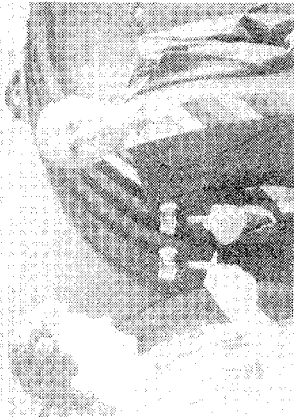


uns derart überzeugt, daß wir sie in der Rotweinzelt ins Sortiment aufgenommen haben.

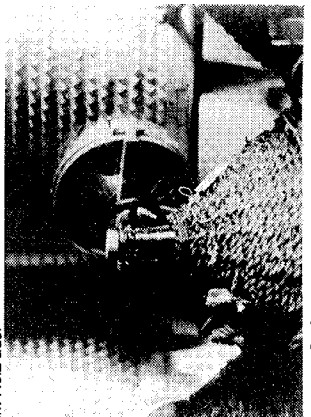
- **Restposten** Unser Glas-Angebot wird kleiner. Im Dezember beginnen wir mit dem Ausverkauf der Weingläser aus der Sommer-Serie von Riedel. Greifen Sie zu solange Vorrat reicht, wir reduzieren bis zu 40%!
- **Bücher** Kennen Sie unser Bücher-Angebot? Ganz neu ist das fantastische Buch "Kaffee von der Bohne zum Espresso". Kommen Sie doch einfach vorbei und blättern Sie ein bißchen!
- **Geschenkgutschein**. Wußten Sie schon, daß Sie bei uns auch Geschenkgutscheine bekommen? So brauchen Sie sich keine Gedanken machen, ob der Beschenkte lieber Brunello oder Barolo, lieber Grappa oder Nudeln, oder doch ein schönes Buch haben möchte.

Das Winzerportrait Lorenzo und Elena Accomasso



Lorenzo Accomasso

"Der alte Lorenzo Accomasso ist ein Barolo-Künstler" schreibt Jens Priewe in seinem Buch "Reisen in die Welt des Weins: Piemont". Schön, daß es auch Journalisten gibt, die soviel Weinverstand aufbringen, einen Winzer, dessen Barolo vor allem in der Jugend nicht leicht zu verstehen ist, so hoch einzuschätzen. Aus den Lagen Rocche und Rocchetta erzeugen die Geschwister Lorenzo und Elena Accomasso einen traditionellen, konzentrierten und dennoch sehr feinen Barolo, wie man ihn heute kaum noch findet. In aller Regel lassen sie ihren Wein mindestens 30 Tage auf der Maltsche und bauen ihm anschließend zwei Jahre im Holz aus.



Der Barolo von Accomasso vor der Abfüllung

Nach diesen zwei Jahren wird er in Glasballons umgefüllt, wo er praktisch unter Luftabschluß weitere zwei Jahre reift, bevor er völlig unfiltriert auf die Flasche gefüllt wird. Die gesamte Arbeit wird von Hand geleistet. Eine Abfüll- oder Etikettiermaschine sucht man im Hause Accomasso vergeblich.

Es ist nicht immer einfach mit den Geschwistern Elena und Lorenzo Accomasso zusammenzuarbeiten. Ihre Klientel suchen sie sich aus, und man bekommt selten die Menge Barolo, die man gerne hätte, wenn Lorenzo ihn überhaupt abfüllt. Den Jahrgang 1987 zum Beispiel, bei den Accomasso ein sehr ansprechender Jahrgang, wurde kurz bevor er abgefüllt werden sollte einfach offen verkauft. Über Monate riefen wir immer wieder im Weingut an um zu erfahren, wann denn der '90er Barolo nun abgefüllt werde und was er wohl koste. "Er sollte noch etwas reifen, ruft in 5 Wochen noch einmal an", war das einzige was wir erfuhren. Als es dann soweit war, boten sie uns den '91er auch gleich an. Keine Frage, daß wir nach eingehender Verkostung auch diesen gleich orderten, bevor sie es sich anders überlegten.

