

DEL FABRO news



Glasweise Weine

Mit den besten Empfehlungen von den Del Fabro Weinprofis für Ihren glasweisen Umsatz.

3



Zehn Ideen für den Weinverkauf

Die wunderbare Welt der Sommeliers.

4-9



Abholaktionen Inside



Der Sommelier bringt's!



Die Weinkarte bitte – was würden Sie empfehlen? Neben der passenden und individuellen Weinempfehlung haben erfolgreiche Sommeliers noch so Einiges auf dem Kasten.

Eine Karriere in diesem spannenden und vielfältigen Beruf, der nicht nur einen geschulten Gaumen, sondern auch Weinbau, Kochkunst, Psychologie, Wirtschaft und viele Facetten mehr beinhaltet, bietet für Gastronomiemitarbeiter eine Perspektive mit hervorragenden Aussichten. Für die Gastronomie ist ein aktiver Sommelier ein wertvolles „Asset“: Er ist der perfekte Vermittler zwischen Gast, Küche und Keller. Und wie es der Sommelier mit Wein- und Getränkeverkaufsinitiativen vor allem auch wirtschaftlich „bringt“, zeigen wir Ihnen an zehn Beispielen aus der Praxis.

siehe S. 4-9

Der beste Job am Gast: Sommelier Alfons Wimmer (Hotel Grand Tirolia, Kitzbühel)

Liebe Kunden!

Mit den besten Empfehlungen. Weil Del Fabro mit den besten Produzenten und Importeuren zusammenarbeitet, ist der große Überblick bei uns Programm. Die Entwicklung zu Wiens Nr. 1 in Sachen Getränke verdanken wir mit Sicherheit zu einem großen Teil unseren engagierten und qualifizierten Mitarbeitern. Das Del Fabro Weinteam verfügt über profunde Berufserfahrung in der Gastronomie und dem Weinbau, unsere Spirituosenprofis sind ebenfalls mit Seminaren und Verkostungen in der Bar-Szene unterwegs. Ihre Del Fabro-Getränkespezialisten wissen, was sie empfehlen – Sie können dadurch aus dem breitesten und tiefsten Sortiment Österreichs wählen.

Ihr

F. Fabro

Franz del Fabro

Unvergleichbar Havana

8,29
(9,95)

0,7l
HAVANA CLUB
Añejo 3 Años



Geht runter wie Öl

35,50 (42,60)

0,7l
NEFT Russian Vodka
made in Austria



alle Neuigkeiten auf Seite 15

Aus dem Del Fabro-Vollsortiment präsentieren wir diesmal:

Gold und Silber lieb' ich sehr!

Tequila: immer noch eine mythenbehaftete Spirituose. Doch immer öfter wird der "Lilienedelbrand" pur verlangt. Er hat sich mittlerweile einen Platz im Herzen der Barkeeper erkämpft. Und zwar ohne Salz und Zitrone, aber vor allem: ganz ohne Wurm.



von Rafael Topf
rafael.topf@delfabro.at

Der Name ist Programm. Mehr noch: Regionsbezeichnung. Tequila darf sich nur nennen, was in den mexikanischen Bundesstaaten Jalisco (hier liegt die Stadt Tequila), Guanajuato, Michoacan, Nayarit und Tamaulipas gebrannt wurde. Die Königsklasse bilden die Tequilas aus 100% Agavenzucker - diese müssen auch in Mexico abgefüllt werden. Das Herz der

blauen Weber-Agave, eines Liliengewächses, welches 8-12 Jahre braucht um zu reifen, bildet die Grundlage für den Brand, den die Spanier im 16. Jahrhundert erstmals destillierten. Unterteilt wird je nach Reifezeit im Holzfass in vier Kategorien, wobei die Lagerdauer eine Mindestangabe darstellt:

- Blanco:** „weißer“ Tequila, keine Fasslagerung, manchmal eine Ruhephase im Tank
- Reposado:** „geruht“ - zumindest 60 Tage verbringt dieser Tequila im Fass
- Añejo:** „einjährig“ bzw. „gelagert“ - hier ist ein Jahr Fassreife vorgeschrieben
- Extra Añejo:** „sehr alte“ Tequilas müssen mehr als drei Jahre im Eichenholz liegen



28,¹⁰ (33,⁷²)

FI 0,7 l
SIERRA
Milenario Blanco

Herkunft: Guadalajara



38,³⁹ (46,⁰⁷)

FI 0,7 l
PATRON
Silver

Herkunft: Zapopan



27,⁰³ (32,⁴⁴)

FI 0,7 l
CORRALEJO
Blanco

Herkunft: Guanajuato



18,⁷⁶ (22,⁵¹)

FI 0,7 l
OLMECA
Altos Plata

Herkunft: Los Altos (Jalisco-Hochland)



51,⁶⁰ (61,⁹²)

FI 0,7 l
CASA NOBLE
Reposado

Herkunft: Jalisco
Lagerung: 12 Monate
Fassart: französische Weißeichenfässer



47,⁴⁰ (56,⁸⁸)

FI 0,7 l
GRAN CENTENARIO
Reposado

Herkunft: Jalisco
Lagerung: 10 Monate
Fassart: französische Eichenfässer



34,⁰⁵ (40,⁸⁶)

