

Weintouren an der Central Coast

Los Angeles kann nicht nur in Sachen Architektur und Hollywoodgeschichte punkten. Auch die Gastronomie und die Weine aus den nahegelegenen Anbaugebieten sind top.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

Gleich mehrere pittoreske Weinregionen bieten sich nördlich von L.A. für Verkostungstouren an. Lange Zeit galt Paso Robles als DER Weinort in Südkalifornien, bis der Film „Sideways“ (2004) den Angelenos zeigte, dass sie eigentlich gar nicht so weit hätten fahren müssen. Unmittelbar hinter Santa Barbara erstrecken sich die Weinberge des Santa Ynez Valley, dessen Weine – vor allem für den im Film gerühmten Pinot Noir – in den vergangenen Jahren preislich ordentlich

zugelegt haben. Viele Weingüter betreiben „Tasting Rooms“ in den Orten Los Olivos, Santa Ynez und im skurril-dänischen Solvang. Auch in Santa Barbara finden Weinliebhaber Verkostungsräume, die man bequem ohne Auto abklappern kann. Interessanter ist es freilich, die Weingüter direkt aufzusuchen. Das Gebiet um Paso Robles hat sich vor allem mit „Rhône-Style Wines“ einen Namen gemacht, ist aber allein schon aufgrund seiner Größe ein komplexes Sammelsurium an unterschiedlichen Weinstilen und -philosophien.

SANTA BARBARA

■ **Kunin Wines**
[Verkostungsraum]
Seth Kunin ist überzeugt, dass 80 Prozent der Arbeit im Weinberg stecken. Sehr gut: Viognier Stolpman Vineyards und der Zinfandel aus Paso Robles. Faire Preise. Unbedingt auch die Lagenweine vom Alisos Vineyard (Los Alamos Valley) probieren.
www.kuninwines.com
■ **Restaurant: Olivo e Limone**
Hier bringt Chef Alberto Morello die Küche seiner Heimat Sizilien

ganz unverfälscht auf den Teller.
www.olioelimonel.com
■ **Restaurant: Bouchon**
In diesem Restaurant wird fast nur mit lokalen Zutaten gekocht, was die Betreiber als „Santa Barbara Wine Country Cuisine“ bezeichnen.
www.bouchonsantabarbara.com

SANTA YNEZ VALLEY & SANTA RITA HILLS

■ **Andrew Murray Vineyards**
(Verkostungsraum in Los Olivos) In den 1990er Jahren galt Andrew Murray als

Wunderkind der Region, dann verkauften seine Eltern die Weingärten. Seither erhebt er als reiner Traubenzukäufer die Weinproduktion zur Kunst. Murray spezialisierte sich als einer der ersten Weinmacher in der Region auf Rhône-Rebsorten (Viognier, Mourvèdre, Syrah, Grenache).
www.andrewmurrayvineyards.com
■ **Lompoc Wine Ghetto**
(Verkostungsräume)
Es sieht ein wenig aus wie in einem Gewerbegebiet, ist aber

eine – in Kalifornien seltene – Kooperative von kleinen, eigenständigen Weinproduzenten. Besonders zu empfehlen: Palmina Winery (lunser Favorit: Barbera Honea Vineyard).
www.palminawines.com
■ **Melville Vineyards & Winery**
(Weingut nahe Lompoc) Das Weingut im mediterranen Stil verfügt auch über eine Picknickzone. In die Weine kommen ausschließlich Trauben aus den eigenen Weingärten im Santa Rita Valley. Hohe Alkoholgradation (unsere

Essen in Los Angeles

■ **Ink** Das innovativste und wahrscheinlich beste Restaurant von Los Angeles befindet sich an einer unscheinbaren Straßenecke. Innen ist es vergleichsweise dunkel, die Gäste sitzen bei Kerzenschein an einfachen Holztischen. Die Angelenos kennen den Chef und Besitzer Michael Voltaggio seit einigen Jahren als Gewinner eines TV-Kochwettbewerbs. Seither stellt Voltaggio im „Ink“ sein Genie unter Beweis. Die herausragende Weinbegleitung zeigte uns, dass anfangs vermeintlich müde Weine bei gewissen Speisen unverhofft zu maximaler Harmonie aufblühen können.

