

Australische Sonne im Glas

«Best winemaker in the world» Wolf Blass zu Gast bei Spitzengastronom Markus Marxer im Schnecken, Buchs

«Wine and Dine» im Gourmetrestaurant Schnecken, Buchs, stand diesmal ganz im Zeichen des berühmten Weinbaupioniers Wolf Blass. Die Degustation bester australischer Weine wurde mit einem sechsgängigen Menü begleitet, das verwöhnteste Geniesser ins Schwärmen brachte.

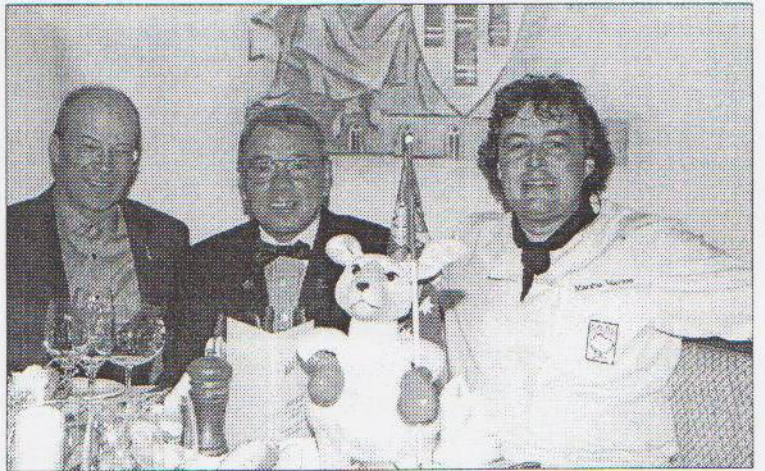
• VON RUDOLF SCHACHENHOFER

Mindestens zehn Jahre jünger wird Wolf Blass (68) von den Gästen im Restaurant Schnecken geschätzt, die sich nach seinem Alter erkundigen. Doch nicht nur sein Aussehen, sondern vor allem seine dynamische, humorvolle und freundliche Art garantieren beste Unterhaltung an jedem Tisch, wo sich der Selbmademan dazugesellt. Dass es sich hier um einen Millionär handelt, der jährlich 36 Millionen Flaschen Wein produziert, würde kaum jemand bei diesem Mann vermuten, der so volksnah geblieben ist wie der nette Weinhandler von nebenan. Flink und vielbeschäftigt zieht Wolf Blass ein Europaprogramm durch, das einem 30-Jährigen zur Ehre gereichen würde. Vor zwei Wochen in Frankfurt gerandelt, dann eine Fasten- und Wellness-Kur in Überlingen am Bodensee durchgezogen, anschliessend Skiferien in der Lenzerheide.

Tagtäglich so viel Ski fahren wie möglich ist dabei sein Wunsch und am Abend hält er in der ganzen Schweiz Vorträge und präsentiert Degustationen. Bereits kommenden Samstagmorgen geht es weiter nach Vancouver, Kanada, wo er mit allen anderen Grossen der Welt in Sachen Wein an einem einwöchigen internationalen Gipfeltreffen seine Wahlheimat Australien und Neuseeland repräsentiert.

120 Millionen Flaschen Beringer-Blass-Weine pro Jahr

Zu seinen persönlichen Lieblingsweinen zählt er die President's Selection Shiraz. Über die Region befragt, freut sich der Winemaker: «Die Schweiz und Liechtenstein ist sehr hoch zu bewerten, was die Qualität des Weins anbelangt, der hier getrunken wird.» Weinimporteur Bernhard Ryl aus Muri-Bern (Wyhus) bestätigt diese Aussage und ergänzt, das der «Black Label», wie der südaustralische Cabernet Sauvignon Shiraz von Wolf Blass genannt wird, praktisch jedes Jahr ausverkauft sei, obwohl die Flasche bei 109 Franken liege. «Wir haben natürlich auch andere Weine, die unter anderem Namen in den Supermärkten stehen», so Wolf Blass. Doch die wirklich guten Tropfen bleiben den Gourmetrestaurants und dem Weinfachhandel vorbehalten. «Wir produzieren unter dem Namen Wolf Blass drei Millionen Kartons, das sind 36 Millionen Flaschen. Davon werden



v. l.: Importeur australischer Weine Bernhard Ryl, lebende Weinmache liegende Wolf Blass und Gourmetgastroном Markus Marxer beim lockeren Gespräch kurz vor dem genussvollen «Wine and Dine»-Abend.