FI 0,7 l
DON JULIO
Reposado

Herkunft: Atotonilco el Alto
Lagerung: 8 Monate
Fassart: Eichenfässer



19,²⁸ (23,¹⁴)

FI 1 l
RESERVA DEL SEÑOR
Reposado

Herkunft: Amatitan
Lagerung: 11 Monate
Fassart: Eichenfässer



76,⁵⁰ (91,⁸⁰)

FI 0,7 l
PORFIDIO Añejo
Single Barrel

Herkunft: Puerto Vallarta
Lagerung: 24 Monate
Fassart: amerikanische Weißeiche



29,⁴⁰ (35,²⁸)

FI 0,7 l
SAUZA
Conmemorativo Añejo

Herkunft: Jalisco
Lagerung: 18 Monate
Fassart: Ex-Bourbonfässer



57,⁴⁸ (68,⁹⁸)

FI 0,7 l
ESPERANTO Añejo

Herkunft: Tequila (Flasche aus Murano, Italien)
Lagerung: 36 Monate
Fassart: Eichenfässer



33,⁶⁰ (40,³²)

FI 0,7 l
CUERVO 1800
Añejo

Herkunft: Tequila
Lagerung: 36 Monate
Fassart: französische & amerikanische Eiche





Glasweise Weine

- GASTRONOMIE-FREUNDLICH VON 4 BIS 10 EURO
- SAISONAL ABGESTIMMT
- PERSÖNLICH AUSGEWÄHLT
- VOM DEL FABRO TEAM VERKOSTET UND FÜR GUT BEFUNDEN
- INNERHALB 24 STUNDEN LIEFERBAR

Die wichtigsten Weine für die Gastronomie werden glasweise getrunken.

Testpaket "Glasweise Weine"

Alle sechs glasweisen Weine im Del Fabro-Testpaket erhalten Sie für sensationelle **19,99 (23,99)**

(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



11+1 GRATIS

5,63 (6,76)
FI 0,75 l

Frühling im Glas

TRIEBAUMER GÜNTER
Gelber Muskateller 2011

Ein ewig junger Klassiker, animierend und duftig, Mandarinen und Lychees in der Nase wie am Gaumen, traubig und muskierend, perfektes Süße-Säurespiel, nicht nur als Aperitif, sondern auch zu leichten Desserts große Klasse.



11+1 GRATIS

5,77 (6,92)
FI 0,75

Der Geschmack der Weltstadt

PFAFFL
Wien I (Ri, GV, Wb) 2011

Offen und zugänglich, gelbfruchtige Kernobstaromen wie Williamsbirne und Apfel, etwas Pfirsich im Duft wie im Geschmack, pikante Säure, duftig, würzig und füllig zugleich, fruchtig und spritzig im Abgang: echt wienerisch!



11+1 GRATIS

5,25 (6,30)
FI 0,75 l

Weinviertel als Achterl

DÜRNBERG
Weinviertel DAC Neuberg 2011

Sortentypisch und würzig, weißer Pfeffer und gelbe Früchte im Duft wie im Geschmack, saftig und süffig, lebendig und harmonisch, Apfel, Quitte, würzig nach Grapefruit im sehr langen Abgang, ein Klassiker für alle Gelegenheiten.



11+1 GRATIS

7,50 (9,00)
FI 0,75 l

Fisch liebt Rosé

CHÂTEAU DE ROQUEFORT
Rosé de Provence Corail 2011

Frischer fruchtbetonter Duft, Erdbeeren, etwas Limettenzesten in der Nase wie am Gaumen, feine Kräuterwürze, etwas Minze, erfrischende Säure, langer Abgang, perfekt zu Bouillabaisse oder Fruits de mer.



11+1 GRATIS

8,33 (9,99)
FI 0,75 l

Zweigelt aus der Eiche

KRUG
Zweigelt Eichkogel Reserve 2009

Rauchig-selchige Röstaromen, dunkelfruchtig nach Schwarzkirschen und Heidelbeeren, cremig und füllig, spürbare Holzaromen geben ihm Rückgrat, österreichische Tradition und moderner Stil.



11+1 GRATIS

7,50 (9,00)
FI 0,75 l

Hochachtung, Hochäcker

WENINGER
Mittelburgenland DAC Hochäcker 2009

Herzkirschen, Brombeeren und Ribiseln am Gaumen, saftig und schmelzig, kraftvoll und vollmundig, würzig und frisch, tolle Harmonie, langer vielschichtiger Abgang, perfekt zu mediterranen Gerichten.



1



4



5



2



3



6

1 Europe meets Japan 2 Sommeliers: Auch im Weingarten zuhause 3 Passt perfekt 4 Auftritt für den Wein 5 Weinviertel in allen Facetten 6 Sommelier: Beruf und Leidenschaft

Die wunderbare Welt der Sommeliers

Engagierte Sommeliers sind weit mehr als nur Weinkellner. Erfolg haben sie durch eigene Ideen und mit originellen Verkaufsmotivationen, wie die folgenden zehn Beispiele anschaulich zeigen.

