



Traditionelle Pergola in Südtirol, hier Weingut Egger-Ramer (Bozen)

Weißweine aus Italien

Auch wenn die Weinbaufläche in Italien seit 1990 um fast ein Viertel geschrumpft ist, gehört das Land neben Spanien und Frankreich weiterhin zu den drei großen Weilmächten. Rund 17% der Weltweinproduktion und etwa 30 Prozent der Weinerzeugung in der EU kommen aus Italien. Gigantische 786.000 ha waren 2011 zwischen Südtirol und Sizilien mit Reben bestockt, wogegen sich die deutsche Rebfläche mit 102.000 ha vergleichsweise recht bescheiden ausnimmt. Mit 55 : 45 Prozent haben Rotweine in Italien ein leichtes Übergewicht. Doch besonders in den klimatisch kühleren Regionen im Norden erreichen die Weißweine oft sehr gute Qualitäten. So kommt laut Gambero Rosso, dem bedeutendsten Weinführer für italienische Weine, nur ein Prozent der Weinproduktion des Landes aus Südtirol, aber sieben Prozent der Spitzenweine, die jährlich mit drei Gläsern ausgezeichnet werden, stammen von dort und die Mehrzahl davon sind Weißweine. Es verwundert deshalb nicht, dass unsere Kategorie von den Südtiroler Weinen dominiert wird. Insgesamt standen in diesem Jahr 22 italienische Weißweine zur Verkostung, dreizehn davon aus Südtirol. Aber auch Sizilien (4), Apulien, Abruzzen, Friaul, Trentino und Lombardei waren vertreten. Die Weine wurden aus autochthonen Rebsorten wie Pecorino, Nosiola, Trebbiano, Insolia, Ribolla gialla und Grillo gekeltert oder es handelt sich um regional typische Cuvées, in denen auch internationale Sorten wie Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon blanc eine Rolle spielen. In der unteren Preisklasse dominiert der Süden, vor allem Sizilien. Je höherpreisiger und damit meist auch qualitativ besser die Weine werden, desto deutlicher wird die Dominanz Südtirols. Es gehört zur Weltspitze, was wir da von Alois Lageder und Elena Walch in die Gläser bekamen. Doch auch die Kellereien aus Tramin, Terlan und Kurtatsch präsentierten herausragende Weine. Dazu kommt der Ausnahme-Müller-Thurgau von Egger-Ramer aus Bozen.

*Blindegustationen
am 15. Oktober und
12. November 2012
im Verlag*

Die Jury:

*Steffi Kettner
(Leitung 15.10.)
Anton Stefanov
(Leitung 12.11.)
Benjamin Condin
Birger Kluth
Norbert Pobbig
Peter Scheib
Richard Voit*

**Preisklasse bis 7 Euro****SEHR GUTE WEINE**

€! 2011 **Piano Maltese** · Sicilia IGT · Cantine da Tenute Rapitalà, Camporeale/Sizilien (16,5 Punkte) – 13% vol · 6,25 € bei Centro Italia



Eine ausgewogene Cuveé. Florale Noten von Akazie und Linde werden von fruchtigen Tönen wie Limette und Kiwi ergänzt. Das macht den Wein animierend. Die Säure, in dieser erfrischenden Form nicht alltäglich in Sizilien, ist gut gebunden. Dazu empfiehlt der Sommelier gegrillte Jakobsmuschel mit Granatapfel und Wildkräutern.

€! 2011 **Grillo** · Sicilia IGT · Cantine da Tenute Rapitalà, Camporeale/Sizilien (16 Punkte) – 13,5% vol · 6,16 € bei Centro Italia



Das helle Gelb wird von grünlichen Reflexen umspielt. Der Grillo verströmt einen Duft nach Zitrusfrüchten, Melone und grünem Apfel. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, saftig, mit guter Mineralik und zarter Säure. Der Wein interpretiert die traditionelle Marsala-Rebsorte auf moderne Art. Dazu isst man Meeresfrüchte.

GUTE WEINE

2011 **T · Bianco** · Vigneto delle Dolomiti IGT · Kellerei Tramin/Südtirol (15,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 7,00 € bei Peretto Karstadt



In die Nase steigen feine Noten von Wiesenblumen und Stachelbeeren, gepaart mit Würze. Nach verhaltenem Anfang kommen auch kräutrige Nuancen und eine dezente Karamell-Apfel-Aromatik dazu. Dieser sehr gradlinige Wein passt gut zum Ziegenkäse.

