

# WEINWIRTSCHAFT

7  
09

## Vitaly

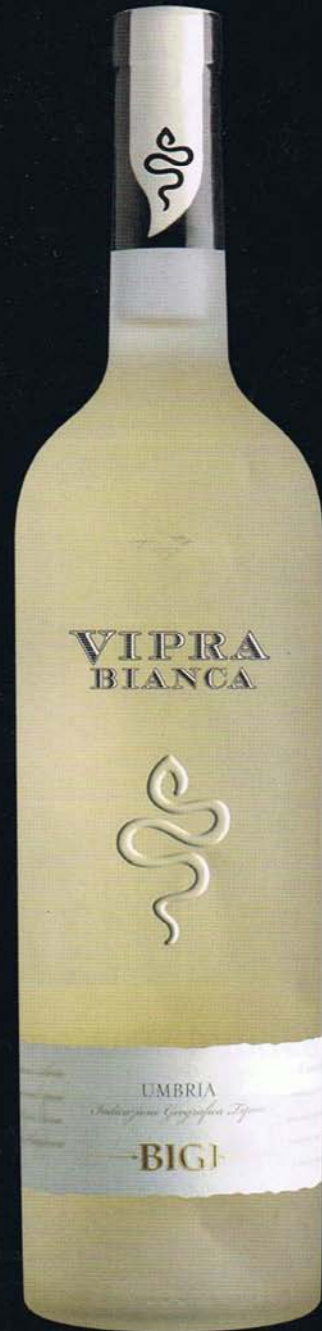
Alles zur Messe

## Italien

Der Markt

## ProWein-Verkostung

Rotweine bis 13 %vol.



VIPRA ROSSA JAHRGANG 2007 "DIE 100 WEINE DES JAHRES 2008"

1. PLATZ "BEST BUY" ROTWEIN BIS 5 EURO

1. PLATZ MARKEN ROTWEIN INTERNATIONAL (LEH)

• **BIGI** •  
IN UMBRIA DAL 1880

in der Halle 9 unter dem Dach der renommierten Florentiner Exportfirma Marc de Grazia (9, D2/C2) ausschicken. Die Wein Auswahl der Marc de Grazia Collection ist ohnehin für Einkäufer wie für Journalisten inspirierend.

Die Valpolicellagrößen: Tommasi (5, D2), Allegrini (7, B2); Bertani (5, D5) bringt den Classico Amarone 2001 mit, den 2005er Amarone Villa Arvedi, für sehr liebe Menschen und besonders treue Kunden ein Schlückchen 1967er Amarone Classico. Das Haus präsentiert erstmals ein gelungenes neues Produkt, den Lagen-Lugana Le Quaiare, der nach exotischen Früchten duftet, saftig, mineralisch und lang ist. Cesari Gerardo (5, F5) ist auf eine ähnliche Idee gekommen und stellt zum Amarone-Programm den Lugana I Cenofilari vor, der dank längerer Mazeration und 20 Prozent angetrockneter Trauben eine imposante Spielart der Sorte Turbiana ist. Erzeuger aus anderen Regionen haben in der Halle 5, die das Veneto vor drei Jahren Abruzzens abspenstig gemacht hat, auch noch Platz, zum Beispiel: Marchesi di Barolo (5, D1), La Versa (5, B6), Chiarli 1860 (5, A4), die Cantina Produttori die Cormóns (4, C4), Candido (5, D2).

Dottressa Luisa Bortolotto empfängt die Kunden bei dem kommunikationsfreundigen Prosecco-Klassiker Carpené Malvolto (5, B5) und leistet Orientierungshilfe beim sehr umfangreichen Sortiment.

## Halle 6: Südtirol und Friuli

Am Gemeinschaftsstand der Südtiroler Weinwerbung (6, C2/D2) sind rund 70 Erzeuger vereint. Am Verkostungstresen werden unter dem Motto »Eleganz im Glas« vormittags weiße Rebsorten, nachmittags rote ausgeschrieben, Ausnahme: Samstag gibt es vormittags Vernatsch, nachmittags Sauvignon und den ganzen Montag Metodo Classico (Arunda Vivaldi und Haderburg probieren). Neben den starken Genossenschaften wie Schreckbichl, Kurtatsch, Bozen-St.Magdalena, Kaltern, Erste & Neue und Tramin sind nicht nur die etablierten Privaten präsent wie Hofstätter, Kloster Neustift, Franz Haas, Tiefenbrunner und Co., sondern auch noch ziemlich unbekannte Weingüter wie Kössler, Bessererhof, Karl Vonklausner und Josef Weger. Es fehlt Alois Lageder, der traditionell zur eigenen Veranstaltung »Summa« mit internationalen Winzer-Gästen nach Margreid einlädt. Hoch im Kurs sind die aromatischen Sorten aus dem Norden, Riesling, Müller Thurgau und Kerner etwa aus dem Eisacktal. Neuigkeiten hat unter anderem die Terlaner KG mitgebracht, die mit der Andrianer KG vereint wurde: Sie stellen den ersten gemeinsamen Jahrgang 2008 vor, sage und schreibe 16 Etiketten (C3).

