

WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 120 Jahren.

AUSGABE 09 — SEPTEMBER 2013



DAS NEUE SIZILIEN

DIE INTERESSANTESTEN WEINE DER INSEL
KOMMEN VOM FUSSE DES ÄTNA

REBBERGE WERDEN GRÜNER

In Europa boomt
der biologische Weinbau

SECRET SPOT

Spitzenweine aus geheimen
Ecken des Dourotals

TENUTA PALMERI

Eine Palme, ein Cinquecento
und ein fröhlicher Gutsbesitzer

2010 CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

COS, Vittoria
60% Nero d'Avola,
40% Frappato
in slawonischer Eiche
gereift

Fr. 24.50

Frisch, duftig, der Frappato macht sich mit hellen Fruchtnoten und Aromen von gequetschten Beeren bemerkbar. Saftig, süffig, viel Frucht, feine, ausgewogene Säure, nicht ewig lang, aber sehr animierend.

16/20 trinken -2016

2007 CONTRADA

COS, Vittoria
100% Nero d'Avola
24 Monate in Fässern aus
slawonischer Eiche gereift
Fr. 56.-

Attraktive, eindringliche und relativ jugendliche Nase. Kräuter, etwas Schokolade, geriebener Stein, saftig, mineralisch, schöne Säure, geradlinig, beachtliche Länge.

17/20 trinken -2018

Erhältlich bei:

Vini Sacripanti
Lägernstrasse 17,
5430 Wettingen
Fon 056 426 08 94
www.vinisacripanti.ch

Cultivino Weingalerie
Könizstrasse 175,
3097 Bern-Liebefeld
Fon 031 972 49 39
www.cultivino.ch

MARCHESI MAZZEI ZISOLA, NOTO, SIZILIEN

2010 ZISOLA

Marchesi Mazzei, Noto
100% Nero d'Avola
in zu einem Drittel neuen
Barriques ausgebaut
Fr. 21.-

Zunächst verhalten, sich

nach einigen Stunden öffnend, Schokolade, etwas Mon Chéri, Hauch Leder, getrocknete Himbeeren, daneben zunehmend Orangenschalennote, eher finessenreicher Nero-d'Avola-Stil, würzige Zedernholznoten, ausgewogene Tannine, schlanker Nachhall.

16/20 trinken -2017

2010 ZISOLA DOPPIOZETA

Marchesi Mazzei, Noto
Nero d'Avola, Syrah,
Cabernet franc
16 Monate in zur Hälfte
neuen Barriques ausgebaut
Fr. 42.-

Noch betont jugendliche Frucht, reife Kirschen, schwarze Beeren, getrocknete Beeren, ein Hauch Lakritz. Saftiger, straffer Wein mit wahrnehmbaren Röst- und Rauchnoten, viel Frucht und mürben Tanninen, wenig Ecken und Kanten, aber sehr gut vinifiziert.

17/20 2014-2018

2006 ZISOLA DOPPIOZETA

Marchesi Mazzei, Noto
Nero d'Avola, Syrah,
Cabernet franc
16 Monate in zur Hälfte
neuen Barriques ausgebaut

Recht offensive Frucht, Anklänge an getrocknete Beeren und Cassis, später auch Brombeere und Schokolade. Deutliche Würze, leicht röstige Noten, schokoladige Noten im Nachhall, insgesamt eher straff, deutlich vom Holz geprägt, aber in sich stimmig.

17/20 trinken -2016

Erhältlich bei:

Vini Sacripanti
Lägernstrasse 17,
5430 Wettingen
Fon 056 426 08 94
www.vinisacripanti.ch

Dani Matter Weine
Plazzett 12, 7503 Samedan
Fon 079 455 45 21
www.danimatterweine.ch



MARCO DE BARTOLI MARSALA, PANTELLERIA

Siziliens Adresse Nr. 1 für grossartigen oxidativ ausgebauten Marsala, wie er heute nicht mehr in Mode ist und wie er in dieser Perfektion nur noch selten existiert. Fast im gleichen Mass spannend: die süssen, aus Zibibbo hergestellten Weine der Linie «Bukkuram» und die trockenen, nicht oxidativ ausgebauten Weine klassischer Machart. Allein der mittels klassischer Kaltmazeration erzeugte «Sole e Vento» aus Grillo und Zibibbo lässt all jene staunen, die Sizilien solche trockenen weissen Erfrischungen nicht zutrauen.

