

Meiningers weinwelt

2

Golden State
Roadtrip durch
Kalifornien

Gipfelstürmer
Neue Dynamik
in Südtirol

Welt Wein Markt
Die Big Player
im Visier

FEBRUAR
MÄRZ
2019
DEUTSCHLAND
€ 7,80

GENUSS
OHNE ENDE!
**DIE
VERKAUFSS-
HITS 2018**

DIE PERFEKTEN
WINTER-WEINE:
PREMIUM CABERNET
SAUVIGNON
AUS ALLER WELT

**Lifestyle
Guide Lyon**
Feinschmecker-
Paradies für Entdecker

IM TURBOGANG AN DIE SPITZE

Steffen & Andy Rings auf dem Höhenflug



Pinot Grigio delle Venezie

Der Graue mausert sich

Pinot Grigio ist in der Welt zu Hause. Ob in den Weinbars Shanghais, in New Yorker Restaurants oder am Berliner Ku'damm: Überall ist er zu haben. Er ist simpel, eckt nicht an und kostet nicht viel. Jetzt soll aus dem Allerweltskerl ein Mann von Welt werden.

Text: Michael Hornickel

Pinot Grigio delle Venezie DOC heißt das neue Zauberwort, mit dem der Topseller vom IGT in den Qualitätswein-Status erhoben wird. Die neue Appellation, gültig seit dem 2017er Jahrgang, umfasst die drei nordöstlichsten Gebiete Italiens: Veneto, Friuli-Venezia und Trentino, vom Alpenrand und Gardasee bis zur slowenischen Grenze über die riesige Po-Ebene bis hin zum mystischen Venedig, das letztendlich der neuen Appellation seinen klangvollen Namen verlieh. Diese sich quasi über das historische Triveneto erstreckende DOC stellt 85 Prozent der italienischen Pinot-Grigio-Erzeugung und ist mit 25000





GESCHMACKSPROFIL VON PINOT GRIGIO BIS RULÄNDER

Der Grauburgunder gehört zu den edelsten Weißweinsorten der Welt und wird vielleicht unterschätzt, weil er ein Imageproblem hat. Er leidet darunter, dass er sich nicht mit einem eindeutigen Profil ins weinerfahrene Gedächtnis einprägt. Es gibt keinen renommierten Prototypen, sondern vielmehr eine Vielzahl völlig unterschiedlicher Ausprägungen, die von Standort, Erntemenge und Machart sehr stark abhängen.

Hier die Extreme: vom grünlich-gelben, recht neutralen, trockenen, leichten und schlanken Typ auf der einen, bis hin zum goldgelben, reifen, extraktreichen, dicken, bisweilen süßen Gewächs auf der anderen Seite.

Für die erste Version steht stellvertretend die italienische Ausgabe des Pinot Grigio, wie wir sie vor allem aus Pizzerien oder allgemein aus der Großstadt-Gastronomie kennen. Selbst in angesagten Bars ist er zu haben, weil er bekannt ist, elegant klingt und der Gast denkt, da könne er nicht viel falsch machen.

Die zweite Machart ist der Ruländer-Typ, wie er einst in Baden gepflegt wurde: mollig, bisweilen schwer und süß bis hin zu edelsüßen Gewächsen.

Hektar das weltgrößte Anbaugelände der Rebsorte.

Mit der neuen Appellation soll das Niveau des Evergreens gesteigert werden. Ein bisschen weg von leicht und neutral, hin zu etwas voller und aromatischer. Dazu wurden neue Kriterien definiert und vor der Ernte 2017 verabschiedet. Wichtig dabei sind zum Beispiel die Hektarerträge. Sie wurden von 152 Hektoliter pro Hektar für die ehemalige IGT um gut 17 Prozent

auf 126 Hektoliter gesenkt. Das ist immer noch sehr reichlich und muss weinbaulich mindestens so gesteuert werden, dass die geforderten 11 Volumenprozent Alkohol natürlicher Mindestalkoholgehalt erreicht werden. Dafür benötigt man knapp über 80° Oechsle, was in etwa unserem Kabinett-Niveau entsprechen würde. Damit kann man schon was anfangen, vor allem, wenn man bequem darüber liegt. Pinot-Sorten haben nun mal gerne etwas höhere



Mostgewichte, um sich entfalten zu können, erreichen sie auch leichter als andere Rebsorten. Doch letztendlich soll der italienische Pinot Grigio bei allem Upgrading ein leichter und vor allem leicht zugänglicher Wein bleiben. Das legt auch seine Beschreibung im Dekret nahe: „... frisch und harmonisch, von trocken bis leicht süß“.

