

# Brasilien & Uruguay

## HUT AB



Mit Brasilien assoziieren wir auf Anhieb Samba, Fussball, Rum und Karneval. Aber Wein?! Thomas Vaterlaus' Bericht (Seite 38 bis 45) macht deutlich, warum man sich für die brasilianischen Gewächse interessieren sollte. Denn

was die Nachkommen italienischer Auswanderer in den vier Anbaugebieten zustande bringen, verdient Respekt. Die Weine sind weit klassischer, als man annehmen könnte, und ganz sicher gehören sie nicht ins Raster der (zunehmend geschmähten) «fetten Überseeweine». Stoff haben sie schon, aber die Pösterchen sitzen genau dort, wo sie hingehören, und an Rasse und Temperament mangelt es den stolzen Gauchos ebenfalls nicht. Für den vorliegenden Guide hat VINUM rund 50 Weine aus Brasilien sowie dem nicht minder spannenden Nachbarland Uruguay verkostet.

Barbara Meier-Dittus

### BRASILIEN

15

#### Casa Valduga

**Amante Malbec Rosé 2007**

Sympathische Beerennase, leichte Butternote, Kirschen. Im Mund kommt eine Spur Honig zum Vorschein, der Wein ist wohlproportioniert und liegt gut im Mund. Frisch, am Schluss ein klein wenig bitter. 2008 bis 2009. ●●

#### Lidio Carraro

**Elos Malbec Cabernet Sauvignon 2006**

Kirschenfruchtig und diskret röstig (Pistazie); kernig, ein wenig kohlenstoffhaltig, stoffig, angenehm zu trinken. Der Gastrotyp unter den Rotweinen Carraros; durch Karaffieren oder Offenausschank löst sich das Kohlenstoffproblem von selbst. 2008 bis 2010.

#### Miolo

**Brut Millésimé 2005**

Blüten und Aprikosen in der Nase, ein wenig würzige Hefe; dichte, feine Mousse, straffer Bau, frisch. 2008 bis 2010. ●●

#### Miolo

**Chardonnay Reserva 2007**

Diskrete, charakteristische Blume, Duft nach Nektarinen und gelben Pflaumen. Runder Auftakt, füllig, gut gebaut. Leicht lakritzig im Finale. 2008 bis 2010. ●

#### Miolo

**Quinta do Seival, Castas Portuguesas 2004**

Die Anlehnung an Portugal ist offensichtlich: sehr dunkle Farbe, schwarze Kirschen in der Nase und eine feine Würze. Die Struktur ist dicht mit ordentlich Stoff, herb, aber nicht hart. Säuregeprägtes Finale. 2008 bis 2010. ●

#### Miolo

**Merlot Reserva 2005**

Noch zurückhaltendes Bouquet mit Noten von dunklen Früchten, Efeu, Erde und Kakao. Kompakt, prägnanter Gerbstoff, insgesamt stimmig. Etwas atmen lassen und zum Essen geniessen. 2008 bis 2010. ●

15.5

#### Lidio Carraro

**Singular Tempranillo 2006**

Brombeer- und Heidelbeeraroma, etwas Holz und Zimt; stoffig, fest, kompakter Bau mit viel feinkörnigem, stark haftendem Tannin. Im Finale leicht mokkabitter. 2009 bis 2011.



Lidio Carraro, Tannat Grande Vindima 2005: aus teilweise getrockneten Trauben, ein in jeder Hinsicht appetitlicher, moderner Wein.



Salton, Flowers Aromático Demi Sec 2007: füllig, frisch, sehr legere Süsse.

#### Lovara

**Gran Lovara Cabernet Sauvignon Merlot Tannat 2005**

Sehr verhalten, Kirschen und mineralische Noten; mittelvoller, ausgewogener Körper, im Finale gerbstoffbetont, insgesamt aber von gutem Schlift. 2008 bis 2010. ●●

#### Miolo

**Cabernet Sauvignon Reserva 2006**

Klassischer Cabernet, voluminös, kraftvoll und geschmeidig, vielseitig, sehr ausgewogen. 2008 bis 2010.

