



### WEIN DER WOCHE

**GRÜNER VELTLINER  
ALTE REBEN 2019,  
BIOWEINGUT  
KEMETNER, Kamptal**  
Mit Simon Kemetner weht neuer Wind im traditionsreichen Familienweingut, das bereits seit 2008 biologisch wirtschaftet. Hell, klar, würzig und straff ist der Kamptal-DAC-Veltliner von 50-jährigen Reben ein feiner Begleiter von Spargel bis Schnitzel.

**14,50 € ab Hof,  
Etsdorf/Grafenegg,  
www.kemetner.at  
Lagerung bis: 2030  
Trinktemperatur: 8-10 °C  
Alkoholgehalt: 13 % Vol.**



### DRINK DER WOCHE

**GRAPE IT,  
Traiskirchen**  
Obwohl in heimischen Gärten keine Orangen, jedoch umso mehr Trauben wachsen, hat Traubensaft immer noch das Nachsehen. Da kommt so ein junges Projekt gerade recht: süßer Traubensaft mit saurem Verjus und prickelndem Wasser, sonst nichts. Erfrischend sauer, wunderbar!

**250 ml 0,99 €,  
www.grapeit.at**

**Verkostet  
von Heidi Strobl**

Die *freizeit*-Getränkereubrik – schreiben Sie uns: [freizeit@kurier.at](mailto:freizeit@kurier.at)



### HOTSPOT

## WEIBLICHE WEINE ?

Winzerinnen werden gerne gefragt, ob ihre Weine anders schmecken als die ihrer männlichen Kollegen. Die meisten verneinen das – ihre Gewächse seien nicht sanfter oder gefühlvoller. Brasilianische Studien besagen dafür, dass Frauen anatomisch bedingt vermutlich die besseren Verkosterinnen sind. Wie dem auch sei, pünktlich am 8. März (Weltfrauentag) eröffnete in der Josefstadt eine Vinothek, die ausschließlich Weine von Frauen anbietet. Madlaina Sladeczek-Dosch, eine vinophile Schweizerin, kennt alle ihre Produzentinnen persönlich: ein bunter Mix – von renommiert bis (noch) unbekannt – vorwiegend aus Österreich, aber natürlich dürfen auch Schweizer Winzerinnen nicht fehlen.

Von Christina  
**Vinofilia: Wien 8, Lange Gasse 72, Di-Fr 11-18, Sa 11-14, [vinofilia-weinhandlung.com](http://vinofilia-weinhandlung.com)**



## SÜSSER WELTSCHMERZ

**B**ittere Tränen, Herz im Gefängnis, Liebe und Leiden – davon singt Amália Rodrigues in einem typischen Fado-Lied. Sie umschreibt das Gefühl „Saudade“. Das heißt Sehnsucht auf Portugiesisch. Aber nicht nur. Wenn wir wehmütig an Vergangenes denken, in Melancholie versinken, in Fernweh schwelgen, dann ist das mit diesem Wort gesagt. Wir wollen unsere Freunde einladen, wir möchten schick essen gehen. Wir vermissen Spontanität. Ach, das waren noch Zeiten! „Saudade“ ist immer auch ein bisschen Seufzen und Sudern. Gemeinsam mit dem Kummer-speck, dem Kabelsalat oder der schwedischen „fika“, also einer Kaffeepause (alles nicht unbekannt in Lockdown-Zeiten), steht „Saudade“ auf der Liste der schwerübersetzbaren Wörter. Viel-

leicht lässt sich Sprache nicht mit Sprache ren, aber in Wein übersetzen? Die Winzerin Muhr produziert einen Wein namens „Saudade“ im Portwein-Style: Für die schnelle Lagerung werden die Blaufränkisch-Trauben mit dem Fuß gestampft. Nach dem Pressen kommt sofort Weinbrand dazu. Er entfernt die Hefen ab, sodass sie keines der 100 Gramm Zucker mehr vergären können. Süße Seelentröster mag es salzig, und scharf – also Blauschimmelkäse oder dunkle Chili-Schokolade. Die Winzerin empfiehlt zwischen zwei Stückern Schokolade von „Tiroler Edel“ ein Scheibchen frischen Ingwer und ein paar Fleur de Sel. Geöffnete Süßweine halten im Kühlschrank übrigens meist wochenlang. Theoretisch. [flaschenpost@kurier](mailto:flaschenpost@kurier.at)



**Juliane  
Fischers  
Flaschenpost**