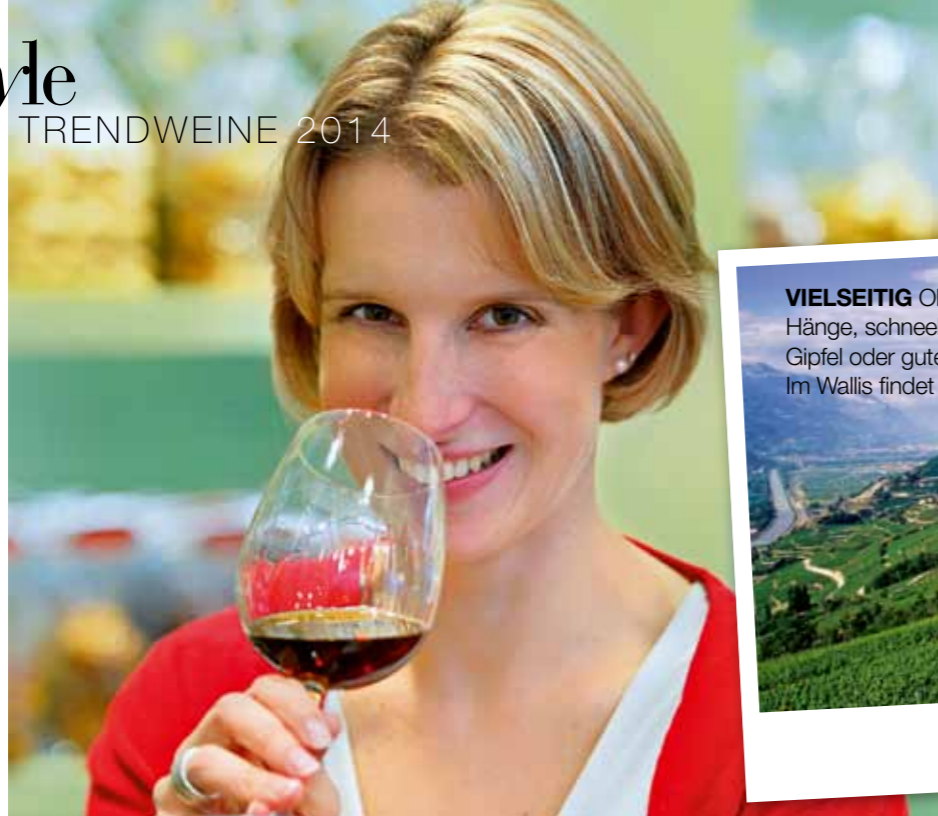


FLIEGENDE SOMMELIÈRE
Die Lust auf Genuss-Winselection-Expertin Christina Hilker hat einen guten Riecher für Top-Produkte weltweit



VIELSEITIG Ob grüne Hänge, schneebedeckte Gipfel oder guten Wein: Im Wallis findet man alles



HEIMATLICH
Beim badischen Winzer Knab einen Grauburgunder zum Spargel genießen



ENTSPANNT
Sonne tanken auf dem Weingut Can Bonastre in Spanien

MEINE WEINE DES JAHRES

IN ALLER WELT AUF DER SUCHE NACH DEN BESTEN TROPFEN: UNSERE SOMMELIÈRE CHRISTINA HILKER ZEIGT IHRE REISEROUTE UND LIEBLINGE 2014

Kennen Sie eigentlich jeden Wein?“ Oder: „Waren Sie schon auf all diesen Weingütern, die Sie empfehlen?“ Diese Fragen sind vermutlich die meistgestellten an mich und meine Gilde. Meine Antwort lautet immer: „Natürlich kenne ich nicht jeden Wein, schließlich gibt es auf der ganzen Welt gute Weinregionen, und die Natur schafft Jahr für Jahr neue Bedingungen. Aber ich empfehle und beurteile natürlich nie Weine, die ich nicht kenne. Und, nein, auf jedem Weingut bin ich auch noch nicht gewesen. Leider. Denn sonst hätte ich bereits jeden Flecken auf der Welt gesehen.“ Fest steht aber: Ich versuche, jede Gelegenheit zum Reisen zu nutzen, um Neues kennenzulernen. So habe ich für die

kommenden Monate bereits meine Route gesteckt und empfehle Ihnen hier Monat für Monat meine Favoritentropfen aus der Region (alle Produkte siehe nächste Seite).