#### Pizzato

**Cabernet Sauvignon Reserva 2004**

Feigen und Zwetschgen, subtile Holzaromen – schöner Sortencharakter. Elegante Konturen, kraftvoll. 2008 bis 2010. ●●

#### Salton

**Flowers Aromático Demi Sec 2007**

Feine, appetitliche Muskatnoten, Orangenblüten, rosa Pfeffer, im Mund zudem ein betörender Rosenton; füllig, frisch, sehr legere Süsse, erstaunlich trocken ausklingend. Eine gelungene, kulinarisch inspirierende Assemblage aus Gewürztraminer, Malvasia und Muscat. 2008 bis 2010. ●

#### Salton

**Talento 2004**

Würzig-beerig in der Nase, auch schwarze Steinfrüchte. Eleganter, fleischiger Bau, geradlinig, stimmig. 2008 bis 2010. ●●

16

#### Casa Valduga

**Natura Gran Reserva 2002**

Goldgelbe Farbe, appetitlich reife Nase, Aromen von gerösteten Haselnüssen, Brioche und Trockenobst. Kernig, fest und rassig im Mund bei guter Fülle. Voluminöser, weich zerfliessender Schaum. 2008 bis 2010. ●●

#### Casa Valduga

**Premium Cabernet Franc 2005**

Ansprechende, wenn auch diskrete Blume; schwarzfruchtig, schöne Holzaromen. Lebhafter, kerniger Wein mit guter Fülle und Typizität. Gelungen! 2008 bis 2012. ●●

#### Casa Valduga

**Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2004**

Reife, offene Blume, die neben würziger Frucht auch auffallende Räucherakzente enthält; verblüffend – und etwas störend – ist die Spur Kohlenstoff, Fülle und Textur sind aber hervorragend. Karaffieren, um das Gas zu lösen. 2008 bis 2010. ●●●

#### Lovara Vinhos Finos

**Lovara Cabernet Sauvignon 2005**

Ein unglaublich guter und preiswerter (!) Markenwein aus dem Unternehmen Miolo: Kirschen und andere schwarze Früchte in der Nase, dazu ein interessanter mineralischer Akzent. Toller Habitus, voluminös, eleganter Schlift und ein solides Rückgrat. 2008 bis 2011. ●

#### Miolo

**Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2005**

Offene, komplexe Blume mit einigem Verführungspotenzial. Kräftig, maskulin-elegant, sehr schöne Textur. Aromatisch. 2008 bis 2011. ●●

#### Miolo

**Lote 43 Cabernet Sauvignon Malbec 2004**

Im Vordergrund an Kokosnuss erinnernde Barrigue-Noten, dann süsse Blüten, Backgewürze und schwarze Steinfrüchte. Elegante Silhouette mit Schlift, stoffiger Kern. Schöner Wein. 2008 bis 2010. ●●

#### Salton

**Desejo Merlot 2005**

Intensive Frucht, Kirschen, Pflaume, etwas Pistazie und Hibiskus, exotische Gewürze; unglaublich dichte Textur, feiner Stoff, cremig, ohne Kitsch, am Schluss dezent tanninbetont. 2009 bis 2012. ●●●

#### Salton

**Volpi Cabernet Sauvignon 2006**

Würzig-balsamische Fruchtnoten, die Struktur ist fleischig-rund, saftig und ein klein wenig bittersüß, was durchaus seinen Reiz hat. 2008 bis 2010. ●●

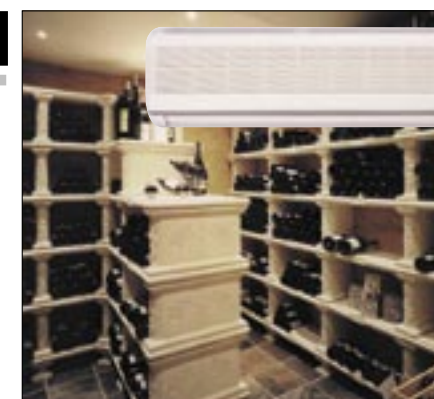
17

#### Lidio Carraro

**Cabernet Sauvignon Grande Vindima 2005**

Der Wein befindet sich in schönster Entwicklung, ist aromengewaltig, komplex, breit, charismatisch... ein Erlebnis. 2008 bis 2011.

## Klimageräte und Luftentfeuchter für Ihren Weinkeller!



Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte vom Spezialisten in Ihrer Nähe!

**KRÜGER**

Krüger + Co. AG, 9113 Degersheim SG  
Telefon 071 372 82 82, Fax 071 372 82 52

>Bedano TI >Brig-Glis VS >Dielsdorf ZH >Forel VD  
>Frauenfeld TG >Gordola TI >Grellingen BL  
>Münsingen BE >Rothenburg LU >Rothrist AG  
>Samedan GR >Wangen SZ >Weggis LU >Zizers GR  
[www.krueger.ch](http://www.krueger.ch)