

September 2022

Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe erhalten Sie

- einen Seemannsgruß,
- einen fernöstlichen Wegweiser,
- zwei feine Einladungen
- und ein Apropos.



Die Vinothek als Hafensteuerei

Wenn die großartige Miss A. Ship vergnüglich Flaschenpost verliert – und solche Korrespondenz geht ganz unfiktiv schon seit Jahren zwischen Salzburg und Hamburg hin und wider – bleibt kein Auge trocken. Keine Kehle eh auch, denn womit hätte die mehr als kreative Glas- und Flaschenorganistin Yoko Yagihara ihr Instrument gebaut, wenn wir nicht für geleerten Buddeln gesorgt hätten?

Danke, Dorit und Yoko, für diesen einzigartigen Abend. Und für das Versprechen: „Wir spülen weiterhin an und bleiben auf Wellenlänge“. Ahoi!

(Bildquellen: Robert Herbe)



SCHENKE

Genuss

GUTSCHEINE

vinothek@degustibus.at

RESERVIERE

Genuss

TASTINGS

vinothek@degustibus.at





Gevatter Hinz, sprach Kunz, was trinken wir?

Im Kosmos der Genüsse und Getränke gibt es selbstverständlich Trends und Moden, aufkommende und verschwindende. Denken Sie an die stabile Single-Malt-Bekenntnisgemeinschaft, während etwa Cognac, Armagnac, Calvados zu Mauerblümchen verkommen sind. Oder an die eher kurzlebigen Partykracher von Captain Morgan bis Lillet – aber König Gin surft weiterhin auf hoher Woge (zu Recht, Anm. d. Red.).

Was in jüngster Zeit vernehmlich bei der Spitzengastronomie und Genießer-Community anklopft, ist japanischer Sake, Nihonshu (wir haben's ja immer schon gewusst, übrigens). Aber was ist das genau?

Was hierzulande gerne Reiswein genannt wird, hat tatsächlich viel mit Wein gemeinsam: Er verlangt ein tadelloses Ausgangsprodukt, den speziellen Reis, und reagiert empfindlich auf Bodenbeschaffenheit, Feuchtigkeit, Mikroklima (Terroir) ebenso wie die Traube. Wie Wein empfiehlt er sich als hervorragender Speisen- und Käsebegleiter, aber auch solo, im Alltag und zu Festen. Und ebenso wie in heimischen Kellern kommt es sehr auf die Hand des Meisters an. In der Herstellung gibt es aber eher Parallelen zur Getreide veredelnden Kunst der Bierbrauer.

Was ist nun drin, in einer guten Flasche Edelstoff? Schlicht Reis und Wasser. Und Koji. Und manchmal darf reiner Braualkohol zugesetzt werden. Sake-Reis ist großkörniger als Speisereis; gut so, wenn man weiß, dass er in Mühlen „poliert“ werden muss, um nur den edelsten Kern zu erhalten. Je höher der Poliergrad (die besten Vertreter liegen bei 35 %, d. h. dem Korn wurden 65 % der Hülle wegvermahlen), desto feiner und eleganter Aroma und Geschmack des fertigen Produkts. Wie beim Bier kommt nur bestes Quellwasser zum Einmaischen in Frage, ein Kriterium, das auch – neben Reis- und Hefesorte – zur enormen Vielfalt des Sake beiträgt, der ja im gesamten Inselstaat hergestellt wird. Doch zunächst benötigt man den Koji-Pilz, mit dem ein Teil vom Reis geimpft wird, damit die Moleküle der Getreidestärke zu Zucker verwandelt werden. Erst dann kommt die Hefe zum Einsatz, die brav Alkohol erzeugt. So viel übrigens, dass vor der Abfüllung auf die üblichen 15 – 16 Vol.proz. verdünnt wird. Und noch viel mehr gäb's zu erzählen über diese Herrlichkeit...

Neugierig geworden? Wollen schmecken? Dann hab ich was für Sie!

(Bildquelle: Vinothek De Gustibus)

OISHII
美味しい

JAPANISCHER KULINARISCHER
ERLEBNISABEND

“OISHII” – “SCHÖNER GESCHMACK!”

Mit allen 5 Sinnen degustieren – nicht nur riechen, schmecken & sehen, sondern auch die Konsistenz & die milde Wärme fühlen & hören. Perfektionistische & puristische Kulinarik.