Der Pinot Grigio delle Venezie muss zu 85 Prozent aus Pinot Grigio bestehen und kann – wie international üblich – durch

andere Rebsorten ergänzt werden, wobei keine Bukettsorten zugelassen sind, um den Sortentyp nicht zu stören. Consortium-Präsident Albino Armani versteht den „delle Venezie“ als den Prototyp des Pinot Grigios italienischen Stils.

Pinot Grigio delle Venezie kann auch ein Schaumwein oder Semi-Schaumwein sein. Darüber hinaus gibt es einen Bianco delle Venezie, der ein Verschnitt der gebietsüblichen weißen Rebsorten sein kann, wobei ein halbes

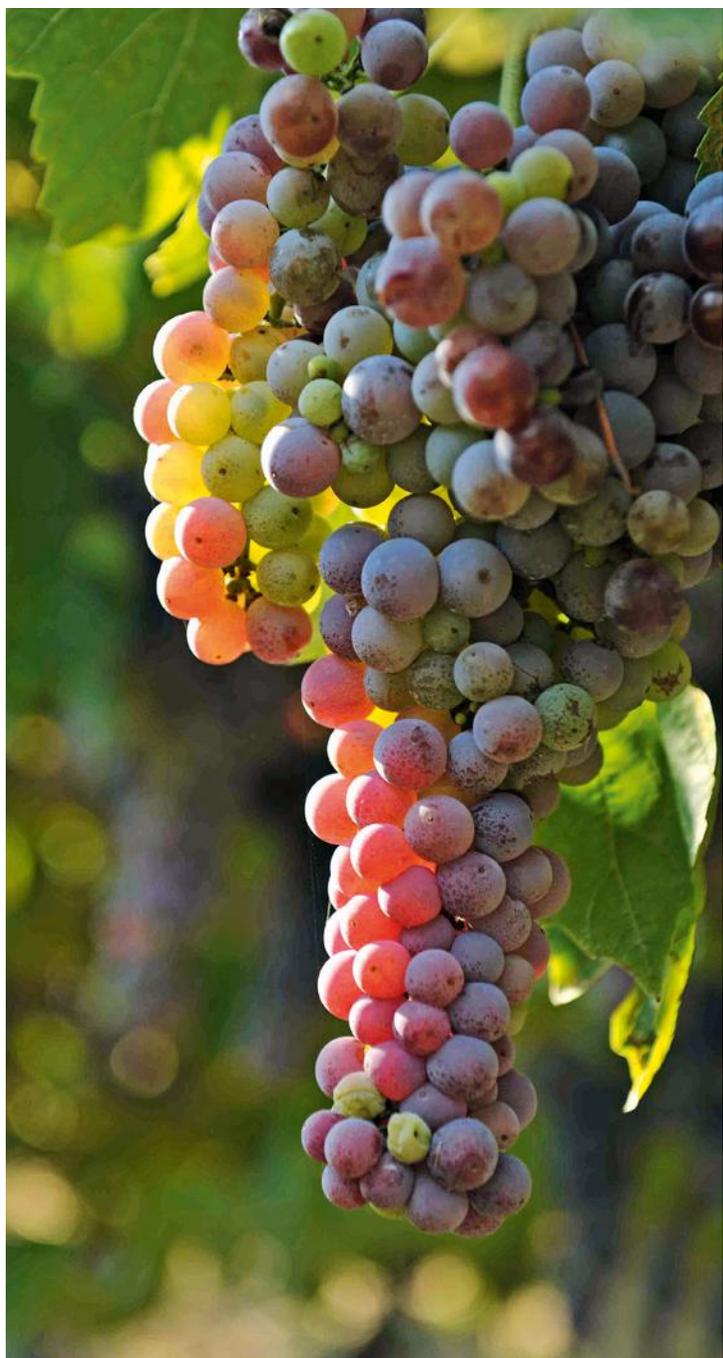
Dutzend edlerer Rebsorten definiert ist (neben Garganega bis Chardonnay übrigens auch so alte Bekannte wie Müller Thurgau und Weißburgunder), von denen eine oder mehrere mindestens die Hälfte der Cuvée stellen müssen.