€! 2011 **Catarratto~Chardonnay** · Sicilia IGT · Cantine da Tenute Rapitalà, Camporeale/Sizilien (15 Punkte) – 13% vol · 5,70 € bei Mitte Meer



Waldhonig und Vanillenuancen verleihen dem Wein eine gewisse Opulenz. Diese wird jedoch gut aufgefangen von Aromen, die an exotische Früchte wie Grapefruit und Limonen erinnern. Guter Begleiter zu Perlhuhnbrust auf Risotto.

2011 **Vini del Sole** · Bianco Salento IGT · Terre di Sava srl, Sava/Apulien (14 Punkte) – 12% vol · 4,50 € bei Mitte Meer



Ein sehr zarter und filigraner Duft von Akazie, Veilchen sowie knackigen Birnen und Äpfeln überzeugt die Nase. Milder und sommerlicher Auftakt. Die gut eingebundene Säure erfrischt, gibt Struktur und Länge. Perfekt als Aperitif.



Preisklasse 7 bis 12 Euro

SEHR GUTE WEINE

€! 🌿 2011 Réserve della Contessa · Pinot bianco-
Chardonnay-Sauvignon · Südtirol Terlaner DOC ·
Tenuta Manincor · Conte Enzenberg, Kaltern
(biodynamisch)/Südtirol (17 Punkte) – 13% vol · ca. 12,00 € bei Paasburg's WAL
und DiVinum



Der animierende Duft von Rosenblüten und weißem Pfeffer macht Lust auf den ersten Schluck. Ein kräftiger Wein mit vielen Facetten. Er hat viel feinen Schmelz, eine straffe, gut integrierte Säure, zeigt große Mineralik und begeistert mit exotischen Fruchtnoten. Der Wein wird eine weitere positive Entwicklung nehmen und macht auch zu einem leicht scharfen Wokgericht Spaß.

€! 🌿 2011 Calice · Pecorino terre di Chieti ·
Cantina Orsogna (demeter)/Abruzzen (16,5 Punkte) –
13,5% vol · 8,20 € bei Cella Vinaria



Dichtes Goldgelb mit bronzenen Reflexen sowie Fruchtnoten von Kirschblüten, Mandarinen und gelben Pflaumen steigern die Vorfreude auf den ersten Schluck. Die cremige Struktur trägt die Aromen, zu denen noch Ananas und Mango kommen. Der Wein hat ein gutes Profil und lässt uns von einer Garnelenpfanne als Begleitung träumen.

2011 Südtirol Terlaner classico DOC · Kellerei
Terlan/Südtirol (16,5 Punkte) – 13,5% vol ·
ca. 10,00 € bei Vinoscout, Bianco und Weinheuer



Seine strahlend goldene Farbe erinnert an den Sommer und die Nuancen von Papaya, Ananas und Pfirsich wirken wie die Sonne im Glas. Während wir den spritzigen Auftakt spüren, gepaart mit Frische und Frucht, wünschen wir uns diesen Wein an einem heißen Tag auf der Terrasse – und dazu Feldsalat mit Putenbrust.

GUTE WEINE

2011 Calanica · Insoia e Chardonnay · Sicilia IGT ·
Duca di Salaparuta SpA, Marsala/Sizilien
(15,5 Punkte) – 12,5% vol · 7,90 € bei rea Getränke-
Service



Eines der renommiertesten Weingüter Siziliens präsentiert eine frische und mineralisch geprägte Cuveé mit Anflügen von Grapefruit und Zitrone. Rassiger Auftakt, stabile Säure, animierend, saftig. Dazu Pulpo mit Fenchelsalat und Minze.

**2011 Nosiola · Vigneti delle Dolomiti IGT · Az. Agr.**

F.lli Pisoni di Marco e Stefano, Sarche (Bioanbau)/Trentino (15,5 Pkt.) – 12,5% vol · 8,95 € i. d. Vinoteca Berlin



Der süßliche Duft reifer Aprikosen und Veilchenblüten verspricht viel. Am Gaumen wird der Nosiola von der Mineralik getragen und die Aromen von Zitronenfilet und Kräutern setzten sich in der Länge fort. Macht Appetit auf Lachsfilet.

