

VINOPHILE FESTSPIELE IM TIROLER STUBAITAL VORHANG AUF FÜR: TIGNANELLO, CHÂTEAU CHEVAL BLANC & CHÂTEAU D'YQUEM



Unter dem Titel „Simply the Best“ stehen die diesjährigen Wein(festspiel)tage 2022.7 von 6. bis 9. Oktober im SPA-Hotel Jagdhof. Namhaft sind dabei nicht nur die „Dirigenten“ der Weinabende, sondern vor allem auch die Hauptdarsteller: Tignanello, Château Cheval Blanc und Château d'Yquem. Begleitet werden die Abende von den renommierten Weinexperten Pierre Lurton, Katharina Wolf und Peter Morandell.

Festivalstars aus Italien & Frankreich

Zum Auftakt betritt Tignanello aus dem Hause Antinori am Donnerstag, 6. Oktober 2022 die Bühne. Durch den Abend führt KommR Peter Morandell, Europa-Repräsentant von Tignanello. Am Freitag, 7. Oktober und Samstag, 8. Oktober 2022 präsentieren Katharina Wolf und Pierre Lurton außergewöhnliche Flights mit Weinen aus den Weingütern Château Cheval Blanc & Château d'Yquem.

Tignanello-Ouvertüre, 6. Oktober, 18.30 Uhr

Ausschließlich Trauben der 57 Hektar großen Einzellage Tignanello des Weinguts Tenuta Tignanello – inmitten des Weinbaugebietes Chianti Classico DOCG – im Höhenal Val di Pesa nahe dem Dorf Montefridofli kommen für die Herstellung des edlen Roten in Frage. Was 1970 als Versuch von Marchese Piero Antinori und seines Önologen Giacomo Tachis begann und 1971 den ersten Jahrgang hervorbrachte, gilt ein halbes Jahrhundert später als Wegbereiter moderner italienischer Spitzenweine: Der Tignanello ist heute ein so genannter Supertoskaner.

DIE WEINE DES ABENDS

Aperitif: Antinori Marchese A. Brut Cuvée Royale Franciacorta

Weißweinflights: Antinori Vermentino Bolgheri DOC 2021, Antinori Conte della Vipera Umbria IGT 2021 & Antinori Cervaro della Sala Umbria IGT 2020

Rotweinflights: Tignanello IGT 2004, IGT 2008, IGT 2010, IGT 2011, IGT 2012, IGT 2013, IGT 2016, IGT 2017, IGT 2018, IGT 2019 sowie Tignanello 1993, 1995 & 1999

Weinfestspiele Rot & Gold in 2 Akten: Château Cheval Blanc & Château d'Yquem

Weine von zwei renommierten Weltweingütern sind am Freitag, 7. Oktober und Samstag, 8. Oktober die Hauptdarsteller der Weinfestspiele in zwei Akten: Das Premier Cru Château Cheval Blanc & das legendäre Sauternes-Juwel Château d'Yquem kommen im Rahmen von zwei großen, prachtvollen und singulären Abenden festlich in die Gläser. Bei den Jahrgängen handelt es sich nahezu ausschließlich um direkt importierten Ex-Château-Bestand mit wenigen Ausnahmen, die von Privatsammlungen mit bester Lagerung stammen.

Durch die – wohl in Österreich nicht mehr so schnell wiederkehrenden Abende – begleiten zwei nicht minder renommierte Persönlichkeiten mit imposanter Expertise: Katharina Wolf (KATE&KON) ist eine bereits legendäre Edelweininimporteurin und eine der wenigen Frauen im Fine-Wine-Business. Pierre Lurton, der Directeur Général von Château Cheval Blanc und Château d'Yquem, ist nicht nur Decanter's Man of the Year 2016 sondern eine Ikone in der Weinbranche, der für den Erfolg der Weltweingüter verantwortlich zeichnet.

FREITAG, 7. OKTOBER 2022: 1. AKT, 18.30 Uhr

Katharina Wolf und Pierre Lurton präsentieren 6 außergewöhnliche Flights.

