

Elsass Gourmet Festival WEINREISE

Kulinarische Entdeckungen mit Vinaturel | N° 1 | 2013

Fortschritt durch Analyse
50 Jahre Léonard & Olivier Humbrecht

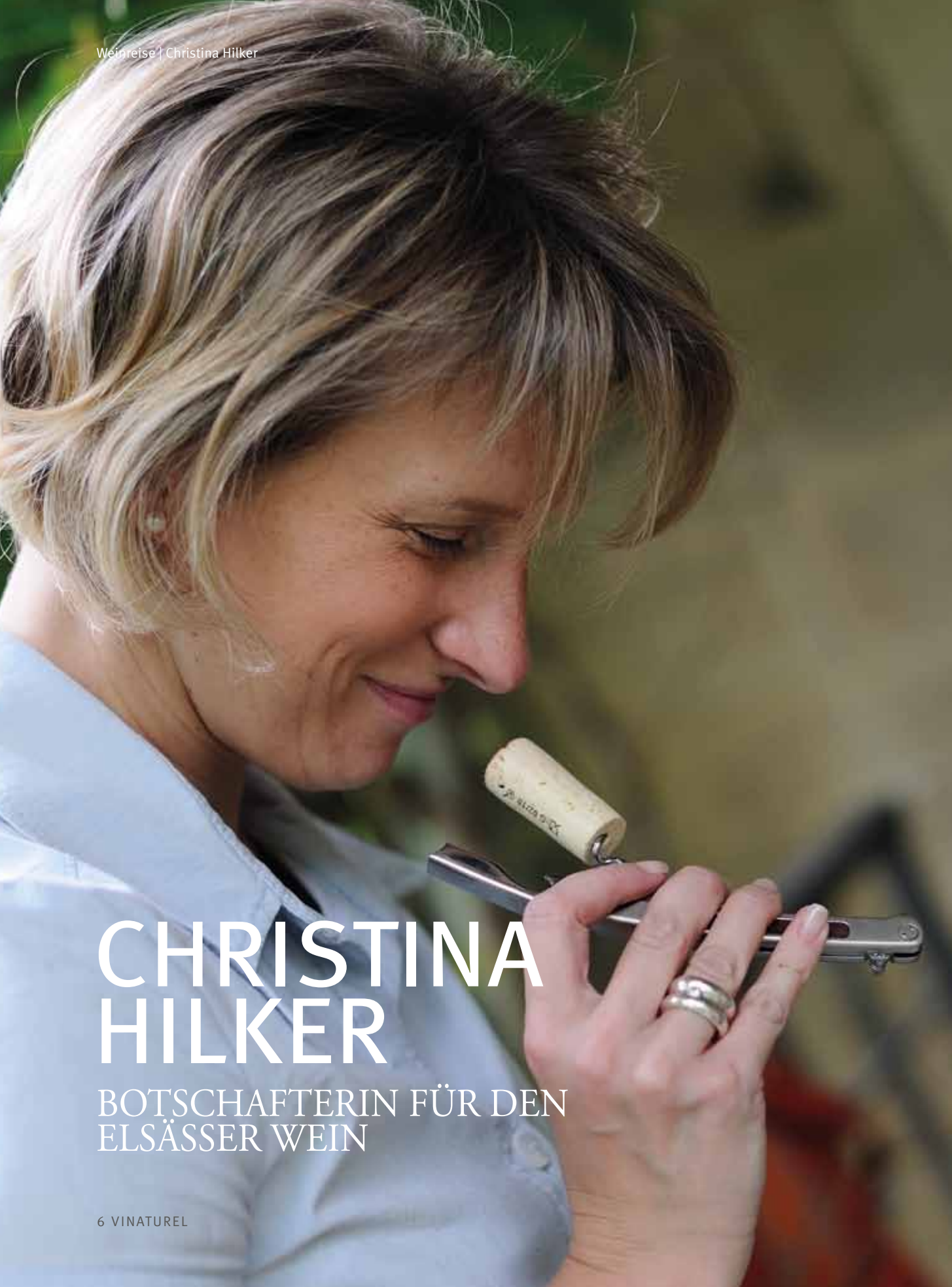
Im Juni nach Hamburg
Die Hamburger Spitzengastronomie tischt auf

