



FILIPA PEIXEIRO

Hellrot oder Dunkelviolet. Verspielt fruchtig oder intensiv und kräftig. Vielschichtig und frisch. Kühl servierter Rotwein ist der Wein des kommenden Sommers.

COOLE ROTE FÜR DEN SOMMER

Gastronomen, die als «Sommerwein» erfrischende Weissweine oder fruchtige Rosés ausschenken, servieren genau das Richtige. Wer zudem spezielle Rotweine anbietet, liegt im Trend und beweist mit optimalen Trinktemperaturen seine Weinkompetenz.

Perlender Lambrusco secco zu Prosciutto crudo, Oliven und Parmigiano ist ein Gedicht. Mit einem Vernatsch vom Kalterer See aus Südtirol zu gefüllten Teigwaren oder Pasta al sugo sind Ferien zum Greifen nah. Und die herbe Kraft eines Maratheftiko aus Zypern ergänzt sich mit dem rauchig-würzigen Geschmack von Grilladen.

Das sind nur drei Beispiele. Zahlreiche fröhliche und fruchtig-süffige Weine, die früher literweise ausgeschenkt wurden, sind in Vergessenheit geraten. Höchste Zeit also, diese aus der hintersten Kellerecke hervorzukramen. Denn die Bestrebungen der Qualitätsverbesserung sind auch an solchen, so genannten «einfachen» Gewächsen nicht spurlos vorbeigegangen.

Das gilt nicht nur für den Lambrusco aus der Emilia Romagna (I), den Dolcetto aus dem Piemont (I) oder den Gamay aus dem Beaujolais (F). Es bewahrheitet sich auch für die Blauburgunder, Pinot Noir und Spätburgunder aus der Deutschschweiz, dem Markgräflerland oder aus dem Badischen. Klassisch ausgebaut – also ohne lange Extraktion, Maischenstandzeit und ohne Reifung im Holz –, passen sie zu fast allen Speisen. Die trockenen Vertreter harmonisieren mit feinen Vorspeisen, Pilzgerichten und Fleisch vom Grill. Blauburgunder mit wenigen Gramm Restzucker ergänzen sich optimal mit würzigen Speisen aus der asiatischen Küche.

Regionale Besonderheiten erfreuen sich grosser Nachfrage

In die Kategorie der feinen, fruchtigen Sommerweine gehören nebst dem Blauburgunder die Pinot-Gamay-Assemblagen Salvagnin/VD und Dôle/VS. Dazu kommen Spezialitäten wie der Eyholzer Rote – eine autochthone Walliser Sorte, die nur noch von einem Winzer an-

gebaut wird – sowie die Weine aus dem Beaujolais. Dort, auf den Granitböden des südlichen Burgunds, ergibt die Rebsorte Gamay (entstanden aus einer spontanen Kreuzung, hat Gamay die gleichen Eltern wie Chardonnay) intensive, tiefgründige Charakterweine. «Beaujolais von selbst kelternden Winzern sind sehr bekömmliche Weine mit viel Charakter», sagt Severin Aegerter, Inhaber der Berner Weinhandlung Cultivino. «Von denen trinkt man gerne ein zweites Glas. Und unbewusst kommt man immer wieder auf diese zurück.»