2012 SOLE E VENTO

Marco de Bartoli,
Marsala
70% Zibibbo, 30% Grillo
Sehr frisch, fast explosiv,
Noten von Aprikosen und
Birne, später auch Kräuter.
Saftiger, animierender
Wein mit erfrischender
Säure und würzigem, leicht
exotischem Nachhall.

16/20 trinken -2016

1987 MARSALA SUPERIORE

Marco de Bartoli,
Marsala
100% Grillo
Sehr duftig, eindringlich,
Noten von getrockneten
Aprikosen und Baumnüssen,
später immer mehr
Orangen und cremige
Eindrücke, Hauch flüchtige
Säure. Straff, enorme

Marco De Bartoli wird gerne als «das gute Gewissen Siziliens und seiner Weine» bezeichnet. Bartolis Bukkuram-Weine von der Insel Pantelleria (oben rechts) sind legendär. Seine beiden Söhne Renato und Sebastiano sind erwachsen, die jüngste Tochter, Josephine (Gipi) De Bartoli, trägt den Namen der Grossmutter, nach der Bartolis Sherry «Josephine Doré» benannt ist.



Würze, am Gaumen frisch und beinah jugendlich wirkend, lang, mit nussigem Nachhall.

19/20 trinken -2030

MARSALA SUPERIORE 10 ANNI

Marco de Bartoli, Marsala

100% Grillo

Nicht ganz so offensiv wie der 1987er mit Noten von Baumnüssen, Honig, getrockneten Feigen und Orangenschalen. Intensiv, eher schlanker Typ, mit deutlichem Alkohol und viel Würze, salzige Noten, Nachhall von Trockenfrüchten.

18/20 trinken -2025

Ermäßig bei:

Scala Vini
Hauptstrasse 85
3708 Lenzburg
Tel. 052 847 30 88
www.cs-fabrik.ch

HAUNER SANTA MARINA SALINA, LIPARI

2010 MALVASIA DELLE LIPARI

Hauner, Santa Marina Salina

95% Malvasia,

5% Corinto nero

Fr. 26.50 (37,5 cl)

Eine Farbe zwischen dunklem Gold und hellem Bernstein. Feine, leicht cremige Noten von getrockneten Aprikosen, daneben etwas Mandelblüte. Saftig, cremig, perfekte Balance zwischen Süsse und Säure, Aprikosenwürze im Nachhall.

18/20 trinken -2030

Ermäßig bei:

Bindelle
Hönggerstrasse 125
8037 Zürich
Tel. 044 276 62 62
www.bindellewine.ch

NEUMARKT

Die besten Weine
der besten WinzerInnen der Schweiz
in der Wirtschaft Neumarkt

Marie-Thérèse Chappaz, Elly Süssstrunk, Gerald Besse, Martha & Daniel Gantenbein, Raymond Paccot, Enrico Trapletti, Urs Pircher, Mauro Ortelli, Jean-Michel Conne, Meinrad C. Perler, Louis Bovard, Denis Mercier, Eric & Susan Lüthi, Simon Maye & Fils, Christian Zündel, Hermann Schwarzenbach, Stéphane Reynard & Dany Varone, Werner Stucky, Annatina Pelizzatti, Didier Joris, Stefano Haldermann, Thomas Studach, Giorgio Rossi, Andreas Meier, Mike Rudolph, Adrian Kaufmann, Jean-Denis Perrochet, Erich Meier, Jean-François Neyroud, Irene Grünenfelder, Gérard Pillon & Jean-Daniel Schlaepfer, Sasha Pelossi... und dazu gibt es slow-food aus den besten regionalen Produkten.

Wirtschaft Neumarkt
Neumarkt 5 CH-8001 Zürich
Telefon 044 252 79 59 Fax 044 252 15 94
www.wirtschaft-neumarkt.ch