

Juni 2022

Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe erfahren Sie

- Warum nur gute Menschen Lieder haben
- Welchen Sommerwein wir empfehlen

- Wie Pasta und Sugo zusammenkommen

- Wohin es Ihren Vintothekar wochenends hinzieht





Zivijo oj živijo...

Wer selbst aus der wunderschönen Stadt Mostar stammt und einen verheerenden Bürgerkrieg erleben musste, ist wahrscheinlich zeitlebens dankbar für die familiäre Aufnahme als Flüchtling im Salzburger Land. Marko „Jazzly“ Govorcin fühlt sich darüber hinaus verpflichtet, sich für die Zurückgebliebenen zu engagieren, die es nicht so glücklich getroffen haben. Seit vielen Jahren ist er für das Charity-Projekt „Our Kids“ unterwegs, das sich für bosnische Waisen Kinder einsetzt.

Seine Konzerttourneen führen ihn nicht nur immer wieder nach London und an die Adria, sondern ebenso in die Bergstraße 14.

Wir haben den Weltmusik-Barden für ein Benefizkonzert in die Vinothek eingeladen: FR, 24. 06. 2022, 18:00. Der Eintritt ist frei, aber ein geräumiger Hut steht für Ihre Großzügigkeit bereit. Großzügigkeit, das heißt nicht Klingelbeutel-, sondern Scheinwerfer-Abend...

(Bildquelle: Marko Govorcin / Photo: Edin Berberovic)



Jazzly geht's weiter

Das nächste Musik-Highlight, auf das ich mich von Herzen freue, bereiten uns Jazz Brothers & Sister. "Einfach guter Musik" aus sämtlichen Genres und aller Herren Länder haben sich die Jazzgeschwister verschrieben. Gospel - Jazz - Fado - Chanson - Latin - Pop, gecouvert oder in Eigenbau versprechen einen musikalisch hochkarätigen Abend mit einem Gustostückerl nach dem anderen.

Das swingende Quartett:

- Burgi Pichler - Vocals
- Sepp Kili - Saxophon / Clarinet
- Dr. Wolfgang Schierhuber - Guitar
- Christian Junger - Bass

(Burgi und Christian wurden auch schon in Frack und Robe gesichtet, sind sie doch im „Nebenberuf“ Bassisten der Camerata Salzburg!)

Time: DO, 07. 07. 2022, 18:00

How much, Schatzi: € 19,00

Bitte reservieren!

1. Der liebste Buhle, den ich han,
Der liegt beim Wirt im Keller;
Er hat ein hölzins Röcklin an
Und heißt der Muskateller.
Er hat mich nächten trunken g'macht
Und fröhlich heut den ganzen Tag,
Gott geb ihm heint ein gute Nacht.

2. Von diesem Buhlen, den ich mein',
Will ich dir bald eins bringen;
Es ist der allerbeste Wein,
Macht lustig mich zu singen,
Frischt mir das Blut, gibt freien Mut,
Alls durch sein Kraft und Eigenschaft.
Nun grüß ich dich, mein Rebensaft!

(dt. Volkslied)

1. Quam habeo carissimam,
Est in cauponae cella,
Ex ligno habet tunicam,
Est uva muscatella.
Nuper me fecit ebrium,
Diem dedit laetissimum,
Dico valere plurimum.

2. Huius meae carissimae
Mox feram tibi partem,
Est uva notae optimae,
Ciet canendi artem.
Cruorem novat, liberat
Vi et natura animum,
Saluto te, uvae succum.



Gevatter Hinz, sprach Kunz, was trinken wir? Sommerwine!

Ihr Vinothekar liebt ja bekanntlich die Meditationsweine, auch und besonders unter den Weißen, burgundisch, schmelzig, komplex. Sommerliche Abende (auch Vormittage, Nachmittage, ad libitum) verlangen aber ebenso eine leichtfüßigere Auswahl im Keller, frisch, fruchtig, jugendlich. Meine aktuelle Empfehlung daher: der Muskateller, eine uralte und hochwertige Rebsorte, exemplarisch in dreierlei Gestalt materialisiert.

