



**New York: Aldo Sohm Wine Bar**

Die «Aldo Sohm Wine Bar» befindet sich in Midtown Manhattan im Herzen von New York, neben dem bekannten 3-Michelin-Sterne-Restaurant Le Bernardin, wo Sommelier Aldo Sohm über Jahre gearbeitet hat. Seine Weinbar ist für ihn eine Assemblage aus der Energie New Yorks mit der entspannten Atmosphäre seines eigenen Wohnzimmers. Er hat in der Bar alles selber entworfen und lädt zum lockeren Genuss von Häppchen und Wein ein. Zu verkosten gibt es auch Weine, die er zusammen mit anderen Winzern kreiert hat. Sohm ist einer der bekanntesten Sommeliers der USA.

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

Auch in New York: Compagnie des Vins Surnaturels ([www.compagnienyc.com](http://www.compagnienyc.com)) – das pure Gegenteil von Sohms Weinbar. Es ist schummrig, laut, eng, Wein wird wie Rock'n'Roll zelebriert. Die Weinkarte ist ein Who is who der Natural-Weinszene mit Schwerpunkt Frankreich.

# Die Bibliotheken der Weinwelt

Vinotheken sind gute Adressen für Probierer, Debattierer und Schatzsucher. Ein Streifzug von New York bis Basel

Von Chandra Kurt

Eine Weinbar ist für mich der ideale Ort, um neue Weine zu entdecken. Diese können entweder aus der Region stammen oder zu den Lieblingsweinen des Weinbar-Besitzers gehören. Ideal ist, dass man in einer Weinbar nicht immer gleich eine ganze Flasche bestellen muss, sondern den Wein Glasweise bekommt. Dadurch können auch verschiedene Weine bestellt werden.

Sympathisch an einer Weinbar ist vor allem ihre Atmosphäre, denn sie ist anders als in einer herkömmlichen Bar oder gar einem Pub. Eine Weinbar ist meist gemütlicher, oft auch romantischer und familiärer. Hier strömt der Genuss von Wein automatisch etwas Elegantes und Kultiviertes aus – ohne dabei elitär zu wirken. In einer Vinothek fühle ich mich schnell wie zu Hause – gleich, ob ich mich in einer vertrauten oder einer neuen Destination aufhalte.

In den meisten Lokalisationen werden auch kleine kulinarische Häppchen serviert – von Tapas über Antipasti bis Käse und Trockenfleisch. Die Weinberatung ist sicher besser als in einer gewöhnlichen Bar. Hat man also Fragen zum Wein, ist dies ein idealer Ort, um Antworten zu bekommen. Ich unterhalte mich sehr gerne mit den Betreibern von Vinotheken. Dabei erfahre ich sehr viel über neue Gewächse, die ich noch nicht kannte. Zudem werde ich nicht vom Weinetikett beeinflusst, da mir der Wein persönlich beschrieben wird.

In der Regel hat jede Weinbar ihre Handschrift oder ihren Schwerpunkt. Dieser kann sich den Jahreszeiten anpassen, einem bestimmten Weinstil (zum Beispiel Natural- oder Funky-Wines) oder einer Region. Dies herauszufinden, ist nicht schwer, denn jeder, der eine Weinbar führt, erzählt unheimlich gerne, wie er seine Selektion zusammengestellt hat. Die Adressen auf dieser Seite habe ich in den letzten Jahren auf meinen Reisen entdeckt.



**London: Noble Rot**

Die Weinbar «Noble Rot» befindet sich in Bloomsbury und wurde 1700 erbaut, was einem das Gefühl verleiht, dass man sich in einer historischen Taverne befindet. Es ist etwas schummrig mit viel Holz und urchigem Ambiente. Gekocht werden mit besten Zutaten traditionelle französische und englische Gerichte. Die Portionen sind nicht zu gross, sodass man verschiedene Kreationen ausprobieren kann. Die Weinliste ist ein Mekka für Schnäppchenjäger und Schatzsucher, sie ist voller önologischer Edelsteine. So gibts etwa Seltenes von Guy Roulot, Jacques Selosse, Armand Rousseau, López de Heredia oder Giuseppe Quintarelli. Zahlreiche dieser Weine werden glasweise serviert. Ältere Gewächse kommen ebenfalls zum Zug, was immer wieder aufregend zu verkosten ist. Spannend an dieser Adresse ist weiter, dass die Betreiber das Weinmagazin *Noble Rot* herausgeben. Pro Jahr erscheinen drei Ausgaben. <http://noblerot.co.uk>

