



© Anna Stoecher

Der internationalen Weinkritiker-Elite präsentierte sich der Arlberg als »marvellous winter wonderland«. Nicht weniger wunderbar waren aber die Champagner, mit denen 13 Gourmet-hotels um die Auszeichnung der besten Flasche von Lech und Zürs ritterten.

16. Dezember 2022

Eine leere Champagnerflasche, eingebettet in Bronze, war der Preis, um den sich im »Fux Restaurant« alles drehte. Der oberösterreichische Bildhauer **Markus Hofer** hatte die witzige Skulptur geschaffen, die an den Gastronom mit dem besten Schaumwein von Lech und Zürs gehen sollte. Angesichts der bekannt **hohen Dichte an Spitzenrestaurants** keine leichte Wahl. Doch die Jury für diesen Höhepunkt des Festivals »**Arlberg Weinberg**« war mit drei **Masters of Wine** (Romana Echensperger, Andreas Wickhoff sowie der britischen Kritikerlegende Jancis Robinson) bestens besetzt. Parallel zur Journalistenrunde – u. a. mit »Wineanorak« Jamie Goode und Falstaff-Autor Roland Graf – stimmten auch die Sommeliers des Arlbergs von Sabine Ebner (Kristiania) bis Günther Meindl (Berghof) beim »**Best bottle award**« im Blindtest über die Einreichungen der Kollegen ab.

Standortbestimmung der Schampus-Szene

Die Idee dazu entwickelte Vintage-Weinhändler und Teilzeit-Lecher **Clemens Riedl** (»Trinkreif«) gemeinsam mit dem Tourismusverband: »Wir wollten einen alternativen Weg zu den Weinkarten-Bewertungen einschlagen«. Dass sich dieser Award 2022 dem Schaumwein widmete, ließ auch eine Standortbestimmung der Kategorie zu. Denn die Vorgabe – klassische Flaschengärung und vor dem Herbst 2020 degorgierte Flaschen – ergab einen breiten Spielraum für Sommelier-Vorlieben. Das zeigte sich bei den Jahrgängen, die von 2005 (Moët & Chandons »Grand Vintage«) bis 2017 (von Kultwinzer **Ulysse Collin**) reichten. Zudem waren

von den 13 eingereichten Flaschen elf Champagner.

Lediglich der einzige Rosé der Blindverkostung (»Perle di Pavone« aus der Toskana) und Michael Moosbruggers »Blanc de Blancs« von Schloss Gobelsburg, den sein Bruder Florian aus dem »Hotel Post« eingestellt hatte, durchbrachen diese Franzosen-Phalanx. In der wiederum zeigten die Vielzahl an Extra Brut-Abfüllungen und ein hoher Anteil an **Winzerchampagnern** (z. B. Tarlant, Bertrand-Delespierre, de Souza), wo die Sommeliers des Arlbergs aktuell die Schwerpunkte setzen.



Ein Plädoyer für die 2008er Jahrgangschampagner

Mit den Plätzen 3 und 4 konnten sich die Hotels »**Almhof Schneider**« (mit Ulyse Collins »**Les Pierrières**« 2017) und das Gastgeber-Haus Fux (Egly-Ouriets »**Grand Cru Millesimé 2008**«) auch bestens im Jury-Voting platzieren mit ihren eingereichten Winzerchampagnern. Das Ergebnis für den Vintage 2008 von Egly-Ouriet zeigte auch bereits an, dass der Sieg nur über diesen herausragenden Jahrgang führen würde. Und so stand am Ende nach dem Aufdecken der Flaschen auch zweimal diese Jahreszahl am Siegetreppchen. Aus dem »Burg Vital« hatten **Sommelier Michael Bauer** und **Wine Director Maximilian Lucian** die »**Cuvée Winston Churchill 2008**« von Pol Roger mitgebracht. Mit **93,76 Punkten** von 100 möglichen blieb er knapp hinter dem Schnitt von **94,35** für den Sieger.

Immerhin kam auch dieser Schaumwein aus einem Keller der Familie Lucian aus Oberlech: »Burg«-Sommelier **Christian Lucian** holte mit dem »**Comtes de Champagne 2008**« von Taittinger einen klaren Sieg in beiden Jurys. Was umso bemerkenswerter ist, als die Sommeliers in ihren Punkten zumeist doch von der Journalistenwertung abwichen. Doch wie sagte Zeremonienmeister Willi Balanjuk so schön: »Wer noch zweifeln sollte, dass 2008 ein herausragendes Jahr war, sollte auch sehen, dass sich in den Top 4 drei Champagner dieses