Die neue Herkunftsbezeichnung soll nicht die 20 bereits im Triveneto bestehenden DOC, die längst traditionell Pinot Grigio erzeugen, ersetzen, bietet aber mit dieser Dach-DOC eine Vereinfachung für den Verbraucher,

vor allem im Export. Dort ist man extrem erfolgreich, wird doch 95 Prozent des italienischen Pinot Grigio im Ausland getrunken. Ein gutes Drittel der Ausfuhren gehen in die USA, ein Viertel nach Großbritannien. Deutschland folgt auf Rang drei und nimmt jede zehnte ausgeführte Flasche ab.

DIE VERKOSTUNG

Wir verkosteten 45 Pinot Grigio delle Venezie, das Gros aus dem Premieren-Jahrgang 2017, aber



**TRAUBE UND WEIN
GRAUBURGUNDER – PINOT GRIGIO – PINOT GRIS**

Die offizielle Bezeichnung des Grauburgunders ist bei uns streng genommen Ruländer. So steht es im Sortenspiegel. Grauer Burgunder oder Grauburgunder sind demnach die Synonyme (und nicht – wie oft zu lesen – umgekehrt). Die zwei Synonyme haben sich bei uns inzwischen aber für die moderneren Versionen der Sorte auf den Etiketten durchgesetzt.

FARBE

Die Farbe der mittelgroßen, dünnhäutigen Beeren eines Grauburgunders ist für eine weiße Sorte recht ungewöhnlich. Wie der Name schon sagt, spielt Grau eine Rolle, dies aber in unterschiedlichsten Farbnuancen in Richtung Rot, Braun oder gar Blaurot, Lila – je reifer desto mehr.

Manchmal ist die Farbausprägung innerhalb eines Stockes unterschiedlich, ja selbst innerhalb einer Traube können die Beeren farblich variieren. Wie dem auch sei: Die grau-rötlich-bräunliche Schalenfarbe erlaubt sogar die Erzeugung von Rosé, bei der italienischen Ausgabe „Ramato“ genannt.

STRUKTUR

Die Traube wird von zwei wesentlichen Merkmalen gekennzeichnet: viel Extrakt, wenig Säure. Lässt man Grauburgunder voll ausreifen, dann ist er fähig, mehr Extrakt zu bieten als alle anderen gängigen Weißweinsorten(!). Hinzu kommen reichlich Glyzerin und Zucker bei stets moderater Säure. Früher gelesen und bei höheren Erträgen kommt ein schlanker, frischerer, grünerer Typ heraus.

AROMEN

Die Aroma-Ausprägung der Traube ist von Haus aus schwach aber intensiver als beim Weißburgunder und kann je nach Standort und Machart sehr unterschiedlich ausfallen. Das Aroma-Profil wird vor allem durch die Gärung geprägt und kann durch diese Sekundäraromen dann recht intensiv ausfallen.

Beim leichten Pinot-Grigio-Typ erinnert der Duft gerne an Kernobst (Apfel, Birne) mit zitrischen Noten (Zitrone, Limette ...), auch an Nektarine oder manchmal an Melone.