Auch in London: Die avantgardistischen Weinbars Sager + Wilde ([www.sagerandwilde.com](http://www.sagerandwilde.com)). Einer der Köpfe dahinter ist der Aargauer Michael Sager.



Viele Klassiker, viele Raritäten. Autorin Chandra Kurt in der Vila Viniteca in Barcelona.

**Barcelona: Vila Viniteca**

Mitten im gotischen Quartier liegt die «Vila Viniteca». Hier gibts über 4500 verschiedene Weine aus aller Welt, die prächtig ausgestellt sind. Schwerpunkt sind spanische Abfüllungen, aber man findet natürlich auch Klassiker und Raritäten aus aller Welt. Eine echte Weinbibliothek. Zugegeben, die Adresse ist mehr Weingeschäft als Vinothek, aber auf der anderen Seite des Shops befindet sich das gleichnamige Foodgeschäft. Hier können gekaufte Weine in aller Ruhe

getrunken und kleine Tapas genossen werden. In der «Vila Viniteca» gibts auch eine Geheimkammer im Keller mit erlesenen Raritäten. [www.vilaviniteca.es](http://www.vilaviniteca.es)

Auch in Barcelona: Die «Bar Brutal» ([www.cancisa.cat](http://www.cancisa.cat)) ist ein bisschen das Gegenteil der «Vila Viniteca». Denn Weingenuss ist hier fast schon ein politisches Statement, zumal hier Natural-Weine serviert werden. Aus Überzeugung und weils «funky» ist. Die Bar befindet sich unweit des Picasso-Museums. Gekocht wird katalanisch.



**Milano: N'Ombra de Vin**

Beim ersten Besuch dieses Mailänder Hot-Spots fühlt man sich, als ob man am richtigen Ort «Sesam öffne dich» gesagt hätte. Das Lokal befindet sich neben der Kirche San Marco – die unter anderem vom jungen Martin Luther und von Mozart besucht wurde. Von aussen sieht die Vinothek unscheinbar aus, wie eine italienische Bar eben, wo sich die schicken Menschen zum Apéro treffen und auch auf der Strasse stehen. Betritt man «N'Ombra de Vin», führt eine steile Treppe nach unten – in die Vergangenheit. Der grosse Gewölbekeller stammt aus dem 15. Jahrhundert und diente den Augustinerbrüdern als Speisesaal. Alles ist noch Original – Säulen, Steinböden und Wände. Weinflaschen gibts, wo das Auge hinschaut – eine fantastische Selektion an Klassikern, Raritäten und Natural-Weinen aus aller Welt. [www.nombra Devin.it](http://www.nombra Devin.it)

Auch in Mailand: Die kleine und etwas alternative Weinbar Champagne Socialist ([www.champagnesocialist.it](http://www.champagnesocialist.it)) mit Bollicine (Schaumweinen) so viel man will und tollen Natural-Weinen zu top Preisen.



**Berlin: Cordobar**

In Berlin-Mitte hinter dem Hackeschen Markt liegt die «Cordobar». Sie ist eine Institution einerseits für Liebhaber deutscher und österreichischer Weine und andererseits für junge Weinsouls, die den verpielten und lockeren Weingenuss pflegen. Konzept und Name des Lokals sind eng mit unseren Nachbarn Österreich und Deutschland verbunden. Dies fussballtechnisch und natürlich önologisch. Denn «Cordobar» bezieht sich auf das legendäre WM-Spiel von 1978, als Österreich im argentinischen Cordoba gegen Deutschland triumphierte. Treffpunkt für Medien, Weinautoren und Weinproduzenten aus aller Welt. Geführt wird das Lokal von Claudia und Gerhard Retter, die unweit von Hamburg auch für die «Fischerklause» am Lütjensee ([www.fischerklause-luetjensee.de](http://www.fischerklause-luetjensee.de)) verantwortlich sind. [www.cordobar.net](http://www.cordobar.net)

Auch in Berlin: Bar des Pauly Saal (<http://paulysaal.com>). fünf Minuten zu Fuss von der «Cordobar». Erinert optisch an die Goldenen 20er-Jahre von Berlin.