Barolo für Neulinge

1991
Barolo "Rocche"
Lorenzo Accomasso
0,75 l DM ~~36,00~~ 33,00
(Das Angebot ist bis 31. Dezember 1995 gültig)

Der '90er Rocche, für den wir einen Reservierung unbedingt empfohlen hatten, ist inzwischen ausverkauft - wahrscheinlich! Denn mit etwas Glück gibt uns Lorenzo nochmal ein paar Flaschen, wenn er nächstes Frühjahr noch welchen hat oder vielleicht den Rocchetta abfüllt. Trotz, oder vielleicht gerade wegen dieser Unwägbarkeiten ist es eine Zusammenarbeit, die uns viel Spaß macht und von der wir hoffen, daß sie noch lange währt.

Unsere Öffnungszeiten im Dezember:

Montag bis Freitag	16.00 bis 18.30 Uhr
Donnerstag	16.00 bis 20.30 Uhr
Samstag	10.00 bis 14.00 Uhr
Langer Samstag	10.00 bis 16.00 Uhr

Das nächste Weinblatt

- ... erscheint voraussichtlich Ende Februar. Folgende Artikel haben wir darin vorgesehen:
- Podere Pruneto oder das Geheimnis aus 2 Hektar Weinbergen konstant Spitzenqualitäten zu erzeugen.
- Quo vadis, Chianti Classico?
- Feines aus Donoratico: La Dispensa di Campagna oder das Geheimnis feinsten Saucen...
- Über die Schwierigkeiten, den "richtigen" Wein zu kaufen.

Striren Weinimport

Italienische Weine

Das Weinblatt

6. Ausgabe 27. November 1995

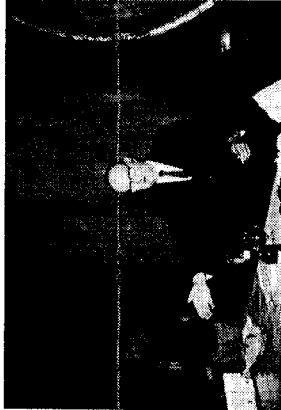
Neu im Programm

Antica Casa Vinicola Scarpa: Edelstes aus Piemont

Es ist kaum zu glauben, seit fast sechs Jahren haben wir Kontakt mit Mario Pesce, dem Mann, der als Direktor des Antica Casa Vinicola Scarpa die Geschichte des ältesten noch produzierenden Weinguts des Piemont leitet. Seine Person steht für Qualität auf allerhöchstem Niveau, für Zuverlässigkeit und absolute Seriosität.

Nicht daß wir Zweifel an der Qualität der Weine des Hauses Scarpa gehabt hätten. Sorge, das geben wir gerne zu, bereitete uns vielmehr die enorme Kapitalbindung, die die Aufnahme einer Weinauswahl dieses Niveaus mit sich bringt und die Frage, ob man als junges Unternehmen bereits über eine ausreichend große Kundschaft verfügt, die solche Weine zu schätzen weiß und - seien wir ehrlich - zu bezahlen bereit ist.

Nun, diese Zweifel plagten uns heute nicht mehr und unsere Begeisterung für Scarpa-Weine ist ungebrochen, deshalb haben wir jetzt eine schöne Auswahl dieser exzellenten Tropfen in unser Programm aufgenommen.



Mario Pesce bei der Präsentation seiner Weine

Mario Pesce ist ein Traditionalist, dies aber zweifellos im besten Sinne. Er hält solange am Athergebrachten, am erfahrungsgemäß Guten, seit Jahren, seit Generationen praktizieren fest, bis er erkennt, daß man etwas auf die eine oder andere Art tatsächlich verbessern kann.