Friaul: Im vergangenen Jahr hat das Collio-Gebiet mit den gelben Vespa-Rollern die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt, was in diesem Jahr ansteht, wird nicht verraten. Die Weine der Colli Orientali stehen denen



des Collio in nichts nach und man fragt sich seit Langem, warum die beiden Zonen nicht in einem Konsortium vereint werden. Beide Gebiete stehen für exzellente Weißweine, während auf den großflächigen Ebenen der DOC-Gebiete Isonzo und vor allem im Friuli Grave, dem größten Anbauggebiet im Friaul, Meere von Merlot produziert werden. Wie im Trentino ist auch im Friaul Pinot Grigio noch die gefragteste Rebsorte, trotz knackiger Sauvignons und dem charmanteren Friulano, der immerhin im Gegensatz zur ebenfalls autochthonen Ribolla ordentlich Quoten gewinnen konnte. Wie es im Detail aussieht, verraten die Verantwortlichen der Kellereien: Marco Felluga (6, B4), Livio Felluga (6, B6), Venica & Venica (6, E7), Livon (6, B8), Collavini (6, B7), Volpe Pasini (6, E6), Gigante (6, E7), Plozner (6,



In der Halle 6 stellen die Regionen Friaul und Südtirol gemeinsam ihre Weine aus

B9), Fantinel mit neuem Image und Charity-Merlot (6, B5), Primosic (6, B2) Franco Toros (sagenhafter Pinot Bianco, 6, D7) und verschiedene mehr.

### Halle 7: Marken und andere

Haben Sie die Orientierung verloren oder ist Ihnen schwindlig vor lauter Auswahl? Keine Lust mehr zu radebrechen? Dann setzen Sie sich doch erstmal bei den Delmenhorster Italienern Sorrentino auf einen Stuhl, denn deren Generalagentur GES (7, B2) bietet ohnehin ganz Italien aus einer Hand. Dort können Sie auch mit den Marken anfangen, z. B. mit dem handfesten Brut Rosé, den die Familienkellerei Garofoli (auch 7, E7/E8) erst im letzten Jahr lanciert hat. Nun hat Önologe Carlo Garofoli aber auch einen Merlot ersonnen, der in diesem Jahr präsentiert wird. Stets von erlesener Güte und verblüffender Langlebigkeit sind Garofolis Klassiker, der holzfreie Verdicchio dei Castelli di Jesi Podium und die Rosso Conero Riserva Agontano zu erhalten.

Um für den Rosso Conero (der unverständlicherweise unbekannter ist als sein Nachbar Rosso Piceno) eine Bresche zu schlagen, organisiert das Konsortium der Marken erstmalig eine Verkostungszone, in der zwölf ausgewählte Weingüter diese Weine auf Montepulciano-Sangiovese-Basis auschenken. Insgesamt teilen sich etwas 80 Produzenten den Gemeinschaftsstand. Empfehlenswerte Produzenten: Umani Ronchi (7, E4), Fazi Battaglia (7, B7), Cortesi Moncaro (7, B7), Lanari, Santa Barbara, Casalfarneto, Marotti Campo, Maurizio Marconi, Sartarelli, Sparapani – Frati Bian-

chi, San Lorenzo u.v.m. Die Campari-Gruppe versammelt ihr Weinsegment ebenfalls in Halle 7 (B2) und klotzt mit Neuheiten. Sella & Mosca: Erstmals wird auf der Vinitaly der Dreigliäserwein Terre Bianche Cuvee 161 der sardischen Großkellerei aufgezogen. Enrico Serafino: Das Piemonteser Weingut wurde vom Weinberg bis zum Etikett einem »Restyling« unterzogen. Der neue Nebbiolo Diauleri ist Produkt dieser Arbeit und gehört zur Roero-Toplinie Cantina Maestra. Teruzzi & Puthod: Der klassische Vernaccia di San Gimignano 2008 DOCG hat ein neues Etikett und das französische Weingut Chateau Lamargue ein neues Packaging.

