

Der Kitchenrocker auf Weinreise durch Italien

Jörn Töpfer reist in 3 Tagen, von München über Südtirol nach Umbrien

Fotos: Claudia Horn/Jörn Töpfer/Text: Jörn Töpfer



Nach kurzem Flug Hamburg-München und einer Busfahrt über den Brenner, der uns mit einem Schneesturm begrüßt, kommen wir bei strahlendem Sonnenschein in Terlan an und damit auch bei der Cantina Terlan, deren anspruchsvolle Hochgewächse aus den Terlaner Spitzenlagen stammen.

Es heißt, raus aus dem Bus und zur Weinverkostung. Unter der fachkundigen Anleitung von Klaus Gasser, hat es mir der Sauvignon Quarz, mit seinem voluminösen und komplexen Bouquet angetan. Die Krönung des Tages ist unser Abendessen im Sternerestaurant „Zum Löwen“, wo mich u.a. Tortelloni mit Kastanienfüllung und Hummer sowie die exzellenten korrespondierenden Weine der Cantina Terlan beglücken.

Am nächsten Morgen geht es nach Trento, zur Familie Lunelli und den Ferrari Weingütern in Trento, durch die wundervolle Landschaft der Dolomiten. Die Sektkellerei Ferrari, die in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt wird, ist mit 5 Millionen verkauften Flaschen, italienischer Marktführer und wird bei Staatsempfängen sowie der Oscarverleihung verkostet. Alle Schaumweine entspringen Trauben aus eigenen Weinbergen und werden ausschließlich nach der Metodo Classico, dem Champagnerverfahren hergestellt.

Wir verkosten u.a. auch in der historischen Villa Margon, bei strahlendem Sonnenschein und einem Ferrari Rosé, der eine raffinierte Harmonie von Pinot Nero und Chardonnay schafft. Am Abend verwöhnt uns der Sternekoch Alfio Ghezzi, in der Locanda Margon.

Von Trento geht es in einer 7 stündigen Busfahrt, durch die pittoreske Toskana, nach Assisi in Umbrien. Ein Wohlgefallen für das Auge des Betrachters. Die Weinberge der Tenuta Castelbuono liegen uns zu Füßen, in der Ferne liegt Assisi und wir werden Zeuge einer Verkostung des Sagrantino, in einem architektonisch einzigartigen Gebäude des Weingutes. Der Abend im historischen Assisi markiert den krönenden Abschluss dieser Reise.

Da dies nur eine Kurzfassung der Reise sein kann, finden Sie weitere Informationen unter:
www.kellerei-terlan.com / www.ferrarispumante.it / www.zumloewen.it / www.locandamargon.it



WIR VERLOSEN

1 Flasche Ferrari Perlé 2007 und 1 Flasche Terlaner Classico DOC 2013