



DIE GÄSTE AUS SIZILIEN

Die Gewinner von der Weininsel im Mittelmeer (Foto oben, v. l.):

Filippo Mazzei, Azienda Agricola Zisola; **Massimo Ruffino**, Azienda Agricola Gulfi; **Stefano Maggini**, Feudo Maccari;

Erika Ribandi, Tenuta di Trinoro – Passopisciaro.

Foto oben rechts: **Santo Di Raimondo**, Azienda Agricola Cos.

Foto rechts, v. l.: **Dario Rinaldi**, Casa Vinicola Firriato;

Santi Planeta, Azienda Agricola Planeta; **Wiebke Petersen**, Azienda Vitinicultura Donnafugata; **Francesco Cucurullo**,

Masseria del Feudo; und **Giuseppe Tasca**, Tasca d'Almerita



kes Jagdfasan mit Grappatrauben auf Steckrübenkraut Paroli: der 2004er „Nerojbleo“ von Gulfi und der 2006er Zisola von der gleichnamigen Azienda Agricola. Auch das geschmacklich wie aromatisch vielfältige Dessert von Silvio Eberlein – Feigen-ganache mit Schokoladen-Olivenöl-Mousse, Zwergorangen und süßem Pesto – eskortierten zwei hervorragende Sizilianer mit großer Würde: ein 2004er „Rosso del Conte“ (100 Prozent Nero d'Avola) von Tasca d'Almerita und ein 2005er „Mahàris“ (Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon/Syrah) von Feudo Maccari.

Wer das Dinner am Freitag verpasst hat, bekommt auf der „Riesling-Gala“ einen Abend später noch einmal die Chance, die sizilianischen Menü-Weine und ein paar Gewächse mehr zu verkosten. Drumherum bieten deutsche Spitzenbetriebe in allen Räumen des Hotels das Beste aus ihren Kellern – unter anderem Graf Adélmann, Bercher, Fürst, Gunderloch, Fritz Haag, Dr. Heger, Johner, Karthäuserhof, Kesseler, Knipsner, Koehler-Ruprecht, Kühn, Künstler, Laible Leitz, Meyer-Näkel, Joh. Jos. Prüm, Salwey, Schloss Lieser, von Schubert, Dr. Wagner, Robert Weil und Wirsching. Neben weißen und roten Burgundern aus allen deutschen Anbaugebieten stehen natürlich vor allem Rieslinge auf den Tischen, auch aus älteren Jahrgängen. Ein schöner Abschluss für diesen Wettbewerb, der ursprünglich die damals unterschätzte deutsche Parade-Rebe in den Fokus der Weinwelt bringen sollte: „Die Mission“, stellt Madeleine Jakits zufrieden fest, „ist offensichtlich gelungen.“



SO GEHT ES WEITER:

MIT DEM 20. DEUTSCHEN RIESLING-PREIS ENDET DIE LANGE, ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT VON HANS JOACHIM KRAUTKRÄMER VOM „HOTEL KRAUTKRÄMER“ IN MÜNSTER UND DEM FEINSCHMECKER, ABER AUCH IN ZUKUNFT WIRD DER DEUTSCHE RIESLING IN BESONDEREM MASSE VOM FEINSCHMECKER GEFÖRDERT. IN DEN NÄCHSTEN MONATEN WIRD DER FEINSCHMECKER AUSGEWÄHLTE WEINGÜTER ZUM WETTBEWERB UM DEN „DEUTSCHEN RIESLING-CUP“ EINLADEN. DIE SIEGER WERDEN AM SAMSTAG, DEM 22. NOVEMBER 2008, AUF EINER GALA IM HOTEL „BAYERISCHER HOF“ IN MÜNCHEN AUSGEZEICHNET. WEITERE INFORMATIONEN DEM NÄCHST IM FEINSCHMECKER.