

Ein Glas guter Wein und jede Menge Geschichten

Bei speziellen Weinabenden kommen auf Gut Ising die Gäste mit den Winzern ins Gespräch

Von Katrin Detzel

Ising. Granatrot liegt er im Glas. Das ist er also, der Amarone, der Star des Abends. Die Hand ist schon auf halbem Wege zu Glas, da kommt es vom Gegenüber: „Warten Sie noch, er ist noch ein bisschen kalt.“ So groß die Neugierde ist, wenn Armando Fumanelli das rät, wird sich das Warten wohl lohnen. Er nämlich hat diesen besonderen Rotwein selbst erzeugt, auf seinem Landgut Squarano im Valpolicella-Tal. Zum jüngsten Wine&Dine-Abend auf Gut Ising war er mit seiner Frau und einer Mitarbeiterin aus der Nähe von Verona angereist, um den Gästen seine Produkte vorzustellen, mit ihnen zu fachsimpeln und ihnen Einblick zu geben in über 500 Jahre Familien- und Weingeschichte.

Mit leerem Kofferraum sind die Fumanellis nicht in den Chiemgau gereist. Einen Prosecco, einen Weiß-, zwei Rot- und einen Süßwein haben sie für den Abend mitgebracht. Die Küche des „Goldenen Pflug“ hat das Viergang-Menü auf die Weine abgestimmt, und zwischen jede Gang erzählt Fumanelli in gutem Deutsch Unterhaltsames und Interessantes aus seinem Betrieb. Bei dem, was er zu erzählen hat, wartet man nicht nur gerne, bis der Wein temperiert ist, sondern vergisst noch fast das Trinken. „Da, das ist unser Zuhause“, sagt Roberta Fumanelli und reicht auf ihrem Handy ein Foto über den

Tisch. Zu sehen ist die Bilderbuch-Vorstellung eines italienischen Landguts: eine imposante Anlage, riesig, uralt, auf einem Hügel, umgeben von Zypressen und Weinreben. 1470 war es, als die Marktgrafenfamilie Fumanelli auf den Überresten einer antiken römischen Anlage die ersten Weinreben pflanzte. Die Überreste eines Tempels für die Göttin Flora „im Garten“ und gehören zum Stolz der Familie.

In 28. Generation, so erklärt ihr Mann Armando, führe er die Familientradition fort. Einer der beiden Söhne arbeite bereits an seiner Seite, der zweite ist noch auf der Universität. Ob sie denn vor ihrer Heirat schon im Weingeschäft war, wird Roberta Fumanelli gefragt. Da muss ihr Mann lachen. „Sie stammt aus Mailand. Die kennen sich mit Mode aus, aber nicht mit Wein.“ Das regionale Defizit ist nach über 30 Jahren Ehe längst aufgeholt; inzwischen arbeitet Roberta an einem eigenen Produkt, alkoholfreier, aber hochwertiger Wein.

Den gibt es an diesem Abend nicht. Ein Prosecco zum Aperitif sowie ein mineralischer Weißwein und ein gehaltvoller Rotwein sind bereits verkostet – jetzt wartet alles auf den Hirschrücken zum Hauptgang, vor allem aber auf den in einem speziellen Verfahren hergestellten Amarone.

„Das ist ein Wein, wo sie die Kirsche fühlen“, sagt Armando Fumanelli und hebt, fast liebevoll, sein Glas. Und ja, man muss sich



Hatten nicht nur ihre Weine, sondern auch viel Interessantes zu erzählen aus dem Valpolicella-Tal nahe Verona mit nach Gut Ising gebracht: Roberta und Armando Fumanelli.

– Foto: Detzel

nicht auskennen, um zu schmecken, dass dieser Tropfen in einer eigenen Liga spielt. Experten würden von roten Früchten und Gewürzen sprechen, die Nicht-Experten: rund und intensiv, und alles andere als leicht. „Ja, das sind 16 Prozent Alkoholgehalt“, bestätigt Armando Fumanelli.