Januar & Februar

Als begeisterte Wintersportlerin zieht es mich in diesen Monaten natürlich in die Berge. Am liebsten in die Schweiz nach Leukerbad im Wallis. Dort sind zwei Dinge sicher: guter Schnee und das abendliche Raclette oder Käsefondue. Nach einem sonnigen Tag an der klaren Bergluft gibt es nichts Köstlicheres als diese Schweizer Spezialitäten. Und dazu natürlich einen frischen, bekömmlichen Gutedel, der im Wallis übrigens Fendant heißt.

1 Mein Weintipp für Januar & Februar:
2012 Fendant Les Terrasses, Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz.
Zu beziehen über www.herrvondue.de,
Tel. 040/39907000,
Preis: um 13 Euro



Fotos: ccostia; Herbert Lehmann; Matthias Hangst/burdafood.net; stefanobutturini.it; PR, 13

Anfang März

Im März zieht es mich dann schon weiter Richtung Süden. Selbst auf der iberischen Halbinsel ist es jetzt noch zu früh für die ersten Frühlingsboten, aber das Klima ist ausgewogener. Genau richtig für etwas Kultur, einen Besuch in der vitalen Metropole Barcelona und im Dalí-Museum. Zum Übernachten ist mir ein Weinresort am liebsten. Can Bonastre, südlich von Barcelona gelegen, wäre so eine Oase: Weingut, luxuriöses Hotel und Gourmetrestaurant in einem. Die Produkte des Guts, z.B. das vollmundige im Holzfass gereifte Rotweincuvée Erumir Crianza, machen jetzt richtig Appetit auf einen Aufenthalt dort.

Anfang April

Nun beginnt ungeduldiges Warten auf das so einzigartige Gemüse, den Spargel. Da zieht es mich an den Kaiserstuhl ins Badische. Es ist herrlich, dort durch die erwachende Natur zu wandern und mit Hunger einzukehren, um die leckeren Stangen mit einem fruchtigen, mineralischen Glas Grauburgunder, z.B. vom Weingut Knab, zu genießen.

Mai & Juni

Spätestens jetzt gibt es wohl nur noch ein Thema im fußballverrückten Deutschland: Die Weltmeisterschaft in Brasilien steht vor der Tür. Weniger bekannt als die Kicker vom Zuckerhut sind die Weine aus diesem riesigen südamerikanischen Land. Dabei gibt es dort durchaus tolle Entdeckungen. Die Brasilianer lieben ihre Fleischspieße, das Churrasco. Dazu passt ein guter brasilianischer Rotwein perfekt. Das sollte auch bei uns zum Grillfleisch funktionieren. Die WM schaue ich mir dann ohnehin lieber von zu Hause von meiner Couch aus an...

Juli

Ein herrlicher Monat im Burgenland und am Neusiedlersee. Ein Meer von Reben wiegt sich im Sommerwind, und der riesige, aber friedliche See lädt zum Baden ein. Es gibt dort eine Vielzahl von ausgezeichneten Restaurants. So freue ich mich schon jetzt auf ein Fischgericht in „Paulis Stuben“ von Pauli Braunstein in Purbach und dazu ein Glas vom Weißwein F.X. Muschelkalk von Paulis Schwager Martin Pasler.

August

Zu Hause ist es doch am schönsten. Das gilt in jedem Fall für diesen Sommermonat. Mein Zuhause ist das schöne Stuttgart im Schwabenland, und dank des milden Mikroklimas hier reichen Weingärten fast an unser Haus heran. An einem warmen Tag auf der Terrasse ein erfrischendes Glas Rosé vom Weingut Zimmerle genießen – Herz, was willst du mehr?

September

Jetzt zieht es mich wieder in die Berge. Diesmal aber eher beruflich. In Völs, direkt am Fuße des Schlerns, des Südtiroler Wahrzeichens, hat ein Projekt seine Heimat gefunden, das ich von Anfang an als Seminarleiterin begleiten durfte: die Blindprobe (Infos: www.blindprobe.com). Das sind Wein-Sensorikseminare in völliger Dunkelheit. Obwohl ich das Projekt bereits seit sieben Jahren kenne, freue ich mich immer wieder aufs Neue über das so konzentrierte Riechen, Schmecken und Diskutieren im Dunkeln. Zur Belohnung gibt es eine zünftige Brotzeit mit einem guten Glas Vernatsch vom Weingut Manincor.



