



Falkensteins Weinprobe

Fürstlicher Sizilianer

Es war im April vorigen Jahres in Düsseldorf. Die Handelskammer von Ragusa hatte zu einer Probe von Weinen aus ihrer Region eingeladen und die dazugehörigen Erzeuger gleich mitgebracht. Den meisten Herren war anzusehen, dass sie eigentlich akademischen Berufen nachgehen und die ererbten Güter von tüchtigen Verwaltern und Kellermeistern betreuen lassen. Wie das in Sizilien häufig der Fall ist.

Aus der fröhlich plaudernden Gruppe ragte ein 1,90-Meter-Mann auf – mit kantigem Schädel und Armen wie Dachbalken. Er fühlte sich augenscheinlich nicht wohl unter den redege wandten Menschen und sagte so gut wie nichts. Der beste Wein des Abends war von ihm.

Sein Name: Emanuele Novara. Sein Alter: 41 Jahre. Der bäuerische Eindruck täuscht. Der bedächtige Mann kann kluge Sätze formulieren. Er ist eigentlich Landwirt, hat sich aber im Selbststudium ein enormes Fachwissen in Sachen Wein angeeignet. Seine Azienda Agricola, von außen ein alter Bau, im Inneren mit moderner Kellertechnik ausgestattet, liegt weithin sichtbar auf einem Hügel außerhalb der Stadt Comiso im Süden Siziliens. Die ganze Familie packt dort mit an. Die 17-jährige Tochter Noemi zeigt die Absicht, in Vaters Fußstapfen zu treten. Novara hat das von den Eltern geerbte Rebland auf 25 Hektar erweitert. Der größte Teil der Fläche ist Tafeltrauben vorbehalten.

ten. Eine besondere Parzelle hat er mit den Sorten Nero d'Avola und Frappato bestockt, aus denen er einen klassischen Cerasuolo di Vittoria keltert.

In Italien gilt dieser Begriff allgemein als Rosé. Doch Novara lässt die gemahlenden Trauben viele Tage gären, bevor er sie abpresst. So erzielt er einen tiefdunklen Wein, den er dann im großen Fass reifen lässt.

Zehntausend Flaschen füllt er pro Jahr, nicht mehr. Es gibt zwei Qualitäten. Der einfachere Wein läuft bei ihm unter der Bezeichnung „Il Presidente“. Seine beste Partie aber, da zeigt der sonst so bescheiden auftretende Mann durchaus Stolz, nennt er „Il Principe“.

Nun gut, es sei erlaubt, den kraftvollen Tropfen fürstlich zu nennen. Der Wein duftet und schmeckt herzhaft nach Schlehnen und schwarzen Johannisbeeren, untermalt von einem Hauch Holz. Geradezu cremig rollt der Trunk über die Zunge, glüht sanft auf und klingt lange, lange nach. Ein Leibgericht der Südsizilianer sind Cuaglie. Wachteln. Sie werden dort normalerweise über Rebholzfeuer gegrillt. Es geht auch feiner. Füllen Sie die Vögelchen mit einer Masse aus Schweinefleisch, kleinen Würfeln von Blutwurst, feinst gehackten Schalotten, aufgeweichtem Brötchen, Ei und etwas Senf und braten sie dann in halb Olivenöl, halb Butter. Dazu gibt es kleine Kartoffeln (Brätlinge) in einer Sauce aus pürierter Petersilienwurzel, Sahne und frischem Salbei.

Pit Falkenstein



Cerasuolo „Il Principe“

JAHRGANG 2004

REBSORTEN Nero d'Avola, Frappato

ANBAUGEBIET Sizilien

ANALYSE 13,8° Alkohol, 5,7 g Säure, 3 g Restzucker (pro Liter)

TRINKEN BIS 2009

PREIS 9,95 Euro

ADRESSE Lust4Wine
Belsenplatz 6

40545 Düsseldorf

Tel. 02 11/55 02 86 11

Fax - 55 02 86 29

mbs@lust4wine.de

www.lust4wine.de

Weitere Weinkolumnen von Pit Falkenstein und
Wissenswertes über Wein im Handelsblatt-Weinclub:
www.handelsblatt-vino.com

Mittagstest: The Wolseley, London



Ins Wolseley hinein kommt nur, wer reserviert – ein extrem empfehlenswertes Telefonat.

