

# Getränke

## Gastronomie

3 Mai 1990  
P 6104 F

EINE MEININGER  
PUBLIKATION

GETRÄNKEKUNDE



Unter 10 Punkten: sehr schwacher, dünner Wein  
10 bis 11 Punkte: noch ausreichend, aber unter dem Durchschnitt  
12 bis 13 Punkte: zufriedenstellend, Durchschnitt  
14 bis 15 Punkte: gut, überdurchschnittlich  
16 bis 17 Punkte: sehr gut, charaktervoll  
18 bis 20 Punkte: herausragend, absoluter Spitzenwein

Gastronomen testen für Gastronomen

## Italienische Sekte

Keine Angst, es geht nicht um die süßen Spumantes aus dem Stiefelland. Hier ist vielmehr die Rede von den (überwiegend) besseren bis guten Sekten aus Italien, die landläufig ebenfalls als Spumante (italienisch für »schäumend«) bezeichnet werden. Nicht nur, weil sie zum Teil nach der Champagner-Methode hergestellt werden, lassen sich einige von ihnen mit Champagner messen – auch im Preis.

45 Mark. Aber das Haus Ca'del Bosco aus der Lombardei, dessen Hausherr Maurizio Zanella ein international bekannter Qualitätsfanatiker (und ein bißchen Enfant terrible) ist, wurde zumindest seinem Ruf gerecht. Das läßt

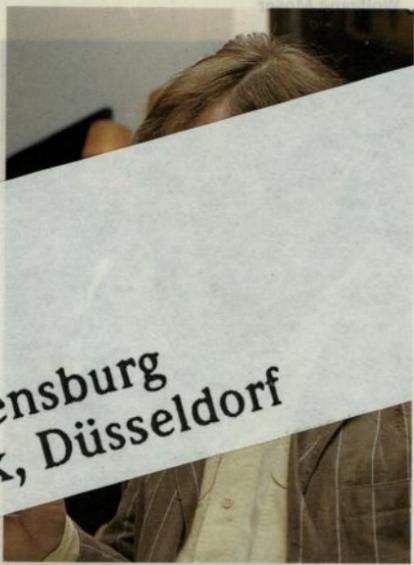
sich vom Haus Ferrari, in Italien – zumindest unter den Feinschmeckern – fast ebenso berühmt wie die gleichnamige Sportwagenfirma, nicht unbedingt sagen. Der Rosé (vorwiegend aus Pinot nero) überzeugte zwar (im Preis erschütterte er eher), doch der normale Brut enttäuschte. Und der Jahrgangs-Spumante aus Trento war ebenfalls keine Offenbarung. Ob Lagerprobleme, die Schaumweine beeinflussen können, eine Ursache für die vor allem beim Ferrari-Brut mangelhafte Qualität waren, können wir nicht beurteilen. Sicherlich ein Mangel (unvollständige Flaschenfüllung) ist es nicht. Aber wir finden es nicht vorzuziehen. Das Beispiel der Classic Extra brut (altes) war die Brut-Version des Schlußlicht in Sachen Qualität, der Val di Rose aus dem Friaul (Grundweine Chardonnay und Pinot nero), der il Grigio und der Principe di Piemonte von Cinzano, der – soweit bekannt – im Großraumgärverfahren hergestellt wird. Hier zeigt sich, daß mit guten Grundweinen und guter Technik ein passables Produkt erzeugt werden kann; es muß nicht unbedingt die auf-

Verzeihung, Herr Ferrari. Konarski, Präsident der Deutschen Sommelier-Union konnte sich diese (leicht spöttische) Entschuldigung nicht verkneifen, als er (und nicht nur er) ein Produkt dieses prominenten Hauses aus dem Trentino in der Bewertung und Kommentierung hart anpackte – was er vorher nicht wissen konnte. Denn selbstverständlich waren alle Flaschen bei unserer Verkostung gut verpackt. Die spätere Enthüllung brachte manche Überraschung mit sich, auch hinsichtlich der dann bekanntgegebenen Preise. Die nicht unbedingt neue Weisheit, daß