Beim molligen Ruländer-Typ aus vollreifen Trauben geht es dann in die gelben Früchte (Aprikose, Pfirsich ...) bis hin zu exotischen Noten (Guave, Papaya ...) und Würze getrockneter Kräuter.



auch bereits ein paar 2018er (Verkostungstermin war Ende November), die sich aber, obwohl blutjung und frisch, nicht besonders jugendlich ungestüm in den Vordergrund drängten. Sie reihten sich in das übliche Niveau ein, das sich etwa so darstellt: Ein gutes Drittel der Weine war sehr gut (ab 85 Punkte aufwärts), wenn auch nie wirklich brillant und ohne absolute Spitzen (maximal 88 Punkte wurden vergeben). Ein weiteres Drittel wurde als „überdurchschnittlich, gut“ eingestuft, was

aber im Verhältnis zum Preis nicht ausreichte, um hier vorgestellt zu werden. Das restliche Drittel war bestenfalls technisch einwandfreier Standard, jede zehnte Probe nicht mal das. Wir bewegen uns hier auch nicht auf einem hohem Preisniveau: Etwa die Hälfte der Weine kostete maximal 7,50 Euro, nur ein paar Ausnahmen überstiegen die Zehn-Euro-Marke.

Die Pinot Grigio werden gerne in Weißglasflaschen angeboten. Die Problematik dieser Fla-

schenart ist bekannt (es entsteht eine unangenehme geruchliche und geschmackliche Entwicklung durch Lichteinfluss). Bei unserer Verkostung von 45 Proben stellten die in Weißglasflaschen abgefüllten Weine mit 24 etwas mehr als die Hälfte der Proben.

Bei den von uns hier empfohlenen 17 Pinot Grigio schafften es aber nur vier Weißglas-Weine (also nur knapp ein Viertel) in die Auswahl der Besten (ab 85 Punkte aufwärts). Die restlichen 13 hoch bewerteten Pinot Grigio (also

gut drei Viertel) stammten aus dunklen Flaschen, meist braune oder grüne, fast immer in einer Bordeaux-Form. Oder anders ausgedrückt: Nur 17 Prozent der Weißglasflaschen konnten empfohlen werden, während es bei den dunklen immerhin 62 Prozent waren. Das kann kein Zufall sein, weshalb wir die empfohlenen Weine aus Weißglasflaschen für Sie gekennzeichnet haben. Sie sind also mit Vorsicht zu genießen. Auf der folgenden Seite finden Sie unsere Auswahl. >



2018 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

86

2018 Tombacco 47 Anno Domini Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12,5 %vol.

bio und vegan; Farbe mit typischem, leichtem Grauschimmer; es folgt ein saftiger und recht stoffiger Typ, eher in die Apfel-Richtung, dabei recht spannend mit Struktur und Länge

Bezugsquelle:

Vinicola Tombacco Srl
www.vitosrl.it

Preis:

4,50 €

85

2018 Natale Verga Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12 %vol.

hellfarbener Typ; zitronig und pfeffrig, dabei leicht, frisch und knackig, wie es sich für einen unkomplizierten Jungwein gehört

Bezugsquelle:

Casa Vinicola Natale Verga Spa
www.verga.it

Preis:

4,95 €

2017 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

88

2017 Martellozzo Pietra di Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12 %vol.

duftiger Typ mit viel Saft und Kraft trotz moderatem Alkohol, ja sogar mit einer gewissen cremigen Dichte bei großer fruchtiger Länge (gelbe Früchte, Orangenblüte ...)

Bezugsquelle:

Piera Martellozzo S.p.a.
www.pieramartellozzo.com

 **Preis:**
8,00 €

2017 Antica Vigna Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12,5 %vol.

fruchtig-frische Nase mit Zitrusnoten (Limette, Zitrone ...), gelben Früchten (Mirabelle ...), auch Kräuterwürze; bei

viel Saft mit fast grasiger Frische ist er der Pinot Grigio mit dem meisten Biss

Bezugsquelle:

Salvaterra Spa
www.tenutesalvaterra.it

Preis:

10,00 €

86

2017 Grimani Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12,5 %vol.

auffallend würzig (getrocknete Kräuter, Oregano); saftig und mit Nerv, gute Länge

Bezugsquelle:

Tenuta Grimani Soc. Agr. Cavaggioni Dino & Andrea S.S.

www.tenutagrimani.com

Preis:

5,00 €

2017 Giusti Wine Longheri Pinot Grigio delle Venezie DOP, 13 %vol.

fruchtig (Apfel, Mirabelle ...) und würzig; saftig dabei recht straff, aber immer harmonisch, nett

