



★★★★★ 2004 ROJANO TUDERNUM, IGT ROSSO DELL'UMBRIA 14%, NK, Müller € 17,50 (SG/ME/Sagrantino) Ziemlich „wilde“ Aromatik, dunkelfruchtig unterlegte Animalik; wunderbar dichte, dezent holzuntermalte Frucht, Honig, stoffig, saftig, ausgezeichnet.

★★★★★ 2000 NOSTRUM MAVRO PUGLIA, VINO DELLA CASA, RISERVA DON ROCCO, LEUZZI E FIGLI 16%, GK, Leuzzi € 18,- (Malvasia Nera/Negroamaro/Primitivo; ohne Weinkategorien- und Lot-Angabe, 660 Flaschen) Eigenwillige, offenbar gewollt oxidative Nase, Apfelschalen; weiche Fülle, geschmeidig durch den hohen Alkohol, leicht gekühlt serviert schmeckt er noch besser, Hauch Kirschkör, ausgesprochen individuell, entzieht sich einer konventionellen Beurteilung, aber dennoch hochinteressant.

★★★★★ 2001 GRAVELLO, LIBRANDI, IGT VAL DI NETO 13,5%, NK, Thurner € 19,90 Saftig, knackig, dicht, viel Holz, viel Stoff, kompakte Dunkelfrucht, ziemlich ungestüme Animalik, in seiner Art aber witzig und ausgezeichnet.

★★★★★ 2000 MONTESTEFANO DOCG BARBARESCO, LUIGI GIORDANO 13,5%, NK, Corit € 20,50 Feine, reiche Veilchen-Trüffel-Nase; klassische Frucht, schöner Stoff, klassisch, saftig, ausgezeichnet.

★★★★★ 2005 DOC PROSECCO DIVALDOBBIADENE SPUMANTE EXTRA DRY, LINO BRUSTOLIN 11,5%, NK, Corit € 10,50 (Sekt, 16 g/l) Zarte Nase, reifer als die meisten anderen Proseccos, aber schöner Biss und keineswegs überreif, ein wenig verhalten.

★★★★★ 2004 DOC BARBERA D'ASTI DE LA ROCCHETTA, GIORGIO CARNEVALE 14%, NK, Corit € 11,05 Reife, offene Fruchtaromen; am Gaumen säurebetont, kernig, aber mit gutem Fond versehen.

★★★ 2006 MERLOT, ROMEO LAZZAROTTO, DOC LISON PRAMAGGIORE 13%, NK, Lazzarotto € 6,50 Sehr einfache Stilistik; schlank, sehr jung, ein Hauch besser als der Cabernet Franc.

★★★ 2005 CEREGIO, DOC SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE 13%, NK, Wein & Co € 7,99 Verhalten; sehr einfach in der Aromatik, kaum Frucht, Korkschleicher; die zweite Flasche doch eine Spur expressiver.

★★★ 1992 NOSTRUM LEVCO PUGLIA, VINO DELLA CASA, RISERVA DONNA ANNA, LEUZZI E FIGLI 15%, GK, Leuzzi € 18,20 (0,5 l) (Malvasia Bianca/Moscato/Verdeca, Spätlese und Passito) Bernstein, leicht trüb; medizinisch-süße, reife Honignase, auf eine eigenwillige Art nicht direkt oxidativ; kräuterlikörig, zart bitter, sehr eigenwillig.

★★ 2006 CABERNET FRANC, ROMEO LAZZAROTTO, DOC LISON PRAMAGGIORE 12,5%, NK, Lazzarotto € 6,50 Jugendlich vordergründige Frucht; sehr einfache Machart, wenig Charme.

★★ 2003 DOCG SAGRANTINO DI MONTEFALCO TUDERNUM 14%, NK, Müller € 32,60 Kompakt, dicht, verschlossen, mordsmäßige Tanninmengen, im Moment völlig unzugänglich, für Optimisten mit sehr viel Geduld.

★ 2006 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, ROMEO LAZZAROTTO, DOC LISON PRAMAGGIORE 13%, NK, Lazzarotto € 6,50 Heidelbeeren, aber wiederum ein zarter Oxidationshauch; am Gaumen fast nur mehr Apfelschalen, schade.

#### MOLDAWIEN

★★★★★ 2004 CHÂTEAU VARTELY CABERNET SAUVIGNON 13%, NK, Natur4u € 5,50 Harzige Dunkelfrucht; herzhafter Biss, knackig, frisch, recht burschikos.

2004 CHÂTEAU VARTELY MERLOT 13%, NK, Natur4u € 5,50 (Der junge Staat heißt übrigens auf deutsch offiziell „Republik Moldau“, nicht zu verwechseln mit dem böhmischen Fluss.) CO<sub>2</sub>, unfein, diffus, unbeurteilbar.

#### PORTUGAL

★★★★★ 2004 QUINTA DO CRASTO RESERVA OLD VINES, DO DOURO 14,5%, NK, Bruckner € 23,10 Wow! Herrliche Nase, wunderbarer Tiefgang, saftige Frucht, Vanille, modern und doch klassisch, Heidelbeeren, toller Stoff.

★★★★★ 2004 TERRENUS RESERVA RED, RUI REGUINGA, VR ALENTEJANO 14%, NK, Kuranda € 25,20 Feingliedrige, aber doch präzise Nase; hintergründige, auf Saftigkeit einherkommende Dunkelfrucht mit verborgener Vanille, wunderbar saftig, knackig, fein und wunderschön, ausgezeichnet.

★★★★★ 2003 QUINTA DO CORREIO, QUINTA DO ROQUES, DOC DÃO 13%, NK, Kuranda € 5,10 Tiefe, süße, etwas hochgetönte Dunkelfrucht; dunkelbeerig, extraktsüß, vordergründig, süffig.

★★★★★ 2005 MONTE DA PECEGUINA, HERDADE DE MALHADINHA NOVA, VR ALENTEJANO 14%, NK, Bruckner € 13,90 Schlank, straffe, mineralisch angehauchte Dunkelfrucht; guter Biss, feine Extraktsüße, jugendlich forschende Säure, Zukunft.

★★★★★ 2003 QUINTA DO ROQUES TOURIGA NACIONAL, DOC DÃO 13,5%, NK, Kuranda € 20,40 Saftige, klassische Frucht, straff und auch elegant, stoffig, noch sehr jugendlich, braucht deutlich noch Zeit, Zukunft.

★★★ 2003 QUINTA VALE DO MOGO ESPUMANTE BRUTO, DOC BAIRRADA 12,5%, NK, Bruckner € 10,90 (Sekt) Reifes Grüngold; sehr reife, tiefe, expressive Nase; reif, zwar knackig, aber ein wenig kurz, könnte mehr Ausdruck haben.