2011 Poggiobello · Ribolla gialla · Friuli Colli Orientali

DOC · Genagricola, Manzano/Friaul (15 Punkte) – 13% vol · 8,75 € bei Centro Italia



Der strohgelbe Wein erfreut im Bukett mit Aromen von Ananas, Äpfeln und Birnen. Im Mund findet die Frucht zu einer schönen Vermählung mit der gut gebundenen Säure. Dazu empfehlen wir gebratene Garnele mit Avocado und Basilikum.

2011 Prestige · Lugana DOC · Az. Agr. Provenza W.

Contato, Desenzano del Garda/Lombardei (14,5 Punkte) – 12,5% vol · 7,75 € bei Centro Italia



Etwas Kiwi, Pomelo und Orangen sowie Moos und Farn entfalten sich im Glas. Stabiler Auftakt mit zart milder Säure und hohem Salzgehalt. Steht ihm gut. Ein ausbalancierter und harmonischer Wein, der gut zu Risotto und Meeresfrüchten passt.

Preisklasse 12 bis 17 Euro**HERAUSRAGENDE WEINE**

€! 2011 **Stoan · Bianco · Südtirol DOC** · Kellerei Tramin/ Südtirol (18 Punkte) – 14% vol · ca. 15,50 € über Obermeyer



Stoan ist der regionale Ausdruck für Stein, mit dem zugleich die Bodenstrukturen beschrieben werden, auf denen der Wein wächst. Sie sorgen für Mineralik, Feingliedrigkeit und Eleganz, die diesem Wein innewohnen. Vorzüge, die von Kellermeister Willi Stürz meisterhaft herausgearbeitet werden. Die Nase erfreut sich an Aprikosen- und Ananasaromen sowie Anklängen von Eisbonbon. Im Auftakt dann weißer Pfeffer, gepaart mit Butter und Nusskrokant. Genießen sie dazu Pasta mit Langostino!

2010 **Freienfeld · Weiß · Südtirol DOC** · Kellerei Kurtatsch/Südtirol (17,5 Punkte) – 14% vol · 14,50 € über Rindchen's Weinkontor



In diesem Wein wirkt alles wie komprimiert, so dicht und kraftvoll wie er sich präsentiert. Mit hoher Viskosität im Glas sowie kandierten Zitrusfrüchten, dezenter Vanillernote, reifen Birnen, Litchi und etwas Rose im Bukett. Am Gaumen kommen Walnuss und Brioche dazu. Ein cremiger Wein, der mit seinem Schmelz, aber auch mit seiner Saftigkeit beeindruckt. Bitte erst karaffieren und dann getrüffelte Pasta vorbereiten.



2010 Sabbiolino · Müller-Thurgau · Südtirol Eisacktal DOC · Egger-Ramer, Bozen/Südtirol (17,5 Punkte) – 14% vol · ca. 15,00 € bei Habel Weinkultur, Weingold und Südtiroler Weine Laurin



Dieser mit Extrakt und Frucht bepackte Müller Thurgau wird auf 600 m Höhe im Eisacktal angebaut und zeigt was diese oft unterschätzte Rebsorte kann! Er legt viele Duftspuren, exotische, dropsige und welche die an Eukalyptus erinnern. Die angenehme Säure lässt die Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Litchi und Birnen lange frisch am Gaumen stehen. Warum vom Riesling träumen, wenn man einen solchen Müller hat! Zum Rindercarpaccio mit Rucola-Salat und Pinienkernen.

SEHR GUTE WEINE

2011 Sandbichler · Cuvée Bianco · Südtirol DOC · Kellerei H. Lun, Neumarkt/Südtirol (17 Punkte) – 14% vol · ca. 15,50 € über Nix wie Wein, KaDeWe, Baumgart & Braun, Uncinano und Weinwinkel



Ein Wein, der mit seiner wunderbaren Präsenz Nase und Gaumen beeindruckt. Der Duft ist geprägt von Litchi, Orangenfilets und Mango sowie würzigen Noten, die an Pfeffer und Piment erinnern. Er hat eine zart schmelzige Note, die von einer Aprikose geküsst wirkt. Zu diesem Charakterwein kann man gebratenen Kabeljau mit knackigem Gemüse und frischen Kartoffeln reichen.

