

Das Weinblatt

12. Ausgabe - 11. August 1997

Häufig wird ein absolut trockener Prosecco verlangt. Das ist nicht möglich, oder vielmehr nicht erstrebenswert, ist die Prosecco doch eine einfache, wenig aromatische Traubensorte, die - würde man den Wein beziehungsweise Sekt gänzlich ohne Restsüße belassen - einen nahezu neutralen Geschmack ergäbe. Deshalb, wenn Sie einen sehr trockenen, also einen Extra Brut oder Dosage zero Sekt bevorzugen, kaufen Sie keinen Prosecco, wählen Sie lieber einen Sekt aus anderen Traubensorten. Am besten einen, der nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt wurde.

Eine Besonderheit beim Prosecco ist der Carizzate. Er stammt aus einer sehr kleinen Unterzone von Valdobbiadene. Angeblich erreicht er hier die höchsten Qualitäten; Aber Vorsicht, er hat immer erheblich Restsüße und ist deshalb keineswegs jedermanns Sache!

Der fruchtige Prickler

Prosecco di Valdobbiadene frizzante
Giovanni Pedrivera

0,75 l DM 9,80 8,90

12 Flaschen DM 100,-

Das Angebot gilt bis 30. August 1997



Eine weitere Spezialität ist der Prosecco coi fondi oder auch Prosecco sui lieviti genannt. Eigentlich ist dies die älteste Variante des Prosecco. Er stammt aus einer Zeit als die Charmat-Methode noch nicht erfunden war, und er somit in der Flasche vergoren wurde. Anstelle ihn von der Hefe zu befreien, ließ man ihn einfach bis zum Verbrauch unverändert und genoss ihn, wie man heute sagen würde „naturtrüb“. Wir empfehlen ihn zwar natur,

Was eigentlich ist Prosecco?

Immer wieder wird der Begriff Prosecco als Synonym für trockenen italienischen Sekt verwendet. Tatsächlich ist der Bestandteil „secco“ in dem Wort rein zufällig. Prosecco ist auch kein Ausdruck für ein spezielles Gärverfahren. Nein, viel einfacher: Die Traube, aus der Prosecco produziert wird, heißt Prosecco!

Aber in der Tat, der allergrößte Teil der Trauben wird versektet, nur wenige Winzer produzieren ein paar Flaschen eines „Prosecco fermo“, eines stillen Prosecco. Versektet wird in aller Regel nach der Charmat-Methode, daß heißt die zweite Gärung wird in großen, druckdichten Stahltanks durchgeführt. Der Sekt beziehungsweise -weil häufiger - der „Vino frizzante“ wird anschließend unter Gegendruck abgefüllt. Auf diese Weise behält er die erfrischende Kohlensäure, die beim Gärprozeß natürlicherweise entstanden ist.



in einigen Zonen innerhalb kurzer Zeit bis zu 100% der Trauben zerstört wurden. Die meisten unserer Lieferanten blieben bisher glücklicherweise weitgehend verschont.

Auch im Friaul gab es im Juli Hagelschläge, Angelo Butussi hat aber nur geringfügige Schäden zu beklagen. Im vergangenen Jahr war es am Ende gar so, daß die Weinberge, die unter dem Hagel gelitten hatten, am Ende die besten Trauben hervorbrachten.



Ansonsten hören wir aus Italien von einem normalen Vegetationsverlauf, teilweise auch von einem leichten Vegetationsvorsprung; Das heißt, die Entwicklung der Rebe, beziehungsweise der Trauben ist gemessen am üblichen Verlauf schon weiter fortgeschritten. Auf den ersten Blick erscheint dies nicht so wichtig. Jeder Tag Vegetationsvorsprung läßt aber die Wahrscheinlichkeit steigen, vor den häufig ergebigen Herbstregen ernten zu können. Dies ist letztlich entscheidend für eine optimale Weinqualität.

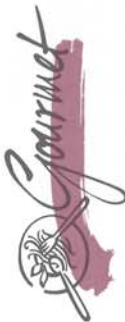
Unsere Öffnungszeiten:

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

Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/4 41 10 81
Fax 07 11/44 40 88

Für die zweite Oktoberhälfte haben wir eine interessante Probe vorgesehen. Angeregt und mitorganisiert durch einen langjährigen Kunden werden wir Ihnen geräucher-ten irischen Wildlachs mit verschiedenen Weinen präsentieren.

Auch hierzu werden wir Ihnen in einem der nächsten Schreiben Einzelheiten mitteilen.



Pasta Caponi

Roberto Caponi ist einer der allerbesten Hersteller von Pasta all'uovo in ganz Italien. Aus bestem kanadischen Hartweizengries und handaufgeschlagenen Eiern werden alle Arten „geschnittener“ Pasta handwerklich hergestellt. Natürlich kostet eine Pasta dieser Qualität sehr viel Geld. Bedauerlicherweise konnten wir nicht genug Pasta-Freunde von diesem Spitzenprodukt überzeugen, daß sich der Import lohnt. Deshalb haben wir uns entschlossen, unser Angebot auf die Pasta von Latini zu beschränken.

