



München I

RESTAURANTKRITIK
Wien zur Ballsaison

VIF

GOURMET-JOURNAL

B 8181 E
Heft 2
Februar 1992
DM 9,80
SFr. 9,80
ÖS 74,00
L 10 000

**Tischgespräch
mit Audi-Chef
Dr. F. Piëch:
Herr der
vier Ringe**

**Tantris aktuell:
Hans Haas
im Test
Der Mann nach
Witzigmann
und Winkler**

**Überprüfung:
Sind Italiens
Restaurants
zu teuer?**

**Grappa-
Fälschung
Der Fall des
Romano Levi**

Szene Italien

Informationen in Kurzform

sprechende Traubengut der ganzen Gegend unbrauchbar gemacht. Aber die Weinproduktion ist ja bekanntlich eine Sache der Geduld. Wenn fortan alles planmäßig verläuft, werden wir 1995 mit dem Jahrgang 1992 erste Ergebnisse verkosten können.

Verkostung im
Hause Bertelli



Bertelli und die Barriques

Winemaker Alberto Bertelli,
stets bestrebt, seine Produk-

chen Unterschieden führen. Diese hochinteressante Untersuchung stieß auf großes Interesse, Teilnehmer waren unter anderem *Lorenza Sebastia* (Castello di Ama), *Beppe Bologna* (Braida), *Gianni Coppo* (Luigi Coppo e Figli, Conelli). Das Team von Deutschland-Importeur »Classic vinea« (Illertissen) hatte zwei Spitzen-Sommeliers aus deutschen Landen mitgebracht: Herrn *Wolf* (Restaurant Waldhorn, Ravensburg) und den brillanten Herrn *Dierksen* (Restaurant Schloßhotel Lerbach, Bergisch Gladbach).

stung, an der zahlreiche wichtige Produzenten teilnahmen.



Angelo Gaja

Jahrgang 1991

Anläßlich einer Weinprobe im neu ausgebauten Probier-
saal bei seiner Kellerei in
Barbaresco hat *Angelo Gaja*
sich ausführlich über das Er-
gebnis der »Vendemmia
1991« im Piemont geäußert.
Trotz teilweise extremer Wet-

ten schwere Regenfälle ein,
die – von kurzen Unterbre-
chungen abgesehen – zehn
Tage lang anhielten. Die Fol-
ge: Der überwiegende Teil
der Nebbiolo-Trauben konn-
te nicht mehr unbeschädigt
geerntet werden. Angelo Gajas Fazit: Soweit
sich wenige Wochen nach
der Ernte überhaupt Voraus-
sagen machen lassen, wer-
den Barbaresco und Barolo
Jahrgang 1991 sehr unter-
schiedliche Qualitäten auf-
weisen. Wer Glück gehabt
hat und große Teile seiner
Ernte noch vor Einsetzen des
Regens einbringen konnte,
hat die Chance, große Weine
zu produzieren, genau wie
der weniger Glückliche, der
sein Traubengut aber einer
sehr strengen Auslese unter-
worfen hat. Da werden die
Quantitäten allerdings
gering sein.



Das nach einem Brand
wiederhergestellte »La Contea«



Tonino Verro



Claudia Verro

Trüffelpunde und Kochkurse

Vor gut einem Jahr präsen-
tierte VIF (Nr. 12/1990) die
»Große Küche« von *Claudia
Verro* (Ristorante La Contea,
Neive in der Provinz Cuneo).
Neuerdings besteht Gele-
genheit, sich von Claudia
ganz persönlich in ihre Kü-
chegeheimnisse einweihen
zu lassen und obendrein To-
ninos profunde Trüffelpunde
kennenzulernen. Außerdem
organisiert Tonino für die
Kursteilnehmer Besuche und
Verkostungen auf Spitzen-
weingütern der Gegend. Die
ersten Kochkurse haben im
vergangenen November
stattgefunden und brachten
vollen Erfolg. Die Kurse wer-
den fortgesetzt. Nähere Aus-
künfte: Ristorante La Contea,
I-12057 Neive (Cuneo),
Telefon: 01 73/671 26.



Karl Koniarski
und Wolfgang Dierksen

tion weiter zu verfeinern, ver-
anstaltete auf seinem klei-
nen, aber feinen Weingut bei
Costigliole d'Asti Blindver-
kostungen von jeweils glei-
chen Weinen, die in Barri-
ques aus unterschiedlichen
Hölzern ausgebaut waren.
Es erwies sich, daß Hölzer
verschiedener Provenienz zu
nachhaltigen geschmackli-

tel Gravenbrück
Neu-Isenburg)
kräftigen Leitun-
de *Schmitz* (ICB)
Gruppe interes-
güter. Das »Co-
Gallo Nero« ver-
für sie in Florer-
del Vino eine g



Antonio Bragato stellt
Maurizio Zanella vor.

»Ca' del Bosco« in Berlin

Die Brüder *Antonio* und
Claudio Bragato haben aus
ihrer »Enoteca Il Calice« in
der Berliner Giesebrecht-
straße, unweit des Kurfür-
stendamms innerhalb eines
Jahres ein Zentrum für die
Freunde des italienischen
Weins geschaffen. Jetzt kam
Winemaker *Maurizio Zanel-
la* (Ca' del Bosco), berühmt
für seinen Champenoise und
seine großen Weine, auf Ein-
ladung von Antonio und
Claudio nach Berlin. Am
Nachmittag gab es eine Be-
gegnung mit wichtigen Berli-
ner Gastronomen. Am
Abend präsentierte Maurizio
Zanella, von Antonio Braga-
to mit viel Charme vorge-
stellt, auf einer hervorragend
organisierten Veranstaltung
im Calice einem zahlreichen
und sehr interessierten Publi-
kum seine Weine.