Wie mein Kollege Gerhard Feldhofer war auch ich ein Jahr als Sommelier aktiv tätig – alle Del Fabro-Weinprofis verfügen übrigens über Berufserfahrung in der Gastronomie und im Weinbau. Eben dieses praktische Wissen ist es, das den großen Unterschied ausmacht: Gute Sommeliers sind die Genuss-Experten am Gast – gewissermaßen die Genuss-Optimierer. Gästebindung und Getränkemanagement sind ihre

Domäne. Und genau durch all diese Funktionen und Facetten sind aktive Sommeliers im wahrsten Sinn des Wortes gewinnbringend für die Gastronomie.

Lebenslanges Lernen bringt's

Ein Sommelier ist niemals „ausgelernt“: An Verkostungen nimmt man meist in der Freizeit teil, für Lektüre und institutionelle Weiterbildung muss man ebenfalls selbst sorgen. Dieser Beruf setzt jede Menge Enthusiasmus und Intelligenz voraus – sozial wie ökonomisch, sensorisch wie kulinarisch – und ist gerade dadurch sehr erfüllend. Die Karriereperspektiven sind enorm.

Meine persönliche Empfehlung für Betriebe, die auf eine gepflegte Wein- und Genusskultur Wert legen: Fördern Sie Ihre Sommeliers, indem Sie ihnen zum



von Josef M. Schuster
josefm.schuster@delfabro.at

Master Sommelier:

In Zusammenarbeit mit dem Court of Master Sommeliers ist es dem Österreichischen Sommelierverband gelungen, eine internationale Ausbildung nach dem Abschluss der Prüfung zum Diplom-Sommelier anzubieten.

www.sommelier.at

Beispiel den Besuch der Del Fabro-Tastings ermöglichen. Und meine spezielle Empfehlung für erfolgreiche Sommeliers: Entwickeln Sie Ihre neuen Verkaufskonzepte mit dem Team von Del Fabro.





Grinzinger Weinkultur



Idee 1: Ganz allein Wiener Wein

„Der Gemischte Satz ist das perfekte Symbol für die Weltstadt Wien und unser beliebtester Wein: da kommt es nicht so auf die einzelnen Sorten an, sondern auf ihr Zusammenspiel. Das gibt es halt nur bei uns in Wien – Einzigartigkeit kommt eben an.“

Harald Prochazka, Figl's, 1190 Wien

Ein Wiener Weinlokal in Grinzing bietet ausschließlich Qualitätsweine aus Wien an – das war bei seiner Eröffnung keine Selbstverständlichkeit, sondern eine große Chance. Der gelernte Sommelier Harald Prochazka legt hier großen Wert auf eine ebenso gepflegte wie bodenständige Getränkultur. Das Angebot kann sich sehen lassen: 20 Weißweine, 15 Rotweine sowie einige Rosés und Süßweine gibt es auch glasweise, die Weinkarte enthält insgesamt über 100 Positionen aus allen Wiener Weinbauregionen, vom Bisamberg über den Nussberg bis nach Mauer.

Wer sich einen Überblick über die besten Wiener Weine verschaffen will, ist hier bestens aufgehoben. In der Weinkarte finden sich konkrete Informationen über die Lagen, Böden und Details der Vinifikation!

ZAHEL Gemischter Satz 2011

6,³⁶ (7,⁶³)
0,75 l

Weitere 200 Weine von 30 Weingütern aus Wien finden Sie bei Del Fabro.



Wining – Dining – Clubbing



Idee 2: Die Weinkarte als Star

„Individuelle Weine begeistern individuelle Gäste. Dieses Prinzip habe ich bei der Gestaltung unserer Weinkarte angewandt – mehr als 100 Positionen, handverlesen und mit Herzblut ausgesucht. Individuelle Sortierung bringt Orientierung. Gästefreundliche Kalkulationen bringen Umsatz.“

David Sattmann, Albertina Passage, 1010 Wien

Ein Dinner-Club, der nicht nur durch cooles Ambiente, gepflegte Barkultur, Live-Musik und gehobenes Late-Night-Dining glänzt, sondern vor allem mit seinem außergewöhnlichen Weinangebot punktet: Das ist neu! Die Sortierung einer Weinkarte als Leitsystem einzusetzen, um an Hand seiner eigenen Wünsche und Vorlieben rasch jenen Wein zu finden, den man schon immer einmal trinken wollte, ist einfach gesagt, aber schwierig umzusetzen. Mit Leidenschaft und der Unterstützung von Del Fabro ist das gelungen. „In einem so tollen Weinland wie Österreich ist Weinkultur auch für jüngere Leute ein spannendes Thema. Es ist ein gesellschaftlicher Mega-Trend. Und wenn das Angebot stimmt, wird das auch sehr gerne angenommen.“

LA VAL Albarino Rios Baixas 2010

8,⁶⁶ (10,³⁹)
0,75 l

Del Fabro – Ihr Partner bei der Weinkartengestaltung.



Botschafter des Weins

Idee 3: Best of Weinviertel

„Das Weinviertel ist etwas für Unvoreingenommene. Seine Vielfalt fasziniert mich und meine Gäste – neben dem klassischen reschen Veltliner bietet es große Reserven und Lagenweine, Rotweinseln wie Haugsdorf oder Mailberg, großartige Eisweine – never ending Weinviertel!“

Georg Schweiger, Weinquartier bei der Oper, 1010 Wien

Die vielen geologischen und mikroklimatischen Voraussetzungen machen das Weinviertel zum abwechslungsreichsten und vielfältigsten Weinbaugebiet Österreichs: Für Geschäftsführer und Sommelier Georg Schweiger ist es eine der spannendsten Regionen überhaupt.

