

# REISE

aktuell

TRAVEL | LIFESTYLE | LUXUS | GOURMET

## REISE-TIPPS

Madeira · Griechenland  
Maltā · Teneriffa · Island  
Montenegro · Slowenien

## ÖSTERREICH

Picknick auf Wienerisch  
Genussregion Steiermark  
Festspiele 2021  
Außergewöhnliche Hotels

## FERNREISEN

Dubai Weltausstellung 2021

## HIDEAWAY

Amanyara · Turks & Caicos

## CITY-SHOT

Bozen · Dolce Vita  
in den Alpen

## AUF & DAVON

Priesteregg Eco Resort

## SPECIALS

Ferienhäuser & Chalets

## REISE A LA CARTE

El Gaucho · Steaks und mehr  
Parmesan · Der Geschmack macht's  
Istrien · Kulinarische Halbinsel

# Endlich ans Meer

## Urlaubsromantik mit Abstand



Foto: Amanyara Turks & Caicos



Seite 96  
**Super**  
Gewinnspiel

Hotel News • Lifestyle: Kameras, Uhren, Outdoor, Bademoden • Flug News • Kreuzfahrt News  
Michael Schottenberg im Interview • Ihr Recht • Cabrios • Service: Wandbilder im Test



## WEIN-TIPPS



### Zweigelt Trink & Freudig

2019, Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

Nomen est Omen: Mit seiner typisch stoffigen Weichselfrucht und der besonders feinen Tanninnote trinkt sich der herrlich runde Zweigelt von Rotwein-Star Gerhard Markowitsch besonders – ja, man ahnt es schon – freudig, und vor allem zu vielen Gelegenheiten. Denn der Carnuntiner

Rebsortenklassiker ist ein vielfältiger Speisenbegleiter, macht aber auch als Solist am Tisch großen Spaß. Im Falstaff Weinguide 2019/2020 wurde Gerhard Markowitsch in den erlesenen Kreis der 5-Sterne-Weingüter aufgenommen – nichts Erstaunliches, wenn man seinen Zweigelt kennt.

### Purple Rosé

2020, Castello di Ama, Toscana, ITA

Ein Rosé, der aus demselben Traubenmaterial und mit ebenso viel Hingabe vinifiziert wird wie seine Chianti-Brüder und damit weit mehr zu bieten hat als eine bloße sommerliche Erfrischung. Fein-fruchtig und sanft zeigt sich der Purple Rosé vom historischen Weingut Castello di Ama und hat sich mit seinen komplexen Noten nach frischen Beeren, dem feinen Tannin und der hervorragenden Balance zum absoluten Geheimtipp entwickelt. Als Begleiter zu mediterranen Speisen läuft er zur Hochform auf, ist aber auch solo, beispielsweise als Aperitif, ein wunderbarer Genuss.



### Cabernet Sauvignon Blanc de Noirs Helan Mountain

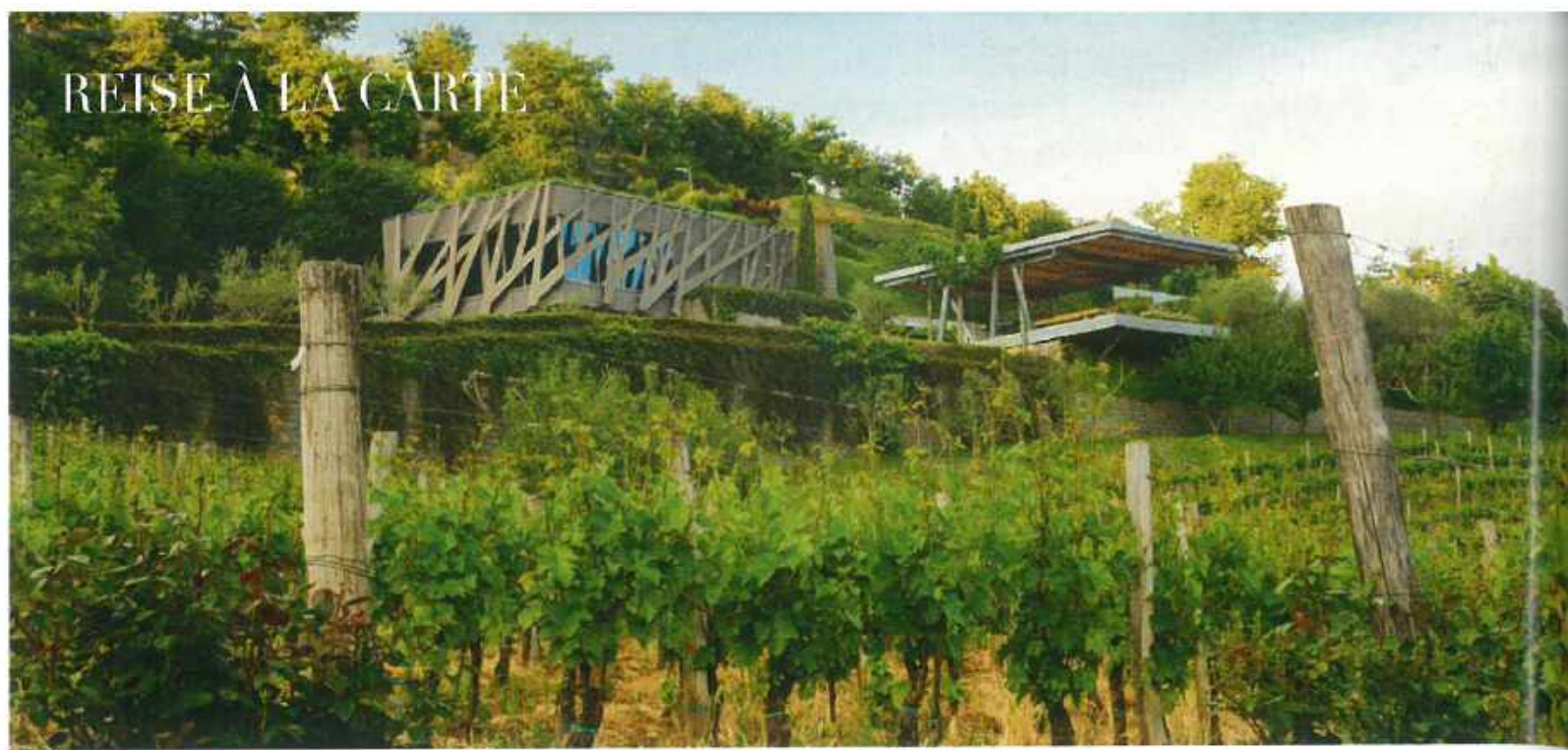
2018, Chateau Changyu Moser XV, Ningxia, China