Spannend ist die Tatsache, dass im heissen Süden nicht nur alkoholstarke, konzentrierte und fruchtig-süsse Weine produziert werden können. «Als Gegengewicht zu viel Banalem, das heute hoch im Kurs ist, keltern Individualisten zwar kräftige, aber dennoch filigrane und frische Weine», sagt Severin Aegerter. Ein gutes Beispiel dafür sind die beiden Architekten Gianbattista Cilia und Giusto Occhipinti aus der Region Vittoria auf Sizilien. Als sie Anfang der 1980er-Jahre Rebberge kauften, offerierte die EU Rodungsprämien. Ein Winzer nach dem anderen gab seine Reben auf und stellte auf Tomaten um. Als die beiden Quereinsteiger in den Rebbergen dann noch auf Chemikalien verzichteten und die meisten ihrer Weine in Tonamphoren vinifizierten, wurden sie von den Ortsansässigen belächelt. Aber nur bis ihre ersten Weine auf den Markt kamen. Mit denen machten ihnen Gianbattista Cilia und Giusto Occhipinti nämlich klar, was im autochthonen Traubengut und im Terroir Siziliens steckt. Mittlerweile ist die Region Vittoria wie ein Phönix aus der Asche gestiegen. Die Rotweine aus Cerasuolo Vittoria tragen als erste und einzige Gewächse Siziliens das Gütesiegel DOCG. Und

neben Nero d'Avola sorgt eine zweite, fast vergessene, lokaltypische Sorte für Furore. Arianna Occhipinti, Giustos Nichte, war die Erste, welche die Sorte Frappato wieder sortenrein ausbaute. Überschwenglich blumig, fruchtig und mit kaum zählbaren Tanninen ausgestattet, ist ihr «Il Frappato» ein Wein für offene Geister, die Ausdruck und Charakter mehr gewichten als Perfektion. Trotzdem oder gerade deshalb sind Arianna Occhipintis Weine immer rasch ausverkauft.

Einfacher zu verstehen und nur selten kontingentierte sind die zahlreichen Charakterweine aus Portugal. Auch sie werden vornehmlich aus alten einheimischen Sorten gekeltert. Die bekanntesten blauen Trauben sind Touriga Nacional und Touriga Franca, Trincadeira oder Aragonez. Oft als Assemblage abgefüllt, sind die Weine dunkel, dicht und von kräftiger Struktur. Die meisten haben viel Frische. Diese zeigt sich in Form von Säure oder Tanninen, die ja auch als Gerbsäure bezeichnet werden. Lebendige Sommerweine findet man in allen Anbaugebieten.

Frucht und Frische rücken in den Vordergrund

Die Frage: Welchen Wein trinkt man im Sommer?, beantworten die meisten Importeure von Wein aus Süditalien, Spanien oder Zypern mit Weisswein oder Rosé. Für einmal war dies die falsche Antwort. Denn wir suchten nach Rotweinen, die kühl getrunken viel Genuss bereiten. Die Kriterien lauteten: Frucht, Lebendigkeit, kein oder nur wenig Holz und nicht zu viel Alkohol. Der Letztere steigt bei warmen Temperaturen nämlich als Erstes in die Nase. Nicht

alle angefragten Weinhändler konnten sich mit diesen Vorgaben anfreunden. Schliesslich würden dort, wo kräftige Weine produziert werden, auch solche getrunken. Was dann aber präsentiert wurde, ist von allererster Güte.

Der Autor hat die auf der rechten Seite vorgestellten Weine zweimal verkostet. Einmal aus dem Kühlschrank und einen Tag später mit 22 Grad Celsius. Den «Kältetest» haben alle mit Bravour bestanden. Bei Temperaturen unter zehn Grad schmeckten der Eyholzer Rote, der Gamay von Les Perrières und der Lambrusco am besten von allen. Auch der hohen Temperatur vermochten die meisten Weine mit ihrer Frische entgegenzuhalten. Klare Favoriten waren der Brouilly, der Condado das Vinhas aus Portugal, der zyprische Maratheftiko und der Frappato aus Sizilien.

Vorsicht sei jedoch geboten: kühl bedeutet nicht in allen Fällen kalt. «Bei Raumtemperaturen um 25 Grad Celsius wird ein mit 20 Grad servierter Wein als zu warm empfunden», sagt Thomas Fischer von Fischer Weine in Sursee. «An einem heissen Sommertag mit Temperaturen über 30 Grad empfindet man denselben Wein als angenehm kühl.» Wird Wein zu kalt serviert, dominieren Säure und Gerbstoffe. Bruno-Thomas Eltschinger, Präsident des Sommelier Verbands der Deutschschweiz, unterscheidet zwischen Servier- und Genusstemperatur. «Auf dem Weg vom Keller oder Klimaschrank an den Tisch und bis der Gast den ersten Schluck trinkt, erwärmt sich der Wein um drei bis fünf Grad.» Perfekt ist, wenn der coole Rote im Sommer mit 13 bis 14 Grad auf die Zunge fliesst.