Sein jugendlicher Enthusiasmus überträgt sich auf die Gäste – ebenfalls meist unter 30 Jahre alt. Neben zehn Weinviertel DAC und zehn Weinviertel DAC Reserve bietet er weitere zehn Weine aus dem Weinviertel permanent glasweise an – einzigartig und erfolgreich!

Regelmäßige Degustationen, Events und Verkostungspakete sowie das Spektrum von über 500 Weinen von 75 Weingütern machen das Weinquartier bei der Oper zur veritablen „Botschaft“ des Weinviertels!

SCHÖFMANN-HEUGL Aconit 2008

6,¹⁹ (7,⁴³)
0,75 l

Weitere 500 Weine von 70 Weingütern aus dem Weinviertel finden Sie bei Del Fabro.



Zum Wohl und Kampai!

Idee 4: Sake-Sommelière

Mit meiner Zusatzausbildung und dem Verkostungstraining im Restaurant konnte ich mir mit Wissen über Sake eine erfolgreiche Nische schaffen. Meine Weinbegeisterung kommt deshalb aber auch nicht zu kurz.“

Jelena Harms-Tisma, Restaurant Unkai/Grand Hotel Wien

Dass im Grand Hotel ein echter Sushi-Meister am Werk ist, erscheint logisch, dass mit Jelena Harms-Tisma aber auch Österreichs wohl einzige Sake-Sommelière am Gast arbeitet, eher überraschend.

Eine offizielle Ausbildung dafür gibt es in Österreich nicht: Frau Harms-Tisma hat ihren Reiswein-Horizont mit Hilfe der Importeure, die Seminare und Schulungen anbieten, und der täglichen Praxis selbst erweitert.

Die Sake-Karte enthält mittlerweile mehr als 30 Positionen von einfach und günstig bis ausgefallen und luxuriös – so findet sie auch für die anspruchsvollsten Söhne und Töchter Nippons jederzeit die richtigen Speisenbegleiter, stilsicher warm oder kalt serviert.

CHOYA Japanese Sake

10,⁴³ (12,⁵¹)
0,75 l

Raritäten und Spezialitäten aus aller Welt finden Sie bei Del Fabro.





Konsequent authentisch



Idee 5: La France dans un verre

„Die facettenreiche Kulinarik aus dem Mutterland des Genusses ist meine Passion. Bordeaux, Burgund und Champagne sind für mich viel mehr als ein paar große Namen – mit Liebe ausgesuchte Brasserie-Kombinationen sprechen ganz einfach für sich.“

Christoph Heinrich, Restaurant Beaulieu, 1010 Wien

Francophilie heißt hier die Devise in allen Dingen. Die authentische Bistro-Küche im gemütlichen, beinahe kuscheligen Ambiente kommt original aus dem Mutterland der Kulinarik, ebenso wie das Weinangebot.

Der Sommelier kann hier seine Leidenschaft so richtig ausleben und ist ständig auf der Suche nach Neuentdeckungen. Eine kluge Auswahl an Klassikern von der Champagne über die Loire, Burgund, Rhône, Madiran bis nach Bordeaux kann man nicht nur im Lokal genießen, sondern auch sehr günstig mit nach Hause nehmen.

Nicht die großen Namen, sondern die Qualität, die „inneren Werte“, das weniger Bekannte ziehen die Aufmerksamkeit des Sommeliers an. Er muss auch das Talent besitzen diese Begeisterung auf seine Gäste zu übertragen!

CHATEAU BOUTISSE Grand Cru 2009

17,²¹ (20,⁶⁵)

0,75 l

Weitere 220 Weine aus Bordeaux, Rhone, Burgund, ... finden Sie bei Del Fabro.



Mature Wine & Snow



Idee 6: Reif und offen

„Ich finde es großartig, dass bei Del Fabro und Kolarik & Leeb so viele reife Klassiker aus Österreich angeboten werden. Das sind Weine, die es sonst kaum mehr gibt und bereits am Anfang ihrer Trinkreife stehen. Das setzt unseren Gerichten ein Glanzlicht auf.“

Ernst Heindl, Hotel Kohlmayr, Obertauern

Das Besondere an gereiften Weinen ist ihre Harmonie. Sie sind die besseren Essensbegleiter, zeigen mehr Aromenvielfalt und auch Finesse und sind bekömmlicher als ihre jungen Pendanten. Hohe Weinkompetenz ist gefordert, um sie den Gästen näher zu bringen. Eine schwierige, aber umso lohnendere Aufgabe. Als Sommelier und Restaurantleiter hat Ernst Heindl trotz junger Jahre schon etliche Sommersaisons im Ausland verbracht, etwa in Singapur, auf den Cayman Islands oder am Schiff.

