



Von Äpfeln und Birnen,

die etwas Besonderes werden wollten: Château de Hauteville, Eric Bordelet

Wie viele vielleicht wissen werden, gilt Anton Dreher Senior (1810 – 1863), ehemals Eigentümer der Schwechater Brauerei, als der Erfinder des Lagerbieres. Was er für die Bierproduktion getan hat, das könnte man Eric Bordelet für die Sidre Produktion in dem, im Jahre 1992

übernommenen, elterlichen Betrieb anrechnen. Beide Charaktere nahmen sich eines bestehenden, vielerorts bekannten, Produktes an, und etablierten einen neuen, verbesserten Stil. Die nach streng biodynamischen Prinzipien bewirtschafteten 19 Hektar umfassenden Obsthaine beheimaten eine Vielzahl von, in teilweise Vergessenheit geratenen, angestammten Apfel- und Birnensorten. Einige dieser Bäume wurden schon vor hundert Jahren gepflanzt und tragen heute maßgeblich zum unverkennbaren Charakter und Erfolg der Sidres bei. Man könnte davon ausgehen, dass vorangegangene Generationen den nötigen Weitblick und das Interesse an Projekten hatten, die nicht nur den kurzfristigen, vermeintlichen Erfolg vor Augen hatten, sondern den oft mühsamen Weg einer langfristigen und nachhaltigen Entwicklung bevorzugten.

Genau mit dieser Philosophie vor Augen, trat Didier Daguéau (1956 - 2008), der unter Weinkennern Kultstatus genoss, an Eric heran und überzeugte den damaligen Sommelier des mit drei Michelinsterne ausgezeichneten Restaurants Arpège in Paris, eine neue Art des Sidres zu entwickeln. Wäre Eric nicht seiner Zunft um Jahre voraus gewesen, hätte er sich sicherlich nicht auf dieses wagemutige Unterfangen eingelassen. Denn für gewöhnlich haben Menschen den Wunsch, sich ihrer Umwelt anzupassen, sich so zu kleiden, wie sich alle kleiden, das zu besitzen, was alle besitzen, und das zu tun, was alle tun. Der Anfang war mühsam und schwer, wie allzu oft, wenn man neue Wege bestreitet und sich nicht dem dauernden Wechsel der Moden und Trends unterwirft. Für viele Winzer ist diese Erfahrung sicherlich nicht




Sidre und Poiré vom Feinsten – Apfel- und Birnenschaumweine von Eric Bordelet.



Eric Bordelet war lange Jahre als Sommelier in den bekanntesten Restaurants tätig.

verwunderlich, haben doch einige dieses am eigenen Leib zu spüren bekommen. So war es auch im Falle Bordelet – auch er musste viele Jahre ausharren, bis er von seinen wagemutig guten, aber avantgardistisch in Reintönigkeit und Expressivität geprägten Apfel- und Birnen-Sidres leben konnte. Obendrein waren diese im Vergleich zu dem, was als Sidre in den Regalen stand, für viele zu teuer.

Oscar Wilde pflegte zu sagen: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Diesem Leitspruch getreu, entstand das Spitzenprodukt des Hauses, der Poiré Granit, welcher verblüffend stark an Champagner-Niveau grenzt. Der Granit wird aus 100 – 300 Jahre alten Früchten der bestehenden Birnenbäume gewonnen. Laut Tradition braucht ein Birnenbaum 100 Jahre, um zu wachsen, 100 Jahre, um erstklassige Früchte zu entwickeln und weitere 100 Jahre, um von der Erde zu scheiden. Mit solch einem Grundmaterial an Früchten und der nötigen Hingabe ist es nicht verwunderlich, dass die aus ihnen gekelterten Sidres sie wertvoll und kostbar machen. Eric empfiehlt den Poiré Granit gerne zu sautierten Jakobsmuscheln und Ziegenkäse. Die ganze Palette der dargebotenen Sidres erfreut den Gaumen nicht nur durch ihre Expressivität, sondern im Vergleich zu anderen, durch für Sidre ungewöhnlichem langen Lagerpotenzial. Seine klassischen und etwas einfacheren Sidres können zwischen vier und sechs Jahren gelagert werden, ohne jeglichen Qualitätsverlust zu erleiden. Seine grandiosen Produkte „Granit (Birne)“ und „Argelette (Apfel)“ können ohne jegliches Bedenken bis zu zehn Jahre und länger gelagert werden. Diese brauchen etwas Zeit zum Reifen um ihr volles, teilweise cremig anmutendes, duftiges und leichtes Aroma in voller Komplexität zu entfalten. Eric Bordelet ist der perfekte Beweis dafür, dass durch fundiertes Handwerk, einer klaren Vision und dem nötigen Durchhaltevermögen, Meisterstücke natürlicher Perfektion und Attraktivität hervorbringen werden können. 

