

VINO ITALIANO

Zeitschrift für die Weinwelt

vinitaly

Verona, Treffpunkt der Experten

Die diesjährige Vinitaly vom 5. bis 12. April in Verona hat erneut die Bedeutung dieser Weinmesse bestätigt. Dabei ist vielleicht nicht ausschließlich die zunehmende Zahl von Ausstellern verantwortlich, sondern die Kontinuität dieser Veranstaltung, da diese Messe zum überregionalen Treffpunkt für alle diejenigen geworden ist, die Weine erzeugen, exportieren, vertreiben und ausschütten. Wer auf diesem Gebiet Rang und Namen hat, muß sich, wenn nicht als Aussteller, dann als Besucher sehen lassen.

Verständlicherweise ist eine Weinmesse anders als andere Messen. Wenn es auch oft um harte Geschäfte geht, so macht sich doch die verbindende Kraft des Weines bemerkbar. Besonders nach dem Mittag werden die Dinge nicht mehr allzu ernst genommen, wobei allerdings die Gespräche und die Verkostungen nichts an Bedeutung verlieren.

Der Katalog der Aussteller ist sehr gemischt. Auffallend sind die großen Gemeinschaftsstände einzelner Regionen, dabei besonders bemerkenswert der Stand der süditalienischen Weinproduzenten.

Die Großkellereien sind fast ausnahmslos alle vertreten. Sonst herrschen die Weingüter aus der Umgebung und dem Veneto vor. Viele der Erzeuger von Spitzenweinen sind auf dem Stand der VIDE vertreten, der Vereinigung von Erzeugern, die wegen ihrer überragenden Qualität bekannt sind.

Von besonderer Bedeutung sind bei dieser Messe auch die begleitenden Veranstaltungen offiziellen und inoffiziellen Charakters. Die inoffiziellen sind ohne den Geruch der wenig effizienten Verwaltungsbükratie und dabei meist interessanter.

Hervorzuheben ist in diesem Jahr die Feier, die Maurizio Zanella zu seiner Aufnahme in die VIDE und zur Einweihung seines neuen Kellers gegeben hat.

Die Familie Zanella hat keine Kosten und Mühen gescheut. 120 geladene Gäste aus der Weinprominenz Italiens kamen teils mit gechartertem Bus, teils mit eigenem Wagen in das Weingut Cà del Bosco der Zanellas. Ein mit brennenden Fackeln gesäumter Weg führte zu den Gutsgebäuden, wo die Gäste mit dem Spumante Brut des

Hauses begrüßt wurden. Es folgte eine sehr interessante Führung und ein großes Essen.

Höhepunkt war ein Wettbewerb im Dégorgement des auf der Flasche gegorenen Spumante. Trotz fachgerechter Einweisung durch den Kellermeister André Dubois waren die Ergebnisse kläglich und führten dazu, daß mancher eine kleine Dusche dieses edlen Getränkes über sich ergehen lassen mußte. Zugeben, auch mir ist dabei ein Viertel des Inhalts aus der Flasche entwichen.

Zu früher Stunde waren sich alle einig, es war ein gelungenes Fest.



Links Veronelli, Mitte Maurizio Zanella