

Supplément

Klein und fein

Sie sind schaurig in Mode, diese kleinen, süssen Dinger, Cupcakes genannt. Der Trend kommt, wie könnte es anders sein, aus den USA, wo die schmucken Kuchen-Häppchen geradezu einen Kultstatus geniessen. Unverschämte fein und äusserst hübsch, sind die Cupcakes von «Jolie et Calorie». Dahinter stecken die Art-Buyerin Tina Schalow und die Gastronomin Janka Schenker aus Zürich. Die beiden Damen liefern Cupcakes in drei verschiedenen Grössen (Fr. 3.– bis Fr. 8.50), ab 6 Stück. Die Geschmäckle der Cupcakes variieren je nach Saison. «Choco Choc» zum Beispiel besteht aus dunkler Schokolade, Cream Cheese und frischem Ingwer. Wünsche werden wenn immer möglich erfüllt. So gibt es bei «Jolie et Calorie» auch Hochzeitstorten oder Geburtstags-Arrangements. (chu.)

www.jolie-et-calorie.ch

Genuss



Auslese

Umsonst



«Essen geht! Basel» heisst das neue Gutscheinebuch, das für Zürich bereits in einer erweiterten Ausgabe vorliegt. Das handliche, chic gestaltete Buch mit seinem leuchtend blauen Leineneinband funktioniert nach bewährtem Rezept: Wer mindestens zu zweit in einem der 14 vorgestellten Restaurants erscheint und das Büchlein mitbringt, dem wird eine Hauptspeise kostenlos serviert. Bei der Auswahl der Lokale sind die Urheber René Grüniger und Martina Schober ihrem persönlichen Geschmack gefolgt. Nebst der Küche waren Ambiente, Innen- und Outendesign und eine freundliche Bedienung ausschlaggebende Kriterien. Jedes der 14 Restaurants wird auf vier Seiten in Wort und Bild vorgestellt. (chu.)

René Grüniger, Martina Schober (Text), Basil Stücheli (Fotos): Essen geht! Basel. Circa Fr. 58.–. Erhältlich in ausgewählten Geschäften oder unter www.essengehn.ch.

Wein-Keller

Modern



Peter Keller

Bulgarien steckt als Weinland noch in den Kinderschuhen. Ein engagierter Bordeaux-Winzer, Graf Stephan von Neipperg, glaubt an das Potenzial der Region und kaufte die Bessa Valley Winery, die 120 Kilometer westlich von Sofia liegt. Dem Deutschen gehören namhafte Güter wie Château Canon-la-Gaffelière, Clos l'Oratoire und Château d'Aiguihe. Neipperg ist überzeugt, dass auch in Bulgarien hochwertige Weine erzeugt werden können. Statt auf einheimische Sorten wie Mavrud oder Melnik setzt er auf die Bordeaux-Varietäten Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Syrah. Die ersten Beispiele sind vielversprechend. Namentlich der Enira Reserva 2006 zeigt eine überaus vielschichtige Nase, Dichte und eine schöne Struktur. Modern, aber gut gemacht.

Enira Reserva 2006, Bessa Valley Winery, Fr. 19.95, erhältlich bei Manor, www.manor.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