Weitere Stände: der Direktversender Giordano (7, B7), die Veneter Masi (7, C3), Terre di Vino (7, E6), Fontanafredda (7, D6), Bellavista mit Contadi Castaldi (7, B3), Marchese Antinori (7, D4), Cecchi (7, D4), Caprai (7, D5 und bei GES 7, B2), Lungarotti (7, B2), Maculan (7, B3), Falesco (Cotarella-Familie, 7, D3), Accademia dei Rascemi (7, E10), Ruffino (7, D6), die Vereinigung »Grandi Vini Consorzio Export« (7, E7) mit den Friulauern Pighin und dem Piemonteser Michele Chialo, der ebenfalls bei GES Sorrentino (7, B2) zu finden ist

### Halle 7 B: Umbrien, Kalabrien, Molise, Basilikata, Sardinien, Asti DOCG

Die Region Umbrien hat den polarisierenden Starfotografen Oliviero Toscani beauftragt, den Stand zu gestalten, was auf Grund der Kosten nicht nur auf Zustimmung stieß. Jedenfalls zieht das Publikum an, was die stets im Schatten der Toskana stehende Region dringend benötigt. Eine spektakuläre, wenn auch langwierige Aktion hat sich auch das junge, ehrgeizige Weingut Cantina Novelli aus Montefalco ausgedacht: Sie hat sich im Joint Venture mit einem Elsässer Produzenten tatsächlich an die Flaschengärung der tanninreichen Montefalco-Rebsorte Sagrantino gewagt und außerdem den fast ausgestorbenen Trebbiano di Spoleto neu gepflanzt und ebenfalls in der Flasche vergoren, die Ergebnisse sind im Ausschank. Weiterhin verfolgen: Die Entwicklungen im Orvieto-Geschäft bei den Erzeugern Barberani, Decugnano di Barbi, Bigi (GIV), Le Velette, Palazzone und der Genossenschaft Co.Vi.O. (Cardeto). Kalabrien ist zwar eine große Weinregion, aber außer Cirò und dem gro-

Ben Schrittmacher Librandi (bei GES, 7, B2) sind kaum Weine oder Erzeuger bekannt. Das riesige Landgut Statti (7, F8) aus Lamezia Terme möchte im Export Fuß fassen und stellt auf der Vinaly eine Flaschengürtung aus der Mantonic-Traube vor, die erste Metodo Classico überhaupt aus einer kalabrischen Rebsorte. Weitere Erzeuger mit wettbewerbsfähigen Produkten: Fatto-

(3, B6): La Cadrina, Paolo Saracco, Elio Perrone, La Morandina, die mit ihren Kollegen in der Piemont-Halle 9 ausstellen und die naturstüßige Moscato-Rebsorte auch als Stillwein anbieten. Eine Auswahl von rund 50 aufstrebenden Produzenten aus ganz Italien stellt der Weinkritiker Luca Maroni am Stand »Trendy oggi, Big domani« vor.



Chianti und andere bekannte – und vielleicht auch unbekante – Gewächse finden die Besucher in der Toskana-Halle 8

ria San Francesco, Odoardi, Lento, Vivaqua, Caparra & Siciliani, Ippolito. Molise wacht langsam auf. Das Vorzeigewein ist immer noch Di Majò Norante (7, B2), es lohnt sich aber auch ein Besuch bei Di Majòs Nachbarn in Campomarino, dem Weingut Cantina Borgo di Colloredo.

Sardiniens Qualitätsausweis sind in erster Linie der Vermentino di Gallura DOCG (etwa von den Kooperativen Cantina di Gallura, Cantina del Vermentino, Cantina di Santa Maria La Palma oder Capicchera, Gabbas, Loi, Pala und Mancini), kraftvolle Rotweine aus Cannonau, Carignano, Bovale und Monica. Ebenfalls könnte es sich lohnen, bei der Genossenschaft Sardus Pater vorbeizuschauen. Ihre auch preislich interessante Carignano-Palette ist es wert.

Das Piemont scheint nicht in den mediterranen Weinraum zu passen, ist aber mit dem Asti-Konsortium traditionell unter den Südtalienern zu finden.

