

# Italiens Weine in geballter Ladung

**WEINFÜHRER.** 20 000 Weine und 2 350 Produzenten aus allen Regionen Italiens – da kann es sich nur um den neusten «Gambero Rosso» handeln, den klassischen Weinführer mit 1 023 Seiten dichtbepacktem Inhalt.

MARCO AZZONI

399 «Tre Bicchieri», die höchste Auszeichnung, wurden dieses Jahr von den über 70 Testern vergeben. Darunter sind 59 «höchste Weihen» für Weine mit einem beeindruckenden Preis-Leistungs-Verhältnis von unter 15 Euro und 93 Weine für besonders ökologischen Anbau («verdi») zu finden. Ende April / Anfang Mai machten sich die Experten auf die Reise durch die Weinbaugebiete Italiens, um insgesamt 40 000 Weine zu degustieren; in der zweiten Hälfte des Monats August waren die letztlich 20 000 Produkte herausgefiltert, die in der mittlerweile 26. Ausgabe des «Gambero Rosso» erwähnt werden. Bis Mitte Oktober dauerte dann die Redaktionsarbeit, wie einer der drei Herausgeber, Gianni Fabrizio, an der Verkostung im Oerliker «Swissôtel» im Gespräch ausführte. 80 Produzenten oder deren Importeure stellten auf der «Gambero Rosso»-Tour 2013 dem Fachpublikum und danach der breiten Öffentlichkeit die aktuellsten Jahrgänge vor.

## Piemonteser erneut an der Spitze

Einmal mehr schwingt auch 2013 das Piemont mit 75 Top-Bewertungen oben aus. Die Toskana muss sich wiederum mit Platz zwei und 68 «Tre Bicchieri» begnügen. An dritter Stelle folgt der Veneto mit 36 besten Auszeichnungen, gefolgt vom Friaul mit 27. Knapp dahinter das Südtirol mit 26 «Tre Bicchieri». Doch der Süden holt auf, was sich auch in den guten Verkaufszahlen hiesiger Geschäfte



Weine werden bei den Produzenten verkostet, hier Incisiana, Montalbera und Mossio (von links), alles Piemonteser. Bilder: Sibylle Meier

niederschlägt: Sizilien mit 19 und Kampanien sowie die Marken mit jeweils 17 Top-Noten sind aufgeführt, Apulien mit 14 und Sardinien mit 13; Mittelitalien wird mit der Emilia Romagna und den Abruzzen mit je 12 «Drei Gläsern» bedacht. Die Basilikata und Kalabrien bringen es immerhin noch auf 3 Bestnoten, und Molise schafft es mit einer Top-Bewertung in die Ränge.

## Die Besten der Besten

Als besten Rotwein des Jahres kürten die Experten «Bolgheri Sassicaia 2009» der Tenuta San Guido in Castagneto Carducci an der toskanischen Riviera. Bester Weisswein ist «COF Sauvignon Zuc di Volpe 2011» von Volpe Pasini aus dem

Friaul, bester Schaumwein der «Trento Aquila Reale Riserva 2005» von Cesarni Sforza aus dem Trentino. Das Weingut des Jahres ist Tenute Sella & Mosca in Alghero auf Sardinien, der überragende Winzer heisst Nicodemo Librandi aus Cirò Marina in Kalabrien, der Aufsteiger unter den Gütern ist Florio Terenzi aus Scansano in der Provinz Grosseto in der Toskana, und den nachhaltigsten Weinbau betreibt die Cantina Castello di Monte Vibiano Vecchio in Marsciano in Umbrien. Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis bietet der «Salice Salentino Rosso Riserva 2009» von Cantele in Guagnano in der Provinz Lecce, Apulien.

Zu erwähnen sind schliesslich diejenigen Produzenten, die einen festen Platz

für Top-Auszeichnungen im Weinführer gepachtet zu haben scheinen: Allen voran handelt es sich um den «Übervater» wohl nicht nur der piemontesischen Winzer – Angelo Gaja; er ist mit fünf Sternen dekoriert, was im Verlauf der Jahre 50 «Drei Gläser»-Nennungen bedeutet. Es folgen La Spinetta (37), ebenfalls aus dem Piemont, mit drei Sternen wie auch Ca' del Bosco aus der Lombardei. Elio Altare bringt es mit 31 Sternen auch noch in diese exquisite Runde, natürlich auch aus dem Piemont.

