

# ENOTRIA NEWS

4. Jahrgang / Nr.20

August 1994

Weinverkostungen sind so eine Sache! Von ihren Unwägbarkeiten weiß jeder, der sich je in der Materie versucht hat, ein Liedchen zu singen. Kritisch ist an Ihnen nicht nur die Subjektivität oder die Möglichkeit des Irrtums auf Verkosterseite. Kritisch zu bewerten ist auch manchmal das Verhalten derer, die uns Muster zur Verfügung stellen - und zwar unter zwei Gesichtspunkten. Der erste betrifft die beachtlichen Mengen Wein, die so mancher Kleinstwinzer Jahr für Jahr in aller Welt herumschicken muß - und die damit verbundenen, enormen Unkosten, was einige von ihnen immer wieder dazu bewegt, sich unseren Anfragen gegenüber taub zu stellen. Der zweite dagegen könnte uns Journalisten, aber auch den Autoren und Konkurrenten so manches Mal die Zornesröte ins Gesicht treiben: Da werden selten „getürkte“ Proben ins Rennen geschickt, Winzer rühmen sich am Stamm Verkoster mit einem hastig gemischten „Top-Wein“ - Rezept: man nehme etwas von jedem und ein paar Schluck Altare oder Scavino und fertig ist der Barolo-Sieger! - oder man legt den Schokoladen-Fässchen ausgetrickst zu haben. Um zu versuchen, beider Modell für die Zukunft werden könnte. In den Langhe, der Heimat von Barolo, werden in den kommenden Monaten versuchen, zusammen mit interessierten Spitzenwinzern den Weinzeitungszyklus auf die Beine zu stellen, der für alle Fachkollegen offen steht und Probeflaschen im Ansatz eliminiert. Die Idee besteht darin, den Weinzeitschriften der Welt eine Struktur zur Verfügung zu stellen, die die Authentizität der Probeflaschen garantiert, ihnen aber gleichzeitig jedeweden Platz für ihre individuellen Gewohnheiten und Rituale läßt (mehr dazu auf S. 2). Übrigens, denn in dieser Ausgabe von ENOTRIA NEWS kein Weintest zu finden ist, dafür aber jede Menge „Weinprobe“-Resultate - wahrscheinlich haben wir noch nie so viele Verkostungsnotizen veröffentlicht, wie in dieser Ausgabe -, dann ist dies nicht der geschilderten Problematik geschuldet, sondern einzig der Tatsache, daß in diesen Monaten unsere Besuche in Hunderten von Weingütern im Rahmen der Recherchen für die Enzyklopädie des italienischen Weins anstanden: da blieb einfach kein Platz für eine aufwendige Blindverkostung. Dennoch glaube ich, daß auch die umfangreiche „Weinprobe“ mehr als genug Stoff bietet, zumal sie zahlreiche Verkostungsnotizen von Betrieben enthält, die in ENOTRIA NEWS bisher noch nicht präsent waren. In diesem Sinne wünscht Ihnen eine interessante Lektüre

Ihr

Eckhard Lipp

Information der „Weincongress“ Informationsveranstaltung  
ENBACH, Tel: 069 - 83 34 34, Tel / Fax: 069 - 84 5  
ek: Offsetdruck Ginnheim, Frankfurt a. M. • ENOTRIA NEWS  
SFr 100,-/Lit. 100.000/6S 800 • ENOTRIA NEWS

strukturiertes Wein

## LOMBARDIA



Bellavista, Franciacorta bianco, 1993, 6/94  
leuchtendes Grüngelb, CO<sub>2</sub>, würzig  
aromatische Fülle auch

Bellavista, Franciacorta bianco, 1993, 6/94  
leuchtendes Grüngelb, CO<sub>2</sub>, würzig  
aromatische Fülle auch

Ca'del Bosco SpA, Franciacorta bianco, 1992, 6/94 \*\*\*(\*)  
sauberes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr schöne, leicht  
holzbetonte Nase, fruchtig am Gaumen, Säure trägt sehr gut

Ca'del Bosco SpA, Chardonnay, 1992, 6/94, Besuch \*\*\*\*  
leuchtendes Grüngelb, gute, noch holzbetonte Nase, Nuß und  
welke Blumen, Struktur und große Fülle, fruchtige Länge

ENOTRIA NEWS 7



Bellavista, Franciacorta Cuvée Brut, s.a., 6/94, Besuch \*\*  
strohgelb mit grünem Schimmer, wenig perlage, etwas rustikal in  
der Nase, viel aggressiver Schaum auf der Zunge, wird im Glas  
leicht unsauber

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Brut, s.a., 6/94, Besuch  
perlage recht

Ca'del Bosco SpA, Franciacorta Brut, s.a., 6/94 \*\*\*\*  
strohgelb, feines und anhaltendes perlage, saubere Nase, gute Sub-  
stanz am Gaumen, schöne Länge, nicht sehr süß, Schaum im  
Mund etwas zu aggressiv

Ca'del Bosco SpA, Franciacorta Brut millesimato, 1988 \*\*\*\*  
6/94, Besuch

dichtes, leuchtendes Gelb, langsam steigendes perlage, feines, reifes  
Buket, dichter Körper, fein und elegant im Mund

Ca'del Bosco SpA, Franciacorta Dosage Zero, s.a., 6/94, Be-  
such \*\*\*

dichtes Strohgelb, perlage etwas zu lebhaft, dichter Schaum, sau-  
ber, etwas neutral in der Nase und im Mund, bricht im Abgang ab

Ca'del Bosco SpA, Franciacorta Rosé, s.a., 6/94, Besuch \*\*\*\*  
leuchtendes Korallrosa mit orangefarbenem Einschlag, langsames  
und feines perlage, Frucht- und Gäraromen, sehr fruchtige Sub-  
stanz, schöner spumante

Ca'del Bosco SpA, Franciacorta Satén, s.a., 6/94 \*\*\*\*  
dichtes Gelb, feines, langsam steigendes perlage, saubere, fruchtige  
Nase, nicht sehr komplex, Substanz, Säure und Körper in Harmo-  
nie und schöne Länge im Abgang



Bellavista, Franciacorta rosso, 1991, 6/94, Besuch \*\*(\*)  
leuchtendes Kirschtrot, saubere, etwas grasige Frucht, viel Hage-  
butte und Blätter von Johannisbeeren, schlanker aber recht elegan-  
ter Körper, weich und angenehm im Mund

Bellavista, Casotte, 1991, 6/94, Besuch \*\*\*  
leuchtendes Rot, etwas zu grasige Cabernet-Frucht, Brennessel,  
Kampfer, angenehme Retroaromen im Mund, leichter, süßiger  
Wein mit Säure

Ca'del Bosco SpA, Maurizio Zanella, 1991, 6/94 \*\*\*(\*)  
dichtes Rubin, Paprika-Beeren, vegetabilischer Charakter am  
Gaumen, mittlere Struktur