www.ericbordelet.com



Das Ergebnis begeistert die berühmtesten Köche und Winzer.



Sommelier Gespräch

Patrick Hopf

Maître und Sommelier im Restaurant Riegi, Wien
www.riegi.at

Oscar's: Welcher Wein hat dich so beeinflusst, um sich ernsthaft mit dem Thema Wein auseinanderzusetzen?

Es war ein 1980er Amarone von Quintarelli, den ich im Restaurant gerochen habe, und mein Chef und der Gast waren von meinem Geruchssinn so beeindruckt, dass mich der Gast einen Schluck kosten ließ.

Oscar's: Seit diesem Zeitpunkt, was war für dich der beste Wein den du jemals getrunken hast?

Da gab es viele, aber überraschenderweise war der, der mir am meisten in Erinnerung geblieben ist, keiner der ganz Großen. Es war ein 98er Cims de Porrera aus dem Priorat.

Oscar's: Was unterscheidet die Weinliste vom Restaurant Riegi von den anderen?

Wir sind eines von nur sieben Restaurants in Österreich, deren Weinkarte mit dem „Best Of Award Of Excellence“ vom Wine Spectator ausgezeichnet wurde. Weiters habe ich bei den (Bordeaux) Weinen sehr viel Wert auf die Jahrgänge und eine moderate Preisgestaltung gelegt. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei; die ganz Großen, die Geheimtipps und Preis-Leistungsknaller, die besonders gekennzeichnet sind. Außerdem gibt es keinen der 650 Weine, den ich nicht auch selbst trinken würde.

Oscar's: Wie siehst du die Wichtigkeit von Essen und Weinbegleitung?

Die Menschen sind glücklich, wenn sie in ihren Beziehungen Harmonie empfinden; warum sollten sie nicht ähnlich fühlen, wenn sie an einem tollen Abend in einem Restaurant die Harmonie von Speisen und Wein erleben, ganz entspannt geniessen, und sich in erfahrene Hände begeben können?

Oscar's: Welches ist eines deiner Lieblings-Restaurants/Bars um Wein zu genießen? Und warum?

Generell alle, die eine gute Weinkarte haben, und in denen man auch gut essen kann, Hauben und Sterne setze ich nicht voraus. Im Speziellen die Bodega Lobo y Luna im siebten Wiener Gemeindebezirk, ein kleines spanisches Lokal mit guten Tapas und vielen (offenen) spanischen Weinen, zu echt super Preisen.

Oscar's: Was würdest du tun, wenn ein Gast einen Wein zurückschickt? Und wenn es ein Chateau Latour 1982 wäre?

Der Gast hat immer recht, wenn er dennoch in Ordnung ist, trinke ich ihn mit dem Personal zusammen. Eine Horrorvorstellung, ist gottseidank noch nie passiert, aber das wäre wohl eine schwierige Situation, in anbetracht der Kosten. Wenn er fehlerhaft ist, nehme ich ihn anstandslos zurück, wenn nicht, probiere ich diplomatisch vorzugehen - Kann ja etwas für diesen Wein Typisches sein.

Oscar's:

Welches sind deine größten Lehrstunden als Sommelier gewesen?

Meine erste eigene Weinkarte in kompletter Eigenregie und die dazugehörige Weinkellerumgestaltung. Wahnsinnig viel Arbeit, und sehr lehrreich, da ich noch über relativ wenig Erfahrung verfügte.