Diese internationale Erfahrung erweitert den Horizont und schärft den Gaumen – denn (fast) überall anders auf der Welt werden viel mehr reife Weine getrunken als bei uns. Zum Galadinner reicht er immer auch gereifte Weine glasweise, etwa den Riesling Federspiel vom Stein 2002.

NIKOLAIHOF Rarität Riesling
Federspiel vom Stein 2002

16,⁶⁰ (19,⁹²)

0,75 l

Jederzeit mindestens 24 gereifte Weine aus Österreich bei Del Fabro verfügbar.



Idee 7: Am liebsten Bio-Wein

„Weine mit Leidenschaft und Philosophie den Gästen näher zu bringen, ist eine lohnende Aufgabe. Bio-Weine haben für mich eine eigene Strahlkraft. Sie faszinieren mich immer mehr. Ein perfektes Beispiel sind die Schönberger-Weine, die neben großen internationalen Weinen bestehen.“

Peter Weinhofer, Gasthaus Stainzerbauer, Graz

Schon seit der Jugend ist Wein die große Leidenschaft von Peter Weinhofer. Jahrelange Verkostungserfahrung hat ihn zum Wein aus biologischem Anbau geführt.

Sie sind seine persönlichen Favoriten. „Sich und anderen Gutes tun kann man auch mit dem Weinangebot.“ Das Wiedererkennen der Herkunft, der Böden, der Jahrgänge ist in den besten Bio-Weinen besonders ausgeprägt. „Bei diesen Weinen mit Persönlichkeit schmeckt kein Jahrgang wie der andere und das ist auch gut so: Wein ist ein Naturprodukt, Bio-Wein ist ein Naturprodukt mit Philosophie. Wie auch unser Küchenchef ziehe ich beruflich wie privat Bio-Produkte vor und diese Einstellung teile ich mit vielen Gästen.“

SCHÖNBERGER Herbst Cuvée 2008

13,²² (15,⁸⁶)

0,75 l

Weitere 240 Bio-Weine finden Sie bei Del Fabro.

Wein ist (meine) Natur



Idee 8: Wein persönlich erleben

„Nicht (nur) reden – selber machen! Erfolgreiche Sommeliers sind es gewöhnt selbst anzupacken, auch im Weingarten und im Keller ist die eigene Erfahrung eben durch nichts zu ersetzen. Diese Initiative setzt neue Maßstäbe und bringt so ganz nebenbei einen idealtypischen Neuburger hervor.“

Österreichischer Sommelierverband, www.sommelier.at

Man kann es nicht oft genug betonen: Sommelier ist ein ausgesprochen vielseitiger Beruf. Der Österreichische Sommelierverband und die Domäne Wachau haben deshalb eine Kooperation ins Leben gerufen, welche die Mitglieder in allen Schritten der Entstehung eines eigenen Weins einbindet. Vom Rebschnitt über die Laubarbeit, von der Lese bis zum Ausbau legen die Sommeliers selbst Hand an, um den „Sommelier-Wein“ auf die Flasche zu bringen – natürlich mit kundiger Anleitung von Kellermeister Heinz Frischen-gruber und Geschäftsführer Roman Horvath (Master of Wine). Neben einer fundierten theoretischen Ausbildung geht eben nichts über die praktische Erfahrung und die persönliche Beziehung zum Wein. Kein Wunder, dass die Sommeliers „ihren“ Neuburger besonders gern verkaufen.

Neuburger Terrassen Spitz 2011

6,⁸⁰ (8,¹⁶)

0,75 l

Mehr als 150 verschiedene Rebsorten finden Sie bei Del Fabro.

Sommeliers & Winemakers



Großes Theater



Idee 9: Magnum glasweise

„Wein aus der Magnum glasweise anzubieten, hat viele Vorteile: Erstens ist der Inhalt gegenüber der Bouteille immer um ein Alzerl besser und zweitens ist schon der Auftritt verkaufsfördernd – immerhin verkaufen wir so an die 60 Magnums pro Woche.“

Christian Domschitz, Vestibül, 1010 Wien

Bühne frei für große Weine aus der Großflasche! Im Burgtheater werden alle glasweisen Weine ausschließlich aus der Magnum serviert. Vom Basiswein bis zum puren Luxus sind insgesamt 65 Weine in der 1,5-Literflasche verfügbar. Vier Mal Weiß und vier Mal Rot lautet die Erfolgsformel, die für 50 % des Weinumsatzes sorgt. Weil Christian Domschitz nicht nur ein Koch, sondern auch ein ausgesprochener „Weinfreak“ ist, zählt bei ihm die Abstimmung zwischen Küche und Keller besonders. Und wenn die Sommeliers Oszkar Gyarmati und Clemens Hohenwarther mit der Magnum an den Tisch kommen, ist das eine Inszenierung, die immer gut ankommt.

Lenikus Riesling Bisamberg 2010

17,⁷⁶ (21,³²)

1,5l

Weitere 70 Weine in der Magnum finden Sie bei Del Fabro.



It's the Basics!

