



Mona Schrader, Lorenzo Zonin und Federico Giovanetti



Tony Hohlfelds Küche überzeugt



Gemütlich: die Ole Dee



Supertuscan Acciaiole von Castello d'Albola

DIE ZWEI SEELEN DER TOSKANA

TEXT: MATHIAS FAHRIG

Wollust trifft Charakterköpfe beim „Themed Lunch“ in Burgwedel.

Lorenzo Zonin hat einen beneidenswerten Beruf: Er ist Weinbotschafter eines der größten privaten Weingüter der Welt. Andere große italienische Familienbetriebe haben bisher bei Sommeliers in Deutschland einen strahlenderen Klang. Aber Zonin ist hier in der Vergangenheit auch eher zurückhaltend aufgetreten und bediente hauptsächlich das Preissegment unter 10 Euro. Doch der deutsche Weinmarkt ist in Bewegung geraten, und um Erfahrungen auszutauschen und einen besseren Kontakt herzustellen, empfing Lorenzo im Juni Sommeliers aus Handel und Gastronomie zum „Themed Lunch“. Die Wahl des Restaurants fiel auf die „Ole

Deele“ in Burgwedel bei Hannover. Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche des erst 24jährigen Tony Hohlfeld kam so entschlossen und mutig daher, dass die Teilnehmer aus dem Staunen nicht mehr herauskamen. Sein Menü mit geräuchertem Aal, Ofenkartoffel aus der Asche, gegrillter Lammhüfte und dem Dessert mit geschmorter Pastinake spielte mit zahlreichen Röst- und Raucharomen, die die Eigenarten und Qualitäten der präsentierten Weine hervorhoben.

Die zwei Seelen der Toskana waren das Thema des Abends. Im Gepäck hatte Lorenzo Zonin neben fünf Jahrgängen des „Supertuscans“ Acciaiole

vom Chianti-Weingut Castello d'Albola auch drei Jahrgänge Rocca de Montemassi aus der Maremma und mit dem Solatio 2010 den ersten Gran Selezione, wie sich die neue Oberklasse für Chianti Classico nennt. Unterstützt wurde Zonin von Federico Giovanetti, dem aktuellen Weinmacher des Rocca de Montemassi. Um den Ehrgeiz der geladenen Sommeliers anzustacheln, hatten beide eine Blindprobe vorbereitet, bei der Wein und Jahrgang zu erschmecken waren. In Kombination mit den Speisen war das spannender als jeder Spaghetti-Western. Es entwickelten sich intensive Diskussionen über Harmonie von Säure und Gerbstoffen, Süße, Alkoholgrad und die

Segura Viudas

PREMIUM-CAVAS AUS LEIDENSCHAFT

*Sechs mehrfach ausgezeichnete Schaumweine
in unterschiedlichen Geschmacksstufen,
auch als Klein- und Großflasche erhältlich –
exklusiv für die Gastronomie
und den Fachhandel!*

ZONIN

Weinbauern gab es in der Familie Zonin seit 1821, aber die eigentliche Geburtsstunde des Weinhauses schlägt 100 Jahre später, als Domenico Zonin den familieneigenen Grundbesitz in Gambellara im Herzen Venetiens auf Rebbau umstellte und begann, seine Weine selbst zu vertreiben. Bis Ende der 60er-Jahre ist Zonin ein Weingut unter tausenden, aber dann betritt Gianni Zonin die Bühne und beginnt, Geschichte zu schreiben. Mit 29 Jahren übernimmt er die Leitung des Unternehmens und kauft Landgüter und Rebflächen in den besten italienischen Weinbaugebieten. Dazu muss man wissen, dass der gelernte Jurist zeitgleich eine sehr erfolgreiche Karriere als Bankier macht und das hierbei erworbene Know-how für seine Investitionen einsetzt.

1969 erwarb er Ca' Bolani im Friaul, 1979 folgte Castello d'Albola bei Radda im Chianti und schließlich Ende der 90er-Jahre Rocca di Montemassi in der Maremma sowie Masseria Altemura in Apulien und Feudo Principi di Butera auf Sizilien. Aktuell betreibt die Familie Zonin zehn Weingüter in Italien und ein elftes in Virginia mit einer Rebfläche von insgesamt 2.100 Hektar. Vor 10 Jahren fing Unternehmensinhaber Gianni Zonin an, die junge Generation ins Boot zu holen: seine Söhne Domenico (Produktion), Francesco (Vertrieb), Michele (Finanzen) sowie seinen Neffen Lorenzo.

aromatische Skala der Weine. Was verbirgt sich nun hinter den zwei Seelen der Toskana? Zum einen die Maremma, das Land der unbegrenzten Rebsortenmöglichkeiten, mit ihrem auch für später reifende Rebsorten geeigneten Klima. 1998 von Zonin erworben und neu bepflanzt, begann man bei Rocca di Montemassi 2008 mit Cabernet- und Merlot-dominierten Blends. Weinmacher Federico Giovanetti erläuterte, dass sie überrascht feststellten, dass Syrah und vor allem Petit Verdot viel besser auf den stark mineralischen Böden gelangen. Der aktuelle 2011er hat eine enorm saftige Üppigkeit, die Richtung Südhälfte weist, aber auch die für die Toskana typische Säure, die beim Essen nach einem zweiten Glas verlangen lässt.

Diesen fast wollüstigen Weinen standen die strafferen von Castello d'Albola gegenüber. Der Acciaiuolo besteht zu gleichen Anteilen aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Klare Konturen, angenehme Kühle und ein fester, aber nie trocknender Gerbstoff zeichnen ihn aus. Weniger Cassis und Kirsche, sondern Veilchen und Kräuter bestimmen seinen Charakter. Nochmals deutlich eleganter der Solatio 2010 (100% Sangiovese), der die Verkostungsrunde dank seiner helleren Farbe und der deutlichen Frische vor eine leicht zu lösende Aufgabe stellte. Ein schönes Fazit des Abends zog Sommelière Mona Schrader in Bezug auf die beiden italienischen Gastgeber: „Über Wein zu sprechen, kann man nicht lernen, man muss es fühlen und mit Emotionen wiedergeben, und das können sie beide.“ —



Ardau Weinimport GmbH

Feine Weine und Feinkost aus Spanien, Portugal, Italien, Frankreich und Übersee

Langbaughstraße 6 | 53842 Troisdorf | ☎ (0 22 41) 39 31-0
☎ (0 22 41) 39 31-80 | ✉ verkauf@ardau.de | www.ardau.de

Fordern Sie jetzt Ihre persönlichen Verkostungsmuster an.