Winzer des Jahres im Interview
Jacky & Maurice Barthelmé

Domaine Weinbach
Geschichte eines
Kultweinguts



Interview mit der Genussbotschafterin
Top-Sommelière Christina Hilker



CHRISTINA HILKER

BOTSCHAFTERIN FÜR DEN
ELSÄSSER WEIN



Interview



Christina Hilkers ganze berufliche Leidenschaft gilt dem Thema „Wein und Genuss“

Mit diesem Virus möchte sie möglichst viele Menschen anstecken. Ihre Kompetenz konnte sie bei verschiedenen deutschen und internationalen Spitzenrestaurants, wie dem Hotel Bareiss in Baiersbronn und als Chefsommelière des 2-Sterne-Restaurants „Speisemeisterei“ in Stuttgart, aufbauen.

Zahlreiche Auszeichnungen, wie der Gewinn der Trophée Ruinart „Beste Sommelière Deutschlands“ in 2003 und „Sommelière des Jahres 2005“ durch den Gault Millau, unterstreichen ihre hervorragende Qualifikation.

Seit 2008 ist Sie Mitgeschäftsführerin der Agentur Sommelier-Consult, eines unabhängigen Expertennetzwerks im deutschsprachigen Raum. Neben dieser Tätigkeit begeistert sie eine Vielzahl von Weinliebhabern durch zahlreiche Veranstaltungsmoderationen und Seminare.



Christina Hilker: Es ist ratsam gerade Weinen, die unter biodynamischen Grundsätzen erzeugt wurden, die nötige Zeit zuzugestehen, um sich zu entfalten.

VINATUREL: Was bedeutet das Elsass Gourmet Festival in Hamburg für Sie als Botschafterin für den Elssässer Wein?

Christina Hilker: Ich habe nach meiner Ausbildung im Hotel Bareiss ein Jahr im Elsass gearbeitet und bin seit nunmehr 7 Jahren Botschafterin für den Elssässer Wein. Durch meine regelmäßigen Reisen in das Weinanbaugebiet und den engen Kontakt zu den Winzern habe ich diese Weinbauregion ins Herz geschlossen. Mich begeistert der Stil der hochwertigen Elssässer Weine und mich inspirieren die Weine jedes Mal, wenn ich sie verkosten darf, aufs Neue. Mit dem Gourmet Festival in Hamburg bekommt das Elsass eine Plattform geboten, die die Region mit ihren Spitzenwinzern und kulinarischen Highlights in ein positives Licht rückt. Ich hoffe, dass mit dieser Veranstaltung das Elsass wieder als Region wahrgenommen wird, in der es Winzer gibt, die sich unermüdlich für die nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Weinbergslagen einsetzen und dadurch Weine entstehen lassen, die es verdient haben, von anspruchsvollen und passionierten Weinliebhabern und den Gastronomen wiederentdeckt zu werden.

VINATUREL: Welche Erfahrungen haben Sie in Hinsicht auf die Kombination von Wein und Speisen mit Elssässer Weinen gemacht? Welche Rolle spielt der biodynamische Anbau in diesem Zusammenhang?

