

DIE SOMMELIERS AUF DIE PROBE GESTELLT

Italienische Spitzenweine probieren? In fünf Ristoranti wird die Welt der Weinbegleitung auf den Kopf gestellt

Nachdem wir in der letzten A tavola! über die Weine aus dem Lurettal berichtet haben, waren die Vertreter des Weinguts sehr erfreut und haben uns eine Auswahl von Weinen in größerer Menge zur Verfügung gestellt. Grazie! Wir freuen uns sehr, dass diese Weine nun einem breiteren Publikum in Deutschland zugänglich gemacht werden können und haben gern die Gelegenheit genutzt, um Ihnen hier eine Mischung aus Verkostung und gepflegter Tafel-Konkurrenz anzubieten - gemeinsam mit dem italienischen Sommelier-Verband AIS.



Die Idee

Des Öfteren haben wir die Rolle eines professionellen Sommeliers beschrieben, und wie er seine Weine in Absprache mit dem Küchenchef vorbereitet und auswählt. Ist dieser Ablauf für ein Profi-Team auch umkehrbar? Was wird passieren, wenn wir dem Sommelier die Weine vorgeben und ihn bitten, in Absprache mit dem Koch das ideale Menü dazu zu zaubern?

Dies werden wir in der ersten Oktoberwoche herausfinden - vielleicht ja auch mit Ihnen, sofern sich eines der italienischen Restaurants, die sich dieser Herausforderung stellen, in Ihrer Nähe befindet. Von den zahlreichen Sommeliers, die vor dieser Aufgabe nicht zurückschrecken, haben wir fünf ausgesucht - so gut es ging über die Bundesrepublik verteilt.

Die Herausforderung

In jedem der fünf teilnehmenden Restaurants werden rechtzeitig die Weine angeliefert, sodass der Sommelier und der Küchenchef genug Zeit haben, ihre Auswahl zu treffen und eine entsprechende Menüfolge vorzubereiten. Zum vereinbarten Tag wird das Restaurant dann Stammgäste einladen und Reservierungen entgegen nehmen. Natürlich zahlen Sie als Gäste nur das Menü, denn die Weine werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Eine gute Gelegenheit, hervorragend all'italiana zu speisen und zu trinken - und bei der Gelegenheit auch gleich die Weine, die Menüfolge und das Können der Ristoranti zu bewerten.

Die Weine

Inzwischen haben wir sie alle probiert, sie sind auf dem Höhepunkt ihrer Trinkreife (einige von ihnen mussten dafür 9 Jahre lagern!), kommen aus biologischem Anbau und sind alle schlicht



Sommelier Emilio Dettori hatte wenig Zeit, verköstigte dafür umso konzentrierter.

hervorragende Beispiele für besten *Vino italiano*. Aus den 12 Weinen haben wir mit den AIS-Sommeliers für diese Herausforderung die 7 Spitzenweine ausgewählt - und zwar folgende.

Als Eröffnung oder Aperitivo wird der „Principessa“ Magnum angeboten - ein feiner Spumante aus Pinot Noir und Chardonnay, der die Hügel des Piacentino in einem ganz neuen Glanz erscheinen lässt - der französische Cousin darf zittern!

Zum Antipasto gibt es „On attend les invités“, ein Spumante aus Pinot Noir, dessen rotgoldene Farbe etwas mehr Schale und Körper verspricht. Er wird in Flaschengärung hergestellt, liegt 2 Jahre auf den Hefen und der vorliegende Jahrgang 2007 hat alle an der Verkostung teilnehmenden Sommeliers erstaunt.

Der Malvasia „Boccardirosa“ ist ein autochthoner Weißwein des Piacentino. Wir haben ihn zum Primo Piatto-Begleiter deklariert (in der Regel Pasta). Dieser Wein schaffte es kürzlich bei der internationalen Weinbewertung Gran Jury Européen auf Platz 7 auf der Weltrangliste (eine der einflussreichsten und bekanntesten Bewertungskommissionen der Welt) - gefolgt von deutlich bekannteren Erzeugnissen. Dazu brauchen wir wohl nichts mehr zu sagen.



Sein Menü: Kräuter-Omelette mit „On attend les Invités“, kurzgerösteter Thunfisch zu „Boccadivosa“, Rinderfilet zu „Come la pantera e i lupi nella sera“.

Zum Secondo Piatto: Ein relativ leichter, sehr fruchtiger Barbera mit zarten Tanninen ist der „Carabas“, ein reiner Barbera, Jahrgang 2003. Er beweist, dass es nicht nur im Astigiano großartigen Barbera gibt, und dass man sogar zu etwas kräftigeren Fischzubereitungen durchaus einen Rotwein trinken kann.