Der vorerst nur auf Italienisch vorliegende «Gambero Rosso 2013» wird im Übrigen ab Mitte Januar auf Deutsch erhältlich sein. Er dürfte im Buchhandel etwa um die 50 Franken kosten.



Mitherausgeber Gianni Fabrizio.



Ein Nachmittag im Mittelpunkt.

## Keine Bange vor der Welt des Weines

**NEUERSCHEINUNG.** Weinwissen leichtgemacht und dennoch kompetent: Gerd Rindchen bietet mit seinem «Crashkurs Wein» allen Einsteigern einen unterhaltsamen Ratgeber.

MARCO AZZONI

«Machen Sie sich frei von der Vorstellung, Sie müssten beim Wein wichtig daherreden, alle möglichen komplizierten Bezeichnungen auswendig wissen und

über die Qualität der letzten 100 Jahrgänge referieren können», macht Autor Gerd Rindchen den Lesern Mut. Und er doppelt nach: «Probieren Sie munter drauflos, und lassen Sie sich von den oberwichtigen «Weinkennern» nicht ins Bockshorn jagen.»

## Auch Kenner lernen nicht aus

Derart eingestimmt nimmt der Verfasser – Weinhändler aus Passion mit inzwischen über 15 Weinhandlungen in Hamburg, Berlin und München – den Leser mit auf eine Reise durch die Weinwelt, angefangen beim Winzer, über den Reb-

stock und seinen Boden bis zur Etikette auf der Flasche. So ist das Buch übersichtlich etwa in die Kapitel «Winzer und Weine», «Mit der Lage fängt alles an», «Die wichtigsten Reben» und – natürlich – «Geschmackssache» unterteilt.

Doch nicht nur Anfänger werden Antworten auf ihre Fragen finden, auch Fortgeschrittene dürften bei verschiedenen Passagen wohl ein Aha-Erlebnis erfahren, und zwar in den Text eingestreuten Sonderseiten für amüsant vermitteltes «Herrschaftswissen zum Angeben». Dazu gehört beispielsweise der Hinweis auf die Rebsorte Glera. «Glera kennt kein Mensch», bemerkt der Autor und klärt auf: «Das ist die einzige erlaubte Traubensorte zur Herstellung von Prosecco.»

## Alter Wein hat schnell ausgeatmet

Im Kapitel «Vom Umgang mit Wein» wird der «Sinn und Unsinn des Dekantierens» aufgegriffen: Nur vielschichtige Weine brauchen Luft zum Atmen, vor allem, wenn sie noch relativ jung sind. Und der Experte redet Klartext: Alles, was normalerweise für bis zu 10 bis 15 Euro pro Flasche erhältlich sei, müsse nicht dekantiert werden. Ebenso verhält es sich bei sehr alten Weinen, «die durch den jahrelangen Lufteinfluss schon sehr weit herangereift sind; denn wenn man sie noch der Strapaze des Dekantierens unterzieht, verfliegen die verbliebenen Aromen im Handumdrehen». Und noch ein Unsinn wird beiseite geräumt: «Es hält sich hartnäckig das Gerücht, dass Wein mit dem Altern besser wird. Für über 95 Prozent aller Weine trifft das nicht zu.» Deutlicher geht es nimmer.

«Crashkurs Wein»: Gerd Rindchen, 160 Seiten, 100 Fotos, Hallwag Verlag, Softcover, ISBN 978-3-8338-2727-3, 24,50 Franken

## Die richtige Ergänzung

**RATGEBER.** 400 Weinempfehlungen zu mehr als 100 Gerichten und Käsesorten bietet der Ratgeber von Bernd Kreis «Essen und Wein» im Hallwag Verlag.