Christina Hilker: Wenn man sich das Elsass anschaut, dann realisiert man schnell, dass es sich um eine Weinbauregion handelt, in der eine Vielzahl der Erzeuger nach biodynamischen Richtlinien arbeitet, diese Weine spiegeln das Terroir, auf dem sie gewachsen sind, ausdrucksvoll wider. Spitzenbetriebe, die ihre Erträge rigoros reduzieren und auf Aromahafen verzichten, bringen Weine hervor, bei denen der natürliche und authentische Geschmack im Vordergrund steht. Die Rebsorten sind auf die stark unterschiedlichen Böden abgestimmt und verfügen über tiefe Wurzeln, die Mineralität und Ausdruck in die Trauben transportieren. Die Weine sind dann ausdrucksstarke Vertreter, die mit Extraktfülle und vielschichtiger Aromatik aufwarten. Im Elsass wird nicht nur Riesling, sondern auch Pinot Gris und Gewürztraminer in qualitativ hochwertigen Lagen angebaut, und die Weine überzeugen durch Komplexität und Tiefe. Diese Komplexität und die Aromenvielfalt machen die Weine des Elsass zu hervorragenden Speisenbegleitern. Extraktfülle, etwas höherer Alkohol und auch Restsüße im Wein sind Komponenten, die dafür sorgen, dass von Seiten der Küche mit hochwertigen Grundprodukten, intensiven Saucen und Gewürzen gearbeitet werden kann. Schon beim ersten Hineinriechen leiten mich diese Weine hin zu Gerichten, die in ihrer Zubereitung diesen facettenreichen Weinen ebenbürtig sind.



VINATUREL: Warum findet man im Elsass viele Spitzenwinzer, die ihre Weine nicht direkt nach der Ernte anbieten?

Christina Hilker: Das unterscheidet die Vermarktungspolitik des Elsass deutlich von der hierzulande. Ich halte diese Vorgehensweise für eine nicht zu unterschätzende Stärke der Region. Viele hochkarätige Weine werden in Deutschland viel zu jung getrunken, dabei ist es ratsam, gerade Weinen, die unter biodynamischen Grundsätzen erzeugt wurden, die nötige Zeit zuzugestehen, um sich zu entfalten. Zeigen sie sich in der Jugend oft verschlossen, fast unnahbar, so eröffnen sie uns nach längerer Lagerung (im Grand-Cru-Bereich mindestens 4 Jahre) ein wahrhaft betörendes Aromenspiel. Aktuell habe ich zum Beispiel Elssässer Weine aus den Jahrgängen 2002 und 2004 verkostet und war fasziniert von ihrer Jugendlichkeit, die noch jegliche Reifeworten vermissen ließen. Aber Weine, die noch länger gelagert wurden, aus den Jahren 89, 94 und 96, finden ihren geeigneten Partner mit der richtigen Küche. Durch ihre Reife haben sie die Primärfucht teils abgelegt und zeigen heute Aromen von getrockneten Früchten, Honig und Gewürzen. Das eröffnet der Gastronomie ein reizvolles und vielseitiges Feld in der Kombination von Wein und Speisen.

VINATUREL: Gibt es in Ihren Augen in Bezug auf das Elsass noch unentdeckte Pfade und kulinarische Geheimtipps?

Christina Hilker: Ja, durchaus. Ein Wein, der mich sehr beeindruckt hat, ist der Muscat Goldert von Zind-Humbrecht, Muscat kannte ich bis dato als blumigen, erfrischenden, oft restsüßen Sommerwein. Dieses Exemplar ist jedoch nicht nur trocken, sondern fasziniert mit Tiefe und einer subtilen Aromen-Komplexität. Ebenso entdeckenswert waren die Pinot Noir der Domaine Mann, sie spiegeln nicht nur die Begeisterung von Maurice und Jacky Barthelmé für die Rotweine des Burgund wider, sondern stellen eine neue Generation des Elssässer Rotweines dar. Kennt man den Elssässer Pinot Noir oft als leicht gekühlten und erfrischenden Vertreter, den man in den Weinstuben zum Flammkuchen oder auch zu Fischgerichten trinkt, so kann man die Rotweine der Domaine Mann hervorragend zu dunklem Fleisch und Wildgerichten kredenzen. Wir scheuen uns leider oft vor sehr aromatischen Rebsorten, dabei gehören die Gewürztraminer aus dem Elsass zur absoluten Weltklasse. Ein Wein, den ich als äußerst erfrischend und zugleich betörend wahrgenommen habe, war der 2004er Gewürztraminer Cuvée Laurence von der Domaine Weinbach, ein Gedicht zu fernöstlicher Küche. So gibt es unzählige Beispiele aus dieser einzigartigen Weinregion, die mit Unterstützung der hochkarätigen Gastronomie Hamburgs für genussvolle Eindrücke und überraschende Erkenntnisse sorgen werden.