

Exklusivität kann auch bezahlbar sein



„Exklusive Weine“ – unter diesem Schlagwort bietet der Handel ständig Massenware an. Was beworben werden muss, kann nicht so wirklich exklusiv sein. Meistens kostet Exklusivität einen Haufen Geld!

Paradebeispiel beim Wein: Domaine De La Romanée-Conti 2017: ca. 30 000 Euro die Flasche. Also echt exklusiv. Der Witz: Bekommt man ihn durch Zuteilung über einen Händler des Vertrauens, dann ist die Flasche deutlich weniger teuer.

Dagegen ist eine Flasche Chateau Pétrus aus der Bordeaux-Region mit ca. 3000 Euro nachgerade schon günstig – wenn man bedenkt, was ein Hubschrauber kostet.

Der berühmte Château Mouton von Rothschild ist im Jahrgang 2015 für 745 Euro zu haben.

Und der italienische Superstar Ornellaia kostet etwa 330 Euro – pro Flasche!

Achtung: Der Kunde muss hier auch noch extrem aufpassen, denn in diesen Preisregionen gibt es Fälschungen. Also zahlt man durch den seriösen Händler noch mal ordentlich drauf.

Viel zu teuer!

Das alles ist selbst für den Weinfreak zwar hochexklusiv, aber irre teuer. Dabei ist wirkliche Exklusivität für Weinbegeisterte für viel weniger Geld zu haben. Man muss die Stars im internationalen Gewerbe kennen und beim Erscheinen des neuen Jahrgangs schnell zuschlagen. Wir schauen uns solche Exklusivität einfach mal am Beispiel Italien an.

► **Erste Regel:** Nicht die wertige Ausstattung der Flasche und des Etiketts entscheiden über den Wein, sondern der Inhalt. Auf dem Probiertisch steht der 2020 Contrada G Terre Siciliane (ca. 58 Euro pro Flasche).

Die Flasche sieht beinahe schon nach Supermarkt aus. Drinnen befindet sich ein echter Geheimtipp – ein Nerello Mascalese der Superklasse, der am Ätna wächst. Die Reben sind um die 100 Jahre alt, den Betrieb Contrada Guardiola kennen zumeist Profis.

Der Rotwein reifte 18 Monate in großen Eichenholzfässern. Er kommt burgundisch daher, weshalb wir ihn kühl für 30 Minuten in eine Karaffe dekantieren und dann ins moderne Burgunderglas ausschenken. Da verbreiten sich dann Aromen von Sauerkirsche, Roten Johannisbeeren, Tabak, Lakritz und etwas Schlehe. Dieser göttliche Stoff schmeckt schon jetzt, kann aber noch gut zehn Jahre auf der Flasche reifen.

► **Zweite Regel:** Berühmte Weingenies, die zum Teil nur die Branche so richtig kennt, sorgen für wahrhaft exklusive Weine im Keller. Ein Beispiel ist der italienische Weinzauberer Carlo Ferrini, der auch viele andere namhafte Weingüter (z.B. San Leonardo) berät. Ferrini ist in

den Sechzigern, sieht aus wie ein italienischer General im Ersten Weltkrieg, ist ein gefürchteter Perfektionist und hat an seiner Seite Tochter Bianca, die womöglich noch perfektionistischer ist.

Nur Freaks wissen: Das Duo produziert in kleiner Auflage eigene Weine der Superklasse. Und die liegen zum Teil unter 100 Euro pro Flasche – wenn man sie denn ergattert.

Am Ätna hat Ferrini zum Beispiel ganze zwei Hektar, eine nachgerade winzige Anbaufläche. Der Alberelli di Giodo 2018 (ca. 48 Euro pro Flasche) besteht aus dem hier typischen Nerello Mascalese und ist einer der burgundischsten Ätna-Weine, die ich kenne.

Der saftig-würzige Stoff kommt ebenfalls kühl ins moderne Burgunderglas und zeigt dort Aromen von Sauerkirsche, feine Himbeere Kräuter und Salz. Diese sehr eleganten Ätna-Rotweine serviere ich übrigens auch gerne zu Wels, Thunfisch oder Schwertfisch.

Heißer Tipp für die Weinprobe mit Freunden: Solch einen Nerello Mascalese vergleichen mit einem Barolo und einem großen deutschen Spätburgunder – zum Beispiel von Fürst in Franken, Dr. Heger in Baden oder Meyer-Näkel von der Ahr. Jeder Test ein Fest!

In der Toskana macht Ferrini seinen eigenen Brunello di Montalcino. Der 2017 Giodo Brunello di Montalcino (119,90 Euro pro Flasche hat schon einen Luxus-Preis, erreicht aber bei den internationalen Experten Traumbewertungen zwischen 95 und 96 Parker-Punkten). Daran gemessen ist er beinahe schon günstig.

Besonders geil: Von diesem Brunelli gibt es im Jahrgang 2017 keine 3000 Flaschen, und das weltweit. So viel zum Thema „Exklusivität“.

Den reinsortigen Sangiovese geben wir zuerst für 40 Minuten kühl in die Karaffe und dann ins große Bordeauxglas. Und da zeigt sich wieder die Grundregel Carlo Ferrinis: „Ich will elegante Weine.“ Eleganz verbindet sich bei ihm immer mit einem burgundischen Charakter, wie man ihn in Montalcino so nirgendwo findet. Im Aromenspektrum tummeln sich Schwarzkirsche, Lakritze, Brombeere, etwas Tabak und ein Hauch von Gruft.

Für alle Weinfans mit einem normalen Portemonnaie produziert Ferrini in Montalcino auch noch die Serie Giodo La Quinta. Das erinnert vom Namen her an Nord-Portugal, und das soll es auch. La Quinta ist wieder so ein Geheimitipp! Der 2020 Giodo La Quinta Rosso Toscana ist schon für 34 Euro pro Flasche zu haben.

Er besteht ebenfalls zu 100 Prozent aus der Rebsorte Sangiovese. Der Wein wird in Eichenholzfässern zu 500 und 1200 Litern ausgebaut.

Im Aromenspektrum dieses Burschen finden wir Schwarzkirsche, Johannisbeere und Orange. La Quinta gefällt mir persönlich besser als manche viele weit teurere Brunelli. Der

Exklusivitätsfaktor ist ebenfalls hoch: Es gibt pro Jahrgang nur etwa 8000 Flaschen davon.

Schlussbemerkung: Solche exklusiven Weine gibt es natürlich auch in Deutschland, in Frankreich, Spanien, Portugal, Chile oder den USA. Ich werde in diesem Jahr immer mal wieder auf diese „hidden champions“ hinweisen.