Seine Philosophie ist eine extreme Ertragsbegrenzung, die bereits beim Winterschnitt anfängt und somit hohe Risiken birgt. Beste Lagen

und optimale Pflege der Reben, sorgsame Ernte und schonender Transport der gesunden Trauben in die Kellerei sind allerwichtigste Voraussetzungen, um Weine dieser Qualität produzieren zu können. Von Jahrgängen, die seinen Ansprüchen nicht genügen, werden die Trauben komplett verkauft. Wegen seiner besonderen Lagen und vor allem der besonderen Betrachtung jedes Weinbergs, werden in manchen Jahrgängen die Trauben verkauft, in denen andere Winzer sehr ansprechende Weine produzieren (1986) und dafür in Jahren, die gemeinhin als miserabel gelten, (1987) Barolo und Barbaresco (aber kein Barbera!) gekellert.

Scarpa für Einsteiger

1988
Barbera d'Asi "Bricchi di Castelrochero"
Antica Casa Vinicola Scarpa
0,75 l DM ~~36,00~~ 27,00
(Das Angebot ist bis 31. Dezember 1995 gültig)

Im Jahrgang 1985 wird es aus dem Hause Scarpa wieder keinen Barolo und Barbaresco geben. Zwar hätte die Qualität vermutlich den Ansprüchen genügt, durch den Hagel wurden jedoch 90% der Trauben vernichtet, somit war die verbleibende Menge einfach zu gering. Für Rouchet, Dolcetto und Barbera ist Herr Pesce optimistisch, gute Qualitäten abfüllen zu können. Freisa, Grignolino und Brachetto scheinen noch fraglich.

Natürlich betrachtet auch er einen sauberen, gepflegten und modernen Keller als wichtig, seine Wahl bleibt aber das große Holzfaß, die Barrique. Versuche zeigten ihm keine Verbesserung, bestenfalls eine Veränderung seines Weines. "Ein Barolo" sagte er mir bei einem Besuch vor kurzem "braucht kein Barrique, es nimmt ihm die Typizität, die Persönlichkeit den Charakter".

Über die Diskussion, ob nun Zucker oder Traubenmoskonzentrat für die Anreicherung von Wein genommen werden soll, kann Mario Pesce ohnehin nur staunen. Seiner Meinung nach, und der schließen wir uns an, sollte jeder Wein, der die erforderliche Alkoholgradatation nicht erreicht als Traubenwein deklassiert werden.

Man mag über das Antica Casa Vinicola Scarpa und Mario Pesce denken wie man will, seine Weine - und das ist nicht nur unsere Meinung - gehören zum allerfeinsten, was im Piemont erzeugt wird.

Zwei Pressstimmen verdeutlichen dies: "Mario Pesce heisst Großartiges mit Barolo, Barbaresco (...)" zudem im Angebot einzigartiger Freisa und trockener Brachetto " Burton Anderson in "Italiens Weine"

"Nach fünf Jahren beim Barbaresco, nach zehn Jahren beim Barbaresco und nach zwölf Jahren beim Barolo erweisen sie sich von einer Klasse, wie sie höchstens Bruno Giacosa oder Giovanni Conterno noch erzeugen". Jens Priewe in "Reisen in die Welt des Weins: Piemont"

Neu im Programm

Pasta all'uovo von Roberto Caponi

Viele von Ihnen haben schon die tolle Pasta von Carla und Carlo Latini kennen und lieben gelernt, die wir seit etwa 3 Jahren importieren. Was jedoch von vielen in unserem Angebot vermisst wurde, war eine adäquate Lasagne. Vor einigen Monaten rief uns Roberto Caponi an, und fragte, ob wir nicht Lust hätten, seine Eiermudeln zu vertreiben. Die Muster und die Darstellung seiner Arbeit überzeugten uns, ist er doch ein ähnlicher Qualitäts-Fanatiker wie die befreundeten Latini. Zwar baut er den Weizen nicht selbst an, wählt aber allenbesten kanadischen Weizen aus, der sich durch einen hohen Eiweißgehalt auszeichnet. Die Eier stammen aus einer von Caponi selektionierten Hühnerzucht und werden sanft und sorgfältig von Hand aufgeschlagen und einzeln kontrolliert. Der Eiweißgehalt seiner Pasta liegt bei 23%. Die Zutaten sind aber nur ein Aspekt, fast noch wichtiger ist die Art der Verarbeitung.