Idee 10: Qualität statt Banalität

„Gin Tonic kann eine Banalität sein, oder eine Köstlichkeit. Da kommt es eben auf die Grundprodukte an, und auf den Erfahrungshorizont. Ich habe im Land der American Bar, in Florida, gejobbt und gelernt. Wie ein Sommelier muss auch ein Barkeeper die Basics beherrschen.“

Markus Kogler, Sky Bar, 1010 Wien

Aus der Faszination für die Abstimmung zwischen Küche und Keller kann sich auch Begeisterung für die klassische American Bar entwickeln, wo Handwerk und eigene Rezepte mindestens ebenso viel zählen. Da ist es kein Wunder, sondern gelebtes Selbstverständnis, dass man neben penibel genau eingehaltenen Mengenverhältnissen und Mixtechniken – eingeschenkt wird von Hand – besonderen Wert auf unverwechselbare Zutaten legt: „Das Endprodukt beginnt am Anfang. Ein wunderbares Beispiel ist der klassische Gin Tonic, den wir Nacht für Nacht rund einhundert Mal verkaufen. Dafür verwenden wir Thomas Henry Tonic Water, klassisch bitter mit natürlichem Chinin, und Hendrick's Gin, Eis und Salatgurke, serviert im Highball-Glas.“ Fertig!

Weitere 70 Gins und 6 verschiedene Tonic Waters finden Sie bei Del Fabro.

HENDRICK'S 25,³⁹ (30,⁴⁷) 0,75l

THOMAS HENRY 19,⁹⁹ (23,⁹⁸) Kt 24/0,2l

WINE & snow



www.wineandsnow.at

Der Gipfel der Genüsse!

Kaiserwetter und frischer Neuschnee: Perfekte Bedingungen beim ersten großen Wein-Event von Del Fabro und Kolarik & Leeb für den alpinen Tourismus in Ober- tauern. Winzer, Weine und Master-Classes: 10 Jahrgänge Château Lynch-Bages, 10 Jahrgänge Chateau Montus und Bio-Wein – begeisterten die Gäste.

- 1 Volle Konzentration!
- 2 Die Organisatoren: Matthias Ortner (2. v. l.), Sylvia Grillitsch (Mitte), Josef M. Schuster (rechts)
- 3 Hannes Artner und Matthias Jalits mit charmanten und kundigen Kundinnen
- 4 Große Damen, große Weine
- 5 East meets West
- 6 Bernd Demmerer (Kolarik & Leeb), Sylvia Grillitsch, Benjamin Mayr (Del Fabro)
- 7 Biologisch und dynamisch: Christine Saahs und Günter Schönberger
- 8 Snowboardweltmeisterin Heidi Krings und Christoph Hess (Del Fabro)
- 9 Josef Reumann erklärt das Mittelburgenland
- 10 Wine & Snow: Voll Cool!





Ein Schweizer hat den Überblick:
René Gabriel in Wien

WINE & SKY

Das Höchste für Weinprofis!

Nach Wine & Snow organisierten die Getränkespezialisten Del Fabro und Kolarik & Leeb auch in Wien einen „Wein-Gipfel“ für die Gastronomie. Rund 470 Gäste fanden den Weg nach ganz oben auf den Donauturm, Wiens Nummer 1 in Sachen Getränke engagierte „Weinwisser“ René Gabriel zur Verkostung gereifter Weine aus Österreich. Klarerweise konnte nur eine begrenzte Zahl, nämlich 77 Besucher, den Ausführungen des bekannten Schweizer Weinjournalisten lauschen. Auch danach konnten alle Gäste z.B. Bründlmayer Riesling Heiligenstein 2001, Hardegg Viognier 1999, Juris Pinot Noir 1999 oder Prieler Blaufränkisch Goldberg 2000 verkosten. 23 Winzer aus Österreich und 15 internationale Weingüter waren persönlich vertreten; Publikumsmagneten waren auch die sechs Thementische mit je 12 Weinen aus Wien, Kroatien, Südtirol und Bordeaux, den gereiften Weinen und High Spirits – die besten Whiskies, Wodkas, Rums und Tequilas.

Mehr Fotos: www.delfabro.at



„Whisky around the World“ – ein Reisebericht

Zahlreiche Mysterien rund um die großen internationalen Whisky-Marken wurden im November im Hotel Intercontinental aufgeklärt. Del Fabros Spirituosen-Fachmann Rafael Topf und Diageos-Reserve-Brand Experte Samuel Schwalb führten durch einen kurzweiligen Nachmittag. Eingeleitet wurde das Tasting mit einem Aroma-Quiz bei dem sich die besten Nasen der rund einhundert erschienen Gäste über Classic Malts Miniaturen freuen durften. Auf der Verkostmatte standen Whiskeys aus Schottland, Irland, den USA, Kanada, Indien, Japan und Österreich. In Doppelconférence wurden Länder und Herstellungsmethoden erläutert und so manche (teils ungeplante) Pointe sorgte für entspannte Stimmung. Sláinte !



Del Fabro Tastings **TEQUILA**



¿Aztekengold oder Partyshot?

Montag 23. April 2012, 15:00 Uhr

im Anschluss: freies Verkosten und Meinungsaustausch

SOFITEL Vienna Stephansdom, Praterstraße 1, 1020 Wien

Del Fabro Spirituosen-Berater Rafael Topf nimmt sie mit auf eine Reise nach Mexiko. Unabhängig vom Weltuntergang 2012 hat sich in Zentralamerika eine Spirituose entwickelt, die jedenfalls noch Zukunftspotenzial hat: Tequila. Beliebter denn je und immer häufiger drängt sich der Edelbrand mit der charakteristisch-würzigen Note in die No-sing-Gläser der Nation.