TRADITION

In der „Wein-KulturBar“ in Dresden lässt Christina Hilker das Jahr bei einem guten Roten ausklingen

nen Ausflug zur Haut-Koenigsbourg kann man perfekt mit einem Besuch bei einem Weingut verbinden. Die meisten Trauben sind bereits im Keller und die Winzer oftmals zum kleinen Plausch bereit. Zur Stärkung wäre eine Quiche mit einem guten Pinot blanc, z.B. von Remy Gresser aus Andlau, gerade recht.



ATEMBERAUBEND

Der Meerblick des Weinguts Castellaro auf Sizilien

Meine Favoriten im...

Oktober

Das Elsass ist ein ideales Reiseziel im schönen Herbst. Einen Ausflug zur Haut-Koenigsbourg kann man perfekt mit einem Besuch bei einem Weingut verbinden. Die meisten Trauben sind bereits im Keller und die Winzer oftmals zum kleinen Plausch bereit. Zur Stärkung wäre eine Quiche mit einem guten Pinot blanc, z.B. von Remy Gresser aus Andlau, gerade recht.

November

Vor dem Winter noch mal richtig Sonne tanken – das ist dieses Jahr mein Plan. Das Ziel ist Sizilien. Die faszinierende Insel ist landschaftlich und was die Vielfalt der Weine betrifft enorm abwechslungsreich. Der würzige, filigrane Rotwein Nero Ossidiana von den Liparischen Inseln wird gerade zur köstlichen sizilianischen Küche, die durchaus nordafrikanische Einflüsse offenbart, ein großer Genuss sein.

Dezember

Last, but not least freue ich mich auf eine Reise in das Florenz des Ostens – Dresden. Der Weihnachtsmarkt ist immer einen Besuch wert. Danach ist ein Glas Wein genau das Richtige: Das gibt es bei meinem Sommelier-Kollegen Silvio Nitzsche in der „WeinKulturBar“. Silvios Empfehlung zum Rotkrautsüppchen ist der Spätburgunder Haus Steinbach vom Weingut Volker Gerhardt. Ein Gedicht zum Jahresabschluss!



Im Trend 2014

2 Weintipp März: 2009 Erumir Crianza, Finca Can Bonastre, Penedès, Spanien. Zu beziehen über www.findyourwine.de, Tel. 087 21/1 26 1985, Preis: ca. 8 Euro
3 Weintipp April: 2013 Enderinger Engelsberg Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Knab, Baden. Zu beziehen über www.knabweingut.de, Tel. 076 42/61 55, Preis: ca. 8 Euro
4 Weintipp Mai/Juni: 2011 Cabernet Sauvignon-Shiraz, Rio Sol, Vini Brasil. Zu beziehen über www.vinexus.de, Tel. 08005/7 07 00 81 60, Preis: ca. 7 Euro
5 Weintipp Juli: 2012 F.X. Muschelkalk, Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee, Österreich. Zu beziehen über www.fxmuschelkalk.de, Tel. 081 02/89 58 68, Preis: ca. 10 Euro
6 Weintipp August: 2013 Rosé Essenziell Qualitätswein trocken, Weingut Zimmerle, Württemberg. Zu beziehen über www.zimmerle-weingut.de, Tel. 071 51/3 38 93, Preis: ca. 7 Euro
7 Weintipp September: 2012 Kalterer See Keil, Manincor, Südtirol. Zu beziehen über www.unserweinladen.de, Tel. 068 81/991 11, Preis: ca. 11 Euro
8 Weintipp Oktober: 2012 Pinot Blanc Kritt, Rémy Gresser, Elsass. Zu beziehen über www.findyourwine.de, Tel. 087 21/1 26 1985, Preis: ca. 14 Euro
9 Weintipp November: 2011 Nero Ossidiana, Tenuta di Castellaro, Sizilien. Zu beziehen über www.vinaturel.de, Tel. 081 51/90 84 28, Preis: ca. 22 Euro
10 Weintipp Dezember: 2010 Spätburgunder Haus Steinbach, Sächsischer Landwein, Weingut Volker Gerhardt. Zu beziehen über www.weinkulturbar.de, Tel. 0351/3 15 79 17, Preis: ca. 15 Euro