Gabriel Tinguely

Alle Preisangaben sind ohne Gewähr. Gastronomen profitieren von 10 bis 20 Prozent Rabatt auf die angegebenen Preise für Privatkunden.

H*GZ N° 14



Pinot Noir 2012

Weinbau G. Wunderlin/AG

Seinen fruchtigen und würzigen Charakter hat der Pinot Noir vom Lehm Boden am Fusse des Zeininger Berges. Waldbeerduft, saftige Säure und gut eingebundene Tannine machen ihn zu einem vielschichtigen, eleganten Wein. Ein Klassiker aus dem Keller von Gerhard und Andrea Wunderlin, von dem man jeden Tag und zu fast allen Speisen gerne ein Gläschen trinkt. CHF 14.00

www.wubaweine.ch



Primogenitur 2011

Mythopia, Arbaz/VS

Primogenitur, der Erstgeborene, wird nach nur drei Tagen auf der Maische gepresst. Dann lässt Hans-Peter Schmidt den Most der Pinot-Noir-Trauben ohne Beigabe von Schwefel in Barriques gären. Nach drei Jahren der Reife im Fass tänzelt der Bio-Wein mit viel Frucht, Finesse und Leichtigkeit über die komplizierten Charaktere gereifter Barriqueweine hinweg. CHF 25.00

www.mythopia.ch



Eyholzer Roter 2011

Chanton Weine, Visp/VS

Der blumige und frische Wein aus der seltenen Sorte Eyholzer Roter, Chanton ist der einzige Produzent, erinnert kühl serviert an Rosenmuskateller oder Sauvignon Blanc. Die 11,3 Prozent Alkohol machen ihn zu einem idealen Aperitif-Wein und er passt zu Fischgerichten genauso gut wie zu würzigen Speisen. CHF 26.00

www.chanton.ch



Dôle 2013

Domaine des Muses, Sierre/VS

Die Trauben für den «Dôle Tradition» stammen von alten Reben, gären im Tank und verleihen dem Wein neben Frucht und Komplexität auch Vielschichtigkeit. Robert Taramaraz keltert ihn mit grösster Sorgfalt und verwendet dabei die klassische Formel. Mit 60 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Gamay ist sein Dôle eine Ikone in der Tradition des Walliser Weinbaus. CHF 24.00

www.domainedesmuses.ch



Gamay 2013

Les Perrières, Peissy/GE

Die fröhlichen Gamay-Weine gehören zu Genf wie der Jet d'eau zum Bild der Stadt. Sortenrein gekeltert, trinkt man Gamay gerne in geselliger Runde. Mit einem Schuss Cassislikör und im Sommer mit einem Eiswürfel serviert, wird dieser Rotwein zum «Communard», der roten Variante des Aperitifs «Kir». Der Gamay der Domaine Les Perrières ist ein best buy! CHF 9.90

www.lesperrieres.ch



Brouilly 2012

G. Descombes, Villié-Morgon(F)

Die Rebsorte Gamay und die harten Granitböden des Beaujolais sind ein Traumpaar. So überzeugen die Weine von Georges Descombes, einem Pionier des organischen Rebbaus, durch Intensität (Frucht und Säure) sowie Vielschichtigkeit (Kraft und Mineralität). Dabei sättigen sie nicht und sind sehr bekömmlich. Brouilly ist einer der zehn Crus aus dem Beaujolais. CHF 19.50

