

Das sollten Sie über Italiens Weine wissen

Seminar Abonnenten der SÜDWEST PRESSE bekommen wertvolle Tipps von Profi Hannes Rehm. *Von Harald John*

Er ist der Mann, dem die Weinkenner vertrauen. Den SWP-Abonnenten brachte Experte Hannes Rehm aus Oberboihingen die Geheimnisse italienischer Weine näher. Hier seine Antworten auf die wichtigsten Fragen.

Warum Weine aus Italien?

Italien ist eine Weinregion mit großer Tradition. Schon um das Jahr 1000 v. Chr. brachten die Griechen erste Rebsorten nach Sizilien. Vom alpinen Südtirol bis zum sonnenheißen Apulien – kaum ein Land bietet eine derartige Vielfalt an geprägten Anbaugebieten wie Italien. Mit einer Rebfläche von rund 850 000 Hektar und 54 Millionen Hektoliter jährlich produziertem Wein liegen italienische Winzer im weltweiten Spitzenfeld.

Was ist das Besondere an dem Land, wo die Zitronen blühen? In Italien liegt kein Ort weiter als 110 Kilometer vom Meer entfernt, die Mischung aus Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und Charakteristik der Böden ergibt optimale Bedingungen.

Und das macht die Vielfalt aus? In ganz Italien wird Wein angebaut. Von den Weißweinen Südtirols bis zu den schweren Roten Siziliens. 40 Rebsorten wachsen zwischen Alpen und Stiefelspitze, zudem mehr als 300 autochthone, also einheimische Rebsorten.

Welches ist ein guter Wein zum Start eines geselligen Abends? Weinexperte Rehm empfiehlt einen leichten, fruchtigen Weißwein. Der Vermentino „Corte al Passo“ kommt aus der Toskana, genau genommen von der Casa Vinicola Fratelli Nistri, einer renommierten Kellerei aus Prato.

Und was ist Vermentino? Vermentino ist eine spät reifende Rebsorte. Die Weine sind goldgelb mit

grünlichen Reflexen. Rehm empfiehlt den Auge-Nase-Mund-Dreiklang, also erst zu schauen, dann zu riechen und erst dann zu schmecken. Gerade bei Weißweinen kann eine helle Serviette auf dem Tisch nützlich sein. Wer das Weinglas davor hält, kann die farblichen Reflexe im Glas besser studieren.



Was bedeuten die Bezeichnungen? *Indicazione Geografica Tipica*, abgekürzt IGT, ist die Qualitätsstufe des italienischen Weins, die dem deutschen Landweins entspricht. Die bekannteste Bezeichnung ist DOC (*Denominazione di Origine Controllata*). 25% der italienischen Weinproduktion darf sich mit dem Prädikat „Qualitätswein“ schmücken

Und die Spitzenweine? Die Königsklasse ist am Kürzel DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) zu erkennen. Nur fünf Prozent der Weine tragen sie.

Wie sieht es mit einem Weißwein aus dem hohen Norden Italiens aus? Hannes Rehm zieht den SWP-Seminaristen einen Weißburgunder aus der Kellerei Bozen auf, mit 13,5 Prozent ein fruchtig-frischer Wein, dem die kalten Nächte Südtirols anzumerken sind. Die Säure des 2015ers ist spürbar, aber fein eingebunden.

Was passt zu diesen Startern? „Beim Thema Wein & Essen sollte man einfach viel experimentieren“, rät der Weinkenner. Eine Faustregel sei, dass man nicht säurearme Weine mit säurearmen Essen kombiniert. Das Geheimnis der Erfolges liege im Kontrast.

Was bedeutet das konkret? Rehm serviert einen Ayva-Frischkäse vom Nürtinger Käsekantor. „Es muss ein wenig kitzeln“, sagt Rehm. Im Fall des pikanten Frischkäses hat er Recht.



Immer der Nase nach: Weinkenner Hannes Rehm bei der Verkostung mit SWP-Abonnenten in der Galerie an der Olgastraße. *Foto: Volkmar Könneke*

Wie wäre es mit einem kräftigeren Weißwein? Auch damit kann Rehm dienen. Der Chardonnay belle Venezie 2015 kommt vom Winzer Borgo Stajnbach von der Grenze Venetiens an das Friaul. Mit seiner strohgelben Farbe und den Pfirsichnoten harmonisiert er mit dem cremigen Gorgonzola, den es zum Chardonnay gibt.

Kurz zur Temperatur: Wie kalt sollte ein Weißwein sein? Rehm rät, den Wein bei 7 Grad zu trinken. Rosé darf auch 8-9 Grad haben.

Also Zeit für Rosé? Allerdings! Der Rosa dei Frati aus der Lombardei von der Genossenschaft Ca dei Frati begeistert mit lachsfarbenen Reflexen und einem fein-fruchtigen Geschmack. Die Cuvée von 2015, die am Rande des Gardasees

gekeltert aus vier Rebsorten gekeltert wird, ist laut Weinexperte Rehm ein „rassiger Terrassenwein“. Dazu schmeckt luftgetrockneter Parmaschinken mit seiner salzigen Note.

Aus welchen Trauben wird Rosé gemacht? Aus Rotweinträuben, Weißwein ist nicht im Rosé. Allerdings wird das Lesegut nur kurz gepresst, die Schalen bleiben von Wein zu Wein nur zwischen acht und 24 Stunden auf der Maische. Das erklärt die deutlichen Farbunterschiede bei Roséweinen. Es gibt sogar Winzer, die Rotweinträuben lediglich auspressen und die Schalen sofort entfernen. So entsteht der „Blanc de noirs“, der „Weiße aus Schwarzen“, ein derzeit sehr angesagter Wein.

