

DER FEINSCHMECKER

INTERNATIONAL

HEFT 1 JANUAR 1989 DM 9,- C 1707 E

ITALIEN: DIE BESTEN ROTWEINE DER JUNGEN WINZER

Mit neuen, verblüffenden Rotwein-
kreationen machen
sich Italiens junge Winzer
einen Namen. Aber
nicht jedes Experiment
gelingt beim ersten
Versuch.
Die FEINSCHMECKER-
REDAKTION hat
drei Dutzend Neu-
schöpfungen
verkostet und kann
diese sechs
Rotweine empfehlen

**Pinot Nero Ri-
serva, Vino da Ta-
vola 1986, Az. Agr.
Maso Cantanghel,
Civezzano (Tren-
tino). Import:
ENOTECA Klaus
Griepenburg, Hol-
steinische Str. 22,
1000 Berlin 31**

Von seinem herr-
lichen Blaubur-
gunder trennt sich
Piero Zabini nur
höchst ungern:
Schließlich bringt
ihm eine gute
Ernte gerade 1200
Flaschen. Also
wird zugeteilt. Za-
binis Rebflächen
liegen oberhalb
von Trento, etwa
450 m hoch. Die
Riserva blieb nach
der Gärung neun
Monate in neuen
Barriques aus Li-
mousin- und Allier-
Eiche und hat
sich bereits harmo-
nisch mit dem
Holz vermählt. Ein
gelungener, schon
trinkfertiger Pinot
Nero, der noch
vier, fünf Jahre Ge-
nuß verspricht.

Preis: ca. 26 Mark
(inkl. MwSt., plus
Versand)

**Rosso di
Vino da
1985, Vi
Radda in
Import: I
met Weir
linger St
8000 Mü
Dieser Ro
die Hand
von Mau
stelli, eir
bekannt
logen in
kana. Un
kunft de
die er fü
Firma Vi
kauft, m
Castelli
Geheim
mutlich
Sangiove
Gegend
alcino. N
Gärung i
tank reif
Wein zw
in franz
Eichenba
Der Ross
sicher Ca
ster seit
perfekt v
von dich
tur und
ohne Ecl
Kanten.**

Preis: ca.
(inkl. MwSt., plus
Versand)

**Pinero, Vino da
Tavola 1985, Az.
Agr. Ca' del Bosco
Annamaria
Clementi Zanella,
Erbusco. Import:
Vino etcetera,
Arnulfstraße 4,
4000 Düsseldorf 11**

Mit seinem Ca' del
Bosco legte Mauri-
zio Zanella für den
italienischen
Schaumwein Ehre
ein, mit dem Pi-
nero reüssierte er
als Blauburgun-
der-Spezialist. Der
Mann aus der
Franciacorta ließ
das Traubengut
teils in Edelstahl-
tanks, teils in Ei-
chenbarriques
vergären und dann
zunächst in den
Barriques, später
in der Flasche
zwölf Monate rei-
fen. Der 85er
Pinero präsentiert
sich rubinrot, mit
einem feinen
Beerenbouquet und
einem samtweichen,
eleganten
Geschmack
von ungewöhnlicher
Länge.

Preis: ca. 80 Mark
(inkl. MwSt., plus
Versand)

**Vino
1985,
elsina,
Berar-
ort:
lbricht,
reuther**

**Vigna Peperino,
Vino da Tavola
1985, Fattoria
Ponte a Rondolino,
San Gimignano.
Import: Weinland
Abayan, Hosteini-
scher Kamp 93,
2000 Hamburg 76**

Ein legendärer Ruf
eilt dem Erfolgs-
team Teruzzi & Pu-
thod voraus: Kaum
einer, der ihren
„Terre di Tufo“
nicht für den be-
sten Vernaccia di
San Gimignano
hält. Mit dem glei-
chen Qualitätsan-
spruch haben die
Teruzzi & Puthod
ihren neuen
Wein vinifiziert:
„Vigna Peperino“.
Mischsatz aus
Sangiovese, Mon-
tecchio d'Ab-
baye und 15 Pro-
zent anderen Trau-
ben. Wurde auf tra-
ditionelle Art, also
in großen Holzfä-
ssern, ausgebaut.
Ein eleganter, har-
monischer Tropfen
mit großer Frucht-
fülle.

Preis: ca. 20 Mark
(inkl. MwSt., plus
Versand)

**Il Roncat, Vino da
Tavola 1986, Az.
Agr. Giovanni Dri,
Ramandolo
(Friaul). Import:
Delizie Italiane,
Königsdorfer
Straße 95,
8170 Bad Tölz**

Giovanni Dri zählt
zu den jungen
Winzern im Friaul,
die nach neuen
Wegen und neuen
Qualitäten suchen.
Sein hervorrage-
nder Verduzzo ist
ein Beispiel, sein
roter Roncat ein
weiteres. Nur in
guten Jahren (1986
zum dritten-
mal) keltert er aus
50 Prozent Refosco
dal peduncolo
rosso, Cabernet
Franc (20 Pro-
zent), Cabernet
Sauvignon (20)
und Schioppettino
(10) seinen Rosso.
Zehn Monate Reife
in gebrauchten
Barriques haben
dem Wein Rück-
grat gegeben, ohne
daß der Holztou-
che die Frucht domi-
niert.

Preis: ca. 30 Mark
(inkl. MwSt., plus
Versand)



WEINJOURNAL