



Sommeliers Rat Vom Sternelokal zur Weinbar

Nach über 20 tollen Jahren Sternegastronomie möchte ich ein breiteres Publikum erreichen. Normale Leute, die gerne Wein trinken und über den Tellerrand hinausschauen. Deshalb eröffnete ich 2015 die Weinzentrale in Dresden, eine belebte Weinbar mit fairen Preisen abseits von Standardkalkulationen. Mir ist wichtig, dass sich der Gast beim Vergleich unserer Bar- und Mitnehm-Preise nicht verschaukelt fühlt. Oft beginnen die Gäste mit einem offenen Basiswein zu 2,20 Euro das Glas – und fast alle wollen danach eine Steigerung erleben. Deshalb gibt's bei uns Grosse Gewächse oder Lagenweine glasweise. Oder Dreier- oder Vierer Serien zu einem speziellen Thema. Da können dann auch Orange- und Naturweine oder feinerherbe Tropfen darunter sein. Solche Spezialitäten fesseln die Leute – nicht nur die Freaks. Einen Neuling, der diese Art Wein nicht kennt, würde ich aber nie einfach so mit einer Flasche nach Hause schicken. Wenn er sie nämlich probieren wird, kann niemand mehr erklären, was ein Amphorenwein mit Spontanvergärung und Maischestandzeit ist. Im Trend sind aktuell insbesondere reifere deutsche Jahrgänge. Die Leute suchen nach den Weinen, die jetzt den perfekten Trinkgenuss bieten. Und die Winzer spielen da zum Glück mit: Viele schicken, ohne mit der Wimper zu zucken, etwas aus ihrem Raritätenkeller. Ich suche immer nach Winzern, die eine gewisse Jahrgangstiefe anbieten. Felix Peters vom Weingut St. Antony in Rheinhessen zum Beispiel hat uns mit Weinen bis zurück ins Jahr 1993 versorgt. Das suchen wir – und unsere Kunden. Die Nachfrage ist gross, der Spass an diesen Weinen auch.

Jens Pietzonka war lange Sommelier in Spitzenrestaurants. Seit 2015 betreibt er die Weinzentrale in Dresden.

Für Sie entdeckt...



1



1 Einzigartige Weinbilder Haben Sie eine besonders teure Flasche oder ein Erbstück, mit dem einzigartige Erinnerungen verbunden sind? Sie können nun Ihr eigenes Bild gestalten lassen und Ihren persönlichen Erinnerungsträger verewigen. Oder entscheiden Sie sich für ein bereits verfügbares Werk, wie etwa diesen Petrus 1999 (Masse 50 cm x 20 cm, Untergrund Leinwand).

Bestellen unter: www.winebarrel.ch | Preis: CHF 545.–

2 Monkey-Business-Korkroboter «Corkers Willy» Corkers sind kleine Kreaturen, die sich grosser Beliebtheit erfreuen und den Spieltrieb von Erwachsenen wecken. Schraub, schraub, steck und clip – für Nerds, Geeks und alle, die gern mit Korken spielen. Selten hat Basteln so viel Spass bereitet.

Bestellen unter: www.design3000.de | Preis: EUR 5,95

Social Media



Food im Fokus

Von dieser Platte, köstlich bestückt mit Steinpilzen und passendem Wein, wird weder getrunken noch gegessen – das Stilleben wird geknipst. #Foodporn nennt man so etwas auf Internet-Neudeutsch. Eigenhändig auf Twitter dokumentiert wurde die Szene von Autorin Ursula Heinzlmann alias **@heinzlcheese** – Fotograf Manuel Krug hatte schliesslich alle Hände voll zu tun. Beide legen sich Monat für Monat für die Kulinarik-Rubrik von VINUM ins Zeug, wie man sieht. Noch mehr VINUM-Gezwitscher gibt es zu entdecken unter:



Twitter: **@vinum_magazin**
2345 Follower



3 Wine O'Clock Für alle Weinliebhaber, die immer die Minuten bis zu Ihrer Lieblingstageszeit zählen, ist dies die perfekte Uhr. Sie ist in jeder Wohnung und in jedem Büro der ideale Aufhänger für ein Gesprächsthema. Sie ist handgemacht, aus solider Eiche und in zwei Grössen erhältlich.

Bestellen unter: www.notonthehighstreet.com

Preis: EUR 49,41

4 «Strange Carafe»

Die «Strange Carafe» ist eine Augenweide. Mit dieser Rakete schießen Sie den Vogel ab. Sie ist 62 cm hoch und fasst eine Flasche (75 cl) Wein. Von dieser limitierten Edition gibt es nur zwölf Stück.

Bestellen unter: www.the-strange-decanter.blogspot.ch

Preis: EUR 2500,-

VINUM online



Der jüngste VINUM-Fan

Früh übt sich, wer später ein grosser Weinliebhaber werden will! Biowinzertochter Josepha Vetter weiss offensichtlich, mit welchem Medium das am besten funktioniert. Sie hat unsere März-Ausgabe, ohne lange zu fackeln, in Besitz genommen. Der Schnapsschuss ist auf dem Weingut von Winzer Stefan Vetter im fränkischen Gambach entstanden – und zwar im Rahmen unserer grossen Naturwein-Reportage. Diese gibt es in der deutschen VINUM-Ausgabe ab Seite 14 zu lesen.



Facebook: Vinum Magazin
9517 Follower

le Patron



Exklusive Vorspeisen für Ihren Sommerteller

Überraschen Sie Ihre Gäste mit aussergewöhnlichen Köstlichkeiten und raffinierten Kreationen.



Erhältlich bei Coop
www.lepatron-cuisine.ch