Aldo Squillari hat den langjährigen Direktor des Asti Spumante DOCG-Konsortiums Ezio Pelsetti Anfang des Jahres abgelöst und erlebt mit der Vinaly seine Feuertaufe. Asti erfreut sich einer treuen Stammkundschaft, die in den vergangenen Jahren sogar gewachsen ist. Gute Produzenten neben den Giganten Cinzano (7, B6) und Gancia

### Halle 8 und Halle D: Toskana

Nach dem Giftwein-Skandal, den die italienische Presse im letzten Jahr just zur Vinaly mit den zwar ebenfalls nicht zu rechlertigenden »Anreicherungen« im Brunello vermengt hat, hoffen wir diesmal auf eine entspannte Tour d'Horizon durch die oft herrliche Welt des Sangiovese in all seinen Spielarten. Die sicheren Anlaufstellen sind die Gemeinschaftsstände der Konsortien; das geläuterte Brunello-Konsortium etwa, das der Änderung seines DOCG-Reglements abgeschworen und sich zur traditionellen reinsortigen Produktion des Brunello-Sangiovese-Klons (wieder)bekannt hat. Die 146 Mitglieder des Chianti-Classico-Konsortiums (Gallo Nero) präsentieren auf 400 Quadratmetern 270 Etiketten und freuen sich über den von der Presse bereits hochgelobten Jahrgang 2008. Präsident Marco Pallanti, Önologe und Direktor des Traumweingutes Castello di Ama, mahnt die Gallo-Nero-Produzenten, ihr Terroir nicht für schnelles Geld zu verraten. Die 2007er Weine sind konzentrierter als 2006, manche auch arg alkoholisch mit verbrannter Frucht, aber machen Sie sich selbst ein Bild, denn das Mikroklima ändert sich von Hügel zu Hügel. Preisgünstiger kann man die Chianti der Colli Senesi ein-

kaufen, der Colli Aretini, der Colli Pisani oder Colli Fiorentini. Das Rufina-Gebiet vor den Toren von Florenz ist trotz seiner eleganten und langlebigen Chianti-Variationen immer noch unterschätzt. Sein kleines Konsortium unter Präsident Giovanni Busi besteht aus 26 Produzenten, die am Gemeinschaftsstand (8, D10) entdeckt werden möchten.

Vermischtes: Avignonesi bringt die Weine seines apulischen Ablegers Masseria Li Veli mit (am Classica-Stand 8, C6). Die Marchesi Mazzei (8, C15) präsentieren den neuen Wein ihres sizilianischen Weinguts Zisola namens Doppiozeta aus Nero d'Avola mit 30 Prozent Syrah und 10 Prozent Cabernet Franc. San Felice ist auch in Halle 8 gezogen (8, D15). Emanuela Stucchi-Prinetti steht jedem Frage und Antwort, nicht nur über das eigene Weingut Badia e Coltibuono (8, D9), sondern auch zur Lage der Toskana, zu Bioanbau und Kunst.

### Halle 9: Piemont

In der Weinwelt des Piemonts gibt es einige wenige industrielle Weinunternehmen und hunderte von kleinen Winzern mit achtbaren Produkten. Die Prestigeweine Barolo und Barbaresco sind schön und gut (Enoteca Regionale 9, M2), aber die kleinen unbekannteren Herkünfte und Rebsorten wollen entdeckt werden, wie etwa der würzige Ruchè di Castagnole Monferrato, der fruchtige Freisa d'Asti, die frische weiße Favorita, der delikate weiße Cortese dell'Alto Monferrato, dem der kräftigere Arneis Roero die Schau stiehlt. Das Weingut Braidà – Giacomo Bologna bringt diesmal viele neue Weine mit, darunter einen Riesling und eine Cuvée aus einheimischen Sorten mit Chardonnay und auch der Grappa vom Trester des berühmtesten Braidà-Weines Bricco dell'Ucelone feiert auf der diesjährigen Vinaly Premiere.

Von Bersani und Colla, über Pelissero zu Vietti und Voerzio, alle feinen, kleinen und mittleren Privatproduzenten sind in der Halle 9 vereint. In Halle 5 empfangen die Marchesi di Barolo ihre Gäste, in Halle 7 Fontanfredà, Terre da Vino und Michele Chiarlo. Elio Altare ist ebenfalls in Halle 9 am großen Stand von Marc de Grazias nationaler »Selection« zu finden.

Wer bei dem Florentiner Agenten nach Weingütern stöbert, sollte sich die Weine von dessen eigenem Atrna-Weingut Terre Nere nicht entgehen lassen und die