



Probieren & Studieren

Einmal im Jahr präsentiert die Weinhandlung Gebrüder Volkhardt eine Auswahl ihrer besten Etiketten bei der eigenen Hausmesse im Hotel Bayerischer Hof. So kann vergleichend verkostet werden – Entdeckungen, wie genussvolle Überraschungen inklusive ...

TEXT ANDREAS M. JUCHELKA

Mit unseren Traditionen und vielen lieb-gewonnenen Gewohnheiten ist es so eine Sache – (schmerzlich) bewusst werden sie einem erst, wenn sie fehlen. Um so größer war daher unter Münchens Weinliebhabern die Freude, als bekannt wurde, dass die *Weinhandlung Gebr. Volkhardt* nach einer fast 25jährigen Abstinenz beschlossen hat, ihre legendäre Haus-Weinmesse im *Hotel Bayerischer Hof* wieder ins Leben zu rufen, neu aufzulegen.

Wein ist ein Genussmittel, das es gilt, sich zu erarbeiten. Je mehr man über Rebe, Winzer und Terroir weiß, umso mehr werden sich einem die vinifizierten Köstlichkeiten auch erschließen. Doch damit ist nicht das fundierte Wissen eines Sommeliers gemeint, der eigene Gaumen ist die finale Generalinstanz, wenn es um die Frage geht, ob der persönliche Geschmack getroffen wurde – oder nicht.

Dass vergleichendes Probieren einem nicht nur die Augen öffnen kann, zeigte an diesem Tag beispielsweise das Sortiment von Bouvet-Ladubay.

BEST BUBBLY

Traditions and customs are one of those things apparent only through their absence. Our joy was great when after a 25-year gap Weinhandlung Gebr. Volkhardt announced the relaunch of their legendary wine fair at the Hotel Bayerischer Hof. Wine is an acquired taste. The more one knows about grape, wine-growers and terroir, the greater the familiarity with top labels. But the fact that on the day comparative tasting can open one's eyes, was demonstrated by the Bouvet-Ladubay range. Their experts chatted to connoisseurs who were presented with seven chosen sparkling wines from this prestigious French house.

Im Gespräch mit den Winzern

Sieben ausgewählte Schaumweine dieses französischen Renommier-Hauses, alle bestens temperiert, traten an, um zu veranschaulichen, welche Aromen- und Geschmacksvarianz man dank unterschiedlichen Ausbaus, im Weinberg wie im Keller generieren kann. Im direkten Vergleich: das differenziert variantenreiche Spiel von Frucht und Säure, die aromatische Bandbreite eines munter perlenden Rosès, oder die eindrucksvoll dezenten Barrique-Noten eines *Brut Zéro*, den man eine halbe Stunde zuvor für eine bessere Geschmacksentfaltung dekantiert hatte.

Doch nicht nur der Geschmack alleine vervollständigt das Bild, es gab zahlreiche Gelegenheiten, sich auch direkt mit dem Winzer über dessen Weine auszutauschen. Besonders begehrt, der Steirer Ewald Zweytick. Ein Exzentriker, ein Weinphilosoph und ein Besessener in Sachen Geschmack und Eigenständigkeit. Titel seines Sauvignon Blancs: *Don't cry!* Ein Wein, der allerdings genau das Gegenteil hervorruft, denn er ist zum Weinen schön. Man muss ihn nur probieren.

Die Weinhandlung Gebrüder Volkhardt ist seit über 100 Jahren ein kompetenter Partner für engagierte Weinfreunde und der anspruchsvollen Gastronomie, wenn es darum geht, den richtigen Wein für die passende Gelegenheit zu finden. Probieren geht dabei über Studieren

Die Weinhandlung Gebr. Volkhardt

Die Spreu vom Weizen zu trennen, das war einer der Grundsätze, als die Gebrüder Volkhardt vor mehr als 100 Jahren neben der Leitung ihres *Hotels Bayerischer Hof* auch diesen Weinhandel begründeten. Zwar war damals die Auswahl nicht so zahlreich wie heute, dafür aber waren die Unterschiede bei der Qualität um so größer. Heute hingegen sind es genau diese beiden Parameter, Auswahl und Qualität, die die Angebotspalette der Weinhandlung in München-Pasing vorrangig bestimmen und die für eine enge, wie langjährige Bindung zu ihren Kunden sorgen.

