

Das Weinblatt

11. Ausgabe 5. Mai 1997



Vorbemerkung zum 11. Weinblatt

Unser Schwerpunktthema für dieses Weinblatt ist Lambrusco. Legen Sie diese Ausgabe nicht deshalb gleich zur Seite. Neben der unerträglichen, süßen Flüssigkeit, die zumeist in 2-Liter-Flaschen angeboten wird, gibt es auch vergnügliches unter diesem Namen. Steigen Sie ein in die Lektüre, vergessen Sie für wenige Minuten Ihre Vorurteile – die übrigens auch wir hatten – und melden Sie sich zur Lambrusco-Weinprobe am Freitag, 13. Juni ab 19 Uhr in unserem Laden an. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter Telefon 0711-441081 entgegen.



Konzentriertes Verkosten bei „Wein & Fisch“

Nachlese zur Vintail

Voll Spannung sind wir auch in diesem Jahr nach Verona gereist, auf die bedeutendste Messe für italienischen Wein. Ist es für uns doch eine ideale Möglichkeit, die meisten unserer Lieferanten zu treffen, beziehungsweise Vergleichsverkostungen durchzuführen, die in dieser Breite zuhause nicht möglich wären.

Bei einigen Weinen wich die Spannung schnell der Ermüchtung. Zwar hatten wir keine großen Erwartungen an einen Brunello des Jahrgangs 1992, jetzt fragen wir uns jedoch, warum es einen Brunello dieses Jahrgangs überhaupt gibt. Über die völlig überzogenen Preisvorstellungen einiger Winzer brauchen wir gar nicht erst zu reden. Wir jedenfalls werden Ihnen einen Brunello 1992 nicht anbieten.

Nachgerade furchterregend sind die Preisvorstellungen der Chianti-Produzenten. Schön, daß wir mit unseren Partnern seit längerem gut zusammenarbeiten. Das erlaubt uns Ihnen auch weiterhin exzellente Chianti zu akzeptablen Preisen anzubieten.

Aber auch manch erfreuliches Erlebnis hatten wir in Verona. Der erste Barolo von Colla, der Chianti Classico Riserva „Viacosta“ 1993, der Brindisi Rosso 1994 von Vallore, um nur drei besondere Verkostungsfreuden stellvertretend für die vielen feinen Tropfen zu nennen, die unseren Gaumen erfreuten.

Traurig ist es immer wieder festzustellen, wieviel wirklich schlechten Wein es noch gibt. Und das Schlimmste daran ist, man merkt es erst, wenn er die Zunge bereits berührt, oder zumindest die Nase belästigt hat! Aber wir wollen nicht klagen, schließlich haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Sie vor diesen Kreszenzen zu bewahren.



Tagliatelle mit Spargel und Dorade-Rosé

Das Pasta-Gericht der Saison

Auf vielfachen Wunsch hier das Rezept, daß bei unserer Veranstaltung Wein & Fisch so für Furor gesorgt hat.

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund (grüner) Spargel, 2 Doraden (etwa 400g), 300g Tagliatelle von Roberto Caponi, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, frische Kräuter, Tomaten.
Den Spargel schälen, blanchieren und in kleine Stücke schneiden. Die Doraden schuppen, filieren und in sehr gutem Olivenöl anbraten. Je nach Geschmack feingehackten Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern.

Pasta für Fortgeschrittene Doppie Tagliatelle / Mezze Tagliatelle

Roberto Caponi

500g DM 12,90 9,90

Das Angebot gilt bis 31. Mai 1997

Die Tagliatelle von Caponi zwei Minuten kochen, damit sie noch „al dente“ bleiben.
Alles zusammen in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit frischen Kräutern und mit Tomatenstreifen garniert warm servieren.

Als Wein empfehlen wir ganz besonders den Pinot Bianco von Roberto Scubla, aber auch die Gavi von La Zerbina oder der Ribolla Gialla von Angelo Butussi harmonisieren ausgezeichnet mit diesem feinen Gericht.