Den Restbestand der Caponi-Pasta bieten wir Ihnen zu Sonderpreis an. Als Mindesthaltbarkeit ist der 31. August 1997 angegeben.

Abschied von Caponi

Pasta all'uovo (alle Sorten)
Roberto Caponi
500g DM 1,80 6,50



Ernteaussichten

Bisher deutet vieles auf ein qualitativ gutes Weinjahr in Italien hin. Zwar hat in einigen Regionen Norditaliens der Hagel teilweise erhebliche Schäden angerichtet, dies wirkt sich in aller Regel aber primär auf die Erntemenge aus. Besonders betroffen vom Hagel ist das Piemont, wo

aber bitte ohne Trüb. Stellen Sie ihn deshalb rechtzeitig so in den Kühlschrank, daß sich die Hefen am Boden absetzen können. Anschließend sollten Sie ihn entweder dekantieren, oder vorsichtig einschenken, ohne den Trub wieder aufzuwirbeln. So behandelt ist er eine interessante Alternative und macht sich mit einem Schuß Bitter besonders Aperitif ganz ausgezeichnet.

Wie bei allen Dingen mit hohem Bekanntheitsgrad gibt es natürlich auch beim Prosecco Billigangebote. Und wie immer sind es wieder die Typischsten noch die Besten. Darf man Insidern Glauben schenken, so kommt ein großer Teil des angebotenen Prosecco, der zu Niedrigpreisen angeboten wird, tankzugewiese aus den südlichen Regionen Italiens. Die Prosecco-Traube wird dort gar nicht kultiviert...

Seine Beliebtheit verdankt der Prosecco nicht nur seinem meist angenehmen fruchtigen Geschmack, sondern auch dem etwas geringeren Alkoholgehalt von 11 - 11,5% Vol. Ob Sie ihn als Aperitif als Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten oder einfach so nebenbei trinken ist Geschmacksache. Wir haben ihn vor dem Essen am liebsten. Also dann, Cin Cin!



Über das Lagern von Wein

Immer wieder werden wir gefragt, wie Wein zu lagern sei. Deshalb geben wir Ihnen mit diesem Weinblatt einige Tips.

Unser Rosato des Jahres

1996
Rosato di Toscana
Fattoria Le Casalte
0,75 l DM 14,90 9,90
Das Angebot gilt bis 30. August 1997

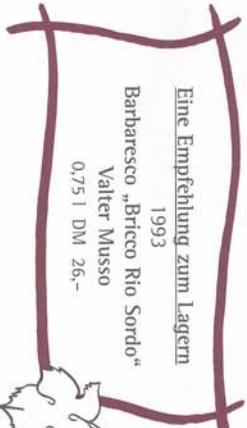


Häufig propagieren selbsternannte Weinfruchtler eine ideale Lagertemperatur von 12°C. Wie diese Temperatur erreicht wurde und weshalb sie so ideal sein soll, kommt mir bisher allerdings noch niemand beantwortet. Richtig ist, darüber sind sich die meisten Weinprofis

einig, unter Minus 5°C können sich bei alkoholärmeren Weinen die ersten Eiskristalle bilden und über 25°C verflüchtigen sich bestimmte Stoffe. Alles dazwischen ist unproblematisch, vorausgesetzt die Temperaturschwankungen halten sich im Rahmen, und übersteigen 10° - 12° pro Jahr nicht.

Eine Empfehlung zum Lagern

1993
Barbresco „Bricco Rio Sordo“
Valter Musso
0,75 l DM 26,-



Natürlich muß man sich immer klarmachen, bei der Alterung des Weins, die ja nichts anderes als eine Oxidation darstellt, laufen chemische Prozesse ab, die durch hohe Temperaturen begünstigt, durch geringere gebremst werden. Aber auch hier darf man nicht die Relation verlieren und meinen, ein Wein der bei 10°C noch etwa zehn Jahre zur Reife benötigen würde, sei bereits nach einem Jahr reif, wenn man ihn bei 22°C lagert. So stark wird die Oxidation natürlich nicht beschleunigt.



Von der Temperatur her ist Ihr Keller also viel geeigneter als Sie glauben. Aber es gibt noch weitere Gefährdungsquellen. Wie sieht es mit dem Licht aus? Ist Ihr Keller sehr hell oder haben Sie gar direkte Sonneneinstrahlung, dann sollten Sie unbedingt abdunkeln. Auch eine helle künstliche Beleuchtung schadet dem Wein.

Zwar gibt es keinen Beweis, viele Weinspezialisten halten aber auch ein Erschütterungsfreies Lagern für wichtig. Zumindest was Weine mit Depot (so werden die Ablagerungen, die besonders bei älteren Rotweinen häufig auftreten, genannt) angeht, teilen wir diese Ansicht. Ein ständig aufgewirbeltes Depot ist mit Sicherheit der Qualität nicht zuträglich.