Zu den stärkeren und intensiveren Speisen stehen nun zwei hochkarätige Rote zur Auswahl: Zum einen der „Corbeau“ Magnum, Jahrgang 2001 - ein Cabernet Sauvignon mit edlen Tanninen und erstaunlich fruchtiger Note. Zum anderen eine Cuvee aus Barbera, Cabernet Sauvignon und Bonarda. Sein Name: „Come la pantera e i lupi nella sera“. Er überrascht mit Frische und Feinheit, und auch ihm merkt man die lange Lagerung (Jahrgang 2003) nicht an.

Als idealen Dessertwein rundet „Le Rane“ das Menü glänzend ab - ob mit einem süßen Dessert oder einer Käseplatte kombiniert. Es handelt sich um einen Malvasia passito, also eine besonders aromenintensive Spätlese. Übrigens ist der Malvasia-Dessertwein aus dem Piacentino der einzige dieser Weine, der bereits über einen größeren Bekanntheitsgrad verfügt.

Natürlich gibt es nicht nur Wein zu trinken - das Menü wird von dem Premium-Mineralwasser Lurisia begleitet, welches der Importeur Aqualità GmbH freundlicherweise zur Verfügung stellt. Als leichtes und sehr weiches Mineralwasser passt es hervorragend zu den Spitzenweinen, zumal dem Lurisia-Wasser höchst wohltuende Wirkungen nachgesagt werden. Die Faustregel der mediterranen Tafel besagt: zwei Gläser Wasser auf jedes Glas Wein.

Ein Beispiel

Wir hätten dieses Experiment nicht ohne einen Pilotversuch gewagt, und dieser fand sehr spontan im hannoverschen Ristorante Gallo Nero statt.

Profi-Sommelier Emilio Dettori hatte allerdings nur drei Weine zur Verfügung, obendrein wenige Minuten Zeit um die Weine zu verkosten, und sein Küchenchef Franco Pisanu musste mit Bordmitteln arbeiten. Diese mangelhafte Vorbereitung bleibt den fünf nun teilnehmenden Restaurants erspart, allerdings bewies das Team im Gallo Nero das sprichwörtliche italienische Improvisationstalent und löste die Aufgabe spielend und sehr gut. Die Menüfolge haben wir oben dargestellt, wie wir auch die Ergebnisse dieses bundesweiten Tests in der nächsten A tavola! veröffentlichen werden.

Die Ristoranti

Die fünf italienischen Restaurants, deren Profi-Sommeliers sich dieser Herausforderung stellen, sind das Ristorante Il Punto in Berlin (Sommelier: Giacomo Annibaldi); das RistorantePassione in Henstedt-Ulzburg (Sommelier: Pietro Blasi); das Ristorante Il Marchese in Dormagen (Sommelier: Massimiliano Gianmattei), das Davide e.K. (Sommelier: Sira Franco) sowie das Ristorante Bella Capri in Ludwigshafen (Sommelier: Matteo Ballarò).

Die Adressen sowie die Kontakte haben wir im blauen Kasten für Sie zusammengefasst - sollten Sie Zeit und Lust haben, an dieser Verkostung der etwas exklusiveren Art teilzunehmen, so empfehlen wir Ihnen, sich bald anzumelden, denn die Plätze für die

Hier können Sie probieren

Diese Ristoranti bieten in der ersten Oktoberwoche das Menü zu den exklusiven Weinen aus dem Luretta-Tal

Dormagen: Ristorante Il Marchese

Salm-Reifferscheidt-Allee 33
41540 Dormagen
Tel.: 02133 / 24 40 40
Termin: 05.10.2010

Verden: Davide e.K.

Lindhooper Str. 49
27283 Verden / Aller
Tel.: 04231 / 634 14
Termin: 06.10.2010

Ludwigshafen: Ristorante Bella Capri

Arnimstraße 2
67063 Ludwigshafen
Tel.: 0621 / 69 20 45
Termin: 07.10.2010

Berlin: Ristorante Il Punto

Neustädtische Kirchstr. 6
10117 Berlin
Tel.: 030 / 20 60 55 40
Termin: 08.10.2010

Bei Hamburg: Ristorante Passione

Neuer Weg 16
24558 Henstedt-Ulzburg
Tel.: 04193 / 98 05 15
Termin: 09.10.2010

sen besonderen Abend sind leider begrenzt - und umso begehrt, da Sie als Gast nur das Menü zahlen, denn die Weine und Wasser werden ja kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Ergebnisse werden wir Ihnen jedenfalls nicht vorenthalten - diese finden Sie in der nächsten A tavola!

Bezugsquellen:

Italien: 0039 / 0523 / 97 10 70

Deutschland: 0171 / 36 32 416

Internet: www.luretta.com