

Erfrischend „unangepasstes“ Gaillac

(cn) Die Önologie-Koryphäe **Dr. Riccardo Cotarella** dürfte sich ein Stück weit heimisch gefühlt haben: Für die Vorstellung der unter Cotarellas Beratung entstandenen Weine von **Comte de Thun** (Gaillac) hatte Eigentümer Ferdinand Graf von Thun in die Osteria Italiana geladen – eine der ersten und traditionellsten Adressen für italienische Ess- und Trinkkultur in München. Thun und Cotarella arbeiten seit 15 Jahren gemeinsam daran, ihre ganz eigene Vision von hochwertigen, eleganten Rotweinen aus



Südwestfrankreich auf die Flasche zu bringen. Das beinhaltet unter anderem die konsequente Abkehr von den Regularien der AOP Gaillac. Statt auf die vorgeschriebenen Sorten Braucol und Duras setzen sie auf Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir und – quasi als Cotarella-Paradedisziplin – Merlot. Somit werden die Weine aktu-

ell allesamt als Côtes du Tarn (IGP) vermarktet. Den Auftakt der Tasting-Runde machte der „La Parrazal“, eine Cuvée aus Merlot (60%), Syrah und Cabernet Sauvignon mit dunkler, schwarzfruchtiger Art und viel ätherischer Würze (Rosmarin, Lorbeer), dabei überraschend frisch, straff und von feinem, eher dezentem Holzeinsatz geprägt. Aus dem gleichen Jahrgang unterstrich „La Maze“ (100% Merlot) Cotarellas Händchen für diese Sorte. Ebenfalls viel Eleganz und Ausdruck gab es beim „La Tarabelle“. Der reinsortige Syrah lieferte viel sortentypische Würze (Pfeffer, Tabak, auch zart floral), etwas prägnanteren Holzeinsatz und einen saftig-stoffigen Auftritt am Gaumen. Besonders interessant wurde es beim Thema Cabernet Franc, denn hier schickte Cotarella aus 2012 eine „normale“ Version und eine ungeschwefelte Variante ins Rennen. Das Ergebnis polarisierte: Der „regulär“ vinifizierte Cabernet Franc präsentierte sich sehr duftig und elegant (Orangenzeste, Zimt) mit feiner Säure, völlig anders wirkte die Ausführung ohne SO₂. „Wild“, war sicherlich bei einigen Gästen der erste Eindruck, und tatsächlich bot der Wein vom Duft bis an den Gaumen eine sehr urig-rustikale Würze (Malz, Lakritz), dazu viel Dörrobst (Feige, Pflaume), dezente Karamelltöne vom Holz und eine sehr spannende, offene Art.

FORUM VINI „neu“ nimmt Form an

Ein Jahr nach der Übernahme der traditionsreichen Messe in München durch den MEININGER VERLAG werden die ersten Veränderungen sichtbar. Beispielsweise in Form eines hochkarätigen Seminarprogramms mit einer Reihe von Top-Referenten wie Paula Bosch (Thema: Deutscher Wein), Jens Priewe (Italien), Monika Kellermann (Italien) oder Rakhshan Zhouleh (Foodpairing).



Auch die Ausstellerzahl klettert auf Rekord-Niveau, bereits jetzt haben sich mehr Aussteller als im Vorjahr angemeldet. Darunter u.a. Gemeinschaftsstände der „Generation Riesling“, der „Jungen Südpfalz“ oder aus Österreich.

www.forum-vini.de

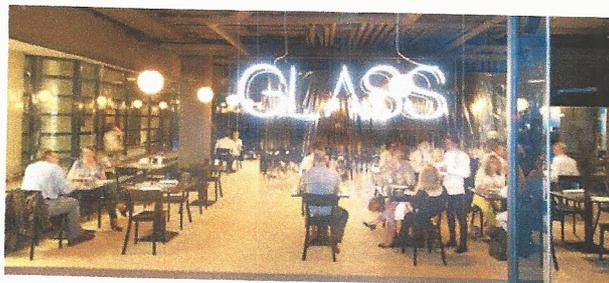


Ronny Weber (l.) hat nach über sieben Jahren im Hotel Ritter (Durbach) die badischen Gefilde verlassen und die Leitung des Vorstandscasinos beim Bankhaus HSBC Trinkaus & Burkhardt AG auf der Düsseldorfer Königsallee übernommen. Sein Nachfolger ist Tobias Schewe, zuletzt Restaurantleiter und Sommelier im Seehotel und Restaurant „Die Ente“ in Ketsch.



Glass setzt auf Coravin

(sas) **Gal Ben Moshe** schenkt mehr als 60 Spitzenweine in seinem Gourmetrestaurant Glass jetzt auch glasweise aus. Das erste Berliner Spitzenrestaurant, das in diesem Ausmaß Coravin einsetzt: „Genuss darf nicht auf den Geldbeutel beschränkt bleiben. Wer mag, soll auch einmal einen ganz besonderen Wein probieren oder, wenn er sich eine Flasche geleistet hat, auch nur ein Glas nachbestellen können“, sagt Gal Ben Moshe. Für die Beratung am Gast und die Pflege des Weinsortiments ist im Glass Sommelière **Juliana Probst** zuständig. Ein Glas (0,1 l) wird etwa zu einem Sechstel des Flaschenpreises angeboten. Die Spanne reicht von 8 Euro (u.a. Steingruble Gutedel



von Ziereisen oder Verdejo El Transistor von Telmo Rodriguez) bis 50 Euro (u.a. 1997 Léoville las Cases oder Hermitage l'Ermite von Chapoutier). www.glassberlin.de