Viel Handarbeit steckt in jedem Kilo Caponi-Pasta

Caponi produziert bei konstanter Temperatur von etwa 20°C und trocknet die fertige Pasta für 3 bis 4 Tage bei etwa 35°C. Die geringe Trocknungstemperatur ist wichtig, damit das Ei nicht denaturiert und seine natürlichen Eigenschaften verliert. Nur gewaschene Nudeln, also keine Spaghetti, keine Maccheroni oder Orschiette, nur Lasagne und alle Arten von "geschlitzten" Nudeln, die von der Namensgebung zumeist an der Vorsilbe "tagli" (von tagliare, schneiden) zu erkennen sind, werden von dem kleinen 5 Personen-Betrieb handwerklich hergestellt.

Bitte achten Sie beim Kochen dieser Spitzpastas darauf, daß sie nicht zu lange im Wasser sei, sonst wird sie sehr klebrig (wegen des guten Eies und der langsamen Trocknung). Schnecken Sie die Pasta gut ab und schwenken Sie sie eventuell in etwas Butter oder Olivenöl!

Am besten probiert man Pasta nur mit Olivenöl und etwas Parmesan, weil so die Aromen der Nudel am besten zum Tragen kommen.

Viel Spaß mit dieser "Pasta für Fortgeschrittene".

Ein Pasta-Vitruose legt natürlich auch beim Eigenverbrauch höchste Maßstäbe für die Zutaten der Sauce an. Deshalb verraten wir Ihnen das Lieblingsrezept von Roberto Caponi für Lasagne:

Lasagne al Forno con Ragù e Funghi

Zutaten für das Ragù: 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stange Sellerie, 1 Knoblauchzehen, 3 Blattchen Basilikum, 3 Blattchen Salbei, 1 Bund Petersilie, etwas Rosmarin, 2 scharfe, rote Peperoncini, Salz, Olivenöl, 200g Kalbshackfleisch, 200g Hackfleisch vom Schweinefilet, 200g geschrittene frische Pilze, 500g reife, passierte Tomaten.

Das Gemüse und die Kräuter fein hacken und in Olivenöl kurz anrösten. Das Hackfleisch und die Pilze hinzurühen und gut anbraten. Dann die Tomaten zugeben und die Soße etwa 1 1/2 Stunden kochen. Zutaten für die Bechamelsauce: 100g Butter, 80g Mehl, 1 Liter Fischmilch, Salz, geriebene Muskatnuss. Die Zutaten gut verrühren und etwa 10 Minuten köcheln.

Kochen Sie 500g Lasagne all'uovo von Roberto Caponi für 12 Minuten. Nehmen Sie die Teigblätter aus dem Wasser, lassen Sie gut abtropfen und legen Sie sie auf ein Tuch.

Eine rechtliche, feuerfeste Form gut mit Butter einfetten. Nun eine Schicht Lasagne einlegen und mit Ragù und Bechamelsauce bedecken. Gleichzeitig etwas geriebenen Parmesan und Mozzarella-Scheiben auflegen. So verfahren Sie mit jeder weiteren Schicht auch.

Die Lasagne im Ofen für etwa 1 1/2 Stunden bei 180°C backen und heiß servieren.

Caponi für Feinschmecker

Tagliatelle
Roberto Caponi

500g DM ~~14,90~~ 10,00
(Das Angebot ist bis 31. Dezember 1995 gültig)

Ernte 95: Erste Kommentare

Das Jahr 1995 wird in jedem Fall ein ungewöhnliches, für viele Winzer ein schwieriges Jahr. Friault: Angelo Bulassi hatte nur ein laises Stöhen für uns übrig als wir ihn nach der Qualität das 95ers fragten. Ein schwieriges, höchstens mittelmäßiges Jahr scheint es hier zu sein.

