

Falstaff

MAGAZIN

ESSEN · TRINKEN · REISEN

3/92

ÖS 70,- DM 10,-

Man kann sagen, was man will: die Vinitaly ist mit Abstand die lustigste Weinmesse weltweit. Kein anderes Volk vermag die eigentliche Botschaft – daß Wein nämlich zuallererst und hauptsächlich Genuß- und Nahrungsmittel ist – so locker zu vermitteln. Und so stören gelegentliche Kostgläser der Marke *plump, häßlich und trotzdem billig* kaum so wenig wie hier, man verzichtet auch immer häufiger auf die (vermehrt bereitgestellten) Spucknapfe und leert sein Glas auf die Gesundheit von *Roberto Voerzio* (Piemont) oder den wenige Tagen alten Nachwuchs von *John Matta* (Chianti).



Mit dem neuen DOC(G)-Gesetz nicht unzufrieden: Maurizio Zanella.

So weit sich das überhaupt feststellen läßt, kamen die besten Weine aus den klassischen Anbaugebieten. *Felsina* legte eine phantastische Serie vor, aus dem übrigen Chianti Classico gefielen unter anderem *Fonterutoli*, *Villa Cafaggio*, die *Fattoria Valtellina* (fragt sich, wie lange das Veltin ohne eine *Azienda Agricola Chianti* auskommen wird können) und der „Rising Star“ *Le Filigare*.

Im Piemont erfreuten nebst bekannten Namen auch hierzulande weniger gesichtete: *Viberti*; der Dolcetto von *Mauro Sebaste* (der in Alba mit einer neuen Firma startete); die Barbareschi (heißt so die Mehrzahl von Barbaresco?) von *Ca' Romé* (keine Falstaff-Connections!); und das kleine, feine Angebot der liebenswerten *Dottoressa Chiara Bochi* von *Pira & Figli*. *La Tenaglia* hatte schöne Cuvées und den wohl teuersten (trockenen) Weißen der Messe, einen barriquevergorenen Chardonnay (was sonst um stolze 750 Schilling. Einer der feinsten Weine überhaupt,

VINOVA-Rahmenprogramm 1992

CA'DEL BOSCO

Erbusco, Italien

Vertreten durch Firma: STANGL A. V., A-5020 Salzburg

Halle 10, Stand 10306

Situationsbericht von der Vinitaly in Verona

Neues von der südlichen Front

Chardonnay von Maurizio Zanella auch heuer wieder zum feinsten gehören.