Gerne gibt er Einblick in das, was den Amarone so besonders und auch so teuer macht. Die Trauben – es sind die Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella – wachsen wie in einer Pergola unter einem schützenden Blätterdach. Geerntet werden sie aufwändig in Handarbeit, dann lagern die Trauben 120 Tage auf Holzgittern „im Penthouse“.

Luftgetrocknet unter dem Dach, meint Fumanelli mit diesem Begriff. „Dabei verlieren sie fast die Hälfte ihres Gewichts“, erklärt er weiter. Das wird später für das intensive Aroma sorgen. Nach dem Pressen kommt der Wein für 30 Monate in französische Eichenfässer. Nach einer Renovierung lagern diese seit 1998 wieder im alten Reifekeller vom Ende des 15. Jahrhunderts. Der abgefüllte Wein bleibt weitere acht Monate in der Flasche, ehe er in den Verkauf gelangt. 60 000 Flaschen werden pro Jahr hergestellt.

Es ist der Amarone 2018, den die Winzer nach Gut Ising mitgebracht haben. Ein jeder Jahrgang ist anders. Der 2023, ob sich über

den schon was sagen lässt? „Das wird ein guter Wein, aber keiner, an den man sich erinnern wird“, weiß Fumanelli jetzt schon. „Erst vier Monate gar kein Regen, dass zu viel. Das bringt der Traube Stress.“

„Natürlich“, versichert Roberta Fumanelli, klar trinke die Familie an Heilig Abend den eigenen Amarone. Dazu gibt es dann einen Tafelspitz und Kartoffeln. Und in der Brühe vom Tafelspitz, da werden die Ravioli für die Vorspeise gekocht. „Die macht meine Mama jedes Jahr. Und wir alle dürfen helfen, aber das genaue Rezept verrät sie nicht“, gibt die Italienerin Einblick ins Festmenü. Weil primär helle Fleischsorten wie Kalb und Huhn in die Füllung kommen, gibt es dazu einen Weißwein. Und danach den typischen Weihnachtskuchen Panettone, Torrone mit Mandeln und Schokolade. „Wir mögen süß“, so Roberta. Nur für den Wein gelte das nicht, und so verzichten sie zum Dessert auf den Süßwein aus eigener Produktion. Und überhaupt sei es ja nicht so, das zuhause der Wein in Strömen fließt. „Wenn wir nur für uns sind, dann trinken wir Wasser.“ Und in Bayern, so schiebt sie nach, sei ihr ein schönes Bier sowie am liebsten.

Vier Wine&Dine-Abende gibt es auf Gut Ising diese Saison noch: am 27. Januar, 24. Februar, 16. März und 27. April. Näherer Infos unter www.gut-ising.de.

WELCHER WEIN ZU WAS? TIPPS VOM EXPERTEN

Essen und Trinken gehören zusammen. Ein gut überlegtes und liebevoll gekochtes Menü erfordert ein guter Tropfen. Nicht nur, aber gerade an den Feiertagen. Wie aber findet man den passenden Wein, ohne sich im Fachjargon auszukennen und in bodenständiger Preisklasse? Christoph Leinberger, General Manager auf Gut Ising, hat auf Anfrage der Heimatzeitung ein paar Tipps.

Herr Leinberger, zu welchem Gericht passt welcher Wein - generell und gerade im Hinblick auf kulinarische Weihnachtsklassiker?

Christoph Leinberger: Ich empfehle zu Fisch Weißwein, etwa zur Chiemseerente passt ein mineralischer Wein mit leichter Säure, und Rotwein gerne zu Wildgerichten, Rindersteaks und Geschmortem. An Weihnachten würde ich zu Wild oder Gans einen Primitivo wählen, zu Karpfen einen Riesling aus dem Rheingau oder Rheinhessen.

Was macht für Sie persönlich

einen guten Wein aus?

Leinberger: Ich mag Weine, die gehaltvoll sind und den Boden in den Geschmack aufnehmen. Aber auch mineralische Weißweine, wo der Schiefergeschmack zum Tragen kommt, finde ich interessant.

