



Den Il Caberlot, eine natürliche Kreuzung aus Merlot und Cabernet, gibt es eigentlich nur in Magnumflaschen. Ab dem äußerst gelungenen Jahrgang 2013 bietet Moritz Rogosky, Besitzer des Weinguts Il Carnasciale speziell für die Gastronomie auch eine „Demi-Magnum“ seines Kultweins an. Allein schon wegen des Begriffs ein Muss für die Weinkarte.



SOMMELIER TIPP!



Die Tenuta Mara wird von Jahr zu Jahr besser. Das von Beginn an biodynamisch betriebene Demeter-Weingut im Hinterland von Rimini bewirtschaftet 8,5 Hektar und erzeugt zwei Weine aus 100 Prozent Sangiovese. Den Spitzenwein Maramia (der aktuelle 2015er zeigt sich mit hinreißender Frucht und zarter balsamischer Würze) und Quiry. Eine Art Zweitwein, 2014 erstmals produziert und aktuell als 2016 vorgestellt. Über ViniGrandi in Berlin erhältlich.



Es muss nicht immer ein Kleinstbetrieb sein, um anregende Weine zu finden. Das beweist die Cantina Tollo mit ihrem separat geführten Weingut Feudo Antico in den Abruzzen, das vor zehn Jahren gegründet wurde. Natürlich spielt der Montepulciano die Hauptrolle. Besonders spannend sind aber vor allem die Weißweine aus Pecorino. Der Tullum Pecorino sind aber vor allem die Weißweine aus Pecorino. Der Tullum Pecorino DoP ist spontanvergoren und wird aus Bio-Trauben hergestellt: kräftig, frisch, mit griffiger Textur und feinem Säurespiel. Das Highlight ist aber der Casadonna Pecorino, der auf 860 Metern Seehöhe wächst und zu den besten Weißweinen Mittelitaliens gehört. Der Weinberg gehört dem Drei-Sterne-Koch Niko Romito, Ristorante Reale. Selbst der kleine Pecorino organic Terre di Chieti bietet für 6 bis 8 Euro EVP noch viel Trinkvergnügen mit der typischen Würzigkeit des Pecorino.



Wenn man die Komponenten des Porer Pinot Grigio anschaut, wird klar, dass die experimentellen Kometen-Weine von Alois Lageder keine vergeistigten Spielereien sind, sondern irgendwann in das reguläre Sortiment einfließen. Bei der Summa 2018 stellte Clemens Lageder die neue Kometen-Serie vor. Die Weine geben mögliche Antworten auf den Klimawandel und andere Herausforderungen. Ein herausragendes Beispiel ist der (HE XVI (Chenin blanc 2016) mit viel Sortencharakter und feinem Säurespiel, ein komplexer Wein mit nur 12,5 %vol. Erneut seine Klasse bewies die alte Sorte Blatterle als BLA XVI, bei dem 30 Prozent ganze Trauben mitvergoren wurden.

Die erste Hausmesse von K&U Die Weinhalle im Frühling und gleich Kaiserwetter. Da traf es sich sehr gut, dass Anna Paola Giacobazzi von der Cantina della Volta einen sensationellen 2013er Lambrusco di Modena Spumante Rosé mitgebracht hatte (23 Euro).



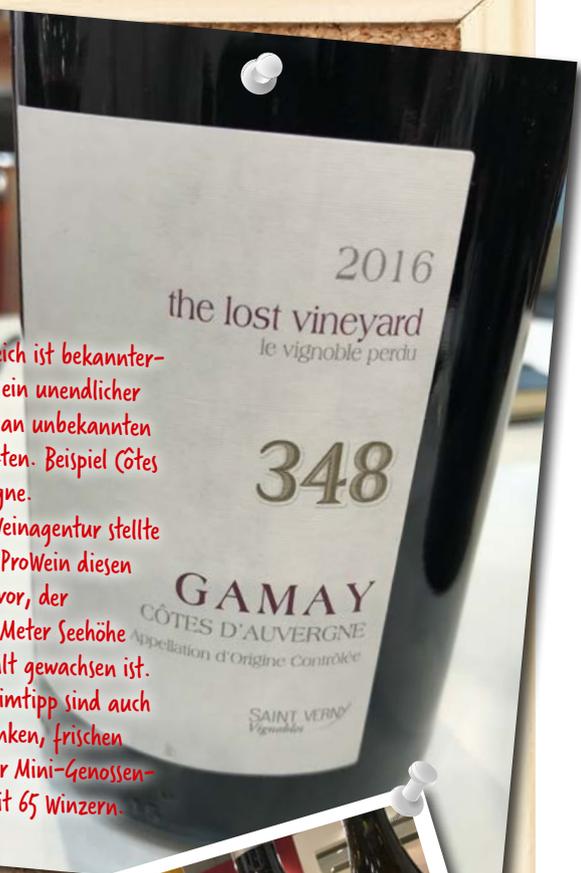
Château le Puy zeigte am Rande der ProWein, wie gut Bordeaux ohne Schwefelzusatz reifen kann, wenn man weiß, wie der Wein herzustellen ist. Neben der Biodynamie ist das 24-monatige Hefelager ein entscheidender Schlüssel, bei dem sich eine kleine Dosis Schwefel bildet und für den nötigen Schutz sorgt. Gerade in wärmeren Jahren wie 2011 brilliert der Le Puy Barthélemy mit seiner ungewöhnlichen Frische und feiner Tanninstruktur.