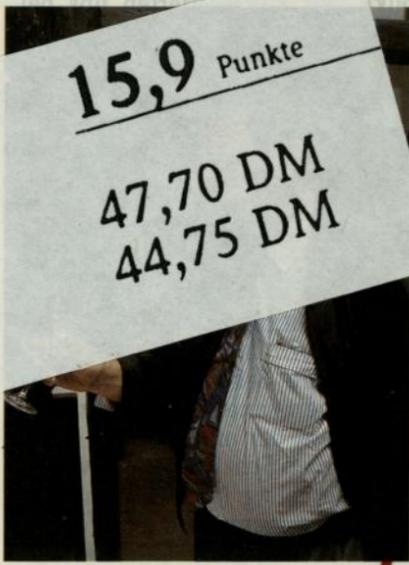
1985er Ferrari Brut Perlé MC	13,7 Punkte
Massi, Köln Schnell zerfallende Mousse mit grober Perlung; leichte, aber nicht klare Würze im Bouquet; im Geschmack kräftig, säurebetont, angenehm herb; Abzüge für Bouquet.	42,00 DM
Martini Soave Classico Brut	10,7 Punkte
Martini & Rossi, Bad Kreuznach Matte, zerrissene Mousse, mittlere Perlung; unangenehmes Bouquet, riecht krautig und nach verbranntem Gummi; im Geschmack bitter, ausdruckslos.	9,15 DM
1982er Giulo Ferrari Riserva del Fondatore MC	12,6 Punkte
Ausdauernde Mousse mit feiner Perlung; reifes Würzbouquet; frühere gute Qualität im Ansatz erkennbar; noch kräftig, aber schon recht abgestanden.	85,00 DM
Equipe 5 Brut Riserva Trentino MC	12,2 Punkte
Weinberger, Regensburg Rasch zerfallende Mousse, grobe Perlung; nicht mehr feines Parfüm mit leichter Firne; im Geschmack breit, gefällig; wirkt recht hoch dosiert.	31,90 DM
Ferrari Brut Rosé MC	15,5 Punkte
Massi, Köln Lachsfarben; lebhaft, feine Mousse; im Bouquet dezente; im Geschmack viel Nerv, Eleganz; ausdrucksstark.	82,00 DM
Ferrari Brut MC	12,2 Punkte
Massi, Köln Anhaltende Mousse, feine Perlung; Bouquet wurde allgemein als »nicht sauber« oder »käsige« empfunden; im Geschmack kräftig, aber nicht sehr harmonisch.	34,90 DM
Martini Soave Classico Extra brut	14,6 Punkte
Martini & Rossi, Bad Kreuznach ausdauernde Mousse, feine Perlung; zartfruchtiges Aroma; im Geschmack würzig, kräftig, angenehm.	12,40 DM
Ca'del Bosco Dosage Zero MC	15,9 Punkte
Weinberger, Regensburg	47,70 DM
Kalmund-Jusczyk, Düsseldorf	44,75 DM



Ca'del Bosco  
Dosage Zero  
MC  
Weinberger, Regensburg  
Kalmund-Jusczyk, Düsseldorf



Gunter Schmidt



Wolfgang Dubs

15,9 Punkte

47,70 DM  
44,75 DM



Anlässlich der VI. Mittelalter Tafelrunde rief Hermann Bareiss renommierte Winzer und Gastronomen auf dem Podium in Mittelalter zusammen, die unter der Diskussionsleitung von Martina Meuth zum Einfluß asiatischer und mediterraner sowie vollwertiger Küchen-traditionen auf die deutsche Gourmet-Küche sowie vollwertiger Küchenterrible der Gastgeber; Armin Diel, Schloßgut Diel; Maurizio Zanella, Piemontesischer Spitzengastronom; Jean Hugel aus Riquewihr; Alfred Stalter, Restaurant Bareiss; André Jäger, Restaurant Fischerzunft, Schaffhausen, und Alfons Schuhbeck, Restaurant Kurhauszunft, Wangen am See. Sitzend, von links: Diskussionsleiterin Martina Meuth und Christl Kurz, Biologisches Kurhotel, Bischofswiesen