Bleibt noch die Frage der Luftfeuchtigkeit. Die Mindestanforderung liegt bei 75%. Alles darunter ist gefährlich, die Korken können austrocknen und dichten folglich nicht mehr richtig. Ab 85% sollten Sie die Flaschen wasserfest beschriften, denn Sie müssen damit rechnen, schon nach relativ kurzer Zeit die Etiketten nicht mehr lesen zu können. Bei deutlich über 90% müssen Sie auch mit schimmehnden Korken rechnen. Dies ist nicht unmittelbar gefährlich, nach einiger Zeit kann der Wein jedoch einen modrigen Geschmack annehmen.

Damit sind wir noch bei einem ganz wesentlichen Punkt: Lagern Sie keine stark riechenden Dinge in Ihrem Weinkeller! Lacke, Klebstoffe oder Düngemittel keinesfalls im selben Raum unterbringen. Auch offene Essigbehälter sollten nicht in Ihren Weinkeller.

Soweit zu den Rahmenbedingungen im „idealen“ Weinkeller. Jetzt stellt sich noch die Frage nach dem Regal. Entgegen der allgemeinen Ansicht, sind wir der Meinung, daß man in einem ausreichend feuchten Keller den Wein durchaus stehend lagern kann. Denn bei 85% Luftfeuchte ist ein Austrocknen des Korkens unwahrscheinlich. Zu bedenken ist angesichts der Korkproblematik auch, daß ein stehend gelagerter Wein mit dem Korken nicht in Berührung kommt. Somit ist die Wahrscheinlichkeit eines Korkschmeckers geringer.

Wenn liegend gelagert wird, so sollte nach heutiger Erkenntnis die Flasche nicht waagrecht, sondern leicht geneigt liegen. Der Wein sollte, zumindest in relativ trockenen Räumen, den Korken zwar noch berühren aber eben nur zum Teil. Der andere Teil des Korkens kommt mit der Luftblase in Berührung. So diffundiert beim Sauerstoffaustausch, der in der temperaturbedingten Volumenveränderung des Weins begründet liegt, nicht Wein sondern nur Luft durch den Korken.

Sizilien zum Sonderpreis

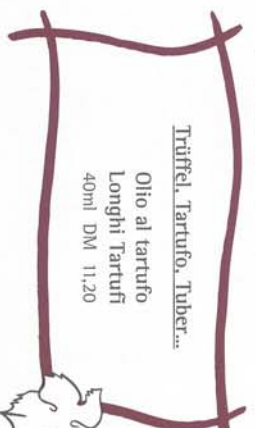
1996
„Vigna Virzi“ Bianco Alcamo
Azienda Agricola Spadafora
0,75 l DM 14,60 11,00
Das Angebot gilt bis 30. September 1997



- In Kürze**
- Vertrauensbeweis.** Francesco Spadafora, Inhaber der sizilianischen Kellerei Spadafora, war sehr angetan von dem großen, spontanen Erfolg, den seine Weine, vor allem der „Vigna Virzi“ Bianco Alcamo, bei uns hatten. Für die frisch eingetroffene Lieferung dieses Weins hat er uns deshalb einen Sonderpreis eingeräumt. Nutzen Sie dieses Angebot, wir wissen nicht, ob er die Offerte wiederholt!
- Trüffelspezialitäten.** Seit kurzem haben wir einige Trüffelspezialitäten im Angebot. Die Firma Longhi in der Provinz Marken hat sich auf Trüffel in allen Variationen spezialisiert. Von eingelegten ganzen Trüffeln über Olivenöl mit Trüffel aromatisiert bis hin zur Trüffelbutter sind es preiswerte Produkte hoher Qualität. Überzeugen Sie sich!

Trüffel, Tartufo, Tubero...

Olho al Tartufo
Longhi Tartufo
40ml DM 11,20



- Versand auf Paletten.** Wenn Sie mehr als 30 Flaschen bestellen, wird Ihnen der Wein auf einer kleinen Holzpalette angeliefert. Seither haben wir praktisch keinen Bruch mehr. Das Holz ist absolut unbehandelbar und damit kompostierbar beziehungsweise auch für den Kämin geeignet.



Pane e Panini

Ab Ende September erweitern wir unser Sortiment: Samstags bekommen Sie bei uns Original italienisches Brot, in der Nacht frisch für Sie gebacken. Die klassische Ciabatta, Panini, Olivenbrot und weitere italienische Brotspezialitäten. Merken Sie sich diesen Termin schon einmal vor, denn zur Einführung werden wir am Samstag, den 20. September, ein kleines Fest feiern! Bei einem Gläschen Prosecco können Sie frisches Brot mit verschiedenen Aufstrichen wie Trüffelpaste, Artischockencreme, Pesto etc. probieren. Näheres dazu in unserem nächsten Mailing.