Schwarzer Wein? Aber der ist doch rot? Auf Deutsch, ja. Aber die Italiener kennen etwa den Nero d'Avola, den Schwarzen aus Avola. Der Sizilianer, Rehms Wein Nummer 5 an diesem Abend, kommt von einer Kooperative aus Canicatti und trägt den Beinamen „Aquila“. Der 2015er ist ein junger Wein, was gut an den hellroten Rändern im Glas zu sehen ist. Ältere Weine, so erfahren die SWP-Abonnenten, sind an den bräunlich-dunklen Reflexen zu erkennen.

Welche ältere Wein wäre das? Etwa der 2014er Primitivo di Manduria, Cantine Paolo Leo aus Apulien. Ein betörender Geruch nach Dörrpflaumen und der leichte Geschmack von Bitterschokolade machen ihn so besonders. Dazu wird Taleggio serviert, der cremige Weichkäse mit einer leicht salziger Note.

Welches ist das Highlight des Abends? Das ist für viele Wein Nummer 7, ein Barbera d'Asti Superiore „Moliss“ aus dem Piemont. Wobei: „Weine aus dem Piemont“, so der Experte, „sind nicht so leicht zugänglich.“ Frühestens nach fünf Jahren seien sie wegen der Gerbstoffe genießbar, eine „kleine Ausnahme“ ist der Barbera. Dennoch, so Hannes Rehm: „Piemontesische Weine wollen erarbeitet werden.“ Wie der „Moliss“ vom Weingut Agostino Pavia & Figli, mit seiner dichten, tiefroten Farbe, den geschmacklichen Anklängen an Vanilleschoten. Oder wie es der Herr von Tisch 3 ausdrückt: „Eine Bombe!“

Welche Speise kann mit einem Barbera geschmacklich mithalten? Beispielsweise Parmigiano Reggiano, besser bekannt als Parmesan und hierzulande oft zu fiesem, sägemehlartigem Pulver geschreddert. Hier kommt er in schönen, großen Brocken auf den Tisch, zwölf Monate gereift, eine Delikatess.

Und was darf es zum Finale sein? Da muss ein Klassiker ins Glas. Der Chianti Classico, nur echt mit dem „Gallo Nero“, dem Schwarzen Hahn auf Flaschenhals und Banderole, kommt aus der Toskana. Beim Chiantiwein ist, so der Weinkenner, die Preisschere besonders hoch: „Zwischen 2,95 Euro und 70 Euro ist alles drin“. Chianti Classico, einst wegen der bauchigen Flaschen als Kerzenständer in jeder WG auf dem Küchentisch, sei in der Regel nur aus einer Rebsorte, der Sangiovese, gekeltert. Mit seinem kräftig-samtigen Geschmack schließt er perfekt den Kreis der Weine.



ANZEIGE

Weber-Grill-Event bei prinz wohnen

Startschuss zur Grillsaison

prinz wohnen lädt am Samstag zum Angrillen

prinz wohnen in Einsingen zählt zu den großen Einrichtungshäusern in Ulm und Umgebung. Neben einem hochwertigen Sortiment an Wohnlandschaften, Esszimmern, Küchen, Betten und Leuchten bietet das 1946 gegründete Familienunternehmen seit vielen Jahren auch eine breite Auswahl an Outdoormöbeln und Grills.

Am Samstag, 18. März, laden Bernhard und Richard Prinz wieder zum obligatorischen Angrillen. Als Weber-Premium-Händler präsentiert das prinz-wohnen-Team eine große Auswahl an Kohle-, Gas- und Elektrogrills, unter anderem die neueste Gasgrill-Generation „Genesis II.“ Mit diesen Hochleistungsgrills gelingt jeder Schritt einfacher und schneller als je zuvor.



Auch Pizza gelingt spielend.

Grill-Thermometer gratis

Den „Genesis II“ und die Luxus-Variante „Genesis II LX“ gibt es in je vier Größen mit zwei, drei, vier oder sechs Brennern. Kunden, die sich für eines der acht Modelle entscheiden, schenkt prinz wohnen ein iGrill3-Bluetooth-Digitalthermometer gratis dazu. Mit bis zu vier Messführlern können Grillern und -anfänger damit prob-

FOTO: WEBER

Grillshow von 10 bis 16 Uhr

Wie auch in den vergangenen Jahren haben Besucher am 18. März die Möglichkeit, einem echten Köhler über die Schulter zu schauen. Harald Feil zaubert zwischen 10 und 16 Uhr im Stundentakt ein abwechslungsreiches Menü, unter anderem Flammkuchen vom Pizzastein, Thunfischsteak mit Sesamkruste, mit Holzchips geräucherten Lachs sowie karamellisiertes Obst. Im Anschluss bekommen Grillfans nützliche Tipps in Sachen Grillreinigung und -pflege. pm

Der perfekte Grillgenuss: Genesis® II von Weber®

Gratis zum Genesis® II:

iGrill3 Bluetooth® Digitalthermometer

im Wert von 119,99 €

Aktion vom 18. März bis 1. April



prinz wohnen.

ulm-eisingen
www.prinz-wohnen.de