über-schwängliche Nase mit vielfältigen Aromen, duftet nach getrockneten Orangenschalen, Mandarinen, Datteln und getrockneten Feigen, unterlegt mit würzigen Noten nach Ingwer. Am Gaumen rund und geschmeidig, wirkt wie aus einem Guss, zeigt Noten nach getrockneten Marillen, Feigen, auch Mandarine, sehr langer Nachhall, zum Reinbeißen!

Gottardi, Innsbruck; GES Sorrentino, Delmenhorst; € 24,–

● Baglio di Pianetto – Carduni (Petit Verdot) 2007

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett, schwarzer Kern. Zeigt in der Nase schönes Spiel zwischen satter Frucht, vor allem Holunderbeeren, und dunkler Schokolade. Viel prä-sente, satte Frucht, dazu schöne würzige Noten, baut sich mit präsentem, feinmaschi-gem Tannin auf, spannt einen weiten Bogen, gereift und trotzdem frisch, ein Genuss! Derksen, Leobendorf; Massi, Köln; Legro, Langenhagen; € 25,–

● Tenuta di Fessina – Musmeci Etna Rosso 2008

Glänzendes, intensives Rubin mit Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere, Brombeere und Granatapfel, im Hintergrund auch Siegelack und frisches Fleisch. Zeigt sich am Gaumen zunächst sehr beschwingt und leicht, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, viel Himbeere, im Finale sehr lange, sehr spannend.

Molina, Darmstadt € 32,–

● Marco De Bartoli – Vecchio Samperi Ventennale

Leuchtendes, intensives Bernstein. Vielschichtige Nase, duftet nach Salzmandeln, Orangenzen und Mokka. Zeigt auch am Gaumen ein ganzes Rad an verschiedenen Aromen, nach Salzmandeln, auch da wieder Orangen, viel Salz, hat im Finale dann unendliche Länge. www.marcodebartoli.com € 34,–

● **Graci – Quota 600 Etna Rosso 2011**
Glänzendes, sattes Rubin. Verspielte Nase, zeigt Noten nach Brombeere, etwas Rote Bete, viel Himbeere, im Hintergrund nach Feuerstein. Im Ansatz viel warme und reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, zeigt auch schöne Eleganz, baut sich lange auf, im Finale langer Nachhall. **www.graci.eu; € 28,-**

● **Spadafora – Les jeux sont faits (Syrah) 2010**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive und vielschichtige Nase, duftet nach reifen Brombeeren, etwas Holunderbeeren, aber auch dunkler Pfeffer, Ingwer und Kardamom. Am Gaumen überaus fruchtig, strömt ruhig dahin, sehr viel knackige Zwetschenfrucht, griffiges, stoffiges Tannin, baut sich lange auf, im Finale satter Druck, noch sehr jung. **Weinkommissar, Bonn; € 28,-**

● **Passopisciaro – Contrada R(ampante) 2011**
Frisches, relativ helles Rubin, funkelt. Sehr zarte und trotzdem intensive Nase, satt nach reifen Waldhimbeeren, etwas grüner Pfeffer, dann auch Sauerkirschen, spannend. Salzig und fruchtig am Gaumen, zeigt feine reife Beerenfrucht, unterlegt mit betont mineralischen Noten, die den Wein ins lange Finale tragen, sehr elegant. **Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Il Calice, Berlin; € 42,-**

● **Passopisciaro – Contrada P(orcara) 2011**
Sattes, funkelndes Rubin. Vielschichtige Nase mit Noten nach Sauerkirschen, Zwetschen, dann auch Waldhimbeeren, im Hintergrund nach reifen Pfirsichen und Gewürzkräutern. Tolles Volumen, breitet sich geschliffen aus, viel reife Himbeerfrucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, im Finale satter Druck, nach Feuerstein.

Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Il Calice, Berlin; € 50,-

● **Pietradolce – Vigna Barbagalli Etna Rosso 2010**
Funkelndes, intensives Rubingranat. Eröffnet in der Nase mit feinen Gewürznoten, nach Nelken und Ingwer, dann schöne reife Himbertöne, im Hintergrund etwas Feuerstein. Kompakt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel reifer Frucht, Zwetschen und Himbeere, entfaltet sich mit griffigem, dicht gepacktem Tannin, bleibt dabei aber doch elegant und geschmeidig, salzig im Nachhall. **Mollo Wine Selection, Ebersbach; € 70,-**

92

● **Ceuso – Fastaia 2011**
Dunkles, dichtes Rubin mit Violett. Eröffnet in der Nase mit feiner, gereifter Beerenfrucht, nach Brombeere und Zwetschge, im Hintergrund etwas Schokolade. Am Gaumen viel präsenzte Frucht, breitet sich sehr gut aus, dicht, öffnet sich mit griffigem, präsentem Tannin, im Finale fester Druck, im Nachhall leicht harzig.