Winemaker-Legende Carlo Ferrini stellte auf der Vintality neben seinem finesse-reichen, komplexen 2013er Brunello Giodo und dem reinsortigen, eleganten Sangiovese Giodo (Toscana IGT) auch seinen ersten Etna-Wein vor: 2016 Alberelli di Giodo, der aufgrund seiner Lage auf bis zu 950 Metern nicht als Etna DOC deklariert werden darf. Vor fünf Jahren hat Ferrini sieben Miniparzellen erworben, von denen dieser Wein stammt: extrem kräutrig, rauchig, mit den typischen mürben Tanninen des Nerello Mascalese.



Frankreich ist bekanntermaßen ein unendlicher Fundus an unbekanntenen Herkünften. Beispiel Cotes d'Auvergne.

SIC Die Weinagentur stellte auf der ProWein diesen Gamay vor, der auf 348 Meter Seehöhe auf Basalt gewachsen ist. Ein Geheimtipp sind auch die schlanken, frischen Pinots der Mini-Genossenschaft mit 65 Winzern.



Keine Südlage, 500 bis 550 Meter Seehöhe, 60 bis 100 Prozent Gefälle: Von den insgesamt 5,5 Hektar der Lage Dr. Wunsch bewirtschaftet das Weingut Wohlmuth 5 Hektar und erzeugt hier auf rotem Schiefer einen weiteren erstklassigen Riesling neben dem Edelschuh, der sich fast noch einen Tick salziger und saftiger präsentiert, mit feinem Süße-Saure-Spiel. Steirischer Schiefer-Riesling vom Feinsten.



Der erste englische Pommery wurde auf der ProWein vorgestellt. Kalkig und zitrusfruchtig kühl, wie man es vom Süden Englands erwartet.

Zwei Sekt-Tipps: Burkhardt'schür (vorne) und das Sekthaus Krack



Etna-Tasting im Rahmen der Vintality, um die Weine für den Sommelier Summit auszuwählen. Wie sehr dieser Mythos gepflegt wird, zeigen die Etiketten: Auf fast jedem Label ist die Silhouette in irgendeiner Form grafisch festgehalten. Nach Cusumano (Alta Mora) haben mit Planeta, Tascante (Tasca d'Almerita) und Donnafugata inzwischen weitere Granden der sizilianischen Weinszene ihre Etna-Projekte vorgestellt.

Die erste „Rohkost“ der deutschen Sektszene fand Anfang April in Bensheim statt. Nach Vorbild des Printemps (champagne wurden Stillweine, Rohsekte und fertige Flaschengärsekte vorgestellt. Gastgeber Niko Brandner von Griesel & Compagnie bewies einmal mehr, dass er sich innerhalb kürzester Zeit nach Volker Raumlund und dem abwesenden Weingut Reichsrat von Buhl zur dritten Kraft am deutschen Sektfirmament aufgeschwungen hat. Ansonsten überzeugten vor allem drei Betriebe: das Weingut Eymann (mehr Schließ und Druck) und das Sekthaus Krack (mehr Wildheit), beide aus der Pfalz, und das Sekthaus Burkhardt'schür. Dahinter stecken Ex-Vinaturel-Mitarbeiterin Laura Burkhardt und Sebastian Schür, der hauptberuflich für den Außenbetrieb beim Weingut Fürst zuständig ist. Sie verwenden Chardonnay-Trauben vom Kaiserstuhl, Pinot aus dem Glottertal und Bürgstadt und schmieden daraus richtig guten Flaschengärsekt. Der 2012er Spätburgunder kommt jetzt auf den Markt und ist seine 28 Euro definitiv wert.