



UWE LEHMANN Connoisseur für edle Tropfen

Gut zum Grillgut

Die Grill- und Terrassensaison läuft noch einige Zeit auf Hochtouren. Die Temperaturen werden immer heißer und die Kehlen immer trockener. Da gilt es die passenden Grillbegleiter zu finden. Ein Klassiker und zugleich was ganz Spezielles ist „Dem Fritz sein Schoppe“ – einst hat Fritz Allendorf vom VDP-Weingut Allendorf aus Oestrich-Winkel im Rheingau seinen Lieblingsschoppen selbst kreiert. Der wildlachsfarbene Rosé-Lookalike ist ein sogenannter Rotling, bei dem Riesling und Spätburgunder eine erfrischende Allianz eingehen und den man gut gekühlt durch die Kehle rollen lassen muss.

Auf prächtige Stimmung beim Grillen setzen auch andere



Topwinzer. So bringt das Weingut Altenkirch mit dem Boogie eine höchst grillkompatible Cuvée aus Riesling, Traminer, Sauvignon Blanc und Weißburgunder ins Glas, deren Trauben in den

Steillagen des Rheingaus per Hand gelesen wurden. Der beschwingte und aromatische Tropfen passt längst nicht nur zu Salat und Fisch, seine Komplexität verlangt geradezu nach einem kräftigen Gegengewicht. Gleich dreifach auf gute Laune setzt Laurenz M. Moser mit seinen Grünen Veltliner by Laurenz V., schließlich kommen die drei Topsommerweine als Charming, Friendly und Singing daher, was ja wiederum wunderbar zum Boogie passt. Letzteren kreiert der Laurenz zusammen mit seiner Tochter Sophie mit Trauben aus dem Kremstal und aus dem Weinviertel. Vater und Tochter sind davon überzeugt, der Singing präsentiert sich mit seinen würzigen Noten und dem Touch von weißem Pfeffer „very food-friendly“. Wer statt Fleisch lieber Fisch und allerlei Meeresgetier auf den Grill wirft, der sollte sich an Weine halten von Winzern, die wissen, was vor ihrer Küste so alles schwimmt. Und das sind in Portugal nicht nur Sardinien, obwohl zu diesen gegrillten Kleinfischen ein einheimischer Vinho Verde wunderbar passt. Überhaupt könnten die Rebensäfte aus dem Norden des Atlantikstaates zu der Entdeckung des Sommers werden – wenn man zu guten Qualitäten greift wie einem Alvarinho Paracela Única von Anselmo Mendes, dem Produzenten des Jahres in Portugal, oder einem Alvarinho „Primeiras Vinhas“ aus dem Weingut Soalheiro. Mit diesen beiden Vinhos Verde wird man auch ohne Grill den ganzen Sommer seinen Spaß haben.



ELSA HONECKER Connoisseur für gutes Golfen

Pantomimisches Golf auf provenzalischen Grüns

David (franz: Dawide) braucht eigentlich kein Video. Er ist der klassische Selfmade-Typ: groß, blond, sommersprossig mit lustigen blauen Augen und einer Mimik, die weit sympathischer ist als eine knallharte Videoanalyse. Als gebürtiger Schwede spricht er auch noch mehrere Sprachen und nutzt sie je nach Emotion: von einem erstaunten „Oh, la, la“ über ein aufmunterndes „Yes, you can“ bis zum kurzen und bündigen „Merde“. Eigentlich könnte er sich auch diese Kommentare sparen, denn alle Freude, aber auch alles Leid der Welt spiegelt sich in diesem Gesicht.

Es ist unser erstes Spiel auf dem wunderschön in den Hügeln oberhalb dem provenzalischen Dörfchen Saint-Cyr-sur-Mer gelegenen Golfplatz „Dolce Fregate Provence“, nur 40 Kilometer von Marseille entfernt. Das dazugehörige Resort im mediterranen Stil thront majestätisch über dem 18. Loch und animiert mit Rundblick über den Golfplatz zum täglichen Spiel.

Steif und unkonditioniert versuchen wir den ersten Abschlag vor dem prüfenden Auge unseres Pros und bekommen auch das sofortige Feedback – pantomimisch perfekt dargestellt. So war der Stand, so die Drehung, der Aufschwung und gleich darauf der Stopp im perfekt gemähten Fairwaygras.

Der Club mit seinen beiden Plätzen „Fregate“ (18/Par 72) und „Fragalon“ (9/29), von Ronald Fream designt, zählt nämlich zu den schönsten Plätzen Frankreichs und ist ganzjährig bespielbar. Ersterer windet sich zwischen mimosenbewachsenen Hügeln an Felsabbrüchen vorbei bis zu den Weinfeldern des gleichnamigen Resorts und bietet tolle Ausblicke auf das Meer. Letzterer gehört zur „Golf Exclusive Academy“ mit besonderer Lehrmethode und ist zum Üben perfekt. Dementsprechend tut sich auch einiges im großzügigen Clubhaus mit Bar, witzig gestyltem Kaminzimmer und typisch französischer Bistrotküche. Zum Hotel sind es dann nur ein paar Schritte, und dass man dort im Restaurant „Le Mas de Vignes“ mit köstlichem Essen verwöhnt wird, versteht sich von selbst. Schließlich ist in dieser Gegend die beste Bouillabaisse zu Hause.

www.dolcefregate.com