Manfred Gruber, Kamptal, Gelber Muskateller 2021

Der Klassiker: trocken, duftig, zart exotisch. Idealer Aperitif.

Reini Heftner, Weinviertel, Roter Muskateller 2020

Der Überraschende: aromatisch, saftig, elegant. Und weiß.

Philipp Stix, Weinviertel, Blütenmuskateller 2021

Der Newcomer: Bio, PIWI, Kabinett. Eine Wucht, must unbedingt try!

Und das Beste: Den Schmeckaten gibt's auch als Frizzi (genau, vom Franzi!)

(Bildquellen: gruber-weingut.at / heftner.at / weingutstix.at / winzerhof-stift.at)



Und die Alternative?

Darf man hochwertigen Wein verdünnen und verwässern? Der Nicht-Puritaner antwortet: Ja. Und: nur hochwertigen. Der berühmte Spritzwein hat nicht nur in Wien Saison, in Graz z. B. wohnt seine Schwester und heißt dort „Mischung“. Man verheiratet da (im legendären Pammerbad etwa) u. a. Wölsch und Schülcha mit Mineralwasser – herrlich!

In unserem Kühlschrank bzw. Eiskasten (für Wiener Leser) ist immer der L'Ecker vom Eckhof auf Lager, ein Grüner mit Quellwasser und Kohlensäure im 0,3l Gebinde. In Zukunft aber auch ein Roter Spritzer (burgenländisches Weltkulturerbe, sozusagen) und ein Rosé mit Blutorange für die ganz oargen Feinspitze.

Mir selbst gefällt ja am besten das Flascherl, auf dessen Etikett sich Winzer Alex im Selbstportrait mit Kapperl, Sonnenbrille und Vollbart verewigt hat. Bildtext: „G'spritzer“. Priceless!

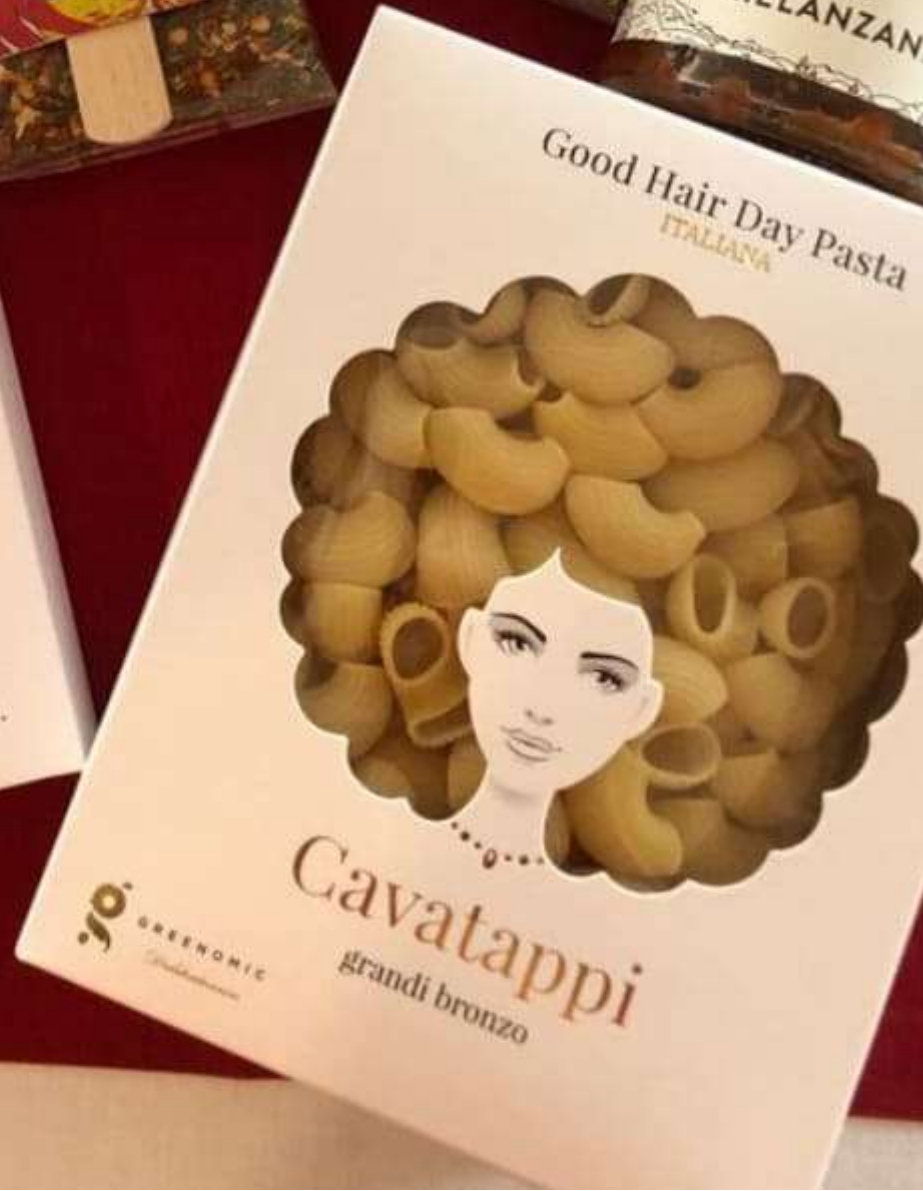
(Bildquelle: weingut-bischof.at)