Viel Spaß beim ausprobieren!

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag+Mittwoch 16.00–18.30 Uhr
Donnerstag+Freitag 16.00–20.00 Uhr
Samstag 10.00–14.00 Uhr

Weinimport
Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 81
Fax 07 11/44 40 88



gleich Collas in Deutschland mehr als 10 Kunden haben. Da bereits ein gut Teil davon reserviert ist, appellieren wir an alle, die sich diesen großen Wein sichern wollen, schnell zu reservieren. Alle Bestellungen die uns im Mai erreichen, werden zu gleichen Teilen bedient. Wer erst später bestellt, der muß sehen was übrig bleibt...

Der Preis des 1993 Barolo „Bussia“ liegt bei DM 51,- pro Flasche.

Rufen Sie uns an (0711-441081) oder faxen Sie uns (0711-444088) bevor es zu spät ist!

Der (weiße) Sizilianer

1996

Alcorno „Vigna Virzi“

Azienda Agricola Spadafora

0,75 l DM 12,60

Neu im Programm

Jahrelang haben wir uns um einen guten Wein aus Sizilien bemüht, der einen angemessenen Preis hat. Jetzt endlich sind wir fündig geworden. Die Azienda Agricola Spadafora ist ein alter, gewachsener Familienbetrieb, der mit vielen Ideen und Experimenten auf dem Weg ist, die Nummer eins in Sizilien zu werden. Aus den fünf Weinen, die das Weingut momentan anbietet, haben wir zunächst drei ausgesucht. Besonders ans Herz legen wir Ihnen im Hinblick auf den Sommer den Alcorno „Vigna Virzi“. Ein frischer, lebendiger Weißwein der, um die frische Säure zu erhalten, bereits im August gelesen wurde. Er besteht zu 100% aus der Lokaltraube Cataratto Lucido und zeichnet sich durch eine elegante Frucht mit Melonaroma aus.
Probieren Sie diese Neuentdeckung und lassen Sie sich auch den 95er Vigna Virzi Rosso nicht entgehen.

Außerdem haben wir erstmals auch den Chardonnay von Angelo Butussi in unserem Angebot berücksichtigt. Zwar ist er als 96er noch ausgesprochen jung, seine Typizität und Kraft läßt er aber schon heute erkennen.

Und nochmal Lambrusco!

Das ganze Weinblatt würde keinen Sinn geben, hätten wir nicht eine weitere Neuheit anzubieten: Den Lambrusco Reggiano der Azienda Agricola Moro (Beachten Sie unser Angebot in diesem Weinblatt). Ich glaube mehr brauchen wir an dieser Stelle nicht dazu sagen. Lesen Sie die anderen Artikel zum Lambrusco, und vor allem, versäumen Sie nicht sich zur Verkostung anzumelden!

In Kürze

- **Väterchen Frost läßt grüßen.** Während der Vintaly Anfang April, wurden wir in Verona mit Temperaturen bis fast 30°C verwöhnt. Ein bibelhen Früh, auch für Italien. Entsprechend war auch die Vegetation, gegenüber normalen Jahren, drei bis vier Wochen voraus. Am 18. April geschah dann, was alle Winzer befürchtet hatten: Der Frost kam und vernichtete je nach Gebiet zwischen 15 und 100% der Ernte. Sobald konkreteres zu berichten ist, werden wir Sie informieren.

- **Auszeichnung für die Fattoria di Bassiano:** In der amerikanischen Weinzeitschrift „Wine Spectator“ wurde der 1993 Chianti Rufina Riserva mit 88/100 Punkten als bester Chianti Rufina bewertet. Den dritten Platz belegte mit 86/100 Punkten der Chianti Rufina 1994 ebenfalls von der Fattoria di Bassiano. Wir setzen einen etwas größeren Unterschied zwischen diesen beiden Weinen, daß die Reserve von Paolo Masi tolle Weine sind, wissen wir nicht erst seit heute. Wir waren der erste Importeur in Deutschland, der eine Riserva aus diesem Haus anbietet.

