

Sonne, Meer und Wein

Weindegustation bei Top Vinum in Ebnat-Kappel am Wochenende

EBNAT-KAPPEL. *Klima, Boden und Leidenschaft machen den guten Wein aus. Das wird schnell klar, wenn Domenico Laterza über die edlen Tropfen aus seiner Heimat Apulien spricht.*

TANJA TRAUBOTH

Gemeint ist nicht nur die Leidenschaft der Winzer, wenn sie die Rebstöcke pflegen, viele Triebe wegschneiden, damit Kraft, Geschmack und Zucker sich auf wenige Trauben konzentrieren, wenn sie von Hand ablesen, den Wein in Eichenfässern einlagern, die abgefüllten Flaschen sorgfältig in die Gestelle legen, sie nach vielen Jahren der Reifung mit schönen Etiketten bekleben.

Leidenschaft macht es aus

Es ist auch die Leidenschaft des Weinhändlers, der seine Lieferanten persönlich kennt, der den geschätzten Kunden das Besondere liefern will. «Ich habe nur Weine, die niemand anderes hat», sagt Laterza, der nach einer erfolgreichen Karriere in der Textilindustrie vor knapp zwei Jahren den kleinen Weinladen an der Kapplerstrasse eröffnete. Am Freitag und am Samstag lud Laterza zur Degustation.

Auf der langen Theke waren die vielen verschiedenen Weinsorten ausgestellt. Daneben Olivenöl und Balsamico Essig, eingelegtes Gemüse, Olivenpaste in form-

schönen Flaschen, Gläsern und Keramikgefässen. Top Vinum führt auch Degustationen bei Firmenanlässen in der ganzen Schweiz durch, etwa bei Swarovski in Biel. Am Wochenende in Ebnat-Kappel probierte der Kunde nicht nur, ob ihm der Wein geschmacklich passte, er bekam auch eine ausführliche Erklärung der Anbauweise, der regionaltypischen Eigenschaften. Alle Sorten, die Top Vinum führt, sind auto-

chthon, das heisst, sie sind entstanden am Ort, wo sie angebaut wurden. Über Generationen haben die Winzer die Rebstöcke selektiert, die den besten Wein ergaben, angepasst an den Boden und das Mikroklima. Darunter sind auch Raritäten, wie der Piediroso, der auf Lava gedeiht.

Meer und Vulkan

Der Weisswein Aiolo wächst direkt am Meer. Viel Sonne, wenig

Regen, die Meeresbrise bestimmen seinen Charakter. Die Trauben vom trockenen vulkanischen Boden dagegen sind bei der Lese noch nicht ausgereift. Der Wein erhält Reife und Geschmack erst im Keller, im Eichenfass und in der Flasche. «Sie lassen sich auch Zeit», scherzte Laterza über die beiden Männern, die am Samstag nach drei Stunden den Bestellschein noch nicht vollständig ausgefüllt hatten.

Laterza schenkt ein in bauchige Gläser. Die Weinliebhaber stecken ihre Nasen tief hinein, nehmen einen vorsichtigen Schluck und schwenken ihn fachmännisch im Gaumen. «Er hat noch zu viel Gerbsäure, ist noch zu jung», sagt der eine. 15 Jahre wird der Wein vom Vulkanboden gelagert. Bei Top Vinum bleibt er dennoch erschwänglich. «Meine Kunden sind Liebhaber. Sie kommen aus allen Gesellschaftsschichten.» Domenico Laterza freute sich am Wochenende über neue Kunden. «Viele Leute kennen die apulischen Weine nicht. Er zählte sie auf: Malvasia, Primitivo, Grillo, Negramaro. Aber auch ein Montepulciano aus dem Marche ist im Sortiment.

Darauf angesprochen, dass Alkohol auch Leid verursache, viele Menschen nicht Mass halten könnten, abhängig werden, wird Laterzas Gesichtsausdruck ernst. «O ja», sagt er, «ich trinke den Wein nur zu einem guten Essen. Ich kann nicht verstehen, wenn Leute einfach so da sitzen und trinken.»



Weinkenner Domenico Laterza mit Gästen an der Degustation.