www.cultivino.ch



Vigoria 2011

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo/TI

Samtig weich gibt sich der Merlot del Ticino nach wenigen Augenblicken im Glas. Fein ist der Duft von Brombeeren und Zwetschgen, wild sind die Aromen von Kräutern. Der Merlot vom «Kraftort» Barbengo reifte nach kurzer Mazeration in 600-Liter-Fässern. Rustikal und doch elegant passt er zu Tapenade, Salsicce oder Schmorgerichten und Fleisch vom Grill. CHF 19.00

www.cantinabarbengo.ch

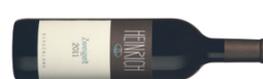


Edelgräfler 2011

Zähringer, Heitersheim (D)

Die geschmeidige Frucht geht auf das Konto des Spätburgunders. Cabernet steuert Würze bei und etwas verwegen Wildes stammt vom Regent. Drei Trauben aus biologischem Anbau hat Fabian Zähringer zu einer süffigen Assemblage vereint. Der Wein passt zu Grilladen, Pasta und Käse. Das Markgräfler Weingut Zähringer ist mit eigenem Geschäft in Zürich präsent. CHF 13.90

www.weinhaus-zaehringer.ch



Zweigelt 2011

Weingut Heinrich, Gols (A)

Neben der kräftig violetten Farbe sind Weichselaromen und Kirschenfrucht ein Merkmal der Zweigelt-Weine. Der 11er «Heinrich» ist gehaltvoll und sehr füllig im Antrunk. Konzentriert, mit einem Hauch Kakao und feinkörnigen Tanninen wird er vorzugsweise kühl serviert. Steigt die Temperatur, gewinnt er an Dichte und Komplexität. Zu viel Wärme macht ihn breit. CHF 15.80

www.haus-oesterreich.ch



Kalterersee Keil 2013

Tenuta Manincor, Kaltern (I)

Der Lagenwein «Keil» besticht mit dem Duft von Kirschen und gerösteten Mandeln. Aus Trauben alter Reben der Sorte Schiava (Vernatsch) gekeltert, wird der einstige Zechwein zur originellen Sommerspezialität. Manincor betreibt biologischen Rebbaup mit Spontanvergärung der Weine in Holzbottichen. CHF 18.50

www.dettling-marmot.ch



Lambrusco 2012

Medici Ermete, Reggio E. (I)

Der dunkle, violette «Concerto Lambrusco Reggiano Secco», wie die volle Bezeichnung lautet, prickelt fruchtig auf der Zunge. Die herbe Note des trocken ausgebauten Lambrusco (Name der Rebsorte) passt zur deftigen Küche der Region Emilia Romagna und ergänzt sich hervorragend mit Mortadella, Rohschinken, eingelegtem Gemüse oder Gerichten mit viel Parmesan. CHF 16.00

www.globalwine.ch



Dolcetto 2013

Chiara Boschis, Barolo (I)

Der junge Wilde – ein treffender Begriff für Chiara Boschis 2013er Dolcetto d'Alba. Der spritzig jugendliche Wein bietet intensiven Kirschduft. Im Gaumen explodieren Säure, Kohlensäure und Tannine. Das macht ihn zum optimalen Begleiter für die würzige mediterrane Küche. Und er bietet selbst bei 22 Grad viel Genuss. Die Hitze des Sommers kann kommen. CHF 16.80

www.wyhusbelp.ch



Divum 2006

Agricola Zanolari, Bianzone (I)

Ein samtiger Veltliner mit viel Frucht, Schmelz und Mineralität. 18 Monate reift der Nebbiolo-Wein im Keller der Fattoria San Siro. Subtil setzt der Schweizer Weinmacher Marcel Zanolari dabei kleine Fässer ein. Das Holz verleiht dem Wein zusätzliches Rückgrat und macht den Divum so zum hervorragenden Begleiter von Bündnerfleisch, Capuns oder Sommerwild. CHF 20.60

www.la-torre.ch



Condado das Vinhas 2012

Heredade Grande, Alentejo (P)