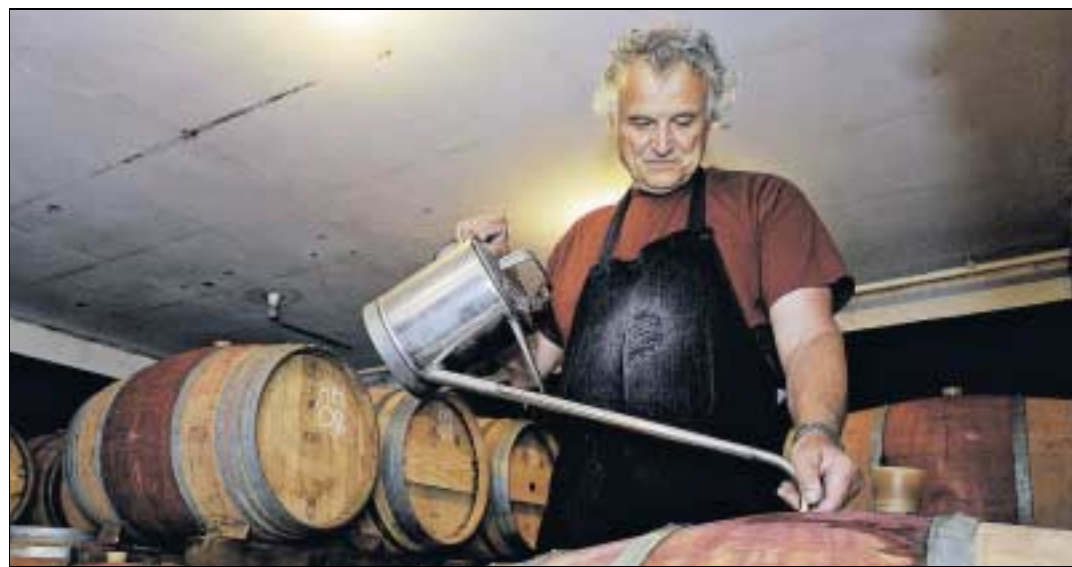


«Montagna Magica» von Daniel Huber: Die Etiketten werden jedes Jahr von einem anderen Künstler gestaltet.

Gute Jahre, schlechte Jahre

Der «Montagna Magica» von Daniel Huber zählt zu den besten Schweizer Weinen. Wir haben elf Jahrgänge verglichen

Merlot regiert im Bordelais. Grosse Bedeutung geniesst die rote Sorte auch im Tessin. 80 Prozent der Rebfläche von rund 1000 Hektaren sind damit bestockt. Edle Tropfen aus der Südschweiz müssen Vergleiche mit der internationalen Konkurrenz dank dramatisch gestiegener Qualität in den letzten zwei Jahrzehnten nicht fürchten. Zur Tessiner Elite gehört der Montagna Magica von Daniel Huber aus Monteggio. Der Zürcher wanderte 1980 aus und baute seinen Betrieb im Malcantone auf, stets mit dem Ziel vor Augen, einen langlebigen Wein zu produzieren. Der Durchbruch gelang ihm an einer Ende der achtziger Jahre durchgeführten Degustation mit Merlots aus aller Welt. Sein Top-Produkt, der Montagna Magica 1988, landete auf dem zweiten Platz, punktgleich mit der Bordeaux-Ikone Château Pétrus aus dem Pomerol. Der «Zauberberg» des Schriftstellers Thomas Mann hat Huber zum Namen des Weines inspiriert. «Das Buch hat mich beeindruckt», erzählt der Winzer. Zuerst musste der gelernte Forstwissenschaftler Brachland roden. Der Rebberg mit dem Namen Ronco di Persico wurde 1981 gepflanzt, liegt 300 bis 400 Meter über Meer und ist rund 3 Hektaren gross. Allerdings gehen lediglich die Merlot-Trauben von den besten 1,6 Hektaren in den Montagna Magica. Die Reben wurzeln auf einem Sandboden mit einem kleinen Ton-Anteil. Perfekt ausgereifte Trauben und geringe Erträge von 400 Gramm



Daniel Huber beim Auffüllen der Barriques: Der «Montagna Magica» reift in diesen kleinen Holzfässern.

pro Quadratmeter sind die wichtigsten Voraussetzungen, um ein erstklassiges Gewächs zu erzeugen. Im Keller wird der Wein nach einer viertägigen sogenannten Kalt-Mazeration bei 15 Grad während rund 30 Tagen an der Maische vergoren. Der Säureabbau erfolgt in kleinen Eichenholzfässern. Der Ausbau dauert je nach Jahrgang zwischen 13 und 16 Monaten. «Erst wenn der Wein reif ist, fülle ich ihn in die Flaschen ab», erklärt Huber.

