



STEPHAN BURIANEK
Connoisseur
für Kulturreisen



UWE LEHMANN
Connoisseur
für edle Tropfen

Wo die Musi spielt

Man hat vielleicht noch die bestürzenden Bilder im Kopf, die im Januar 1994 weltweit aus Barcelona über die Fernsehkanäle verbreitet wurden. Damals brannte das Liceo ab, von den Zuschauerrängen des berühmten Opernhauses blieb so gut wie nichts übrig. Die detailgetreue Rekonstruktion dauerte mehr als fünf Jahre. Im September wird man mit einer Neuproduktion von Giacomo Puccinis „Turandot“ das 20-jährige Jubiläum der Wiedereröffnung feiern. Verschont wurden neben dem Stiegenhaus und dem hübschen Spiegel-foyer auch die altherwürdigen Räume des Círculo del Liceo. Bis zum

Brand gehörte diesem Privatklub das gesamte Opernhaus, doch dann musste der Staat die Restaurierung finanzieren, seither sind Spaniens ältester Klub und das Opernhaus organisatorisch getrennt. Trotzdem ist der Círculo del Liceo, der sogar über ein eigenes Restaurant verfügt, nach wie vor der exklusivste Ort der Stadt – wer in der katalanischen Hauptstadt etwas zu sagen hat, der ist dort Mitglied. An Vormittagen erhaschen Touristen bei den regulären Führungen durch das

Opernhaus einen Einblick in die mit Patina behafteten Klubräume, deren gewichtige Möblierung an einen klassisch-britischen Gentlemen's Club erinnert. Tatsächlich war der Círculo lange Zeit ausschließlich Männern vorbehalten, bis die berühmte Sopranistin Montserrat Caballé einen Mitgliedsantrag stellte – und abgelehnt wurde. Sie klagte und bekam Recht. Nun dürfen dort folglich auch Frauen mitreden. Der männliche Blick, der die meisten Ölgemälde dominiert, ist freilich geblieben. Das bekannteste Werk im Círculo ist sicherlich „La Sargantain“ (1907), in dem Ramón Casas seine Muse verewigte. Der bedeutende Vertreter des katalanischen Jugendstils malte auch jene zwölf Bilder, die im stark abgedunkelten, einstigen Spielesalon durch eine raffinierte Beleuchtung besonders gut zur Geltung kommen und musikalische Szenen aus der Zeit um 1900 zeigen. Ebenso wie die einzigartigen Klubräumlichkeiten ist übrigens auch Barcelonas hochwertiges Musikprogramm derzeit noch ein Geheimtipp, was eine Initiative der führenden Veranstaltungsorte unter dem Titel Barcelona Obertura ändern möchte. Vom 19. bis 30. März 2020 wird im Liceo, im Palau de la Música und im L'Auditori zum zweiten Mal das Obertura-Frühlingsfestival stattfinden – eine ideale Gelegenheit, um auch einen kurzen Besuch des Círculo del Liceo einzuplanen. www.circulodelliceo.es, www.barcelonaobertura.com



Wenn Wein „rockt“ ...

Endlich: Es ist wieder richtig Sommer! Zeit für gut gekühlte Rosés und frische Weißweine, die der Hitze etwas entgegenzusetzen haben. Die neue Cuvée aus Sauvignon Blanc und Scheurebe von Erik Riffel ist so ein Wein – und dabei alles andere als langweiliger Mainstream! Er besticht mit fruchtig-exotischem Aroma, Mineralität und Eleganz.

Ob als Begleiter für ein Grillfest oder pur an einem lauen Abend, – die bio-zertifizierte Cuvée aus Trauben vom Binger Rochusberg bietet Easy Drinking mit Struktur und überzeugt mit Charakter. Sauvignon Blanc ist eine besonders alte Rebsorte – typisch für französische Weißweine. An der Loire baut man die Traube seit Hunderten von Jahren an. In Rheinhessen gilt sie aber immer noch als Newcomer. Die Scheurebe, wegen der geschmacklichen Ähnlichkeit oft auch als die „deutsche Sauvignon Blanc-Traube“ bezeichnet, ist hingegen ein Produkt in bester rheinhessischer Weinbautradition. Genau wie die Sauvignon Blanc-Rebe eignet sich auch die Scheurebe hervorragend dazu, die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs zum Vorschein zu bringen. Das Ergebnis ist ein trocken ausgebauter Wein mit Noten von intensiver Stachelbeere, feinem Cassis und dezenter Passionsfrucht. Die Verbindung mit Sauvignon Blanc gibt der Scheurebe das gewisse Etwas: einen zeitgenössischen, internationalen Charakter. Zusammen bilden sie eine fruchtige, saftige, aromatische Cuvée.

Beim Wein bin ich ja Purist. Nur was in der Flasche drin ist, zählt. Jeglicher zusätzlicher Schnickschnack liegt mir fern. Daher war ich bei Ramona und René Pollack aus dem österreichischen Weinviertel etwas skeptisch. Die beiden lieben die 1950er-Jahre und wollen unter dem Label „Rockabilly Weinkult“ den Lifestyle von damals in die Flasche bringen. Jeden ihrer zehn blitzsauberen Weine ziert das prägnante Rockabilly-Logo mit Undercut-Profil, Würfeln und einer Schwalbe aus der Feder eines Tattoo-Künstlers. Jetzt im Sommer empfiehlt sich für die Fans von Elvis-Tolle und Petticoat ihr Rockabilly Betty – ein knackiger Rosé mit schöner Frucht, der an einem lauen Sommerabend perfekt auf die Terrasse passt und der auch ganz ohne Rock 'n' Roll-Klänge im Hintergrund hervorragend schmeckt ...

www.weingut-riffel.de
www.rockabilly-weinkult.at