WAS - Eine Gaumenerlebnisreise von 4 frisch schmeckenden & unpasteurisierten, über süßen & herben bis zu Sparkling Sake / Nihonshu - in Begleitung von 4 authentischen regionalen Gerichten Japans. Emmelsche Klänge der Aromen zu einem kulinarischen Ensemble, vervollständigt durch 1 österreichische gekelterte Könnerschaft.

WANN - Freitag 30. September 2022 - Beginn: 18:00

ORT & ANMELDUNG - **Vinothek De Gustibus**
Karl-Heinz Robitschko / Berg-Strasse 14 / Salzburg / +43 662 276 151 / vinothek@degustibus.at

PREIS - 4 Sake zur Verkostung & Information inkl. japanische Speisen & 1 österreichische gekelterte Überraschung - € 69,- pro Person

日本酒

Fernöstlich:

Japanischer Genussabend

Aus gemeinsamer Begeisterung für japanisches Essen und Trinken (und nein, Supermarkt-Sushi ist definitiv nicht gemeint) gebar eine kleine Runde die Idee zum Oishii-Abend.

Was für ein Glücksfall, wenn man als Japanfreund Japan-Freunde hat! Und so dürfen wir mit Stolz als Chefs de cuisine vorstellen: Nobuya Kato San und Yoshiyuki Takamori San (aka Sepp Salzburger; naja, wenn man bei uns Yoshi heißt...). Die beiden studierten Musiker können nicht nur Bratsche bzw. Bassposaune in Perfektion, sondern verkörpern japanische Lebensart und -kunst, dass es eine Freude ist. Beim Probe-Essen (viel feines Gemüse, Huhn und Schwein, vier Gänge,

SAVE THE DATE

Freitag, 30. September 2022,
18:00 Uhr

ORT

Vinothek De Gustibus
Bergstraße 14, A-5020 Salzburg

HOW MUCH, SCHATZI

Eintritt: € 69,- pro Person / Um
Anmeldung wird gebeten

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO

vinothek@degustibus.at

davon zwei con variazioni, Süßdessert plus Likehr, kurzum:
umwerfend) wurde meine begleitende Sake-Auswahl
wohlwollend begrüßt. Für alle, die da nicht dabei waren
(hehe), ist dieser Abend.

Große Empfehlung, begrenzte Teilnehmerzahl, bitte
anmelden!

(Bildquelle: René Pascal Neusser)



Ganz, ganz ähnlich:

SAVE THE DATE

Walk The Line

Mögen Sie Johnny Cash? Wer nicht!

Am Freitag, 16. September mit Beginn 18:30 lässt Oliver Morelli den unvergessenen „Man in Black“ wieder aufleben. Er kann das, ich freu mich. Und ich verspreche: Weit besser als jeder Elvis-Lookalike.

Eintritt? Der Hut freut sich über großzügige Handgelenksbewegungen nach eigenem Ermessen.

(Bildquelle: Oliver Morelli)

Freitag, 16. September 2022,
18:30 Uhr

ORT

Vinothek De Gustibus
Bergstraße 14, A-5020 Salzburg

HOW MUCH, SCHATZI

Eintritt: der Hut freut sich über
großzügige
Handgelenksbewegungen
nach Ermessen

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO

vinothek@degustibus.at

Ein Schlaumeier-Tipp zum Schluss

Wer kennt das nicht: Ein Rotweinfleck auf dem (weißen) Tischtuch oder Hemd, uje. Ein goldiger Rat zu diesem Ärgernis kommt uns nicht aus der Sommellerie und nicht aus der Branche Chemische Reinigung, sondern aus Angewandter Hausfrauenwissenschaft:

Man behandelt den Fleck Rot mit einer Dosis Weiß! Voraussetzung: beide sind frisch (und so ein lebenswichtiger Vorrat ist ja in jedem anständigen Haushalt zuhanden), d. h. auch ein eingetrockneter Rotschaden wäre aufzufrischen! Mein V-Mann hat's ausprobiert und schwört auf den Erfolg, ohne Rückstand und Rand. Again what learned!

Haftung wird dennoch nicht übernommen...



[Impressum](#) | [Datenschutz](#)

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