2011 Cortinie bianco · Vigneti delle Dolomiti IGT · Peter Zemmer, Kurtinig/Südtirol · (16,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 14,00 € über www.vinello.de



Das Aromenspiel von Apfel, Kiwi und die tolle Mineralik begeistern. Dazu gesellen sich weißer Blütenhonig und ein dezenter Rosenduft. Im Mund geizt er weder mit Fruchtaromen, z.B. Melone und Cassis, noch mit einer würzigen Note. Die Mineralik ist präsent und sorgt für eine angenehme Länge. Hier ist durchaus Potenzial vorhanden. Dazu passt ein Hähnchencurry.

2009 Riserva Bianca · Südtirol DOC · Kellerei Girlan, Eppan/Südtirol (16,5 Punkte) – 14% vol · ca. 15,50 € über Centro Italia



Die leichte Briochenote am Gaumen steht diesem cremigen und zugleich saftigen Wein sehr gut und wird von Litchi, Orange und Pampelmuse unterstützt. Damit er seine volle Pracht entfalten kann, sollte er aber karaffiert werden. Dann bindet sich auch der sonst etwas kratzige Alkohol besser ein. Ideal zu Pilzgerichten.



Preisklassen über 17 Euro

WELTSPITZE UND HERAUSRAGENDE WEINE

🌿 2009 **Casòn Hirschprunn · Bianco · Vigneti delle Dolomiti rosso IGT · Tenutæ Lageder, Margreid (demeter)/Südtirol (19 Punkte) – 13% vol · ca. 28,00 €** über Weinkeller Türk und bei Wein & Glas



Das Bukett ist zwar deutlich vom Holz geprägt, lässt aber der Frucht viel Raum zur Entfaltung. Das vielschichtige Aromenspektrum ist beeindruckend. Brioche, Bienenwachs, Vanille und Orange, Grapefruit sowie geröstete Ananas sind zu finden. Am Gaumen kommen reifer Apfel und Zitrone dazu. Alles ist harmonisch miteinander verwoben. Säure, Mineral und Alkohol sind bestens integriert. Mit seinem fast endlos scheinenden Finale hält er jedem Vergleich mit einem großen Meursault stand. Diesem Wein ebenbürtig ist Rinderfilet mit Pfifferlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree.

2010 **Beyond the Clouds · Südtirol DOC · Elena Walch, Tramin/Südtirol (19 Punkte) – 14% vol · ca. 36,00 €** bei Planet Wein



Dieser Wein beeindruckt im Bukett mit einer großartigen Aromenkomposition, in der Birne, Kiwi, feine exotische Nuancen und Anklänge von Rosen, aber auch Minze zu finden sind. Er ist vom Barrique geprägt, zeigt Wallnussnoten, Vanille sowie Leder. Feine Zitrustöne hauchen ihm die Frische ein. Am Gaumen gleicht er einer Extraktbombe, die mit Luftzufuhr zu explodieren droht. Natürlich sollte der Wein vorher karaffiert werden. Und selbstverständlich hat er ein längeres Weinleben vor sich. Was kräftiges – Loup de Mer auf Chorizorisotto – passt schon jetzt.

2009 **Nova Domus · Riserva · Südtirol Terlaner DOC · Kellerei Terlan/Südtirol (18 Punkte) – 14% vol · ca. 27,00 €** bei Vinoscout und Bianco



Der Nova Domus hat die erste Reifestufe erreicht und präsentiert sich, gleichwohl weiteres Potenzial unverkennbar ist, jetzt schon in bester Verfassung. Die 12monatige Lagerung auf der Hefe bringt zusammen mit dem Holzausbau feine Noten von Heu und Vanille mit sich. Aprikosen- und Ananasanklänge sorgen für Frische. Am Gaumen ist eine leichte Auftaktsüße zu spüren. Das ist eine Empfehlung zum Rehfilet.

2010 **Tannhammer · Südtirol DOC · Alois Lageder, Margreid/Südtirol (17,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 28,00 €** über Weinkeller Türk und bei Wein & Glas



Sauvignon Blanc und Chardonnay in perfekter Harmonie vereint, das ergibt hier ein Aromenspektrum von Mirabelle, Ananas und angebratenen Apfelspalten. Die straffe, aber sehr gut eingebundene Säure trägt die Frucht, sorgt für Frische, Finesse, Länge und einen zarten Schmelz. Der Wein hat reichlich Entwicklungspotenzial. Wir empfehlen ein großes Burgunderglas und dazu ein Edelfischgericht.