



Ausgesucht gut

In unsicheren Zeiten schauen auch Weinfreunde genauer auf ihr Konto. Unser Autor Jens Priewe hat sechs Empfehlungen, die den Geldbeutel nicht zu sehr strapazieren: Weiße, die gut zu Frühlingsgemüse passen, sowie Rote, die mit Frucht und Würze punkten

Überall kriselt es, auch beim Wein. Die Menschen kaufen weniger, vor allem weniger teuren Wein. Bordeaux hat es besonders schlimm getroffen. Aber auch Deutschland und Österreich registrieren starke Rückgänge. Selbst Champagner ist in Ungnade gefallen, obwohl es immer heißt, er sei krisenfest, weil man ihn in schlechten Zeiten dringend braucht. Ich habe meinen Einkaufszettel der Lage angepasst. Die Weine darauf sind ausgesucht gut, überfordern aber nicht den Geldbeutel.

Zunächst ein Riesling: Er heißt **Nahesteiner (1)**, kommt vom Schlossgut Diel und ist der beste Gutsriesling, den ich vom Jahrgang 2023 bisher getrunken habe. Knisternde Frische, rasanter Trinkfluss, schmeckbare Mineralität (€ 11,90, <https://diel.eu>). Caroline Diel, die Winzerin, verriet mir das Geheimnis: Sie hat den Wein lange auf der Hefe liegengelassen und erst spät, nämlich im September, freigegeben.

Eingedenk der Spargelzeit, die bevorsteht, habe ich als zweiten Weißwein einen **Südtiroler Terlaner (2)** ausgewählt: eine traditionelle, hochklassige Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, gewachsen in den steilen Hochlagen der Kellerei Terlan nördlich von Bozen. Beeindruckend die alpine Frische, die vornehm zurückhaltende Frucht und die pikante Note, die von einer kleinen Menge Sauvignon blanc herührt, die der 2024er Cuvée hinzugefügt wurde. Der Spargel freut sich schon auf ihn (€ 21,90 bei www.meravino.de).

Für die Frankophilen habe ich eine besondere Flasche parat: einen Chenin blanc von der Loire, erzeugt von einem kleinen Biowinzer namens Damien Laureau, einem der Stars der Appellation Savennières. Chenin blanc ist eine schwierige Sorte, nicht alles, was die Loire-Winzer aus ihr machen, gereicht Weintrinkern zum Plaisir. Damiens Einstiegswein **L'Alliance (3)** (€ 24,90 bei www.lesamisduvin.de) ist ein Weißer für Anspruchsvolle: rauchig-schiefzig im Duft, im Geschmack an Verbene-

„Dieser Rosso di Montalcino übertrifft dreimal so teure Brunello: Luxus im Taschenformat.“



Weinkenner Jens Priewe gibt hier seine aktuelle Einkaufsliste preis

Tee und Mandeln erinnernd. Zu jungem Frühlingsgemüse – délicieux. Wenn er drei oder fünf Jahre alt ist und die privaten Haushaltsbudgets großzügiger bemessen sind, auch zu Steinbutt und Hummer.

Zu den Roten. Der Erste kommt aus Italien und ist ein Sangiovese – im Hinterland von Rimini gewachsen. Was wenige wissen: Die Sangiovese-Traube hat dort eine längere Tradition als in der Toskana. Wie ich auf diesen Wein gekommen bin? In einer dunklen Ecke meines Kellers fand ich eine Kiste mit Weinen aus der Romagna (so heißt die Gegend zwischen Bologna und Rimini), die mir jemand vor 20 Jahren zum Probieren zugeschickt hatte. Ich öffnete sie, entkorkte eine Flasche – und war perplex. Der Wein, Jahrgang 2001, war fantastisch: feinfuchtig, packend, ohne jede Altersnote. Ich rief beim Weingut San Valentino an und fragte, ob seine Weine in Deutschland erhältlich seien. Sind sie nicht. Das Weingut ließ mir aber sein aktuelles Sortiment zukommen. Die Weine begeisterten mich. Ich habe den einfachsten – **Sangiovese di Romagna „Scabi“ (4)** – auf den Einkaufszettel gesetzt, weil er besonders wohlschmeckend ist, aus dem großen Jahrgang 2022 kommt und zeigt, dass es genügend Alternativen gibt, wenn Winzer allzu gierig werden. Ich habe mit dem Weingut abgesprochen, dass es ihn (und seine anderen Weine) schnell, zuverlässig und zu einer moderaten Frachtrate (€ 15) für sechs Flaschen für Feinschmecker-Leser nach Deutschland verschickt (ab € 150 Warenwert gratis, www.vinisanvalentino.com). Wer klug ist, füllt seine Bestellung mit dem Terra di Covignano

Sangiovese di Romagna auf. Dieser Wein sattelt qualitativ noch einmal kräftig drauf.

Der zweite Rotwein ist einer der spannendsten Rioja, die ich in der letzten Zeit getrunken habe. Er ist deutlich teurer, aber gemessen an dem Preisniveau der berühmten Spitzenrioja billig. Der 2022er **„Harrobia“ (5)** von Jade Gross gehört zur neuen Generation der Winzer-Rioja. Er stammt aus einer kleinen Parzelle auf 600 Metern Höhe bei Vincenzo de la Sonsierra, ist äußerst geradlinig und von disziplinierter Fülle. Das Dorf ist der Hotspot der jungen Wilden in der Rioja. Wild ist an der Winzerin nur die Biografie: geboren in Hongkong, Politikstudium in New York, dort Menschenrechtsanwältin, Kochschule in Paris, anschließend bei Alain Ducasse am Herd gestanden, schließlich Chefköchin im berühmten Restaurant „Mugaritz“ bei San Sebastián. Und nun Winzerin. Der „Harrobia“ ist ihr bester Wein. Kühle Frucht mit feinen Würznoten: Piment, Rosenpaprika, Vanille (€ 55 bei www.weine-feinkost.de).

Der letzte Rotwein kommt aus der Toskana. Es ist der **Rosso di Montalcino (6)** des Winzers Giuseppe Gorelli. Aus 82 Weinen dieses Typs, die ich vor ein paar Monaten verkostet habe, ragte sein 2021er heraus. Er brilliert mit zarter Frucht, seidigem Tannin und dem mitreißenden Aroma von wilden Kirschen, Wacholder, Süßholzwurzeln. Die Statur eines Brunello hat er nicht. Aber mit seiner burgundischen Eleganz übertrifft er viele dreimal so teure Brunello deutlich (€ 32,50 bei www.extraprima.de) – Luxus im Taschenformat. ||

FOTOS: THOMAS VON AAGH, MICHAEL BERNHARDI