3 Mai 1990  
P 6104 F

# Getränke

## Gastronomie

EINE MEININGER PUBLIKATION

GETRÄNKEKUNDE



Gastronomen testen für Gastronomen

## Italienische Sekte

Keine Angst, es geht nicht um die süßen Spumantes aus dem Stiefelland. Hier ist vielmehr die Rede von den (überwiegend) besseren bis guten Sekten aus Italien, die landläufig ebenfalls als Spumante (italienisch für »schäumend«) bezeichnet werden. Nicht nur, weil sie zum Teil nach der Champagner-Methode hergestellt werden, lassen sich einige von ihnen mit Champagner messen – auch im Preis.

sich vom Haus Ferrari, in Italien – zumindest unter den Feinschmeckern – fast ebenso berühmt wie die gleichnamige Sportwagenfirma, nicht unbedingt sagen. Der Rosé (vorwiegend aus Pinot nero) überzeugte zwar (im Preis erschütterte er eher), doch der normale Brut enttäuschte. Und der Jahrgangs-Spumante aus Trento war ebenfalls keine Offenbarung. Ob Lagerprobleme, die Schaumweine beeinflussen können, eine Ursache für die vor allem beim Ferrari-Brut mangelhafte Qualität waren, können wir nicht beurteilen. Sicherlich ist der Preis ein wenig zu hoch für ein solches Produkt.

Verzeihung, Herr Ferrari. KoniarSKI, Präsident der Deutschen Sommelier-Union konnte sich diese (leicht spöttische) Entschuldigung nicht verkneifen, als er (und nicht nur er) ein Produkt dieses prominenten Hauses aus dem Trentino in der Bewertung und Kommentierung hart anpackte – was er vorher nicht wissen konnte. Denn selbstverständlich waren alle Flaschen bei unserer Verkostung gut verpackt. Die spätere Enthüllung brachte manche Überraschung mit sich, auch hinsichtlich der dann bekanntgegebenen Preise. Die nicht unbedingt neue Weisheit, daß

45 Mark. Aber das Haus Ca'del Bosco aus der Lombardei, dessen Hausherr Maurizio Zanella ein international bekannter Qualitätsfanatiker (und ein bißchen Enfant terrible) ist, wurde zumindest seinem Ruf gerecht. Das läßt

Unter 10 Punkten: sehr schwacher, dünner Wein  
10 bis 11 Punkte: noch ausreichend, aber unter dem Durchschnitt  
12 bis 13 Punkte: zufriedenstellend, Durchschnitt  
14 bis 15 Punkte: gut, überdurchschnittlich  
16 bis 17 Punkte: sehr gut, charaktervoll  
18 bis 20 Punkte: herausragend, absoluter Spitzenwein

