

Timorasso-Weine erobern Toprestaurants: Rarität aus dem Piemont für Feintrinker

Hedonistisches im Glas

Von Ludwig Fienhold

Es gab viele gute Flaschen und Raritäten beim Gourmet & Wein-Festival zu verkosten, doch die italienischen Weine aus der eher unbekanntem und autochthonen Rebsorte Timorasso waren der Knaller. Diese erstklassigen Weine sind noch ein Geheimtipp, erobern aber gerade die Spitzenrestaurants in Deutschland. Da sie noch bezahlbar sind, werden sie auch bald verstärkt Einzug in die privaten Keller finden. Conrad Mattern, der eigentlich als promovierter Ökonom Vermögensverwalter ist, hat sich ganz auf Timorasso und den Handel damit spezialisiert. Im Kronenschlösschen im Rheingau präsentierte er eine schöne Auswahl dieser ganz anderen und besonderen Weißweine aus dem Piemont.



Conrad Mattern

Conrad Mattern hat mit 40 unterschiedlichen Winzern und noch mehr Weinen das größte Angebot dieser Spezies weltweit. Charakteristisch für Timorasso sind pikante und präzise Noten von Salz und Zitrone, mitunter auch eine Petrolnote, die aber mehr für die Nase wahrnehmbar ist und kaum im Geschmack – und vor allem damit nicht so nervt wie mancher gereifter Riesling. Die Timorasso-Weine haben eine gute Säurestruktur und weisen überdurchschnittlich viel Alkohol (14-15 %) auf, was aber in bester Balance geschieht und keineswegs Zunge und Kopf überstrapaziert. Die jüngeren Weine sind von energiegeladener Frische, die älteren fallen weich und cremig aus und überraschen mit einem großen Alterungspotential, was gerade bei italienischen Weißweinen ungewöhnlich ist. Alles in allem erlebt man komplexe Weine mit Tiefgang, denen etwas imposant Burgundisches anhaftet, was sich bei großen bauchigen Gläsern noch besser darstellt. Der Wein braucht viel Luft.



Der
Il
Monti
no
aus
dem
Jahrg
ang
2017
von
La
Colom
bera
ist
ein
wunde
rbare
r

Stoff für Feintrinker. Saftige Birne, fruchtig-herbe Quitte, Frischekick von Zitrus, delikate Kräuterwürze, ein Hauch von Honig. Langer Nachhall. Eine Salzspur, die auffrischt und Lust auf das nächste Glas macht. Auch der Lagenwein **Pitasso** 2017 von **Claudio Mariotto** zeigt, wie fabelhaft die Timorasso-Weine altern können. Die meisten von ihnen reifen im Stahltank, manche im Stahl und im Holzfass, wobei man beim Holz nie übertreibt und mit diesem Ausbau nur etwas mehr Tiefenschärfe einbringt. Grundsätzlich gibt es von Timorasso-Weinen nur geringe Mengen, rund 100 Winzer verfügen über gerade einmal 400 Hektar Rebland.



**Walter
Massa**
ist
der
große
Pioni-
er
auf
dem
Gebie-
t des
Timor-
asso,
er
hatte
schon
in

der Mitte der 1980er Jahre die Qualität und das Potential erkannt, während andere sich lieber mit Nebbiolo und Barbera beschäftigten. Seine Weine sind von einer Eleganz und Feinsinnigkeit, wie sie nur die Allerbesten aus dieser Rebsorte herausholen. Man muss nur einmal seinen wunderbar gereiften Lagenwein Costa del Vento aus dem Jahr 2013 probieren, um zu erkennen, wie grandios diese Weine geraten können. Betörender Blütenduft, Kräuter, Mandarine, etwas Minze – famos.



Die Küchenchefs Benedetto Russo und Carmelo Greco, die den Weinreigen kulinarisch begleiteten, Johanna Ullrich, Managerin vom Kronenschlösschen, Conrad Mattern (v.l.n.r.)

Der **Pazienza** 2013 von Walter Massa ist eine absolute Rarität und wurde als Spätlese geerntet. Nur einmal als Unikat. Bernsteinfarben liegt er wie ein gerade entdeckter mystischer Schatz im Glas. Ein betörender Duft von Rosinen, Datteln und Ananas steigt empor. Sein stattliches Säurerückgrat lässt ihn ungemein frisch und lebendig und alles andere als kitschig süß wirken. Italien traut man keine großen Weißweine zu, Timorasso beweist das Gegenteil.

Das erste Mal mit Timorasso in Kontakt kam Conrad Mattern alias Dr. Timorasso vor zehn Jahren im Restaurant Carmelo Greco in Frankfurt, das gleich sieben verschiedenen Sorten gelistet hat. Seitdem kann er davon nicht mehr lassen und weiß einen Schatz in Händen zu halten – als Genießer und Ökonom. Inzwischen steht Timorasso von unterschiedlichen Erzeugern auf den Weinkarten von Topadressen wie den Drei-Sterne-Restaurants Schwarzwaldstube oder dem Bareiss in Baiersbronn.

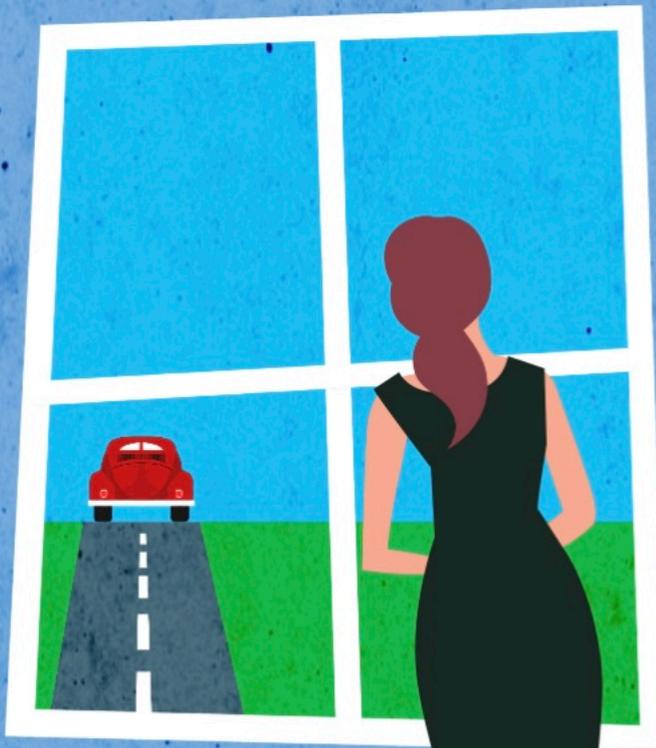
www.timorasso.de

Fotos: Barbara Fienhold

[Das neue Buch von Ludwig Fienhold mit einem Klick bestellen](#)

BYE-BYE LOVE

50 Wege seinen Partner
zu verlassen



Ludwig Fienhold