8360 Melrose Avenue, Los Angeles,
www.mvink.com

■ **Boa Steakhouse** In diesem modernen, eleganten Restaurant begeisterten uns die Steaks dermaßen, dass wir uns die Produktion der Medium-rare-Version im Detail erklären ließen: Zunächst wird das Fleisch mit Olivenöl, Thymian, Petersilie und Rosmarin mariniert, dann vier Minuten pro Seite gegrillt, bevor es mit Rotweibutter bepinselt und schließlich für zehn Minuten in einem 340 Grad Celsius heißen Ofen geschoben und anschließend mehrmals gedreht wird. Klingt simpel, schmeckt einmalig. Das Rind stammt wahrscheinlich aus Japan (Wagyu) oder

aus den USA. Der ebenso erstklassige Caesar Salad kommt mit einer filmreifen Vorführung. 9200 Sunset Boulevard, West Hollywood,
www.innovativedining.com
■ **Mastro's Steakhouse** Dieses Restaurant liegt im Herzen von Beverly Hills und ist ein Treffpunkt für Gäste mit einem gewissen Hang zur Dekadenz. Die Atmosphäre ist klassisch und dunkel. Die Kellner stecken in weißer Livree und schlagen mitunter einen Hummer zum ohnehin schon riesigen Steak mit getrüffeltem Kartoffelpüree vor. 246 North Canon Drive, Beverly Hills,
www.mastrosrestaurants.com

■ **The Lobster** Am Tor zum Santa Monica Pier hatten wir, offen gestanden, eine Touristenfalle vermutet. Das Restaurant überraschte uns stattdessen mit gutem Service und exzellenten Meeresfrüchten. Das Personal steht hilfsbereit zur Seite, auch für treffende Weinempfehlungen, es zählt sich aus. Die Speisekarte ist abhängig vom aktuellen Fang und ändert sich daher laufend. Reservieren Sie vorab einen Tisch am Fenster. 1602 Ocean Avenue, Santa Monica,
www.thelobster.com
■ **Saddle Peak Lodge** Allein die Fahrt durch den pittoresken Malibu Canyon zu diesem edlen, geschichtsträch-



Boa Steakhouse



M. Voltaggio im Ink

Mastro's Steakhouse

tigen Blockhaus nahe einer beeindruckenden Felsformation am Saddle Peak ist ein Erlebnis. Ausgestopftes Getier blickt von den Holzwänden, die Spezialität des uralten Lokals ist Tenderloin vom Elch. 419 Cold Canyon Road, Calabasas,
www.saddlepeaklodge.com
■ **Bierbeisl** Dieses Wirtshaus des Oberösterreichers Bernhard Mairinger haben

wir zwar nicht getestet, es wird aber von L.A.-Connaisseuren derzeit gehypt wie kaum ein anderes. Am vermeintlich besten Rückzugsort für Österreicher mit Heimwehgefühlen stehen Gerichte auf der Karte, die in Beverly Hills niemand richtig aussprechen kann. 9669 Little Santa Monica Boulevard, Beverly Hills,
www.bierbeisl-la.com

Favoriten: Donna's Syrah & Verna's Viognier].
www.melvillewinery.com
■ **Restaurant: Mattei's Tavern, Los Olivos**
Sehr gute traditionelle (Lagerfeuerforelle, Holzofenhuhn) und kreative (gegrillter Oktopus mit Feuerbohnen und eingelegten Zitronen) Küche im stilvollen Ambiente eines Gebäudes aus dem Jahr 1886.
www.matteistavern.com
■ **Restaurant: Hitching Post II, Buellton**
Seit „Sideways“ auch internatio-

nal bekannt: Zu erstklassigen Steaks, die über Eichenholz gegrillt werden, gibt es süffige hauseigene Rotweine in unpräziser Atmosphäre.
www.hitchingpost2.com

PASO ROBLES

■ **Justin Vineyards & Winery**
(Weingut und Unterkunft zwischen Paso Robles und dem Nacimiento Lake) Als dieses abgeschiedene Weingut im Jahr 1981 gegründet wurde, war es eines der ersten in der

Region. Seither legt man bei Justin den Fokus auf Cuvées im Bordeauxstil. Die kräftigen Weißweine (v.a. beim Chardonnay) schaffen den Spagat aus knackiger Säure und eleganter Eichennote. Das Weingut hat auch ein hübsches Restaurant und bietet exklusive Unterkünfte (mit Massagen am Zimmer) an.
www.justinwine.com
■ **Ranchita Canyon** (Weingut) Ein Geheimtipp: Im Jahr 2008 eröffnete das Rentnerhepaar Bill und Teresa Hinrichs

dieses kleine Weingut über dem Pleasant Valley. Intensivfruchtige, erdige Weine mit faszinierenden Ecken und Kanten zu erfreulichen Preisen (großartiger Old Vine Zinfandel).
www.ranchitacanyonvineyard.com
■ Wer als Autofahrer den Wein nicht ausspucken möchte, kann beim Anbieter Wine Wrangler geführte Touren buchen. Individuelle Fahrten sind an der gesamten Zentralküste möglich.
www.thewinewrangler.com