1985er Ferrari Brut Perlé MC	13,7 Punkte
Massi, Köln Schnell zerfallende Mousse mit grober Perlung; leichte, aber nicht klare Würze im Bouquet; im Geschmack kräftig, säurebetont, angenehm herb; Abzüge für Bouquet.	42,00 DM
Martini Soave Classico Brut	10,7 Punkte
Martini & Rossi, Bad Kreuznach Matte, zerrissene Mousse, mittlere Perlung; unangenehmes Bouquet, riecht krautig und nach verbranntem Gummi; im Geschmack bitter, ausdruckslos.	9,15 DM
1982er Giulo Ferrari Riserva del Fondatore MC	12,6 Punkte
Ausdauernde Mousse mit feiner Perlung; reifes Würzbouquet; frühere gute Qualität im Ansatz erkennbar; noch kräftig, aber schon recht abgestanden.	85,00 DM
Equipe 5 Brut Riserva Trentino MC	12,2 Punkte
Weinberger, Regensburg Rasch zerfallende Mousse, grobe Perlung; nicht mehr feines Parfüm mit leichter Firne; im Geschmack breit, gefällig; wirkt recht hoch dosiert.	31,90 DM
Ferrari Brut Rosé MC	15,5 Punkte
Massi, Köln Lachsfarben; lebhaft, feine Mousse; im Bouquet dezent; im Geschmack viel Nerv, Eleganz; ausdrucksstark.	82,00 DM
Ferrari Brut MC	12,2 Punkte
Massi, Köln Anhaltende Mousse, feine Perlung; Bouquet wurde allgemein als »nicht sauber« oder »käsig« empfunden; im Geschmack kräftig, aber nicht sehr harmonisch.	34,90 DM
Martini Soave Classico Extra brut	14,6 Punkte
Martini & Rossi, Bad Kreuznach ausdauernde Mousse, feine Perlung; zartfruchtiges Aroma; im Geschmack würzig, kräftig, angenehm.	12,40 DM
Ca'del Bosco Dosage Zero MC	15,9 Punkte
Weinberger, Regensburg Kalmund-Jusczyk, Düsseldorf	47,70 DM 44,75 DM

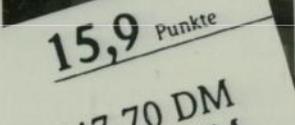


Ca'del Bosco  
Dosage Zero  
MC

Weinberger, Regensburg  
Kalmund-Jusczyk, Düsseldorf



Gunter Schmidt



Wolfgang Dubs

15,9 Punkte  
47,70 DM  
44,75 DM



Anlässlich der VI. Mittelalter Tafelrunde rief Herrmann Bareiss renommierte Winzer und Gastronomen auf dem Podium in Mittelalter zusammen, die unter der Diskussionsleitung von Martina Meuth über den Einfluss asiatischer und mediterraner Küche auf die deutsche Gastkultur auf die deutsche Gourmet-Küche diskutierten. Unser Bild zeigt von links nach rechts, stehend: Herrmann Bareiss, Gastgeber; Armin Diel, Schloßgut Diele; Maurizio Zanella, Enfant terrible unter den italienischen Top-Winzern; Cesare Giaccone, Stalter, Restaurant Bareiss; Jean Hugel aus Riquewihr; Alfred Schaffhausen, und Alfons Schubbeck, Restaurant Fischerzunft, Schaffhausen; André Jäger, Restaurant Kurhausstüberli, Wangen am See. Sitzend, von links: Diskussionsleiterin Martina Meuth und Christl Kurz, Biologisches Kurhotel, Bischofswiesen

GETRÄNKE 3/90



del Bosco, con i suoi grandi spumanti, i bianchi e i rossi (Pinerolo e Zanel-la), può reggere il confronto con i top della Francia e della California grazie ad investimenti massicci, una cantina straordinaria, numerosa manodopera e una cura rabbiosa dell'alta qualità.

Ma allora chi specula, cioè ingrassa sui clienti delle osterie, dei ristoranti e delle enoteche? Sul piano regionale la frantumazione di ogni rapporto tra qualità e prezzo è opera, anzitutto, dei friulani, poi dei toscani e dei piemontesi. I più equilibrati continuano ad essere, nell'insieme trentini, altoatesini e veneti.