Samtig weich im Antrunk, scheint die Assemblage aus den autochthonen portugiesischen Sorten Trincadeira und Aragonez ein Schmeichler zu sein. Dann im Gaumen folgen Kraft, Fülle und Struktur. Der «Einsteigerwein» des familiengeführten Betriebes passt zu fast allen Speisen. Ein idealer Sommerwein. CHF 14.40

www.lusaweinimport.ch



Petite Sirah 2012

Gnarly Head, California (USA)

Rosenduft und Weichselkirschen, Pfeffer und Kakao beschreiben den Duft des Petite Sirah. Im Antrunk gaumenfüllend. Fruchtsüss gesellen sich Säure und Gerbstoffe dazu. Eine Kombination, die dem Wein Spannung verleiht. Mit seiner Fülle und dennoch erfrischenden Art passt der Petite Sirah zu im Ofen gebackenem Gemüse, Pasta, Grilladen oder pikanten Gerichten. CHF 13.90

www.dettling-marmot.ch



Enate Tapas 2010

Bodega Enate, Somontano (E)

Die spanische Region Somontano ist bekannt für kräftige, strukturierte Rotweine. Mit dem «Tapas» ist Enate eine erfrischende und zeitgemässe Weinkreation gelungen. Die Hauptsorte Tempranillo zeigt sich in erfrischender Jugendlichkeit. Ein idealer Wein für beschwingten Genuss, ganz im Sinne der Künstleretikette im Graffiti-Look. Er passt übrigens nicht nur zu Tapas. CHF 11.80

www.martel.ch



Amic 2010

Clos d'Agon, Girona (E)

Garnacha-, Merlot-, Cabernet-, Syrah- und Monastrell-Trauben sorgen für einen Aromen-Cocktail. Rote Beeren, Kräuter, Pfeffer und Kaffee betören die Nase. Im Gaumen zurückhaltend, zeigt der «Amic» erst beim zweiten Schluck, was in ihm steckt. Dann aber rockt der katalanische Tinto Cosecha (Jahrgangswein) mit dem Victory-Zeichen als Etikette so richtig ab. CHF 24.00

www.casadelvino.ch



Maratheftiko 2010

Makkas Winery, Paphos (CY)

Saftig-blaubeeriger Wein, dicht strukturiert mit präsenten Tanninen und passender Säure. Zu 100 Prozent aus der raren autochthonen Sorte Maratheftiko gekeltert und in Eichen- und Akazienfässern ausgebaut, gehört er zu den besten Weinen Zyperns. Regelmässig wird er ausgezeichnet. Die 50-jährigen Reben gedeihen in Höhen von 800 bis 1.000 Metern über Meer. CHF 32.00

www.paphosweine.ch



Nero di Lupo 2012

Az. Agricola Cos, Vittoria (I)

Verspielte Frucht, Struktur und ein feurig-langer Abgang charakterisieren den Nero d'Avola von Cos. Er ist ein Wein, den es nicht mehr geben dürfte. Denn als die Architekten Giambattista Cilia und Giusto Occhipinti vor 20 Jahren in der Region Vittoria auf Sizilien ihre Reben kauften, offerierte die EU Rodungsprämien. Der Nero di Lupo ist ein einmaliges Weinerlebnis. CHF 21.00

www.cultivino.ch



Il Frappato 2012

Arianna Occhipinti, Vittoria (I)

Frappato ist eine rare Rebsorte aus Sizilien. Seit einigen Jahren keltert die junge Önologin Arianna Occhipinti ihren Frappato sortenrein. Damit lancierte sie eine neue Art von mediterranen Weinen: knochentrocken, fruchtig (Rosen-Beeren-Aromen), frisch (knackige Säure) und mit kräftigen Tanninen lehren sie die «Inselmarmeladen» das Fürchten. CHF 33.50

www.cultivino.ch