Heute reissen sich die Kunden um die rund 5000 Flaschen Montagna Magica. Sie werden jedes Jahr von der Etikette eines anderen Künstlers geziert. Gestiegen ist im Laufe der Zeit der Preis. Mit 49 Franken ist der Wein aber immer noch ein Schnäppchen gegenüber vergleichbaren Bordeaux. Der Huber-Wein zeigt die Fähigkeit, sehr gut zu altern. Dies hat eine Degustation der Jahrgänge 1997 bis 2007 im Rahmen

eines Weinabends der «NZZ am Sonntag» bewiesen. Die Unterschiede, nicht zuletzt herührend von den klimatischen Begebenheiten, lassen sich sehr gut erkennen. So leiden gewisse Jahrgänge darunter, dass es vor der Lese im Herbst zu feucht war. Ideal sind natürlich sonnige Tage und kühle Nächte, damit die Trauben optimal ausreifen können. Auch variiert der Lese-Zeitpunkt: Im heissen Jahr 2003 etwa mussten die Trauben früh im September gelesen werden, damit noch etwas Säure übrig blieb. Am Schluss war es trotzdem zu wenig: Huber musste dem Wein etwas Säure zugeben.

Auffallend ist die Stilistik des edlen Tropfens, die sich durch alle Jahrgänge zieht: Der Montagna Magica, der zu den besten Weinen der Schweiz gehört, prahlt nicht mit reiner Kraft und Konzentration, sondern verbindet Dichte mit Eleganz und Frische. Peter Keller

Die Notizen zu den einzelnen Jahrgängen

Montagna Magica 2007: rubinrot mit violetten Reflexen, mittlere Intensität, rote Beeren, würzig-erdige Noten, sehr jugendlich, tanninbetont, aber reife Gerbstoffe, mittlere Säure, braucht Zeit, Anlagen eines sehr guten Jahres, 17 von 20 Punkten.

Montagna Magica 2006: offenes, schönes Bouquet, Pflaumen, würzig, mittelschwerer Körper, reife Tannine, elegant, mittellanges Finale, fortgeschrittener als der Vorgänger, 17/20.

Montagna Magica 2005: dunkles Rubinrot, intensive rotbeerige Nase, Röstaromen, jugendlich, dichter Körper, sehr gute Struktur, gut eingebundene

Tannine, langer Abgang, grosser Wein mit Zukunft, 18,5/20.

Montagna Magica 2004: granatrot, leicht gereift, mittlere Intensität, mittelschwer, etwas wenig Frucht, wirkt reif, mittellanger Abgang, trinkbereit, mittellanger Jahrgang, 16,5/20.

Montagna Magica 2003: rubinrot, intensiv in der Nase, reife Noten, Pflaumen, rauchige Noten, voll, opulent, viel Tannin, mittlere Säure, Alkohol gut eingebunden, Wein aus einem sehr warmen Jahr, 17,5/20.

Montagna Magica 2002: eher helles Granatrot, reif, rote Beeren, leicht florale Noten, elegante Aromatik, wirkt jahrgangsbedingt

schlank, mittellanges Finale, jetzt trinken, 16/20.

Montagna Magica 2001: granatrot, komplexes Bouquet, noch jugendlich, präsent, reife Tannine, dicht, frisch, harmonisch, endet lange, weiteres Potenzial, sehr gutes Jahr, 18/20.

Montagna Magica 2000: mittleres Rubinrot, tolle Frucht, würzige Noten, dicht im Gaumen, gut stützende Säure, feine Tannine, mit viel Finesse, lang, 18,5/20.

Montagna Magica 1999: helles Granatrot, in der Nase gereift, Dörrfrüchte, Schokolade-Noten, im Gaumen reif, aber noch frisch, mittelschwer, elegant, mittellang, trinkbereit, 17/20.

Montagna Magica 1998: granatrot, ebenfalls reife Töne in der Nase, Dörrfrüchte, erdig, mittlerer Körper, frisch, es fehlt etwas an Druck am Schluss, mittellang, jetzt geniessen, 17/20.

Montagna Magica 1997: schöne Aromatik, rote Früchte mit Würze und Schokolade-Noten, reife Tannine, vielleicht etwas weniger elegant als die Nachfolger, 17/20. (kep.)

Zurzeit ist der Montagna Magica 2007 erhältlich: www.hubervini.ch. Am 18. 1. 2010 findet noch eine Vertikal-Degustation der «NZZ am Sonntag» statt. Anmeldung: lesermarketingnzzas@nzz.ch