Dutz, Ottobrunn; Lorenz & Cavallo, Köln; Benzo, Berlin; € 14,-

● **Feudo Maccari – Saia Nero d'Avola 2011**
Funkelndes, sattes Rubin mit Violettsschimmer. Kompakte und dichte Nase, duftet nach reifen dunklen Beeren, etwas Teer und Lakritze im Hintergrund. Am Gaumen rund und geschmeidig, füllt den Mund satt auf, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, seidig und verwoben, im Finale lange anhaltend. **Morandell, Wörgl; Consigliolini, Düsseldorf; € 19,-**

● **Planeta – Passito di Noto 2011**
Leuchtendes, intensives Strohgelb. Verspielte und vielschichtige Nase, duftet nach getrockneten Marillen, Papaya, etwas weiße Schokolade, Feigen, einladend. Explodiert am Gaumen mit einem Feuerwerk an Aromen, viel getrocknete Früchte, gute

Balance zwischen Säure und Süße, im Finale langer Nachhall, leicht harzige Note. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; € 19,-**

● **Ceuso – Ceuso (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot) 2010**
Sattes, funkelndes Rubin. Sehr ansprechende, intensive Nase, duftet nach Cassis, reifen Brombeeren und Himbeeren, im Hintergrund feine Gewürznoten. Fließt geschliffen und ruhig dahin, im Ansatz schöne reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dicht gewobenem Tannin, baut sich satt auf, im Finale anhaltend, viel Tabak. **Dutz, Ottobrunn; Lorenz & Cavallo, Köln; Benzo, Berlin; € 20,-**

● **Marco De Bartoli – Grappoli del Grillo 2011**
Leuchtendes Strohgelb. Komplexe und vielschichtige Nase, nach Orangenblüten, Melone, Birne und Rauch. Tritt am Gaumen toll auf, zeigt präsenzte, frische Frucht, breitet sich satt aus, mineralisches Spiel, im Finale sehr saftig, langer Nachhall. **www.marcodebartoli.com; € 22,-**

● **Planeta – Chardonnay 2011**
Funkelndes, intensives Strohgelb. Eröffnet mit Noten nach Rauch und reifen Bananen, dann Ananas, etwas Salbei, einladend. Am Gaumen rund und gehaltvoll, breitet sich schön aus, viel reife gelbe Frucht im Finale, betont salzige Noten, langer Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; € 22,-**

● **Cottanera – Nume (Cabernet) 2010**
Sattes tiefdunkles Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit viel klarer Frucht, vor allem reife Johannisbeere, etwas Zwetschge und Waldhimbeere, verführerisch. Zeigt am Gaumen viel saftige Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, zupackendem Tannin, im Hintergrund feine Kräuterwürze, nach Kardamom, salzig. **Fischer & Trezza, Stuttgart € 24,-**



● **Florio – Baglio Florio Marsala Vergine 2000**
Leuchtendes Bernstein, funkelt. Duftige, intensive Nase, nach Feigen, gebrannten Mandeln, etwas Datteln, vielschichtig und komplex. Verwoben am Gaumen, nach Butterkekse, Feigen und Salzmandeln, auch eine gehörige Portion Jod, sehr langer und klarer Nachhall. **Buratti, Laxenburg; Eggers & Franke, Bremen; € 24,-**

● **Planeta – Burdese (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 2009**
Sattes dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Verwobene und vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Tabak, Lakritze, dann viel reifen Cassis, etwas Zwetschge, einladend. Am Gaumen viel präsent, dichtmaschiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, salzig, zeigt im Finale festen Druck, tiefgründig. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; € 25,-**

● **Mazzei – Zisola Doppiozeta (Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Franc) 2010**
Sattes tiefdunkles Rubin mit Violettsschimmer. Zeigt in der Nase viel reife dunkle Beerenfrucht, gepaart mit balsamischen Holznoten, viel Sandelholz. Im Ansatz viel saftige und satte Beerenfrucht, entfaltet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, baut sich schön auf, das Holz zeigt sich sehr gut integriert, langer Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 29,50**