Wie wichtig ist die Rebsorte?

Leinberger: Jede Rebsorte hat einen eigenen Charakter, ein Zusammenspiel aus Geschmack – der auch mit dem Boden zusammenhängt, auf dem sie wächst – sowie Säuregehalt. Der Säuregehalt lässt nach, je mehr Sonne die Rebe bekommt. Dafür wird der Wein dann gehaltvoller, so etwa die Weine aus der Toscana, bei denen die Farbe tiefrot ist. Bei einem Spätburgunder aus Deutschland ist die Farbe eher ein durchsichtiges, wässriges Rot.

Wenn ich das Optimale aus dem gewählten Wein rauszuholen will, was gilt es bei der Temperatur zu beachten, und muss ich den Wein immer dekantieren, also aus der Flasche in eine Glaskaraffe umfüllen?

Leinberger: Dem Weißwein gibt eine Temperatur von elf bis 13 Grad eine schöne Frische, ein Rotwein hingegen mit einer Temperatur von 14 bis 18 Grad getrunken. Dann kann er sich besser entfalten und sein Geschmack wird intensiver. Weine, die dekantiert werden, sind in der Regel schwere Rotweine, die sich entfalten müssen. Beispielsweise Weine, die in Eichenfässern gelagert waren. Sie haben den Tanine, das sind pflanzliche Gerbstoffe, die Luft brauchen. Nach einer Stunde im Dekanter verändert der Wein seinen Charakter; er wird geschmeidiger auf der Zunge.

Einen Fachhandel hat auf dem Land nicht jeder ums Eck. Finde ich einen guten Wein auch im Supermarkt, vielleicht sogar im Discounter?

Leinberger: Ja, die gibt es auch dort. Interessant ist die Vorgehensweise mancher Discounter. Da werden zum Beispiel die landestypischen Geschmacksprofile

der Deutschen verwendet, um Weine exakt für diesen Geschmack in großen Mengen zu produzieren. So erklärt sich der günstige Preis. Das heißt aber nicht, dass der Wein minderwertig ist.

Ohne Beratung orientiert man sich als Nicht-Weinkenner gerne an Etikett und Preis. Worauf achte ich?

Leinberger: Die Etiketten sind entscheidende Hinweisgeber. Dort steht, wer den Wein produziert hat, und wie auch die Rebsorte verrät das, in welche Geschmacksrichtung der Wein geht. Das kann man ganz gut im Internet nachschauen. Weine unter vier oder fünf Euro halte ich für kritisch; würde ich nicht kaufen. Aber ich finde, es gibt gute Weine ab sechs bis elf Euro. Klar bezahlt man für spitzen Weine, die einen Namen haben, gerne mal mehr. Ein guter Bordeaux oder Châteaufauf du Pape von der Rhone aus Frankreich kostet schon mal ab 20 Euro aufwärts. Das ist aber auch ein Ge-



Christoph Leinberger. – Foto: Privat

schmacksfeuerwerk, ein Gemisch aus verschiedenen Rebsorten - ein sogenannter Cuvee - tut hier sein Bestes, um die Schwächen der einen Rebsorte mit der Stärke einer anderen Rebsorte auszugleichen.

Herr Leinberger, das Gespräch mit Ihnen weckt die Lust, doch mal ein bisschen tiefer einzutauchen in die Welt des Weines. Sie geben Ihr Wissen ja auch gerne weiter; bei welcher Gelegenheit?

Leinberger: Über den Winter haben wir auf Gut Ising unsere Wine&Dine-Abende, immer mit einem speziellen Winzer oder Weingut, die wir persönlich kennen und von wo wir direkt kaufen und jeden Jahrgang neu verkosten. Diese präsentieren dann ihre eigenen Weine und erzählen Geschichten zur Entstehung und über ihren Betrieb. Wir erklären dabei unseren Gästen, was genau diesen Wein und die Rebsorte, die wir präsentieren, so besonders macht. Dazu gibt es ein passendes viergängiges Menü. Solche Veranstaltungen mache ich aus Leidenschaft zu gutem Wein. Auch private Weintastings für sechs bis zehn Personen bieten wir an, zu einem Thema, das die Gäste eben interessiert. Ich beispielsweise bin Experte für südafrikanische Weine, die man in Deutschland nur schwer bekommt. Die guten Weine trinken die Südafrikaner nämlich gerne selbst. Interview: Katrin Detzel