#### SOGLIA DEL PUDORE

La trivellazioneagliarda di ogni soglia di pudore vede in prima linea i ristoranti. La carta dei vini sembra redatta da una piovra appena alfabetizzata. Dove manca ogni professionalità e domina la preoccupazione dei «mordi e fuggi», il consumatore deve stare attento. Possono sfilarli anche aumenti del 400-500% a bottiglia di basso costo. In due dei migliori ristoranti di pesce italiani, il *Gallura* di Olbia e *Il Sambuco* di Porto Garibaldi, vicino a Ferrara, cercano di contenere gli alti prezzi (Rita con vini sardi come I Papiri di S. Maria La Palma di Alghero, e l'ottimo, poco noto, Vermentino di Piero Mancini di Olbia; la famiglia Macca con il grande e modico Sauvignon della Cantina dei produttori di Ollo e dell'Isonzo di Cormons). Il migliore rapporto qualità-prezzo (sulle 50 mila lire a pasto) viene da Renzo e Osvaldo Dal Farabba locanda S. Lorenzo a S. Vito (Belluno), insieme a Il Babbo di Reno, nei pressi di Udine, su un piano appena più basso di Firenze).



Alois Lagoder, uno dei più interessanti produttori dell'Alto Adige. A sinistra: la cantina Pinchiurri, ristorante tra i più celebrati.

Il secondo imputato sono le enoteche. La loro rendita di posizione è del 40 e anche del 50% rispetto ai prezzi al produttore. Basta scorrere la guida dei vini, pubblicata dal *Sabato*, a cura di Paolo Massobrio e compilata sui listini degli enotecari, per averne un'ampia documentazione. In terza fila ci sono i rappresentanti: quanti sono quelli che si accontentano di provvigioni del 10-12%? Per difendere i cittadini da questi prelievi forzosi potrebbero fare molto quotidiani, riviste e guide-rolli.

È curioso che i giornali più venduti non abbiano delle rubriche enogastronomiche. Le eccezioni migliori sono *La Stampa*, *l'Unità* e *Il Sole 24 Ore*, seguiti dal *Giornale*, dalla *Gazzetta di Parma*, dove scrivono critici come Edoardo Raspelli, Davide Paolini, Franco Zilliani, Carlo Petri, Piero Sardo, Folco Portinari ecc. Le riviste di settore sono reverenti e suasive verso gli inserzionisti.

Alle associazioni dei consumatori interessa conoscere il prezzo alla fonte. Esso consente a gruppi di iscritti di rifornirsi direttamente risparmiando molto. Invece tutti i «guidaroli» pubblicano i prezzi forniti dalle enoteche che, come è noto, sono lascivamente maggiorati. Per averne un'idea si sfoglia il listino del *Club delle fattorie* di Pienza, lanciato dal *Manifesto*.

Il limite della critica enogastronomica in Italia continua dunque ad essere quello di dipendere, troppo spesso, dai vignaiuoli. C'è dunque bisogno della newsletter progettata da Davide Paolini. Si dovrebbe intitolare *Si mangia male e si beve peggio* e dovrebbe fornire - diversamente da quella, pessima, circolata al Vinitaly - una mappa della «colonna infame», cioè gli indirizzi di ristoranti, enoteche, rappresentanti e produttori da evitare come gli untori dell'enogastronomia.

EUROPEO 27/7 LUGLIO 1990

di 45 ettolitri. Mi rivolgo ad una quota di mercato molto precisa, cioè ad alto reddito». La stessa logica domina Maurizio Zanella. L'azienda Ca del Bosco, con i suoi grandi spumanti, i bianchi e i rossi (Pinerolo e Zanel-la), può reggere il confronto con i top della Francia e della California grazie ad investimenti massicci, una cantina straordinaria, numerosa manodopera e una cura rabbiosa dell'alta qualità.

Ma allora chi specula, cioè ingrassa sui clienti delle osterie, dei ristoranti e delle enoteche? Sul piano regionale la frantumazione di ogni rapporto tra qualità e prezzo è opera, anzitutto, dei friulani, poi dei toscani e dei piemontesi. I più equilibrati continuano ad essere, nell'insieme trentini, altoatesini e veneti.

MANETTI	CHIANTI
700	150
450	70
200	15
60	15
0	40
1.400	
338	
2.028	

EUROPEO 27/7 LUGLIO 1990

# Europeo