

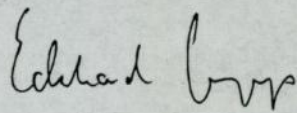
ENOTRIA NEWS

6. Jahrgang / Nr. 29

Juli 1996

Villa Pistoria - In breiten Lettern prangte der schöne Name auf der kleinen Weißweinflasche, die uns dieser Tage erreichte. Wer hätte da nicht an einen edlen Tropfen aus der Toskana oder Venetien gedacht. Weit gefehlt! Als Ursprungsort war „D - 76867 Bad Bergzabern“ vermerkt, wiewohl genauere Hinweise auf Produzenten oder Abfüller fehlten. Umso mehr der schönen Poesie dafür auf dem Rücketikett: „Unser Wein wurde zu 100 % aus Riesling-Trauben erzeugt. Er schmeckt und erfrischt am besten an heißen Sommertagen zu leichten Gerichten und sollte gut gekühlt in weiten Stielgläsern (aus denen auf dem Beiprospekt „Stielgläser“ wurden) serviert werden ... Nur dann können wir optimale Erfrischung und maximale Trinkreife garantieren. S'isch die Frucht, wo's macht!“ Was sich da hinter einem wohlklingenden italienischen Namen versteckte, war nicht mehr und nicht weniger als ein deutscher Tafelwein, dazu noch von dubbiosester Herkunft, verkauft mit so plumpem PR-Geschwafel, daß man versucht war, ein gezielt gelegtes Kuckucksei hinter dem Ganzen zu vermuten. Andererseits aber hat es in der Vergangenheit an zweifelhaften Produkten dieser Art ja nie wirklich Mangel gegeben. Eine Verunsicherung des Verbrauchers ist dabei aber wirklich das, was der Weinmarkt am wenigsten braucht. Verunsicherung hat sich dagegen in den letzten Monaten in der italienischen Weinwirtschaft breit gemacht. Die Schere zwischen denen, die gut verkaufen und wegen der Produktknappheit ihre Preise sogar recht deutlich erhöhen mußten oder konnten, und denen, die eigentlich um jede Lire froh sein müssen, die sie für ihre Weine erzielen können, klafft immer weiter auseinander. Daß auch im Handel hierzulande viele der einst eingeschworenen Italien-Spezialisten inzwischen als Repräsentanten von spanischem, kalifornischem oder südafrikanischem Wein ihre Brötchen verdienen, sollte in Italien zu denken geben. In das einigermaßen desolote Bild paßt auch die Vorstellung, die das italienische Institut für Außenhandel abgibt. Anstatt eine schlagkräftige Landesvertretung auf den beiden deutschen Fachmessen, der ProWein und der Interwein, zu organisieren, beschränkte man sich hochnäsigermaßen darauf, mit einem überdimensionierten Schaustand ausschließlich sich selbst zu vertreten. Steuer- und Produzentengelder kosteten diese Präsentationen, auf denen man eigentlich nie mehr als ein oder zwei gelangweilte Angestellte ohne Publikum und ohne Zuspruch herumsitzen sah, sicherlich nicht zu knapp. Steuergelder geben wir - zum Glück - keine aus. Und daß es dabei auch bleiben wird, dafür steht jetzt und in Zukunft

Ihr



ENOTRIA NEWS • „Weincongress“ Informationsveranstaltungs- und „Eno“ Verlagsgruppe
Postfach 10 18 50 • D - 63018 OFFENBACH • Tel: 069 - 82 37 52 25 / Fax: 069 - 82 37 52 25
Herausgeber: Dr. Eckhard Supp • ENOTRIA NEWS erscheint 4 mal jährlich • Abonnement
ENOTRIA NEWS ist urheberrechtlich geschützt.

LOMBARDEI



Ca' del Bosco Spa, Terre di Franciacorta Chardonnay, 1994, 6/96, Wiesbaden ****
leuchtendes Gelb, schöne Frucht, nicht sehr holzbetonter, eleganter Wein, viel Frische, entwicklungsfähig



Ca' del Bosco Spa, Terre di Franciacorta rosso, 1994, 6/96, Wiesbaden **
mittleres Rot, grasige Frucht, etwas säurebetont, Konsistenz

Ca' del Bosco Spa, Maurizio Zanella, 1995 (Faß), 4/96, Verona ****
dichtes Rubin, noch etwas trüb, Kirsche und Pflaume in der Nase, viel Tannine, Frucht, gute Basis

Ca' del Bosco Spa, Maurizio Zanella, 1993 ****
Rubin, wenig Brillanz, Vanille und Holz in der Nase, gute Struktur, Stoff, schöner, eleganter Wein

Ca' del Bosco Spa, Maurizio Zanella, 1991 ****
etwas müdes Rubinrot, Cabernet franc betont, Säure, zu kurz, noch 3 - 5 Jahre top

Ca' del Bosco Spa, Maurizio Zanella, 1990 ****
gutes Rubinrot, reif, dickes Aromapaket, süße Extrakte, brennt noch leicht, noch 10 Jahre top

Ca' del Bosco Spa, Maurizio Zanella, 1988 **(*)
Brauntöne, zu reif, Geruch nach Pflaumenschnaps und Kaffee, ist absteigend, am Gaumen Säure, austrinken, gegenüber Verkostung 1991 deutlich schlechter

Ca' del Bosco Spa, Maurizio Zanella, 1985 *(*)**
reifes Granatrot, Leder und Teer, nicht sehr tief, am Gaumen gegenüber letzter Verkostung etwas ausgezehrt, wirkt dünner, ohne viel Kraft und Länge

Ca' del Bosco Spa, Pinero, 1993, 6/96 ***
leicht reduktiv, aggressiv in der Nase, am Gaumen besser, Frucht, recht reife Tannine