

MITTELKLASSE? Supermarktweine bis 6 Euro

Gran feudo, Crianza, Spanien

In der Nase sauber und intensiv, präsentiert sich dieser granatrote Wein am Gaumen ansprechend rund und überraschend jugendlich. Christian Burkia erklärt: „Dieser Tropfen ist harmonisch, die Säure ist gut eingebunden und im Vergleich ist er im Abgang nicht mehr ganz so kurz.“ Auch wenn die Profis noch nicht ganz zufrieden sind, passt der Crianza jedenfalls zu spanischen Tapas.

gekauft bei Merkur für 5,99 Euro



Calliope, Barrique GC Reserve, Burgenland

Dieser untypische Österreicher muss sich den Vorwurf gefallen lassen, gefällig gemacht zu sein. „Ein Wein ohne Ecken und Kanten“, urteilt Punit Sikand. Er wird jedem schmecken und fällt insgesamt weder positiv noch negativ auf. „Diesen Allrounder hätte ich nicht nach Österreich getan, der könnte wirklich von überall her sein“, fügt Christian Burkia hinzu.

gekauft bei Hofer für 4,49 Euro



KWV, Cabernet Sauvignon, Deutschland

Nagellackentferner – das riecht die Expertennase in diesem Glas und auch sonst kann dieser Wein, der am Gaumen typisch würzig ledrige Aromen entwickelt und wenig Frucht zeigt, nicht wirklich begeistern. „Er ist adstringierend, das heißt, er trocknet die Mundschleimhaut aus, der Laie würde das als pelzig bezeichnen“, erklärt Sikand. Nach drei Jahren sollte dieser Cabernet am Zenit sein und das ist er nicht, sind sich die Sommeliers sicher.

gekauft bei MPREIS für 4,99 Euro (1+1 gratis)



13
VON 20
PUNKTEN

Befriedigend

14
VON 20
PUNKTEN

Gut

13
VON 20
PUNKTEN

Befriedigend

Die 6020-Tester



Laborie, Cabernet Sauvignon, Südafrika

„Das ist der erste Wein, bei dem ich mich nicht genieren würde, den auch bei mir zuhause zu servieren“, gibt es an dieser Stelle harte Worte von Christian Burkia, aber gleichzeitig auch Lob für diesen Wein. So intensiv die Farbe ist, so intensiv entwickelt sich auch die Nase des edlen Tropfens. Der trockene Wein mit gut eingebundener Säure und kräftigem Körper sollte allerdings gelüftet werden. „So eine Stunde vor dem Trinken“, empfehlen die Sommeliers und würden sich dazu ein saftiges Steak mundten lassen.

gekauft bei MPREIS für 5,50 Euro (4,99 Euro)

16
VON 20
PUNKTEN

Sehr gut



Schloss am Kaiserberg, R.C., Burgenland

Schon das Äußere dieses Weines ist nicht gerade viel versprechend. Ein altmodisches Etikett wie aus den 80ern, dazu der einzige Drehverschluss des Tests: Dieser Wein hat in dieser Klasse nichts verloren, sind sich die Gastronomen einig. Um den schlanken, sauren Geschmack wettzumachen, empfiehlt Burkia einen intensiven Käse dazu. Sikand geht noch einen Schritt weiter: „Als Wirtshauswein wäre er schon in Ordnung. Am Stammtisch ein Glaserl trinken, ja – aber sicher nicht für fast 6 Euro.“

gekauft bei Spar für 5,99 Euro

12
VON 20
PUNKTEN

Genügend



Nicht nur durch das Restaurant Burkia am Innsbrucker Fürstenweg, das **Mag. (FH) Christian Burkia** mit seinem Bruder Jürgen seit 2003 führt, hat sich der Diplom-Sommelier ganz und gar dem Essen und Trinken verschrieben. Als Tirol-Geschäftsführer der internationalen „Slow Food“-Organisation, die 1989 als Gegenbewegung zu Fast Food und Fast Life, sowie zum Erhalt der lokalen Essenstradition gegründet wurde, hat Nahrungsaufnahme für Christian Burkia einen überaus hohen Stellenwert: „Für Essen nimmt man sich Zeit“ und „Wein trinkt man nicht des Alkohols wegen“ sind für ihn mehr als leere Worte, deshalb gibt der Innsbrucker sein Wissen auch als Unternehmensberater für Hotellerie/Gastronomie sowie als Vortragender im Bereich Tourismus am Wifi weiter.

Punit Sikand war bislang nahezu ausschließlich in der 5-Stern-Hotellerie wie dem Interlpen Hotel Tyrol oder dem Schweizer Palace Luzern tätig. Seit knapp 2 Jahren betreibt er nun das indische Restaurant Madhuban in der Innsbrucker Müllerstraße. Seine Leidenschaft? Der Wein. Als Diplom-Sommelier möchte er sein Wissen aber nicht länger nur im Hochpreis-Segment anwenden und erweitern, sondern vor allem auch in seinem eigenen Restaurant interessierte Gäste mit passenden Weinen zu moderaten Preisen begeistern. „Curry und Chili, zwei fixe Bestandteile der indischen Küche, lassen sich eigentlich nur schwer mit Wein vereinbaren – darin liegt meine Herausforderung“, so Sikand.