**Zürich: Smith and de Luma**

Ein Steak und eine Flasche Wein passen immer gut zusammen – entsprechend einfach ist das Konzept des relativ jungen Zürcher Lokals «Smith and de Luma». Die Weinhandlung Smith & Smith hat zusammen mit der Fleischmanufaktur Luma dieses urbane Lokal mit Industrie-Chic eröffnet. Im «Strong Room» sind die Wände mit raren Flaschen drapiert. Man kann sie auch über die Gasse erwerben oder zum Essen geniessen. Ausserdem gibts eine kleine Weinhandlung mit Weinen aus aller Welt. Guter Treffpunkt und Steakhouse in einem, wenn es locker und zuweilen etwas laut zu- und hergehen darf. [www.smithandeluma.ch](http://www.smithandeluma.ch)

Auch in Zürich: Caduff's Wine Loft ([www.wineloft.ch](http://www.wineloft.ch)). Der Bündner Beat Caduff ist nicht nur leidenschaftlicher Koch, seine Weinkenntnisse sind schlicht einzigartig. Seit gut 20 Jahren führt er in Zürich das weinaffine Restaurant, dass Weinliebhaber und Weinproduzenten aus aller Welt anzieht.



**Winterthur: Wein-Punkt**

Dieses kleine, aber feine Lokal wurde letzten Herbst von den zwei kompromisslosen Weinafficionados Dominik Vombach und Benjamin Herzog eröffnet. Zuvor arbeiteten sie als Redaktoren für das Fachmagazin *Vinum*, derzeit sind sie für *Falstaff* im Einsatz, die Konkurrenz aus Österreich. Im Angebot führen die «Wein-Punkt»-Gastgeber Weine, die sie gerne selber trinken oder – wie sie es nennen – die «schön zum Saufen» sind. Natürlich findet man auch hier viel Naturwein aus Europa. Teils handelt es sich dabei um echte Raritäten. Die Beratung ist super und das Angebot eine Essenz aus Weinpassion und Wissen – auch ein Wissen, das neue Wege geht und nicht nur Etabliertes für das einzig Wahre hält. Mehrmals pro Monat finden spannende Wein-Events statt. [www.wein-punkt.ch](http://www.wein-punkt.ch)



**Basel: Vin Optimum**

Eine relativ neue Adresse in Basel. Es handelt sich um die Weinbar von Laurent de Coulon, dem Besitzer von Buess Weinbau & Weinhandel, der auch im Neuenburgischen Schlossherr von Chateau Souaillon ist ([www.chateau-souaillon.ch](http://www.chateau-souaillon.ch)). Die Weinauswahl ist übersichtlich, die Preise moderat. Hier wird traditionelles Weinmachen grossgeschrieben, önologische Experimente werden nicht zwingend gesucht. Sehr schön ist die Lage der Weinbar: neben dem Hotel Les Trois Rois und mit Blick auf den Rhein. Weine können über die Gasse eingekauft werden. Kulinarisch steht eine kleine Karte bereit. Speziell ist das Fondue Vigneronne oder das Schieferplättli Vigneronne. [www.vin-optimum.ch](http://www.vin-optimum.ch)

Auch in Basel: «Consum»-Weinbar an der Rheingasse ([www.consumbasel.ch](http://www.consumbasel.ch)). Mit seinen Käse- und Wurstplättli und über 100 Weinen idealer Apéro-Treffpunkt. «Invino», Vinothek an der Bäumleingasse, spannender Ableger des Restaurants Rubino ([www.invino-basel.ch](http://www.invino-basel.ch)).