

10 Italiener

GEHEIMTIPPS VOM ALPENRAND BIS HINUNTER NACH SIZILIEN



Christian Plattner gehört zu jenem Südtiroler Nachwuchs, der mehr als nur die eigenen Reben verstehen will. Kritisch verfolgt er, was die Kollegen im übrigen Italien produzieren. Auf seinem Waldgriehof bei Bozen erzeugt der 36-jährige burgunderhafte St. Magdalener und geschliffene Lagrein-Rotweine. Sein Ehrgeiz gilt einem Ur-St.-Magdalener, der aus Vernatsch sowie alten heimischen Rebsorten wie Gschlafene und Edelschwarze komponiert wird.

Sangiovese, dazu Cabernet Sauvignon und Merlot. Tolle Brombeerfrucht, Tabak, Leder, sehr tief. Äußerst konzentriert am Gaumen, seidiges, reifes Tannin. Ein Wein, der mich begeistert!
Bezug: Vini Vergani; Preis: € 42,50

2006 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA, VIVIANI, VENETIEN

Dieser süße Rotwein ist zu trockenem Gebäck und würzigem Pecorino ein Traum: in der Nase Rumtopf und dunkle Waldfrüchte, am Gaumen reich, ausgesprochen feines Tannin und moderate, gut integrierte Restsüße. Unbedingt einige Stunden vor dem Genuss öffnen!
Bezug: Vini-Italiani; Preis (0,5 l): € 31,50

2002 BIANCO BREG „ANFORA“, JOSKO GRAVNER, FRIAUL

Josko Gravner ist mutig und radikal. Sein „Breg“ aus Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio und Welschriesling wurde wie ein Roter mit den Schalen mazeriert, in offenen Bottichen vergoren und lange in Tonamphoren ausgebaut. Resultat: ein bernsteinfarbener Wein mit öiger, gereifter Frucht, spürbarem Tannin, reichem Geschmack.
Bezug: Alpe Adria Weindepot; Preis: € 48,79

2002 „VIGNA RIONDA“ BAROLO RISERVA, MASSOLINO, PIEMONTE

Große Lage, großer Jahrgang, tüchtige Winzerfamilie: Was die Gebrüder Massolino auf die Flasche bringen, gehört zum Allerbesten, was ich in der Gegend gefunden habe. Dieser Lagen-Barolo ist bei aller Fülle geradlinig und filigran. Feiner Duft von Himbeere und Preiselbeere, kräftige Säure, präzise Tanninstruktur.
Bezug: Televino; Preis: € 55,90

2005 SUISASSI ROSSO, DUEMANI, TOSKANA

Nicht wegen seines Demeter-Siegels, sondern wegen seiner überragenden Qualität bleibt mir dieser Luxuswein von Elena Celli und dem bekannten Önologen Luca d'Attoma im Gedächtnis. Der reinsortige Syrah zeigt eine pfeffrige Würznote mit Noten von Blutorange, Himbeere und Gewürznelken. Der Wein ist noch jung, macht aber schon Spaß.
Bezug: Global Wine; Preis: € 78,75

BEST BUY

2007 PETIT MANSUNG, CASALE DEL GIGLIO, LATIUM

Italien ist mit interessanten Weißweinen nicht reich gesegnet, dieser aber bietet herrliches Trinkvergnügen: reifer Pfirsich, Honigmelone, würziger Duft, tolle Mineralität. Viel Frische dank Spontanhefen und Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe, dazu ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.
Bezug: Elisabeth Kalmund-Jusczyk; Preis: € 12,50

2007 „RONDELL“ ST. MAGDALENER, FRANZ GOJER – GLÖGGLHOF, SÜDTIROL

Ein St. Magdalener ist nie ein großer, aber – wenn er von einem Köhner kommt – auch nie ein banaler Wein. Franz Gojer ist ein Köhner, und was er aus seinen guten Lagen herausholt, gereicht dem ganzen Gebiet zur Ehre: einladender Duft von Himbeeren und anderen roten Früchten, weiche Fülle und samtiges Tannin. Ein Wein, der Feinheit und Eleganz auf den Punkt bringt und zum Essen genauso passt wie zum stillen Genießen.
Bezug: Garibaldi; Preis: € 12,60

2007 RIESLING, KÖFERERHOF, SÜDTIROL

So kraftvoll und komplex kann Riesling aus Südtirol schmecken: Aprikose, weißer Pfirsich, reife Säure mit schönem, mineralischem Abgang. Günther Kerschbaumer, in dessen Buschenschank im Eisacktal viele Deutsche eine Rast auf dem Weg nach Süden einlegen, hebt den Südtiroler Riesling auf ein hier bislang unbekanntes Niveau.
Bezug: Weiss; Preis: € 20,50

2005 „DON ANTONIO“ NERO D'AVOLA, MORGANTE, SIZILIEN

Diesen Nero d'Avola liebe ich, weil er trotz seiner Fülle frisch ist und keine Noten von Überreife zeigt. Duft von Kirsche, Lakritz, Kakao, konzentrierte Frucht, gutes Tannin, unschlagbarer Preis!
Bezug: Garibaldi; Preis: € 27,60

2005 „FARO“, PALARI, SIZILIEN

Ein Wein jenseits des Mainstreams, gewachsen auf Lavagestein am Fuße des Ätna, gekellert aus uralten lokalen Rebsorten. Im Stil erinnert er an einen Burgunder: Aromen von Waldboden und Lakritz, am Gaumen dicht, salzig, saftig, feines Tannin. Ein Wein für alle, die das Besondere lieben.
Bezug: Superiore.de; Preis: € 39

2004 CARMIGNANO RISERVA, AZIENDA PIAGGIA, TOSKANA

Dieser Rote stammt aus einem kleinen, wenig bekannten Anbaugebiet der Toskana. Gekellert wird er zu 70 Prozent aus