Spitzen-Chianti aus Rufina

1993
Chianti Rufina Riserva
Fattoria di Bassiano
0,75 l DM 16,00

- **Viele Gläser im neuen Gambero Rosso:** Um die Jahreswende erscheint in jedem Jahr der sogenannte „Gambero Rosso“, ein Weinführer der eine Vielzahl von Weingütern in Italien beziehungsweise deren Weine bewertet. Auch in diesem Jahr wurden wieder fast alle unserer Winzer berücksichtigt und mit hohen Noten bewertet. Zwei von drei Gläsern erhielten unter anderem: Der Barbaresco „Bricco Rio Sordo“ 1993 von Valter Musso, der Dolcetto d’Alba 1995 von Poderi Colla, der Barolo „Rocche“ 1991 von Lorenzo Accomasso, der Moscato 1995 von den Fratelli Vagnoni, der Chianti Classico 1993 der Podere Puro, der Chardonnay 1995 von Casata Monfort um nur einige Beispiele zu nennen. Insgesamt erhielten 22 unserer Weine die zwei Gläser.



Schlechtes Image, vergnüglicher Wein

Der Lambrusco

Ja, Sie haben richtig gelesen! Wir vertrauen uns Ihnen einen Lambrusco zu offerieren! Freilich, nicht in der 2-Liter-Flasche und auch nicht für 299 DM und süß schon garnicht. Nein, ein traditioneller, ein typischer soll es sein. So wie er geboren wurde, wie er war, bevor der große Exportboom der minderwertigen süßen Qualitäten in die USA und nach Deutschland Anfang der siebziger Jahre gekommen ist.

Am 13. Juni ab 19 Uhr werden wir gemeinsam mit Ihnen den Lambrusco zelebrieren! Wie es sich gehört, mit Parmaschinken, mit Parmigiano Reggiano und anderen, für die Region typischen Leckereien.

Damit wir Ihnen authentische Ware bester Qualität anbieten können, werde ich Anfang Juni eigens in die Emilia-Romagna reisen und alles vor Ort beschaffen.

Als kleine Besonderheit für Gourmets bieten wir Ihnen zum Dessert Erdbeeren in Aceto Balsamico an! Lassen Sie sich überraschen! Reservieren Sie unter Telefon 0711/411081 oder per Fax 0711/444088 spätestens bis zum 7. Juni.

Wenn Sie nur den Lambrusco verkosten möchten, ist die Teilnahme kostenlos. Wenn Sie auch die Spezialitäten aus der Heimat des Lambrusco genießen möchten, berechnen wir zur Kostendeckung 10,- DM pro Person. Bitte stellen Sie sich darauf ein, daß auch diese Probe im Stehen stattfindet.

Nachlese Wein & Fisch

Sie haben noch nie an einer kulinarischen Weinprobe in unseren Räumen teilgenommen? Dann wird es Zeit. Oder gehören Sie zu denjenigen, denen wir wegen des enormen Zuspruchs absagen mußten? Dann verzagen Sie nicht, melden Sie sich zur nächsten Veranstaltung frühzeitig an.

Vereinzelte wurde Kritik laut, daß nicht für jeden ein Sitzplatz zur Verfügung stand. Wir nehmen die Kritik insofern auf, als wir im Vorfeld zu wenig darauf hingewiesen haben. Wir bitten aber auch um Einsicht, sind wir doch Weinhändler und kein Gastronomiebetrieb. Ein sechs-Gang-Menü mit hochwertigen, ausgefallenen Zutaten kann für 30,- DM pro Person nicht am hübsch gedeckten Tisch stattfinden!

Insgesamt hörten wir aber viel Lob und hatten den Eindruck, Ihnen wieder eine gelungene Veranstaltung geboten zu haben. Sehr schade fanden wir, daß einige reservierte Plätze ohne Abmeldung nicht wahrgenommen wurden, und so Interessierten, denen wir absagen mußten, die Teilnahme verweigert wurde.



Lambrusco, was ist das eigentlich?