DIE WEINE DES ABENDS

Aperitif: Champagne Bollinger & feines Delikates

Blanc Sec : 2017 „Y“ d’Yquem, 2010 „Y“ d’Yquem, 2019 Le Petit Cheval Blanc

Blanc Doux : 2017 d’Yquem, 2011 d’Yquem, 2007 d’Yquem

Rouge: 2014 Cheval Blanc, 2013 Cheval Blanc, 2012 Cheval Blanc

Rouge: 2011 Cheval Blanc, 2006 Cheval Blanc, 2001 Cheval Blanc

Doux: 1995 d’Yquem, 1993 d’Yquem, 1984 d’Yquem

SAMSTAG, 8. OKTOBER 2022: 2. AKT, 18.30 Uhr

Katharina Wolf und Pierre Lurton präsentieren 5 außergewöhnliche Flights mit reifen, großen Jahrgängen, darunter der Hundertjährige 1921 d’Yquem.

DIE WEINE DES ABENDS

Aperitif: Champagne Bollinger und KATE & KON Gold Selection Kaviar

Blanc Doux: 2010 d’Yquem & 2009 d’Yquem, 1990 d’Yquem & 1989 d’Yquem

Rouge: 2016 Cheval Blanc, 2015 Cheval Blanc, 2010 Cheval Blanc

Rouge: 2009 Cheval Blanc, 2011 Cheval Blanc, 2005 Cheval Blanc, 2000 Cheval Blanc MAGNUM

Überraschungsflyt mit reifen großen Jahrgängen von Cheval Blanc

Blanc Doux: 2005 d’Yquem & Der „HUNDERTJÄHRIGE“ & 1921 d’Yquem

Zwei geschichtsträchtige Weingüter

CHÂTEAU D’YQUEM

Château d’Yquem hat eine sehr lange Geschichte, die bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. 1477, nachdem Aquitanien wieder Teil Frankreichs geworden war, erwarb der spanischstämmige Kaufmann Ramon Felipe Eyquem die Weinberge seines späteren Weinguts als Lehen von der Kirche. Von da an blieb es 300 Jahre in der Familie und ging auch durch die Hände prominenter Familienmitglieder. So war etwa Pierre Eyquem, Bürgermeister von Bordeaux, einer der Besitzer – just zu jener Zeit, als die Stadt zum Weinhandelszentrum der Welt aufstieg. Jener vererbte das Château an seinen Sohn – den in seiner Epoche weltberühmten und bis heute hochgeschätzten Philosophen Michel Eyquem de Montaigne. Dieser verstand es, nicht nur seine Schriften, sondern auch seine Weine frankreichweit massiv zu bewerben – die Marke d’Yquem war geboren. Um 1870 kam d’Yquem in die Hände der Eisenschmiede-Dynastie Lur-Saluces. Diese erkannte rasch, welchen Exportkönig sie da kelterte: Amerika wurde in Sachen Süßwein von d’Yquem nahezu gekapert. Als aber auch deutsche Riesling-Auslesen und ungarische Tokajer den Markt der Süßweine im Sturm zu erobern begannen, entschloss sich Lur-Saluces, dem d’Yquem ein eigenes, unverwechselbares Geschmacksbild zu verleihen. Auf dieselbe Idee waren andere Winzer vorher nur bei einigen wenigen der bekannten Rotweine der Region gekommen. Lur-Saluces ließ ab den späten 1920er Jahren seine Weine ganze vier Jahre in neuen, verschieden getasteten 225-Liter-Barriquefässern reifen und füllte sie später ab als alle anderen Winzer der Region. Zudem einigte man sich in der Familie, in miserablen Süßwein-Jahren keinen d’Yquem abzufüllen, also auf die Einnahmen eines ganzen Jahrgangs zu verzichten. Auch etablierten die Lur-Saluces eine bis in die 1990er Jahre gängige Preispolitik, die es den Konsumenten möglich machte, Weine aus mittelmäßigen Jahren, die trotz intensiver Fasslagerung kein enormes Alterungspotenzial hatten, günstiger zu erwerben.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Die Geschichte von Cheval Blanc begann später als jene von d’Yquem. Im Jahre 1832 erwarb Familie Ducasse aus dem Besitz von Château Figeac – damals im Eigentum der Gräfin Félicité de Carle-Trajat – die ersten Cheval-Blanc-Rebflächen. Bereits 1838 wurden vom jungen Weingut Cheval Blanc weitere Rebflächen zugekauft. 1852 erfolgte durch Heirat eine Erweiterung mit wertvollen Flächen um zwei kleinere Kieshügel im Gebiet der heutigen Appellationsgrenze zwischen Saint Émilion und Pomerol in der Nachbarschaft zu Petrus. Bis 1871 entstand das bis heute erhaltene Anwesen von 37 Hektar Rebfläche. Das Schloss selbst wurde ebenfalls in dieser Zeit erbaut und 1860 fertiggestellt. Besonderes Augenmerk legte man schon früh auf ein effizientes Drainagesystem

