

Genuss

Wein-Keller
Gewagt



Aus dem italienischen Anbaugebiet Veneto sind ein Weiss- und zwei Rotweine bekannt: Soave, Valpolicella und Amarone. Das Weingut Prä hat sich einen Namen für gehaltvolle Soave-Gewächse geschaffen, die sich aus der Masse dieser meist belanglosen Weine abheben. Die Gebrüder Graciano und Sergio Prä wagen sich nun einen Schritt vor

und haben kürzlich mit einem Valpolicella die erste rote Provenienz lanciert, wobei die Bewirtschaftung im Rebberg nach biologischen Richtlinien erfolgt. Die Premiere ist vielversprechend, denn sie weiss vor allem mit Finesse und Eleganz zu überzeugen. Auffallend ist zudem das komplexe Bouquet nach Kirschen und Pfeffer. (kep.)

Morandina Valpolicella Superiore, Prä, Fr. 43.50, bei Silvino, Uster, www.silvino.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

Supplément
Erfrischend



In so mancher Küche steht dieses Ding herum, das «Soda-Club-System» – für eine preiswerte und einfache Methode, um selber kohlenstoffhaltige Getränke herzustellen. Nun stellt Soda-Club die neue Linie G100 in den Farben Weiss, Grau und Rot vor. Sie ist gefertigt aus Kunststoff und gebürstetem Edelstahl. Damit lässt sich im Handumdrehen Wasser mit

Kohlensäure anreichern oder ein aromatisiertes Blätterli-Getränk herstellen. Zum Beispiel ein Soda-Mix-Getränk mit Orange-, Holunder/Heidelbeer- oder Rote-Früchte/Grapefruit-Geschmack. (chu.)

Das neue Sprudlergerät G100 von Soda-Club kostet Fr. 99.– (Einführungspreis) bzw. Fr. 129.–. www.sodaclub.ch

Auslese
Umfassend



Nun ist dieses wichtige kulinarische Nachschlagewerk endlich auf Deutsch erschienen. Es wiegt fast so schwer wie eine dicke Eichentafel und gilt als die umfassendste und grösste Kochenzyklopädie der Welt: «Der grosse Larousse Gastronomique» (Christian-Verlag) hat nicht nur auf praktisch jede Frage rund um Küche, Kochkunst und Esskultur eine Antwort parat, sondern gehört zwingend als Standardwerk in jeden gut ausgerüsteten Haushalt. Der «Larousse Gastronomique» ist aber mehr als nur eine umfassende Chronik, er ist zugleich auch ein interessantes Rezept- und Lesebuch. (chu.)

Der grosse Larousse Gastronomique. Das Standardwerk für Küche, Kochkunst, Esskultur. Christian-Verlag. Ca. Fr. 170.–.



ILLUSTRATION: ASTRID MÜLLER/POTATO MAMMA DESIGN

Grosse Sorte, kleiner Preis

Merlot ist sehr populär. Doch welcher Merlot unter 20 Franken ist auch wirklich gut? Unser Test gibt Antwort

Einiges spricht dafür, dass die Konsumenten im neuen Jahr den Gürtel etwas enger schnallen müssen. Da kommt unsere schon fast legendäre Januarloch-Degustation eben rechtzeitig, diesmal mit dem Thema «Welches sind die besten Merlot-Weine unter 20 Franken?» Die Rotweinsorte erfreut sich grosser Beliebtheit bei Produzenten und Konsumenten, die sie vor allem wegen ihres geschmeidigen, fülligen Charakters schätzen. Und im Gegensatz zum manchmal etwas ruppigen Cabernet Sauvignon brilliert der Merlot mit seinen feinen Gerbstoffen.

Keiner kommt daran vorbei

Die Sorte, die reinsortig gekeltet oder oft als Verschnitt-Partner mit Cabernet Sauvignon verwendet wird, hat einen eigentlichen Siegeszug rund um die Welt angetreten. Der Ursprung lag im Bordeaux, wo Merlot heute mit über 100 000 Hektaren am meisten angebaut wird. Die Traube geniesst aber auch in Italien ein hohes Ansehen, ganz zu schweigen vom Tessin, wo sie mit rund 1000 Hektaren die mit Abstand

bedeutendste Position einnimmt. Auch in der Neuen Welt kann fast kein Produzent darauf verzichten, sei es in Kalifornien, Chile oder Australien. Merlot ist zudem für einige der spektakulärsten Weine der Welt verantwortlich. Dazu gehören etwa die Bordeaux-Giganten Château Pétrus aus dem Pomerol oder Château Cheval Blanc aus dem St-Emilion, die italienischen Kultgewächse wie der Masseto der Tenuta dell'Ornellaia und der Vigna l'Apparita des Castello di Ama, beide aus der Toskana, oder vereinzelt Sterne am Tessiner Firmament wie der Gran Risavio von Eric Klausener.