Foto: PR

Wo soll man anfangen? Am besten bei der Telefonnummer, denn ohne Reservierung geht für Normalsterbliche nichts, und in diesem Londoner Restaurant sollte man wirklich mal gegessen haben: 0044/207/499 69 96 – das ist der heiße Draht zu „The Wolseley“, einem ehemaligen Auto-Showroom aus den 1920er-Jahren am Piccadilly, gleich neben dem berühmten Ritz Hotel.

Benannt nach der einstigen Automarke und designt ganz in schwarzem und beige Marmor, mit Art-déco-Lüstern, Golduhren, schwarzen Samtbänken, Laktischen und jeder Menge Spiegel erinnert „The Wolseley“ an die edle Variante einer Brasserie – allerdings ist das Celebrity-Aufkom-

men im Wolseley bemerkenswert. Ob Willem Dafoe, Catherine Zeta-Jones oder Daniel Craig – sie alle pilgern zum Wiener Schnitzel mit warmem Gurkensalat (extrem empfehlenswert), Filetsteak mit Pfeffersauce oder Heilbutt an Bearnaise. Die Hausmannskost schmeckt so gut wie bei Muttern – etwa die Hühnerbrühe mit Einlage –, wird allerdings mit viel Silber drumherum eleganter serviert als am heimischen Küchentisch. Und wer's zur Mittagszeit nicht schafft: Die Gurkensandwiches zur Teatime sind unvergesslich gut.

Husch Josten

**The Wolseley, 160 Piccadilly
London W1J 9EB, Tel. 00 44/207/499 69 96
www.thewolseley.com**

Mitternachtstest: Modern Masters, Erfurt



Ausgezeichnet im Doppelsinn: Beim Mix-Weltmeister gönnen sich Gäste geistige Genüsse.

Foto: PR

Hinter diesen Mauern von 1549 wurden einst Luthers Schriften und Adam Rieses Rechenbücher gedruckt. Heute werden hinter der grünen Holztür Drinks ausgeschenkt – ausgezeichnete vom Ausgezeichneten. Denn Torsten Spuhn, der das „Modern Masters“ zusammen mit Katharina Vierow betreibt, ist deutscher und mehrfacher Weltmeister im Cocktailmixen, war 2005 Barkeeper des Jahres. Und er bietet seinen Gästen eine doppelte Schnapszahl an: Aus 222 Spirituosen werden 333 Cocktails gezaubert.

Genießen können das die Gäste in ursprünglicher Atmosphäre: Unter der grünen Decke wurden die blanken Mauern zum Glück nicht gestylt, sondern belassen wie auch die gebogenen Fensteröffnungen. Einfache dunkle Holzstühle und -tische stehen dicht beieinander, den zweiten Raum

erhellen Teelichter und sehr dezente, rostfarbene Lichtstelen. Lesen kann man die ausführliche Getränkekarte trotzdem, auf der neben Erwartbaren viele prämierte Eigenkreationen stehen. So Gingirini aus Viking Fjord Wodka, Ginger-Liqueur, Cinzano Cimetto, Apfel und Orange-Bitter. Oder unter den Longdrinks Orange Jungle (nur dort zu haben): Mandrin-Wodka, Mango-Liqueur, Green-Melon-Liqueur, Holunder, Apfel und Gurke.

Neben einer langen Liste von Special-Daiquiris und -Margaritas kann man sich im Erfurter Kneipenviertel – sehr freundlich bedient – auch Alkoholfreies schmecken lassen: etwa aus Ananas, Zitronen, Sahne, alkoholfreiem Rum- und Kokos-Sirup eine Virgin Pina Colada.

Ute Grundmann

**Modern Masters, Michaelisstraße 48
99084 Erfurt, Tel. 03 61/550 72 55**