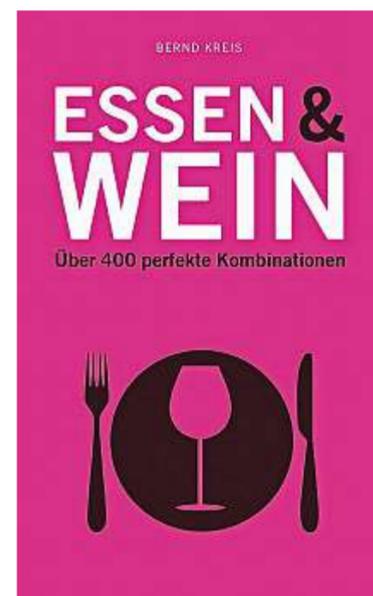
Gleich vorweg: Allgemein passt zu Gemüse immer Sauvignon blanc, zu Spargel empfiehlt der Autor Silvaner. Den Muscadet, ein trockener Weisswein aus der Rebsorte Melon de Bourgogne, die am Ende des Loiretals an der französischen Westküste angepflanzt wird, sollte der perfekte Gastgeber zu Meeresfrüchten servieren. Zu Süsswasserfischen ist Riesling angesagt, zu Meeresfischen Chardonnay. Beim Schweinefleisch macht sich Spätburgunder gut, zum Rind sind Cabernet, Sauvignon und Bordeaux die richtige Wahl, zu Lamm hingegen der Merlot. Wild ruft nach Pinot noir / Spätburgunder, und Wurst und Terrinen schmecken mit Beaujolais. Scharfe asiatische Gerichte sollten mit einem halbtrockenen oder lieblichen Riesling kombiniert werden, zum Käse gehört Grauburgunder oder Beaujolais und zu Blauschimmelkäse Port oder Sauternes.

Erfreulicherweise räumt Autor Bernd Kreis, Hotelfachmann und Sommelier, auch mit der Faustregel auf, dass zu rotem Fleisch nur roter Wein und zu weissem Fleisch nur Weisswein passt – sie sei «überholt und muss endlich über Bord geworfen werden». Und für Fisch ist laut Kreis die Zubereitungsart massgebend: Wenn «ein Fisch mit festem Fleisch geschmort, gebraten oder gegrillt wird, kann die dabei entstehende Bratenkruste den Bogen zum Rotwein spannen».

Der Experte geht noch mehr ins Detail und vermittelt zahlreiche gute Tipps,

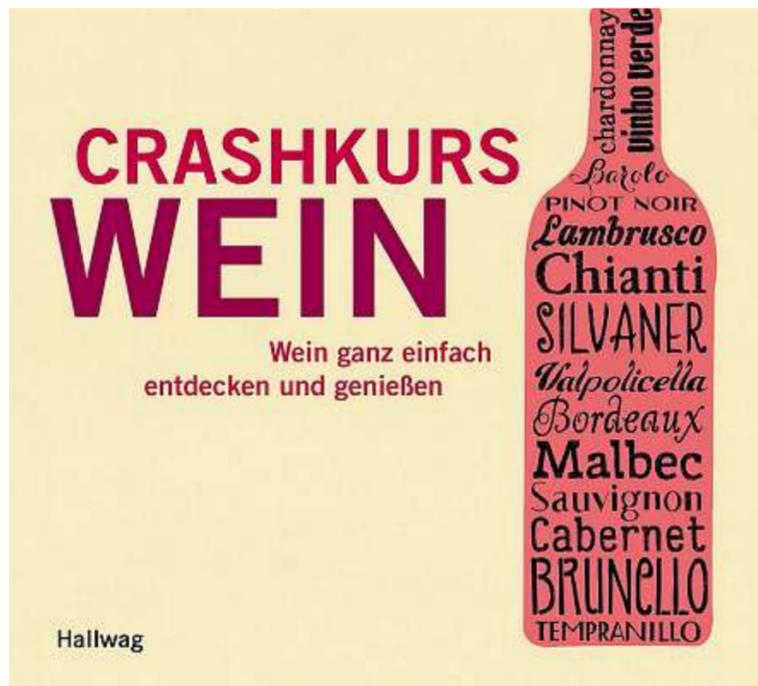
um ein harmonisches Mahl vorgesetzt zu bekommen. Dabei sollte die Harmonie der Herkunft richtungweisend sein, will heissen, regionale Produkte rufen geradezu nach einem Tropfen der entsprechenden Region, und bei der Harmonie der Aromen werden Speisen und Weine, die identische Aromen aufweisen, «geschmacklich in Gleichklang gebracht».

Doch ob aller fundierten Hinweise sollte nicht vergessen werden, dass letztlich der Hausherr oder die Hausdame entscheidet, welcher Wein zu welchem Essen kredenzt wird – denn die eigenen Vorlieben gehen allen gutgemeinten Ratgebern vor, und gute Gastgeber wissen, was ihre Gäste bevorzugen. (az)



Ein handlicher Ratgeber. Bild: pd

«Essen & Wein»: Bernd Kreis, 160 Seiten mit 15 Fotos, Hallwag Verlag, Klappenbroschur, ISBN 978-3-8338-2633-7, 14,90 Franken



Ein «Crashkurs», von einem Weinhändler aus Passion verfasst. Bild: pd