

Hier sind die Besten der Besten

Gambero Rosso und Slow Food haben vier Weine des Jahres gekürt.

Rot: Patrimo '00, Feudi di San Gregorio. Weiß: Collio Chardonnay Gräfin de la Tour '00, Villa Ruiz. Schaumwein: Trento Methius Riserva '95, Fratelli Dorigati-Metius. Dessertwein: Asti de Miranda Metodo Classico '00, Contratto.

Kellerei des Jahres ist Ca' del Bosco. Die meisten Drei-Gläser-Weine hat die Toskana (63), gefolgt von Piemont und Friaul-Julisch Venetien.

Schlusslichter: Kalabrien, Molise und das Aostatatal mit einem Glas. Ligurien konnte überhaupt nicht punkten.

Liebe & Glück: Das Wochenhoroskop

Seite 30

089/23 77-0 • www.abendzeitung.de

Abendzeitung

Wochenende, 15./16. 2. 2003

80 Cent

Nr. 38/7 • B1017 • 80265 München • Österreich 1,45 € • Italien 1,60 €

★★

20

Essen und Trinken

Zehn Italiener für München - die Stars des Jahres 2003

Die besten Weine aus dem Süden - wir bieten einen Vorgeschmack

Die besten Weine Italiens? In einer Woche werden sie auf der Münchner Praterinsel vorgestellt. 250 Top-Tropfen, dekoriert mit den berühmten drei Gläsern von Gambero Rosso und Slow Food. Heute schon stellen wir Ihnen zehn Super-Stöffchen aus der brandneuen Wein-Bibel „Vini d'Italia 2003“ vor. Und mit etwas Glück dürfen Sie vorkosten!

Zwei Pioniere der italienischen Weinszene in München spendieren 10 Flaschen aus ihrem Sortiment (rechts). Sigrid Brantl (Vino Bar) und Eberhard Spangenberg (Garibaldi) sind heuer beide seit zwei Jahrzehnten im Geschäft.

„Was gab's damals schon in München“, sinniert Brantl, „Bastflaschen Chinati, mehr nicht.“ Und Spangenberg bekennt: „Erinnern Sie sich? Sie haben mir damals erklärt was Barrique-Ausbau heißt.“

Heute hat er acht Läden in der Stadt. Sie ist als „Signora del Vino“ die einzige Deutsche mit einem italienischen Cavaliere-Orden.

Welchen Weg geht der Wein Italiens? fragten wir die beiden. Ihre Antwort:

Allmählich wieder zurück

zum Roten. Allerdings müssen „dicke vanillige Puddingweine“ (Spangenberg) solchen mit feinen Tanninen weichen.

Von wegen Krise: „Das Geld ist da“, sagt Brantl. Auch für Weißen wird mehr ausgegeben. Zum Beispiel für einen guten Verdicchio. Der Prosecco, schon tot gesagt, schäumt unverdrossen weiter. Doch ein Blick aufs Etikett lohnt: Gefragt ist Spumante - der einfache Frizzante ist als „bessere Schorle“ entlarvt.

Bei der Vorstellung des „Vini d'Italia“ am 24. Februar wird Herausgeber Daniele Cernilli (Gambero Rosso) den italienischen Winzern allerdings auch eine „bedenkliche Hochpreispolitik“ vorhalten. Bei der schwierigen Wirtschaftslage rechnet er mit einem Einbruch im Export.

„Die Spitze der Pyramide ist klein“, sagt sein Kollege Gigi Piumatti (Slow Food). Nur Kultweine wie „Sassicaia“ würden ihre hohen Preise halten können.

Gut gesagt. Dabei sind viele Kultweine in München gar nicht zu haben. Die Spitzenprodukte werden von den Winzern nur ausgewählten Händlern zugewiesen. „Jetzt zahlen sich alte Beziehungen zu Spitzenwinzern aus“, sagt Sigrid Brantl. „Und die ständige Suche nach Aufsteigern“, so Eberhard Spangenberg.

Ein paar Früchte ihrer Winzer-Pflege werden wir nun vorstellen und verlosen - siehe rechts.

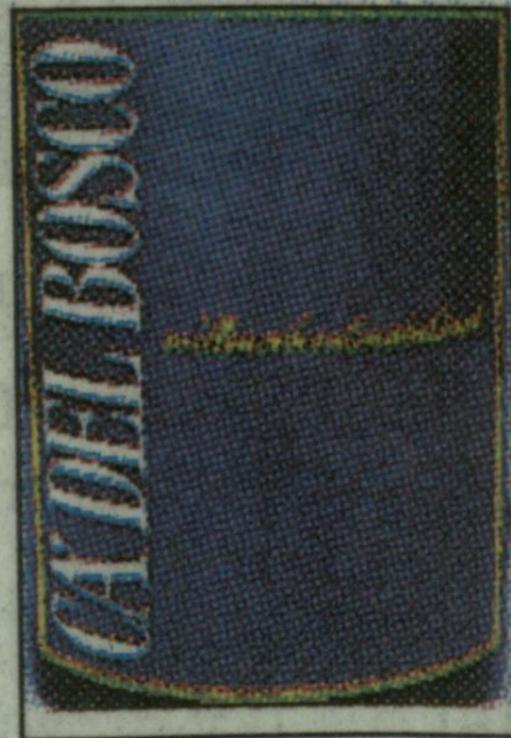
Gerhard Merk

Ca' del Bosco Chardonnay

2000, Lombardei, 52,50 €:

Reiner Chardonnay, handverlesen. Klassiker von internationalem Stil.

Duft von weißen Blüten, frischen Früchten vor zarter Vanille.



Wochenende, 15./16. 2. 2003 AZ

AZ-Verlosung: Jeder Wein ist ein Gewinn

Wie schmecken die Drei-Gläser-Weine 2003? Sigrid Brantl (Vino Bar) und Eberhard Spangenberg (Garibaldi) spendieren zehn ihrer besten Tropfen zum Vorkosten.

Schreiben Sie einfach den Namen Ihres Lieblingsweines auf eine Postkarte an die Abendzeitung, „Zehn Italiener“, 80265 München. Einsende-

schluss ist der 18. Februar (Poststempel). Die zehn Gewinner werden ausgelost. Lesen Sie unten, was es noch zu gewinnen gibt.



Bitte zum Probieren: Sigrid Brantl, Eberhard Spangenberg. Fotos: Schmalz/Schlüter

