

WEINWIRTSCHAFT

vorgestellt: »I terroir della denominazione Conegliano Valdobbiadene«.

Halle 8 und Halle D

Toscana

Die Toskana schreitet wieder selbstbewusst voran. Im Gepäck einen herrlich fruchtigen Jahrgang 2009 und einen vielversprechenden 2010er, kann das Chianti Classico mit beachtlichen Zuwachsraten angeben: 21 Prozent von 2009 auf 2010, Tendenz steigend. Am Gemeinschaftsstand (D2-4) des Schwarzen Hahns sind 136 Betriebe versammelt. Beim Brunello-Konsortium wird überlegt, wie man die Reglementsänderung des Rosso di Montalcino trotz der Kritiken durchsetzen kann. Stein des Anstoßes ist die von vielen Produzenten gewünschte Erlaubnis, den Rosso mit einem maximalen Zusatz von 15 Prozent anderer roter Sorten zu produzieren. Ein interessanter Weinproduzent und Gesprächspartner ist der Avvocato Danilo Tonon. Er besitzt in Montalcino das hochgelobte Weingut La Togata (A11) und er vertritt das Konsortium als Anwalt im Ausland. Seine Frau Jeanneth Angel hat sich derweil in Sant' Angelo auf eigene Füße gestellt und lanciert zur Vinitaly ihren ersten Brunello namens Carillon. Vinitaly-Premiere feiert auch das Weingut Tenuta degli Dei (C15) aus Panzano, das dem Modeschöpfer Roberto Cavalli und seinem handfesten Bruder Tommaso gehört. Geheimtipp: Bei Campo alla Sughera (C15) aus Bolgheri gibt es am Sonntag Bier zum Aperitif (11.30-13.30 und 16.30-18.30),

es stammt von der toskanischen Brauerei Bat. Eine ruhige Ecke, genannt »Degustationswohnzimmer«, hat die Agentur PR mit der Vereinigung Matura (Önologen, Agronomen, Er7) eingerichtet. Dort kann man ungestört gute Weine der Kundschaft aus ganz Italien probieren, zum Beispiel Boscarelli/Montepulciano, Altesino/Montalcino,

maße prüfen lassen. Nachdem die Ergebnisse vorlagen, wurde ein vernünftiges Programm zur Beschränkung der Hektarerweiterung verabschiedet. Es ist wieder Schwung im Laden. Auch die kleinen unbekannteren Herkünfte und Rebsorten wollen entdeckt werden, wie Grignolino, die frische weiße Favorita, der delikate weiße Cortese



Das Veneto genießt natürlich einen gewissen Heimvorteil

Fenocchio/Barolo, Girolamo Russo/Ätna, um nur einige zu nennen.

Halle 9

Piemont

Der Baroloabsatz hat sich in 2010 merklich erholt. Pietro Ratti, der neue Präsident des Konsortiums Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe und Roero, hatte als eine der ersten Amtshandlungen ein Pflanzstopp erteilt und die Rebflächen in den 13 angeschlossenen Herkünften auf marktgerechte Aus-

dell' Alto Monferrato. Wer wissen möchte, wie die lokale weiße Rebsorte Nascetta aus Novelli schmeckt, geht zu Elvio Cogno (L2) und kostet bei der Gelegenheit auch den 2005er Barolo Riserva Vigna Elena mit. Von Braida – Giacomo Bologna (H4) und Bersarin und Colla, über Pelissero zu Vietti (L4) und Voerzio, alle feinen, kleinen und mittleren Privatproduzenten sind in der Halle 9 vereint. In Halle 5 empfangen die Marchesi di Barolo ihre Gäste, in Halle 7 Fontanafredda, Terre da Vino und Michele Chiarlo.