

Sommeliers Weinreise (1) Bronner mit Barsch

Gleich zum Auftakt hatte er eine Überraschung parat, „ganz was Neues, eine Premiere.“ Und tatsächlich, Julian, ein Tafelwein vom Lieselehof, entpuppte sich als genussvolles Lehrstück. Das ist ein Miniweingut in Kaltern, das nur drei Weine produziert einen „Kalterer See“ (Vernatsch), eine rote Cuvée Maximilian II aus Carmenere, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot und eben jenen Julian, der aus der weissen Sorte Bronner besteht.

Es handelt sich um eine pilzresistente weisse Rebsorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg von Norbert Becker gezüchtet wurde. Die Eltern sind der Merzling und Gm 6494. Die Sorte, die seit 1977 Sortenschutz genießt, ist benannt nach dem badischen Weinbaupionier [Johann Philipp Bronner](#) (1792 – 1864).

Die Sorte wird selten angebaut, aber in Südtirol experimentieren einige Winzer mit allerlei pilzresistenten Sorten und wie man in diesem Fall sehen konnte mit sehr guten Ergebnissen. Der Wein hat ein leicht würziges Bukett mit zarten Kräuteranklängen, wirkt am Gaumen rund und weich, hat wenig Säure und wirkt trotz der 13,5 % Vol. Alkohol erstaunlich leicht. Ein klassischer Terrassenwein, der unsere beiden Vorspeisen optimal ergänzte: Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Fenchel und Grapefruit sowie ein Tartar vom Carne Salada mit Meerrettichcreme und gerösteten, marinierten Paprikastreifen.

[Scheuermann](#) um 10:05 | [JOURNAL Südtiroler Sommerfrische 2006](#) | [TrackBack \(0\)](#) | [Kommentieren](#) | [Artikel versenden](#)



Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 10 Absatz 3 MDStV:

Redaktionsbüro
Mario Scheuermann
Mittelweg 30
20148 Hamburg

info@degustation.de

>**Mario Scheuermann**, geboren 1948 in Neustadt an der Weinstrasse, stammt aus einer pfälzischen Familie mit einer 300jährigen Wein- und Gastronomietradition. Mitglied im Food Editors Club (FECD), in der Gesellschaft für Geschichte des Weins und in der Sommelier-Union.

Lebt und arbeitet als Journalist in Hamburg und Odórfa (Ungarn). Ausbildung zum Redakteur bei der Deutschen Presseagentur (dpa). Publiziert in führenden Fachzeitschriften und Publikums-Magazinen Deutschlands und Österreichs Wein-, Wirtschafts- und Lifestylethemen aus aller Welt. Artikel aus seiner Feder erschienen u. a. in der ZEIT, in CAPITAL, im Stern, Welt am Sonntag, letre internationale, Alles über Wein, Falstaff, in der Neuen Zürcher Zeitung, der Budapester Zeitung, Berliner Zeitung, im Münchner Merkur, im Hamburger Abendblatt. Er ist Autor zahlreicher Bücher und Essays über Wein sowie über kulinarische Themen.

Zu Beginn der 80er Jahre entstand unter seiner Federführung beim Gourmet Journal VIF in enger Zusammenarbeit mit dem Hamburger Fotografen Arnold Zabert und dessen Assistenten Walter Cimbal eine revolutionäre Serie von Rezept-Reportagen, die schliesslich in Zaberts

legendäres "Kochbuch mit dem roten Löffel" mündete. Das damals (1982 bis 1984) dafür entwickelte auf die pure Sinnlichkeit des Produktes ausgerichtete Food-Design und die dazu nötigen Aufnahmetechniken blieben bis zum heutigen Tage stilbildend.

Für das ZDF konzipierte er Ende der 80er Jahren die wegweisende Serie "Essen wie Gott in Deutschland" bis heute mit insgesamt rund 250 Mio. Zuschauern die erfolgreichste Köche-Sendung des deutschen Fernsehens. Die beiden die Serie begleitenden Bücher stammen im wesentlichen aus seiner Feder. Sie wurden Bestseller und vielfach ausgezeichnet. Für sein Buch über die „Grossen Weine des 20. Jahrhunderts“ erhielt er die Goldmedaille der Gastronomischen Akademie.

Mit seiner "Klassifikation deutscher Spitzenweingüter von 1985", die zunächst in den beiden Zeitschriften "Alles über Wein" und "Wine Spectator" publiziert wurden und später (1986 und 1990/91) auch in Buchform erschienen, stiess er eine Diskussion an, die bis heute anhält. Letztlich ist die heute vom VDP etablierte Klassifizierung von deutschen Weinbergslagen auf diese beiden bahnbrechenden Schriften aus der Feder von Mario Scheuermann zurückzuführen.

Scheuermann betreibt die Website best-of-wine.com, eines der beiden führenden Informationsportale für Wein im deutschsprachigen Internet, das Online-Forum www.talk-about-wine.de sowie die Weblogs [the drink tank](http://the-drink-tank.com) und [planet bordeaux](http://planet-bordeaux.com). Er war und ist Veranstalter zahlreicher internationaler Wein Events wie dem alljährlichen "Hamburger Wein Salon".

Während der vergangenen 25 Jahren hat er als Ergebnis unzähliger Weinproben eine der umfangreichsten Wein-Datenbanken der Welt aufgebaut mit über 70.000 Verkostungsprotokollen von Weinen aus fünf Jahrhunderten. Er ist ein weltweit gefragter Degustator, der regelmässig auch zu offiziellen Verkostungen in Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Ungarn und Australien eingeladen wird.

Haftungshinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

blogg.de