der Weinberge, da häufige Überflutungen die Qualität minderten – in dieser Region eine Pionierarbeit. Über viele Jahre wurde der Cheval-Blanc-Wein unter der Bezeichnung „Figeac“ verkauft – damals schon eine großartige Marke, in deren Schatten das neue Gut stand. 1862 begann man erstmals, den Wein unter der neuen, im Kopf der tätigen Winzer längst etablierten Marke „Cheval Blanc“ international anzubieten und landete gleich einen großen Erfolg. 1893 erbte Albert Fourcaud-Laussac das Gut und führte es mit großem wirtschaftlichen Erfolg bis in die 1930er Jahre. Die größten Erfolge waren der Zwillingssjahrgang 1899 und 1900 sowie der famose 1921er. Wie bei so vielen anderen berühmten Gütern endete die Familiengeschichte schließlich durch das Investment kapitalkräftiger Personen bzw. Gesellschaften. So übernahmen 1998 der LVMH-Konzern über seinen größten Anteilseigner Bernard Arnault und der belgische Unternehmer Albert Frère das Weingut. Beide übergaben die Leitung des Gutes Pierre Lurton, der es zu neuen Höhen führte.

Sichtbares Zeichen der Erneuerung ist ein kürzlich begonnener Neubau der Kelleranlagen. Eine herausragende Besonderheit von Cheval Blanc ist der hohe Anteil an Cabernet Franc (57 %) – und das mitten in einer Hochburg des Merlot, der hier nur mit ca. 41 % bestockt ist. Die Beschaffenheit der verstreuten Parzellen ist sehr verschieden, von Sand über Kies bis zu Lehm und „blauem Ton“. Die Bewirtschaftung erfolgt nach biologischen Grundsätzen, Pestizide werden grundsätzlich nicht eingesetzt. Wie für einen „Premier“ üblich, kennt der Aufwand für Bewirtschaftung, Selektion und Vinifizierung buchstäblich keine Grenzen. Bei Flaschenpreisen bis über 1.000 Euro ist das aber nicht nur eine Frage der Ehre. Von dem in neuen Fässern gereiften Grand Vin werden jährlich etwa 6.000 Kisten produziert, der Zweitwein trägt die Bezeichnung „Petit Cheval“.



PREIS-INFO

Simply the Best SPA-Hotel Jagdhof Weintage 2022.7, 6. bis 9. Oktober 2022

Komplettpauschale für 3 Abende mit allen Weinen des Angebots, der feinen Kulinarik & 3 Übernachtungen inkl. Frühstück ab € 4.135 | Glasteiler-Pauschale für 3 Abende mit Vin de Plaisir, der feinen Kulinarik & 3 Übernachtungen inkl. Frühstück ab € 1.715

Die Abende können auch einzeln gebucht werden:

Tignanello, 6. Oktober

PREIS pro Person mit den angeführten Weinen, Bruschette, Crostini & Aperitif, 6-Gänge-Dîner, Grappa, Kaffee: € 460 | GLASTEILER-Angebot: € 230

Freitag, 7. Oktober

PREIS pro Person mit den angeführten Weinen, feinem Delikatem & Champagne Bollinger, 5-Gänge-Dîner, Kaffee € 1.325 | GLASTEILER-Angebot € 425

Samstag, 8. Oktober

PREIS pro Person mit den angeführten Weinen, KATE & KON Gold Selection Kaviar & Champagne Bollinger, 5-Gänge-Dîner, Kaffee € 1.750 | GLASTEILER-Angebot € 460

||| www.hotel-jagdhof.at

||| **Pressebilder zum Download:** <https://flickr.com/photos/marketing-deluxe/albums/72177720301701552>

||| **Programm-Download:** <https://bit.ly/spa-hotel-jagdhof-weintage-2022>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