„Die Tannine ein wenig runder, die Säure etwas frischer bitte, die Frucht hingegen könnte ein wenig mehr ausbalancierter sein, den Holzton idealerweise nicht ganz zu vordergründig“ – für Weinfachberater Andreas März ist dies Alltag. Seit Jahren schon im Dienste der Weinhandlung, kennt er jeden einzelnen Tropfen aus dessen Sortiment, über alle im Handel erhältlichen Jahrgänge hinweg, alle gängigen Rebsorten und interessanten Cuvées, die großen Etiketten genauso wie die kleinen feinen, die mit einem außergewöhnlichen Preis-Leistungsverhältnis eindrucksvoll zu punkten wissen.

Der relative Geschmack

Und so staunten die Münchner nicht schlecht, welches breitgefächerte Sortiment ihnen an diesem Tag zur Verkostung angeboten wurde. Betriebsleiter Torsten Kuhne hatte viel Zeit aufgewendet, aus dem reichhaltigen Sortiment der *Weinhandlung Gebr. Volkhardt* geeignete Repräsentanten auszuwählen, was ihm aber vortrefflich gelungen ist. Namhafte Vertreter des ohnehin schon sehr elitären Winzervereins VDP waren ebenso anwesend wie einige Perlen aus den umliegenden europäischen Ländern.

Wer also den Auftakt mit Crémants, Winzersekten und Champagner hinter sich gebracht hatte, der durfte sich auf Legenden wie Alois Lageder aus Südtirol, das Weingut Gernot Heinrich aus dem Burgenland, Allegrini aus dem Veneto oder *von Winning* und *Reichsrat von Buhl* aus der deutschen Pfalz freuen.

Wein, das heißt also in erster Linie, probieren und somit auch zu vergleichen. Denn schlussendlich entscheidet nur der persönliche Geschmack, ob man Lust auf ein weiteres Glas dieser Etikette verspürt.

Im Herbst 2016 ist es dann wieder soweit, bis dahin wird man aber jederzeit in der *Weinhandlung Gebr. Volkhardt* bestens beraten, um auch immer den passenden Wein für jede Gelegenheit zu finden.

FOTOS HOTEL BAYERISCHER HOF

Their differing aroma and taste are due to wine fining in the vineyard and the cellar. In direct comparison were the refined variations between fruity and acidic, the aromatic spectrum of a sparkling rosé or the strikingly subtle barrique touch of a Brut Zéro, which needs no less than half an hour to decant. There was also sufficient opportunity to confer directly with the winemaker and his wines to complete the picture. Styrian Ewald Zweytick was especially popular, an eccentric wine philosopher regarding taste and autonomy. His Sauvignon Blanc is entitled „Don't cry!“ A wine that is more likely to trigger tears of joy when you taste it.

As regards wine merchants Volkhardt Bros., separating the wheat from the chaff was one of the principles when the brothers Volkhardt, besides running the Hotel Bayerischer Hof, founded this wine-retail house more than a hundred years ago. The selection was small but the quality high. Today these two parameters, selection and quality, determine wine selection – which leads to a close relationship with their clients.

„The tannin's a touch rounder and the acidity a bit fresher, the fruitiness a bit more balanced and slight adjustment to the woody tone – not quite so prominent ...“ is everyday parlance for wine adviser Andreas März. He knows every drop and their vintages as regards selection, all the vine varieties and blends, the small and big labels that score exceptionally high with regard to the price-quality ratio.

Relative taste is prioritised by manager Torsten Kuhne who painstakingly succeeded in choosing the right selection to represent Weinhandlung Gebr. Volkhardt. Those who managed the prelude with cremants, sparkling wines and champagne were allowed to enjoy such legends as Alois Lageder from South Tyrol, Gernot Heinrich from Burgenland, Allegrini from Veneto or von Winning and Reichsrat von Buhl from the Rhineland-Palatinate. Wine means tasting and comparing. In the end personal taste decides. In the autumn of 2016 it will again be time to find a suitable wine for every occasion.



PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

