



Schatz aus dem Waschhaus



Wein-Keller Von Peter Keller

Mit den Geheimtipps ist es eine nicht ganz einfache Sache. Wie der Name schon sagt, sollte der entsprechende Tipp eigentlich nur unter Insidern bekannt sein. Wenn zu viele davon wissen, geht der Reiz automatisch verloren. Auch in diesem Fall würde ich die Nachricht lieber für mich behalten. Da jedoch die Idee eines Gastronomen exzellent wie originell ist, sollen Weinliebhaber erfahren, wohin sie vielleicht eines Tages pilgern könnten.

Die Rede ist vom Restaurant «Fischer's Fritz» in Zürich. Ein wunderschön gelegener Ort direkt am See, wo man die Seele baumeln lassen kann. Die offizielle Weinkarte ist nicht wahnsinnig spektakulär, enthält aber durchaus edle Tropfen, die zu den gereichten Fischknusperli – je nach Fang Egli, Felchen, Hecht oder Saibling – passen. Weitaus spannender ist die inoffizielle Weinkarte des Lokals. Schriftlich liegt nichts vor. Wer aber den Chef höflich danach fragt, wird in ein nahe gelegenes Häuschen geführt, das in früheren Zeiten als Waschsalon zu Ehren gekommen war.

Der Besitzer des Restaurants, Michel Péclard, hat es zu einer kleinen Schatzkammer umgebaut, in der nun zahlreiche Wein-Trouvaillen lagern. Der Gast hat die Möglichkeit, eine Flasche auszuwählen. Sie wird an den Tisch gebracht, geöffnet und allenfalls dekantiert. Das Angebot lässt manches Wein-Herz höher schlagen. Total liegen rund 170 verschiedene Gewächse aus aller Welt in den Gestellen. Dazu kommen 250 Einzelflaschen mit alten und älteren Jahrgängen, die aus dem Privatbesitz von Péclard stammen. Eine Rarität ist der Château Mouton-Rothschild

1945. Der Premier Cru classé hat seinen Preis: 15 000 Fr. Dieser Wein darf nur zusammen mit dem Chef getrunken werden.

Andere Weine gibt es indessen schon ab 60 Franken. Die meisten Preise des Angebots, das der Weinhändler Boucherville zusammengestellt hat, liegen zwischen 150 und 200 Fr. Aufgefallen sind etwa der Riesling Dellchen 2009 des deutschen Guts Dönnhof, ein geniales «Grosses Gewächs» (130 Fr.). Oder der Toskana-Klassiker Fontalloro 2006 der Fattoria Felsina (110 Fr.). Wer tiefer in die Tasche greifen will, findet einen Puligny-Montrachet 2001 der formidablen Burgunder-Domaine Leflaive (200 Fr.) oder den Château Mission-Haut-Brion 1994

“**Im «Fischer's Fritz» in Zürich lohnt es sich, nach der inoffiziellen Weinkarte zu fragen.**

”
aus dem Bordelais (225 Fr.). Berühmte Etiketten wie die italienischen Namen Sassicaia und Ornellaia dürfen ebenfalls nicht fehlen.

Schöne Sommertage bieten sich geradezu für einen Abstecher zu «Fischer's Fritz» an, das Teil einer Campinganlage in Zürich Wollishofen ist. Kulinarisch sind im unkomplizierten Lokal schon viele Gäste auf ihre Rechnung gekommen. Jetzt lohnt sich der Besuch auch für anspruchsvollere Weinfreunde – sofern sie den Geheimtipp kennen.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

Peter Keller degustiert italienische Weissweine

Sizilien

Wer an Italien denkt, greift meistens zu einer Flasche Rotwein. Das Land hat damit eine lange Tradition. Nur in wenigen Anbaugebieten spielen Weisse eine wichtige Rolle, etwa im Friaul oder in Südtirol. Weisse Gewächse erfüllen eher die Rolle von Spezialitäten, von Nischen. In Sizilien beispielsweise wird die autochthone Rebsorte Grillo kultiviert. Sie lieferte früher das Grundmaterial für die Marsala-Produktion. Heute werden daraus

in vereinzelt Fällen reinsortige Weine gekeltert. Ein gutes Beispiel liefert das Weingut Cristo di Campobello aus Agrigento. Der 2010er zeigt ein helles Gelb und in der Nase fruchtige, floral-mineralische Noten. Er ist im Gaumen trocken, frisch, mittelschwer und mit einer mittleren Länge ausgestattet. Eine interessante, im Stahltank ausgebaut Spezialität, die vielseitig einsetzbar ist. 16/20 Punkte.

● *Lalüci Grillo 2010, Cristo di Campobello, 23 Fr., erhältlich bei Vinothek Brancaia, Zürich; www.vinothek-brancaia.ch*



Lombardei

Der Gardasee ist ein bevorzugter Pilgerort der Surfer. Aber auch Weinfreunde zieht es dorthin. Etwa am südlichen Ufer des Sees wachsen Reben. Dort ist der lombardische Produzent Cà dei Frati zu Hause. Das Haus keltert den gebiets-typischen Weisswein Lugana aus einer Sorte, die noch weniger geläufig ist als Grillo. Sie nennt sich Turbiana. Der Ursprung der lokalen Varietät ist unklar. Sie ist offenbar weder mit Trebbiano di

Soave noch mit Verdicchio verwandt, wie ursprünglich angenommen wurde.

Cà dei Frati ist mit dem 2011er ein idealer Sommerwein gelungen, der sich als Apéro, als Begleiter von leichteren Fischgerichten oder gar zu Pasta eignet. Seine Merkmale: schöne Fruchtnoten im Bouquet, aromatisch, trocken im Gaumen, frisch dank präsender Säure, mittelschwer, lebendig, harmonisch. 16/20 Punkte.

● *I Frati Lugana DOC 2011, Cà dei Frati, Fr. 17.90, bei Mövenpick Wein, Zug; www.moevenpick-wein.com*