70 Prozent ins Ausland verkauft und nur 30 Prozent bleiben für den australischen Markt. Das gesamte Unternehmen Beringer-Blass produziert 10 Millionen Kartons und ist damit der drittgrösste Weinproduzent der Welt.»

Golden Boy from Germany

Zu seinem Siegeszug in Australien befragt, erzählt der Absoluter der Weisstühcheimer Fachschule (D. 1954) Wolfgang Franz Otto Blass: Im Jahre 1960 bin ich ausgewandert, um in Australien Perlweine herzustellen. Nach harten Rückschlägen habe ich mich durchgekämpft und 1966 war mein erster eigener Jahrgang mit 3'000 produzierten Flaschen Wein. Ich habe den ganzen Süd der australischen Weinbranche umgeschmissen. Schneller Ausbau, Holzausbau, Verschnitten von Regionen – als ich das alles getan habe, gab es einen Aufschrei und die haben mich klein gemacht. Ich war mal zwei Meter gross – schauen Sie mich mal an – jetzt bin ich so gross, wie so ein Jockey ... Heutzutage ist die ganze Welt auf Junge Weine eingestellt, doch wir waren die ersten. Ich habe nie verstanden, dass der Kunde einen Wein einkauft und diesen sechs Jahre liegen lassen muss, bevor er ihn trinken kann. Der «Golden Boy from Germany» war zwar

erfolgreich, musste aber erst akzeptiert werden. Das war ein ständiger Kampf. Denn erfolgreiche Leute werden gewöhnlicherweise immer kritisiert, aber nicht leicht akzeptiert. Aber das ist Geschichte.»

In den 60er Jahren waren in Australien rund 80 Firmen am Werk, heute sind es 1'000 und 1'500 kleine Weinfirmen. Trotzdem kann sich das Unternehmen Wolf Blass souverän am Markt behaupten. Im November 2002 wurde Wolf Blass zum «Best winemaker in the world» gewählt. Ebenfalls im vergangenen Jahr wurde der «Platinum Shiraz» zum besten Rotwein der Welt gewählt und zum besten Rotwein Australiens. Ein herausragender Wein ist der bereits erwähnte «Black Label», der in den Jahren 1974, 1975, 1976 und im Jahr 2000 als «Black Label Jahrgang 98» die Jimmy-Watson-Trophy gewann. Dies ist die bedeutendste Weinauszeichnung Australiens, und der dreimalige Sieg hintereinander ist niemand anderem gelungen.

Auch hierzulande schmeckt der Saft aus dem Barossa Valley. Der «Black Label 97» und der «President's Selection Cabernet Sauvignon 98» wurden in der Schweiz im Jahre 2001 als Goldmedaillengewinner gewürdigt.

Zurück ins Gourmetrestaurant Schnecken. Hier waren sich fast alle Kenner einig, dass der «Wolf Blass

Grey Label 99 Cabernet Sauvignon» für 36 Franken fast gleich gut schmeckt wie der «Black Label 97» für 109 Franken aus 45 Prozent Cabernet-Sauvignon- 45 Prozent Shiraz- und 10 Prozent Merlot-Trauben.

Das von Haubenkoch zusammengestellte «Wine and Dine»-Menü überzeugte auf der ganzen Linie. Wer im Schnecken Buchs diniert, sollte sich keinesfalls die «Gefüllten Morcheln à la Markus» entgehen lassen.

Weitere Infos zum Wein unter: www.wyhus.ch oder Tel. 031/952 71 61.



Bei Wolf Blass werden die Weine nach farbigen Etiketten eingeteilt, das erleichtert den Kunden den Griff zur richtigen Flasche. V. l.: Blue Label 2001 (Merlot), «Vaterland»-Tipp Grey Label 1999 (Cabernet-Sauvignon), Seriensieger «Black Label» 97 (Cabernet-Sauvignon, Shiraz, Merlot) und Botrytis Noble Gold 2001 Riesling.

Menü zur Weindegustation

- Spargelbouquet im Speckmantel *****
- Australischer Barramundifilet vom Grill mit drei Chutneys *****
- Gefüllte Morcheln à la Markus *****
- Lammcaré mit Rosmarin Bärlauch-Törtli *****
- Alter Greyerzer mit Früchtebrat *****
- Erdbeerrosette mit Honigmoussefacé *****