Was zu klären ist:

- Warum ist Tequila ein „Fassfresser“ ?
- Orange und Zimt oder Salz und Zitrone ?
- Was unterscheidet Mezcal und Tequila ?
- Kaktus-, Baum-, Lilien- oder Ananasart ?
- Wieso ist nicht alles „Gold“ was glänzt ?
- Wo bleibt der Wurm ?

**Interessenten sichern sich ihren Platz:
rafael.topf@delfabro.at**

ACHTUNG: Teilnahme nur nach bestätigter Voranmeldung möglich.





Die großen Fünf der Stadt:

WienWein Jahrgangspräsentation

Liebhaber des Wiener Weins haben die Gelegenheit, die aktuellen Weine gemeinsam mit den Winzern Rainer Christ, Thomas Podsednik/Cobenzl, Michael Edlmoser, Gerhard J. Lobner/Mayer am Pfarrplatz und Fritz Wieninger zu degustieren.

16.04.2012, 15.00 - 18.00 Uhr,
WEIN & CO, Mariahilfer Straße 36, 1070 Wien
 Anmeldungen unter: gerhard.feldhofer@delfabro.at



Dr. Maria Heinrich

Die lange Nacht der Forschung:

Veltliner und Geologie

Der Geschmack des Gesteins: Grüner Veltliner verschiedenster Herkünfte wird unter die Lupe genommen. Proben der Lagen Ofenberg (Straß), Juliusberg (Maissau), Taubenberg (Limberg), Hundspoint (Röschitz), Ranner (Platt) und Nussberg (Wien) werden von Josef M. Schuster kommentiert, Dr. Maria Heinrich (Geologische Bundesanstalt) erklärt Lagen und Gesteine zu den Weinen.

27.04.2012, 21.45 Uhr
Geologische Bundesanstalt, Neulinggasse 38, 1030 Wien
 Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



Königsklasse des Weins:

Single Vineyard Walk

Eine Weinwanderung zwischen den „Ersten Lagen“ Wechselberg in Straß zum Heiligenstein bei Langenlois: Große Gewächse dort probieren, wo sie wachsen. Zum Finale wird zünftig auf Rebholz gegrillt. Ihre „Tour-Guides“ sind Hans Topf und Alwin Jurtschitsch.

11.06.2012, 10.00 Uhr Abfahrt bei Del Fabro
Weingut Topf, Straß - Weingut Jurtschitsch, Langenlois
 Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



Krimi im Weingarten:

Weinviertel ... mörderisch!

Das Weingut Ewald Gruber bittet vinophile Kriminologen zum Tatort nach Röschitz. Hier gilt es bei kulinarischen Genüssen inmitten der Weingärten einen Fall mit Autor Gerhard Loibelsberger und Polizei-Inspektor Joseph Maria Nechyba zu lösen.

23.06.2012, 14.00 Uhr,
Weingut Ewald Gruber, 3743 Röschitz
 Anmeldungen unter: maria.gruber@gruberwein.at



Die Weinbegleiter



Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



19,99 (23,99)
FI 0,7 l
THE KRAKEN
Black Spiced Rum 40%

Feinste Rums aus Trinidad & Tobago wurden hier unter Beigabe von Ingwer, Vanille und zwölf weiteren "Botanicals" vermählt. Weitere Zutat: Cola-Sirup. „Drink the Ink!“

19,90 (23,88)
FI 0,7 l
PINK 47 Gin 47%

Im Diamantendesign verbirgt sich der neueste Streich aus der Greenall Distillery im englischen Warrington. Zwölf Botanicals ergeben hier vierfach gebrannt ein mildes, komplexes Aroma.

31,90 (38,28)
FI 0,7 l
EDELWEISS Pure Austrian Vodka 40%

Small Batch Vodka aus der Destillerie Freihof. Williams-Birnen und Roggen in der Kupfer-Brennblase destilliert. Mit Alpenquellwasser verfeinert, mit handgesticktem Edelweiss verziert.



32,90 (39,48)
FI 0,7 l
ABSOLUT Elyx 40%

Next Level: Aus dem Jahr 1929 stammt die Kupferbrennblase in der Elyx destilliert wird. Ausgesuchte Weizensorten geben diesem Vodka seine seidige Textur und seinen milden Geschmack.



999,00 (1.198,80)
FI 0,7 l
HENNESSY Paradis Impérial

„Die Frucht von Generationen und Talenten. So beschreibt Kellermeister Yann Filloux das kaiserliche Meisterwerk. Eaux de Vie aus den vergangenen Jahrhunderten im Alter zwischen 25 und 130 Jahren vermählen sich im Flakon aus Kristallglas.“

Der Barkeeper bringt's ...

Die neuesten Trends gibt es für Del Fabro-Kunden jederzeit in der „Hausbar“ zu verkosten.



44,00 (52,80)
FI 0,7 l
ANGOSTURA Super Premium 1824 12y 40%

Die Edel-Abfüllung aus dem bekannten Haus aus Trinidad & Tobago präsentiert sich im neuen Look. Ansprechende Frucht-süße und typische Vanillenoten dominieren im Mund, im Abgang lang und würzig.

