

# Raritäten-Verkostung im Weinsalon

Im Salon einer gediegenen Villa in Wien-Hietzing veranstalten Berndt und Andrea May monatliche Weinevents der Extraklasse.

**I**ch betrete eine charmante Hietzinger Cottage-Villa, ein verheißungsvoller Frühlingsabend bricht an. Im ersten Geschoss gelange ich in einen wunderbaren Salon, der den Rahmen für eine exquisite Weinveranstaltung bilden wird.

Erste Gäste treffen ein, die von Berndt und Andrea May bei einem dargereichten Gläschen Champagner willkommen geheißen werden. Bei der heutigen Masterclass steht das Thema Burgund auf dem Programm, wobei vor allem – entsprechend gereifte – Gewächse aus dem Clos de Vougeot, einer Grand Cru-Lage an der Côte d’Or, angekündigt sind.

Bei ersten Gesprächen mit anderen Teilnehmern wird rasch klar, dass einige der Anwesenden Kenner französischer Weine sind. Mein Sitznachbar wird sich alsbald als (auch an Burgundern interessierter) „Mr. Bordeaux“ herausstellen, mir gegenüber hat der Golser Pinot Noir-Meister Paul Achs Platz genommen, daneben ein Weinfreund namens Joe, der von Berndt May als „Mr. Burgund“ vorgestellt wird. Nicht alle der 15 Teilnehmer sind miteinander bekannt. Einige sind da, um ins Thema Burgund hineinzufinden, andere wiederum, um es zu vertiefen oder ganz einfach zu genießen.

„Wir wollen nicht zu abgehoben sein“,

sagt Berndt May. Freilich ist der Rahmen einigermaßen elitär abgesteckt. Der Preis für diese Masterclass beträgt regulär 320 Euro, für Winzer und bestimmte wein-nahe Kreise sind 260 Euro zu berappen. Es wird dafür auch einiges geboten: Nach dem Begrüßungs-Champagner kommen ein Weißwein und sodann 15 Pinot Noirs, allesamt in der Preisklasse zwischen 100 und 300 Euro pro Bouteille, ins Glas. Kulinarisch wird das Ganze in gediegener Manier durch eine Vorspeise, eine Suppe, ein Steak und ein Schokotörtchen umrahmt. Zum Dessert wird extra noch ein erlesener 1983er Vintage Port aus dem Hause Niepoort gereicht.

**Berndt May war im früheren Berufsleben Börsenprofi, ehe er seine vinophile Passion zum Hauptberuf gemacht hat.** Fotos: Johann Werfring





**Zwei Burgund-Kenner der Masterclass beim angeregten Diskurs (links der Golser Pinot Noir-Meister Paul Achs).** Foto: Johann Werfring

Die Weine kommen nacheinander „gedeckt“ (ohne sichtbares Etikett) in 2er- bis 3er-Flights in die Gläser. Nach den jeweiligen Verkostungsschlucken entspinnt sich eine angeregte Diskussion. Lernwillige hängen an den Lippen von Paul Achs und dem bereits erwähnten „Mr. Burgund“ alias Joe, andere bringen sich mit eigenen Statements ein. Die Atmosphäre bleibt in jeder Phase entspannt, alle dürfen, niemand muss sich äußern.

Am Schluss sind die Teilnehmer gebeten, ihre fünf bestgereihten Verkostungsergebnisse auf ein Blatt Papier zu schreiben, die Gastgeber werden es in weiterer Folge auswerten und der Run-

de kommunizieren. Es ist interessant zu erkunden, wer warum welchen Weinen gustatorisch den Vorzug gibt. Für mich war die (von mir mit 19 von 20 Punkten beurteilte) uneingeschränkte Nummer 1 der 2010er Échezeaux von der Domaine Jean Grivot, ein Weingut mit langer Tradition, das zu den angesehenen Playern der Burgund zu zählen ist. Die Gründe für meine hohe Bepunktung des noblen, hellfruchtigen Gewächses waren vor allem dessen Vielschichtigkeit, Balance und bestechende Trinkvergnüglichkeit. Als Resümee meiner euphorischen Gestimmtheit vermerkte ich in meiner Beschreibung die für einen Burgunder höchst löblichen Worte:

„Bringt die grazilen Dinge zum Swingen“. Der aktuelle 2016er dieses Formats wird durchschnittlich um 300 Euro gehandelt.

Das von Berndt und Andrea May gegründete Unternehmen „May Wines“ versteht sich zum einen als Anbieter von Masterclasses (wobei diese Veranstaltungen auch exklusiv für geschlossene Runden gebucht werden können), zum anderen als Weinhandel mit exquisiten, auch gereiften Positionen. Berndt May war in seinem früheren Berufsleben Börsenprofi, ehe er seine vinophile Passion zum Hauptberuf gemacht hat. May Wines ist spezialisiert auf Weine im Top-Segment, hier vor allem aus besonderen Jahrgängen. Der Fokus liegt bei Bordeaux, Burgund, Rhône, Kalifornien, Deutschland und Österreich. Als Spezialist für reife Weine treibt Berndt May auf Wunsch auch rare Einzelpositionen auf.

Bei den jeweiligen Masterclasses empfiehlt sich frühzeitige Buchung. Die nächste Masterclass zum Thema „Bordeaux – die großen Jahre 1982 bis 2005“ im Hietzinger Weinsalon findet am 8. Mai um 18 Uhr statt (Preis: regulär 470 Euro bzw. 380 Euro für Winzer und bestimmte Experten-Kreise). ┘

### May Wines

1130 Wien, Beckgasse 11/5  
T. 0664/262 69 11  
<https://maywines.com>