Italienische Rebsorte und der aus ihr bereite, leicht schäumende Rotwein, der in der Emilia-Romagna um Modena erzeugt wird. So steht es in Frank Schönmakers Weinlexikon.

Ein sprudelnder, süßer, klebriger, minderwertiger und absolut unerträglicher Tropfen, der den Namen Wein eigentlich nicht verdient. So sagen viele Wein-Gourmets. Nun, direkt unrecht haben diese Weinfreunde nicht, richtig ist die Aussage aber keinesfalls. Zwar wird der allgrößte Teil der Lambrusco-Trauben in großer Menge produziert und zu süßem Zeug entstellt. Die trockensten, feinen und vor allem ausgesprochen süßigen Lambrusco von engagierten, kleinen Produzenten darf man dabei jedoch nicht vergessen! Auch ihnen gelingt es nicht einen großen Wein daraus zu kelteren, das ist aber auch nicht ihr Ziel! Auch Prosecco ist kein großer Wein und wird dennoch auch von Weinkennern gerne getrunken.



Die Azienda Agricola Moro

Genau so sollte man den Lambrusco betrachten, als einen vergnüglichen, unterhaltsamen Wein auf der sommerlichen Terrasse. Zum Grillfest, zum einfachen Vesper oder mit Freunden soll man ihn trinken, dabei kann er seine Heiterkeit ausspielen. Und, keine Angst, vor dem

Tag danach! Wenn Sie gute Qualität wählen – natürlich bieten wir Ihnen gar nichts anderes an – werden Sie bei angemessener Verwendung keine Probleme verspüren.

Die Beliebtheit der Traube bei vielen Weinbauern basiert auf ihrem über die Maßen großen Ertrag, wenn man die Rebe nur gewöhnlich läßt. Hektarerträge von 20.000 kg bis 25.000 kg sind eher die Regel. Qualitativ hochwertiger Wein hört aber im allgemeinen spätestens bei 10.000 kg je Hektar auf...

Der etwas andere Sommerwein

Lambrusco Reggiano
Azienda Agricola Moro
0,75 l DM 9,50
Lieferbar ab etwa 12. Mai

Insgesamt gibt es rund 60 Spielarten in der Lambrusco-Familie. Die bedeutendste ist die Salamino. Auch bei den Rinaldi – Besitzer der Azienda Agricola Moro – bildet sie den Produktionsherkunftspunkt. Sie ist Hauptbestandteil des Lambrusco Reggiano, den wir Ihnen voranschichtlich ab Mitte Mai anbieten werden. Bei dieser, derzeit einfachsten Version des Lambrusco der Azienda Agricola Moro, wird die zweite Gärung in großen Stahltranks durchgeführt. Anschließend wird der Wein unter Gegenruck abgefüllt, sodä er die natürliche Kohlensäure behält. Die Topversion des Hauses, der Pico Ross, wird aus der gleichnamigen Lambrusco-Spielart hergestellt. Entscheidender Unterschied ist, daß für ihn das traditionelle Flaschengärverfahren angewendet wird. Es ist also ein Sekt metodo tradizionale oder classico, wie das in der Champagne erfundene Flaschengärverfahren heute in Italien bezeichnet wird.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen alle beiden Sorten – und manches mehr – am 13. Juni zur Verkostung an.

1993 Barolo „Bussia“ Poderi Colla

Er ist noch nicht auf dem Markt und dennoch so gut wie ausverkauft. Kein Wunder, denn auch für uns war er eines der Highlights der Vintaly 1997, der erste Barolo der Poderi Colla aus dem Weingut Dardi Le Rose. Karfivoll mit viel Gerbstoff und voller Frucht präsentiert sich dieser Wein, der noch reichlich Potential für ein langes Leben hat. Wegen der geringen Menge im ersten Jahr der Produktion können Collas für ganz Deutschland nur 600 Flaschen zur Verfügung stellen. Dank unserer guten Beziehungen zum Weingut bekommen wir immerhin 60 davon, wenn-