Doch wie hoch ist die Qualität bei Tropfen, die weniger als 20 Franken kosten? 30 Händler, Grossverteiler und Produzenten haben einen jetzt erhältlichen Wein eingesandt. Einzige Bedingung neben dem Preis: Der Merlot-Anteil musste mindestens 80 Prozent ausmachen. Sommelier Jörg Bühler vom Restaurant «Bü's» in Zürich und Peter Keller, Wein-Redaktor der «NZZ am Sonntag», haben die Weine verkostet und bewertet. Generelles Fazit: Die Tessiner gehören (auch) in dieser Preiskategorie zur Elite; für die Bordeaux-Vertreter hat es nicht zu Spitzenpositionen gereicht. Keine Chancen besaßen Exoten, etwa aus Brasilien.

Als Sieger sind zwei Weine aus dem Tessin und dem Trentino (Italien) hervorgegangen (siehe Kasten). So sorgt Mike Rudolph von der Tenuta San Giorgio, der erst seit 2001 im Malcantone das Winzer-Glück sucht, mit seinem Basis-Wein Sottorocchia für Furore. Die Trauben stammen aus mehreren Lagen. Der Merlot reift

in grossen Holzfässern. Dazu kommt ein kleiner Anteil (rund 10 Prozent) von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, der in Barriques ausgebaut wird. «Ich will einen zugänglichen, strukturierten Wein für den Alltag produzieren», umschreibt Rudolph seine Ziele. Mit dem 2007er, von dem es wegen geringer Erträge leider nicht allzu viele Flaschen gibt, ist der Winzer dem Ideal sehr nahe gekommen. Der Deutschschweizer Winzer im Tessin produziert auf 4,5 Hektaren Rebland zudem ambitionierte Weine wie den Arco Tondo, die sich für eine lange Lagerung eignen.

Schlechte Noten für Bordeaux

Auf gleicher Höhe wie der Sottorocchia bewegt sich der Merlot Ritratti 2005 der Cantina La Vis. Die Genossenschaft aus dem italienischen Anbaugebiet Trentino vereint über 1000 Weinbauern und beweist mit dieser Linie, dass sich Quantität und Qualität nicht ausschliessen müssen. Die Trauben mit dem Label «Ritratti» kommen aus den jeweils besten Zonen der Region. Diese Weine sollen nach Darstellung der Cantina «die Philosophie der Kellerei am besten ausdrücken». Für den 2005er bedeutet dies: gradlinig, herkunftsbezogen, finessenreich, harmonisch. Je ein weiterer Italiener und Tessiner sowie ein Chilene als bester Vertreter kompletieren die fünf Besten der Verkostung. Sie hat erneut gezeigt, dass es Bordeaux-Weine im Preissegment bis 20 Franken nicht leicht haben, sich gegen die Konkurrenz aus anderen Ländern durchzusetzen. Peter Keller

Avanti! Avanti! Der beste Merlot unter 20 Franken kommt aus dem Tessin und aus Italien

Für unsere Januarloch-Degustation haben wir 30 Merlot-Weine aus aller Welt getestet. Wie immer erfolgte die Verkostung mit verdeckten Etiketten. Schliesslich schwangen zwei gleichwertige Gewächse aus dem Tessin und dem Trentino (I) obenaus.



Die beiden Sieger:
Merlot Sottorocchia 2007, Tenuta San Giorgio – ein gelungener Wein aus dem Tessin (16,5 von 20 Punkten): tiefes, jugendliches Rot, mittlere Intensität, rote Beeren, Pflaumen, würzige Noten, schöne Frucht, reife Tannine, präzise Säure, strukturiert, mittelgewichtig, schöne Länge. Fr. 19.–. Erhältlich bei www.tenutasangiorgio.ch oder in der Weinhandlung Brancaia, Zürich, www.brancaia.ch. (Wegen der kleinen Produktion nur als Einzelflaschen.)

Merlot Ritratti 2005, Cantina La Vis – ein guter Wein aus dem Trentino (16,5 von 20 Punkten): dunkles Rubinrot, schöne Nase, Kirschen, Gewürze, dezente Vanillenote, gut integrierte Tannine, mittlere Säure, harmonisch, mittellanger Abgang. Fr. 18.50. Erhältlich bei Paul Ullrich, Basel, www.ullrich.ch.
Weiter empfehlenswert:
Merlot 2006, Cantina Colterenzio (Schreckbichl), Südtirol (16/20 Punkten), Fr. 18.80. Bei Baur au Lac, www.bauraulacwein.ch.
Merlot Cresperino 2007, Tenuta Bally, Tessin (16/20 Punkten),



Fr. 16.–. Bei www.tenutabally.ch.
Armador Merlot 2005, Odfjell Vineyards, Chile (16/20 Punkten), Fr. 16.50. Bei Landolt Weine, Zürich, www.landolt-weine.ch.
Merlot 2006, McManis Family, Kalifornien, USA (15,5/20 Punkten), Fr. 17.–. Bei Martel, St. Gallen, www.martel.ch.
Merlot 2006, Laibach, Südafrika (15,5/20 Punkten), Fr. 19.90. Bei Kapweine, Wädenswil, www.kapweine.ch.
Merlot Biasca 2006, Gialdi, Tessin (15,5/20 Punkten), Fr. 19.50. Bei Kellerei St. Georg, Luzern, www.kellerei-st-georg.ch. (kep.)