Tausende beim größten Krampuslauf

Schauriges Spektakel mit 70 Passen – Fantasievolle Gestalten wie aus der Unterwelt

Freilassing. Was für ein idyllisch traumhafter Winterabend in der weihnachtlich beleuchteten Fußgängerzone der Sonntag in Freilassing war. Wenn, ja wenn da nicht ein ungewöhnliches Getöse, unheimliche Gestalten mit furchteinflößenden „Gesichtern“ und zwei großen Hörnern auf ihren Köpfen, in zottelige Tierfelle gekleidet, für Gruselgefühle bei den durch starke Gitter gesicherten Tausenden Besucher gesorgt hätte. Der Krampusverein *Vivat Diabolus* aus Freilassing hatte den bayernweit größten Krampuslauf mit 70 Passen und an die 1000 Teilnehmern in Alleinregie und nur mit Unterstützung weniger Sponsoren auf die Beine gestellt und organisiert – und das trotz, laut Verein, extremer Auflagen der Behörden.

Um 17 Uhr das große Treiben der fantasievollen Geschöpfe, die allesamt aus der Unterwelt entstiegen zu sein schienen, begann. Trotz klirrender Kälte harreten die Besucher von drent und herent dicht gedrängt hinter den Absperrgittern aus, um sich das großartige Spektakel nicht entgehen zu lassen. Ein echter Hingucker war ein großer schwerer Holzkarren, auf dem „Gefangene“ für den Abtransport in die Hölle von zwei bärenstarken Gestalten der Unterwelt gezogen wurden.

Die Höllenbewohner müssen an diesem Abend wohl Ausgang gehabt haben, denn es waren unter vielen anderen: die Traunfoi Teifön, Abraxas Höllenfürsten, Gestalten der Finsternis, die Ursteiner Höllen Teufeln sowie die Klausner Wasserteufeln, Black

Death Devils und die Freilassing Erzteufeln in der Dunkelheit unterwegs. Nicht täuschen durfte man sich aber bei so harmlos klingenden Namen wie Stiefelknechte, d'Grantbuam, Schwarze Grafen Pass, Halunken Ainring oder De lustigen Rotzbuam“. Einige von ihnen hatten den Schalk im Nacken und waren auf Mützen oder Handyklau unterwegs – natürlich inklusive der Rückgabe. Andere ließen sich bereitwillig fotografieren. Ihr Herz unter der rauhen Schale zeigten sie bei den jüngsten Zuschauern. Da waren die zotteligen Hörnergestalten besonders liebevoll, um keine Ängste zu schüren. Aber es gab auch mal „Streicheleinheiten“, die auch mal fester ausfallen konnten. Der Lauf ist körperliche Schwerstarbeit in den dicken Fellen, meist mit scheppernden Ketten oder

großen Kuhglocken umwickelt und in schweren Holzmasken, die wie ein Schraubstock am Kopf sitzen. So ein Kostüm, das locker an die 2000 Euro kosten kann, wiegt einige Kilo.

Hochgefährlich ist es für die Maskenträger, wenn aus Unwissenheit oder Dummheit von jungen Zuschauern an den Hörnern gerissen wird. Auch die Securitybegleitung, die alle Passen aufmerksam begleitet, kann nicht alles im Blick haben, wie es bei einem schweren Zugriff seitens eines Zuschauers geschah. Der derart angegriffene Krampus musste nachts noch zur Kontrolle ins Krankenhaus gebracht werden. Eine Pass wurde aufgrund ihres Fehlverhaltens disqualifiziert und darf zukünftig nicht mehr auftreten.

– bre



Berührungängste? Keine Spur, dieser Krampferl zeigt sich friedfertig.