Good Hair Day Pasta
Treccia al peperoncino

300 g e
10.58 oz.



Good Hair Day Pasta
ITALIANA



Cavatappi
grandi bronzo



La vita è bella!

Sie machen als gastrosexuelle Menschen (so der terminus technicus) sicherlich den Nudelteig selbst? Nein, keine Fettucine, Spaghettoni, Cappelletti della casa? Dann haben Sie doch sicher einen Geheimtipp-Anbieter jenseits von Massenware? Auch nicht? Keine Panik, ich hab da was für Sie: Beste Pasta in allen Formen und Farben kommt von „Good Hair Day“, z. B. Cavatappi Grandi Bronzo oder Treccia al Peperoncino, original italienisch, traditionell gefertigt und supernett verpackt.

Und? Sugo selbst? Na sicher. Aber wenn's einmal ganz schnell gehen soll – zwei Ideen für Sie:

Mit den Gewürzmischungen von Greenomic benötigen Sie nur mehr Olivenöl und – je nach Gustibus – Paradeiser und Käse, und gemma. Aktuell bei uns erhältlich: Aglio Olio e Peperoncino und Alla Puttanesca, Kochlöffel inkl.

Wer die (eh genussvollen) Mühen der Zubereitung ganz vermeiden will, greift zum Traum im Glasl, Fertigsugo vom Christöphl aus Wildon / Stmk. Da gibt's vom Hirschen über Bergschaf und Mangalitza alles, vegetarisch auch von Melanzani bis Steinpilz. Ich hab die hausgemachten Glücksversprechen vorurteilslos probiert: Besser hätt ich's auch nicht können.

Kurze Pause

Das verlängerte Wochenende 16. – 19. Juni nützen wir wieder für eine Bildungsreise, diesmal nach Wien. Wir müssen nämlich furchtbar dringend den einen oder anderen Heurigen besuchen, fürs Learning and Training warats. So selbstlos sind wir, sogar in der vermeintlichen Freizeit. Ihre Vinothek ist also am Freitag zu, und wir hoffen sehr, alle Lieben in der kommenden Woche wiederzusehen.

In diesem Sinne: Haben Sie einen beschwingten, freudevollen Start in den Sommer!



Impressum | Datenschutz

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)