Seit 2015 produziert der umtriebige Winzer Lenz Moser zusammen mit dem chinesischen Weingut Changyu Tropfen nach französischem Vorbild. Was ein wenig verrückt klingt, ist inzwischen zum einzigen chinesischen Weingut avanciert, das unter den World's Top 50 Brands of Spirits and Wine zu finden ist. Zurecht, wie der Blanc de Noirs zeigt: Er verführt mit einem winzigen Hauch von Rosé im Glas, in der Nase dominieren Aromen von Pfirsich und Blumen, während am Gaumen eine breite Palette exotischer Früchte inklusive langem Finale aufwartet.



[www.weinco.at](http://www.weinco.at)

## REISE À LA CARTE



# Kulinarische Halbinsel

Istrien zählt zu den beliebtesten Urlaubsregionen Europas. Mittlerweile hat sich die Halbinsel auch zum Ziel von Liebhabern gepflegter Kulinarik gemauert.

Generell ist Istrien und vor allem die istrische Küche ein Spiegelbild jahrhundertelanger internationaler Einflüsse. Während an der Küste Fisch und Meeresfrüchte die Speisekarten dominieren, warten nur wenige Kilometer entfernt im Hinterland bäuerliche Spezialitäten wie Eintöpfe aller Art, Wild, Pilze und das exzellente Fleisch der Boskarin-Rinder auf die Gaumen der Gäste. Wer über istrische Spezialitäten spricht, kommt am Thema Olivenöl nicht vorbei. Sogar von einer italienischen Jury wurde die Adria-Halbinsel bereits zum vierten Mal in Folge zur „besten Olivenölregion der Welt“ gekürt, belegen die Extra Vergine-Produkte von Produzenten wie Beličić, Ipša, Zubin und Mate bei internationalen Verkostungen regelmäßig absolute Spitzenplätze. Eine enorme Renaissance erlebt die Weinkultur Istriens. Während früher beim Weinbau in erster Linie Massenproduktion im Focus stand, setzt seit Ende der 1990er-Jahre eine neue Winzergeneration auf Qualität. Aushängeschilder sind autochthone Rebsorten wie Malvazija, Teran und Muskat von Momjan. Wichtigste Wein-Pioniere Istriens sind wohl Gianfranco und Antonella Kozlović, die im Örtchen Momjan einen bäuerlichen Kleinbetrieb in eines der besten Weingüter mit High-Tech-Keller und spannendem Design verwandelt haben. Gekeltert wird hier nicht nur der typische Moskat Momjan, sondern

auch ein hervorragender Malvazija sowie ein spannender Rotwein-Cuvée namens „Santa Lucia Noir“.

Wer guten Wein zu schätzen weiß, legt oft auch Wert auf gepflegtes Essen. Auch dabei kann Istrien mit einem breiten Angebot an erstklassigen Gastronomiebetrieben aufwarten. Großen Zuspruchs erfreuen sich traditionelle Landgasthäuser, Konobas, in denen meist auf offenen Feuerstellen gegrillt wird, während in großen Gusseisentöpfen schmackhafte Eintöpfe oder Suppen vor sich hin köcheln. Parallel zu diesen Traditionsbetrieben haben einige junge, kreative Köche international einen hervorragenden Ruf erworben. Mehrere Restaurants gehören der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“ an und der Guide Gault Millau hat eine Reihe von Restaurants mit den begehrten Hauben ausgezeichnet. Mit Danijel Dekić vom Restaurant Monte in Rovinj wurde kürzlich zum ersten Mal ein kroatischer Koch mit einem Michelin-Stern prämiert.

Begeistert von der Vielfalt Istriens hat sich der steirische Spitzenkoch Tom Riederer gemeinsam mit Ehegattin Katarina 2015 dazu entschlossen, der Steiermark lebe wohl zu sagen und inmitten der Weinregion Momjan ein Herzensprojekt zu verwirklichen. „Casa Dante“ und „Casa San Martino“ heißen die beiden liebevoll

restaurierten Gästehäuser im kroatischen Stil für bis zu sechs Gäste. Über ein eigenes Restaurant verfügt Riederer nicht, er hat sich dafür etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Ein aus 18 Gängen bestehendes Table Dinner, das man im Zuge eines vierstündigen kulinarischen Streifzugs durch die landestypische Küche an jedem beliebigen Ort Istriens genießen kann.

[www.istra.hr](http://www.istra.hr)

[www.istra.com/gourmet.app](http://www.istra.com/gourmet.app)

[www.kozlovic.hr](http://www.kozlovic.hr)

[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

[www.monte.hr](http://www.monte.hr)

[www.momjan.com](http://www.momjan.com)



Fotos: www.vogel-perspektive.at (1), Petr Blaha (1)