Bezugsquelle:

Società Agricola Giusti Dal Col s.r.l.
www.giustiwine.com

Preis:

8,00 €

2017 Astoria Alisia Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12,5 %vol.

dezente gelbe Frucht, Kamille ...; öffnet sich am Gaumen, auch blumig und nussig, leicht, angenehm herb (Weißglasflasche)

Bezugsquelle:

Astoria Vini
www.astoria.it

Preis:

8,00 €

2017 Custoza I Classici Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12,5 %vol.

öffnet sich an der Luft, dann zitrusfruchtig (Zitrone, Orangeat, Orangenschalen-Abrieb, auch Banane); cremig vollsaftig mit Süße-Säure-Spiel und dezent gerbigem Biss

Bezugsquelle:

Cantina di Custoza
www.cantinadicustoza.com

Preis:

9,00 €

2017 Paladin Bosco de Merlo Tudajo Pinot Grigio delle Venezie DOP, 13 %vol.

eigene Stilistik, als hätte er Holz, ist dabei würzig (Minze, Fenchel, Wiesenkräuter ...) und zitrusfruchtig (Orangenschale, Mandarine ...); etwas herb, frische Säure, Alkohol gut eingebunden, trockenes Finale

Bezugsquelle:

Paladin Spa
www.casapaladin.it

Preis:

9,50 €

2017 Tèrio Le Uve Pinot Grigio delle Venezie DOP, 13 %vol.

extrem hellfarben; etwas kräutrige Würze mit Apfel, Quitte und Nuss, alles aber verhalten; recht saftig mit kurios saliner Note, die ihn aber letztendlich ausmacht

Bezugsquelle:

SOC. AGR. Tèrio Le Uve S.S.
www.teriowines.com

Preis:

12,00 €

85

2017 Pasqua Colori d'Italia Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12 %vol.

aus der Weißglasflasche, gelbfruchtig und würzig (Basilikum ...), recht saftig mit Süße-Säure-Spiel

Bezugsquelle:

Pasqua Vigneti E Cantine
www.pasqua.it

Preis:

6,00 €

2017 Santa Sofia Antichello Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12 %vol.

helle bis gelbe Frucht (Birne, Physalis ...), leicht und doch ein bisschen cremig, dann geradlinig knackig frisch (Weißglasflasche)

Bezugsquelle:

Santa Sofia Srl
www.santasofia.com

Preis:

6,00 €

2017 Cecilia Beretta Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12 %vol.

gelbfruchtig, dabei auch leicht nussig (Walnuss) und würzig (Kräuter, Tannennadel ...); sehr saftig und doch schlank bei etwas herbalem Abgang

Bezugsquelle:

Weinwelt – Mack & Schühle
www.weinwelt.de

Preis:

6,90 €

2017 Paladin Pinot Grigio delle Venezie DOP, 12 %vol.

dezente Nase mit etwas reifer Birne, Mandarine und Orangenschale, auch getrocknete Kräuter, alles diskret; etwas kurz, aber mit angenehmem Säurespiel

Bezugsquelle:

Paladin Spa
www.casapaladin.it

Preis:

7,99 €

2017 RAMATO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

87

2017 Dal Cero Corte Giacobbe Ramato Pinot Grigio delle Venezie DOC, 13 %vol.

blassrosa (beim Ramato wird zur Farbgewinnung bis zu 24 Stunden eingemaischt); primärfruchtig duftig (gelbe Früchte, Birne, Apfel ...), auch Cassis und rote Früchte; schmelzig und säurefrisch (Weißglasflasche)

Bezugsquelle:

Dal Cero F.lli S.s. Agr.
www.dalcerofamily.it

Preis:

15,00 €

86

2017 Ca' Duso Motolo MaP tRe Pinot Grigio delle Venezie DOP, 14 %vol.

leicht rosé-farben; fruchtige Nase (Nektarinschalen, Austernschale ...) in kräftigem Saft mit herbem Biss (nicht eindeutig als Ramato ausgewiesen, präsentiert sich aber wie einer)

Bezugsquelle:

Ca' Duso Wine
www.cantinaduso.com

Preis:

8,00 €