Piemont: Im Piemont ein ähnliches Bild. Im Barolo: Hagel im Juli, mäßiges Wetter im August, reichlich Regen im September und ab Ende September brillantes Wetter. Zum erstmalig seit fünf Jahren wurde der Nebhloid nicht im Regen eingebracht! Die Winzer sind größtenteils sehr zufrieden, mit Jahrgangsvergleichen aber noch vorsichtig. Es dürfte aber von den Jahrgängen 1991-1995 der beste sein.

Städler: Überwiegend haben die Winzer gute bis sehr gute Rotweine eingebracht, bei den Weißweinen mochte sich noch niemand so richtig festlegen.

Südtirol/Trentino: Offenbar sieht uns in den Apenninen die ein großer Jahrgang bevor, anders lassen sich die Aussagen der Winzer nicht deuten. Die Klimabedingungen im Herbst waren absolut optimal. Bei sinnvoller Ertragsbegrenzung gab es keine Fäulnisprobleme.

Toskana: Der August war seit vierzig Jahren nicht so kalt wie in diesem Jahr, der Oktober verwöhnte mit außergewöhnlich hohen Temperaturen und schaffte

es, aus der befürchteten schwachen Ernte ein sehr gutes, vielleicht sogar großes Jahr zu machen. Manche sprechen von Qualitäten wie 1990.

Venezien: Stefano Cesari von Brigaldara äußerte sich begeistert über die Qualität. Insgesamt dürfte sich unterschiedlich sein.

Grundsätzlich sind die Erträge sehr gering, mit Preissteigerungen werden wir leben müssen. Sicher werden die Preisverhandlungen dieses Jahr besonders zeh Vor allem, weil der zur Zeit steigende Lirekurs den Preisanstieg noch verstärkt.

Grappa: Was ist das eigentlich?

Informationen über die Herstellung

Ursprünglich war Grappa ein einfacher Arme-Leute-Schnaps. Die Trester - Beerenhülle mit Kernen und Fruchtschalenresten, bei weißen Trauben mit, bei roten ohne Stiel - mit denen man sonst ja sowieso nichts mehr anfangen konnte, wurden destilliert, und so hatte man einen Schnaps, der - außer der Destillation - nichts gekostet hat.

Grappa für Gäste

(gibt aber nicht zu kauen)

Grappa di Gavi
La Zetba

0,50 l DM ~~37,90~~ 44,00
(Das Angebot ist bis 31. Dezember 1995 gültig)

Daß man auf diesem Wege nur einen Brand einfachster Qualität erreichte, den man gut schweblich einen "Rachenputzer" nennt, ist wohl kein Geheimnis. Ein Geheimnis feiner Grappa (Die Grappa vom italienischen La Grappa - Trester) liegt erigo in schwach abgepressten Trester, die noch schön sämig sind. Obendrein sollte er entweder sehr kurze Zeit nach dem Abpressen gebrannt oder aber gut konserviert werden, um eine wilde Gärung beziehungsweise ein Austrocknen zu vermeiden. Damit der Trester - wohl bemerkt vom Stiel getrennt - "ordentlich" gärt, darf im maximal 20% Heißluft aus dem Garbottich zugegeben werden.

Die häufigste Brennmethode ist die sogenannte diskontinuierliche Destillation, die insbesondere in kleineren Destillen heute noch üblich ist. Größere Brennereien, die eine entsprechende Menge Trester verarbeiten, sind heute zur kontinuierlichen Destillation übergegangen. Der Unterschied besteht in der Beschickung des Kessels. Während bei der diskontinuierlichen Destillation Trester in den Kessel gefüllt, vollständig gebrannt und anschließend der Kessel gereinigt werden muß, wird beim kontinuierlichen Brennvorgang permanent frischer Trester zugeführt und der gebrannte abtransportiert. Beim diskontinuierlichen Destillieren gibt es auch Unterschiede in der Brenntechnik. Während beim kontinuierlichen Destillieren nur mit Wasserdampf gebräutet werden kann, ist beim diskontinuierlichen Verfahren auch die Destillation im sogenannten "Bagnomaria" - auch bekannt unter dem Namen Da Ponte-Combomethode - möglich. Zweitens: Die meisten kleineren Destillen, die Grappa auf hohem Niveau erzeugen, bedienen sich entsprechend des "Bagnomaria". Während bei der Dampfdestillation dem Trester etwa 20% Wasser zugesetzt werden, kommt das "bagnomaria" mit reinem Trester aus, in dem doppelten Kessel befindet sich im äußeren Teil

