

Le Gourmet Weine

WEIN CLUB

5. August 2010

Liebe Club-Mitglieder,

heute möchte ich Ihnen drei sommerliche Italiener und einen fröhlich-frischen Österreicher im schmucken Gewand vorstellen.

In Friaul, nahe der schönen Hafenstadt Triest, befindet sich das Dörfchen Prosecco, Namensgeber für die Rebsorte, die den beliebten italienischen Perl- oder Schaumwein liefert. Nachdem die Fans des spritzigen Italieners gelernt haben, dass Prosecco kein Prinzip für trockenen Schaumwein ist, sondern der Name der Rebe, zwingen uns die Italiener zum Umdenken. Denn dem Wunsch der Erzeuger entsprechend gilt Prosecco jetzt als Name des Anbaugebiets im Veneto. Wenn von der Rebsorte die Rede ist, muss es künftig »Glera« heißen – so das Gesetz, das zum 1. Januar dieses Jahres in Kraft trat. Ein mild-weicher Schaumwein in repräsentativ-edler Flasche ist der Spumante »**This**« von **Borgo Molino**, den Sie als Aperitiv pur oder mit Holunderblütensirup reichen können, der aber auch als Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte eine gute Figur macht. Genießen Sie ihn, ohne sich von den Namenswirren stören zu lassen!

»Trink den Lugana jung, und du schmeckst seine Frische. Trink ihn nach zwei oder drei Jahren, und du genießt seine Fülle. Trink ihn nach zehn Jahren, und du wirst überrascht sein, daß er immer noch jugendliche Züge trägt.« Das schrieb Luigi Veronelli, viele Jahre Herausgeber bedeutender italienischer Wein- und Restaurantführer, über den rund um den Gardasee beheimateten Wein. Der »**Collo Lungo**« von **Visconti** besteht rebsortenrein aus Turbiano, wie die in der Region Verona wachsende Spielart des Trebbiano genannt wird. Der Wein ist delikat, sein Alkoholgehalt mit 12,5 Prozent moderat und die Säure schön frisch, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Der »Collo Lungo« ist vielseitig einsetzbar: Er schmeckt, solo genossen, als Terrassenwein, hat aber auch genügend Substanz, um von Fisch über helles Fleisch bis zu knusprig gebratenem Schwein alle sommerlichen Gerichte perfekt zu begleiten.

Ebenfalls aus der Region Verona kommt der **Custoza** »**Gorgo**«, ein sympathischer, fruchtig-nussiger Wein, der sich aus den für die Gegend typischen Rebsorten Garganega, Trebbiano und Cortese zusammensetzt. Auch er ein probater Begleiter für sommerliche Fisch- und Gemüsegerichte.

Jedes Jahr gestaltet ein anderer Künstler das Etikett für den »**GrüVe**«, den das Kamptaler Weingut **Sonnhof Jurtschitsch** keltert. Immer sind die Bilder lebhaft-lebensfroh – genau wie der Inhalt der Flasche. Christian Ludwig Attersee hat die Vorlage für das Etikett des Jahrgang 2009 gemalt: einen tiefblauen See, auf dem die »Weinjolle«, so der Titel des Bildes, schwimmt. Tauchen Sie ein in die betörende Aromenfülle – bei 11,5 % Alkohol riskieren Sie nicht viel. Offiziell kommt der GrüVe 2009 erst im Dezember in den Handel. Sie werden zu den ersten gehören, die den 2009er in Händen halten. Gönnen Sie ihm also noch eine kleine Schonfrist, bevor Sie ihn öffnen.

Herzlichst

Ihre *Laureen Koch*