16,90 (20,28)
FI 0,5 l
THE BITTER TRUTH Golden Falernum 18%

Karibische Rums bilden die Basis dieses klassischen Likörs. Natürliche Zutaten - Früchte, Blüten und Gewürze werden mazeriert. Mandel, Zimt, Nelken, Vanille und Ingwer warten auf.



13,49 (16,19)
FI 0,7 l
WILD TURKEY 81 Proof 40,5%

Sechs- bis achtjährige Bourbons finden sich im „leichten“ Wild Turkey. Karamell, Vanille und Mais, sorgen für ausgewogene Süße. Der hohe Roggenanteil bringt das würzige Finish. Cocktailtauglich.



30,90 (37,08)
FI 0,7 l
LAPHROAIG Quarter Cask 48% Islay

Islay-Malt aus dem kleinen Holz. 30% mehr Fass-Oberfläche bei der Lagerung bieten dem jodigen Torf-Elixir die Stirn. Holzige Süße und cremige Fruchtnoten harmonisieren mit Rauch und Würze.



34,20 (41,04)
FI 0,7 l
JOHNNIE WALKER Double Black 40%

Schwärzer als Schwarz. Rauchiger und intensiver gibt sich die Steigerung des Black Label. Caol Ila dient als Basis für diesen limitierten Blend.



3,55 (3,91)
FI 0,25 l
MONIN AGAVE

Nun auch bei Del Fabro erhältlich: Agaven-Sirup. Nussige Noten und Honigaromen heben diesen Süßstoff von der Masse ab. Im Mix mit edlen Tequilas und Zitrus der perfekte Tommy's Margarita.



35,50 (42,60)
FI 0,7 l
NEFT BLACK & NEFT WHITE Russian Vodka made in Austria 40%

„Öl“ - nennt sich der junge Vodka in der außergewöhnlichen Verpackung: Ein Ölfass. Weichster Vodka nach russischer Rezeptur. Destilliert in Vorarlbergs renommiertester Edelbrennerei.



In Bewegung für die Gastronomie



Zustellaktion

gültig von 26.03–30.04.2012 (kein weiterer Abzug möglich)

 <p>179,90 (215,90)</p> <p>Fl 0,75 l DOM PERIGNON Rosé 2000</p>	 <p>Neuer Jahrgang!</p> <p>96,90 (116,20)</p> <p>Fl 0,75 l DOM PERIGNON 2003</p>	 <p>19,99 (23,99)</p> <p>Fl 0,7 l TANQUERAY Gin No. 10</p>	 <p>15,90 (19,00)</p> <p>Fl 0,7 l CHIVAS REGAL Scotch Blend 12y</p>	 <p>8,69 (10,49)</p> <p>Fl 0,7 l STOLICHNAYA Choc Razberi</p>	 <p>9,69 (11,69)</p> <p>Fl 0,7 l SIERRA Tequila Silver + Ds 0,35 l PALOMA Pink Grapefruit Lemonade</p> <p>GRATIS</p>
 <p>3+1 GRATIS</p> <p>ergibt 1,00 (1,20)</p> <p>Kt 3/0,175 l APEROL Spritz</p>	 <p>5+1 GRATIS</p> <p>ergibt 0,56 (0,67)</p> <p>Ki 16/0,75 l PANNA Acqua Naturale, SAN PELLEGRINO MW</p>	 <p>0,99 (1,20)</p> <p>Kt 24/0,355 l CORONA Extra</p>	 <p>0,39 (0,47)</p> <p>Ki 24/0,33 l COCA COLA, Light, Zero</p>	 <p>0,99 (1,19)</p> <p>0,95 (1,14)</p> <p>Ki 12/1 l PAGO Apfelsaft, Orangenektar</p>	

Del Fabro – Beratung & Verkauf. Bester Service, zentral in Wien!



Del Fabro GmbH
Nordwestbahnstraße 10, 1200 Wien

Öffnungszeiten: Mo–Fr 07.30 bis 17.00 Uhr

Bestellhotline: (01) 330 22 00 **Weinservice-Mail:**
Bestellfax: (01) 330 22 00-50
Mail: getraenke@delfabro.at

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln: Ab Praterstern oder Friedensbrücke mit der Straßenbahnlinie 5 bis Haltestelle Nordwestbahnstraße. Nordwestbahnstraße stadtauswärts, nach ca. 100 m auf der rechten Seite, Eingang im Innenhof.

Weitere Bezugsquellen

Kolarik & Leeb GmbH

Graz Weblingerstraße 33, 8054 Graz
T +43 (0)316 71 65 20

Zell am See Lunastraße 1, 5700 Zell am See
T +43 (0)6542 726 25

Bernd Demmerer: T 0664 618 22 85
bernd.demmerer@kolarik-leebe.at

Telfs Hans-Liebherr-Straße 11, 6410 Telfs
T +43 (0)5262 618 94

Wals Bayernstraße 55, 5071 Wals-Siezenheim
T +43 (0)662 85 27 90

Thomas Breitwieser: T 0664 618 22 87
thomas.breitwieser@kolarik-leebe.at