Wasser, und nur im inneren der Trester. Da die Flamme den Trester nicht direkt zum Sieden bringt, sondern über das sich erhaltende Wasser, kann wesentlich gleichmäßiger gebrannt werden, ohne Gefahr zu laufen, den Trester anzubrennen.

Üblicherweise werden gute Grappa neue zweimal destilliert. Zwar ist der Brand nach der ersten Destillation noch fruchtiger, es bleiben allerdings unangenehme Aromen erhalten. Die zweite Destillation gibt der Grappa die Reinheit. Einige wenige wollen ein Destillat nochster Qualität und lassen dreimal Brennen. Das Ergebnis ist allerdings in der Regel zwar ein sehr sauberes Produkt, die Aromen sind jedoch weitgehend verschwunden.

Grappa vom Feinsten

Grappa di Barbaresco cru Tertinette
Antica Casa Vinicola Scarpa

0,50 l DM 159,00

Ein weiterer ganz entscheidender Punkt, der auch den Preis des Endprodukts stark beeinflusst, muß während der Destillation beachtet werden. Wieviel vom Vorlauf beziehungsweise Nachlauf in die Flasche soll. Bei relativ niedrigen Temperaturen verflüchtigen sich Methylnalkohol und weitere unedle Stoffe. Sie müssen möglichst vollständig entfernt werden, denn sie schmecken nicht nur schlecht, sondern sind auch giftig. Im Nachlauf befinden sich Fuselöle (sie sind häufig die Verursacher des Kopfwahns) und Wasser. Natürlich gibt es keine Regel, wo der Vorlauf aufhört und der Nachlauf beginnt. Deshalb nehmen sehr qualitätsbewusste Winzer nur einen Teil des Mittellaufes, den mit der allerhöchsten Qualität. Der letzte Schrot ist das Verdünnen und eventuell das Zuckern des Brandes. Um den gewünschten Alkoholgehalt, der zwischen 38% und 60% Vol. liegen muß, zu erreichen, wird der Brand mit destilliertem Wasser oder Trinkwasser verdünnt. Außerdem darf die Grappa bis zu 2 Gramm Saccharose pro Liter zugesetzt werden, um sie weicher und harmonischer zu machen.

Gelbe Grappa ist zumeist im Holzfaß gelagert und hat ganz andere Charakteristiken als eine Grappa Bianca. Aber Vorsicht! Die gelbe Farbe kann auch von zugesetztem Karamell kommen, damit ist die Grappa nicht gerade veredelt.

In Kürze

Neuer Onologie bei LeCasale: Guido Baroffi hat sich nach 4 Jahren vom Star-Onologen Franco Bernabei getrennt. Seit Bernabei die Keilerei betreibt, so meint Signor Baroffi, hat sich die Weinqualität nicht verbessert. Als Grund sieht er das zu geringe Interesse Bernabeis am Weinberg. Er ist, so meint der Winzer, ein Labor-Onologie. Wir schätzen uns seiner Meinung an, und wünschen Guido Baroffi viel Glück mit dem jungen, engagierten Roberto Cipresso als Nachfolger.

Zwei neue Venezianer im Sortiment

Seit Ende September führen wir zwei Weine von Angiolino Maula, dem König des Garganega. Sein 82er Picco del Laurenti und der 91er Le Talpiane - beides Weißweine aus der Garganega-Traube - haben