



Die Beere vom Hirsch

Sie hat so viel Stil, Eleganz und Geschmack, dass sie locker auch alleine auftreten kann und nicht zwingend einen Begleiter nötig hat. Das heisst: Am besten schmeckt die Himbeere frisch gepflückt und pur wie in der Natur. Das auch deshalb, weil sie auf die Lagerung im Kühlschrank trotzig reagiert und an Ge-



Jean-Yves Thèler, 41
 Au Coq en Pâte,
 Vétroz VS

schmack verliert. Die delikate Beere akzeptiert jedoch auch, dass man sie in Cremes, Glaces oder Soufflés verwendet. Und ganz exquisit kommt sie als Jus daher. Dazu kocht man die Beeren entweder kurz auf oder püriert sie im frischen Zustand – beides am besten ohne Zugabe von Zucker und Wasser. Anschliessend entfernt man die kleinen Kerne, indem man das Püree durch ein Sieb streicht. Der pure Himbeersaft kann dann entweder eine Süssspeise aromatisieren oder aber auch als Basis für eine pikante Sauce dienen – zum Beispiel gewürzt mit etwas Balsamico-Essig und Salbei oder Chilipulver.

Das passt bestens zu Wild –



Himbeeren: Frisch ab Strauch sind sie am besten.

und das nicht nur geschmacklich, sondern auch etymologisch. Denn das altdeutsche Wort «Him» bedeutet Hirschkuh. Dass die alten Germanen bereits solch ausgefeilte Rezepte für Wildgerichte hatten, ist allerdings zu bezweifeln. Viel wahrscheinlicher ist, dass auch Hirsche Himbeeren mochten und mögen – und das natürlich frisch ab Strauch.

Aufgezeichnet:
 Andrea Freiermuth

In der Serie
 «Kochschule» stellen Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Produkte aus ihrer Küche vor. Die JRE-Spitzenköche sind alle unter 45 Jahre alt. In der Schweiz hat der Verein 30 Mitglieder.



Das Weingut «Poppi» in Radda, mitten im Chianti Classico, kam 1989 in den Besitz der Familie Widmer. Heute umfasst das Gut ein Privathaus, die Brancaia-Kellerei und rund 15 Hektar Rebflächen.

BARBARA UND MARTIN KRONENBERG-WIDMER

Zwei Modernisten im Chianti

Die Zürcherin Barbara Kronenberg-Widmer steht gemeinsam mit ihrem Mann Martin an der Spitze der Winzer in der Toscana. Ihr Rezept ist einfach: keine Kompromisse in der Qualität.

Vor genau zehn Jahren hat sich Barbara Kronenberg-Widmer die Herstellung einzigartiger Weine zum Beruf gemacht. «Gute Küche, gutes Essen und tolle Weine waren immer ein zentraler und wichtiger Punkt in unserer Familie», erinnert sich die sympathische Zürcher Winzerin, die heute zu den erfolgreichsten Winzern der Toscana gehört.

Als ihre Eltern 1981 ein Ferienhaus kauften und damit gleichzeitig sieben Hektaren Rebland mitten im Chianti-Gebiet erwarben, entwarf die 10-jährige Tochter noch keine beruflichen Pläne. Zwar hinterliess die Toscana mit ihren weichen, von Zypressen bewachsenen Hügelketten, dem unvergleichlichen Farbenspiel der Natur und dem Kultur-reichtum der nahen Stadt Florenz tiefe Eindrücke. Doch die Leidenschaft für den Wein entflammte erst so richtig, als eine «kreative Krise» die damals 23-Jährige auf das familieneigene Weingut trieb. Hier fasste sie den Entschluss, nach vier Semestern Architekturstudium einen neuen Weg einzuschlagen.

Die steile Karriere

Seit der Matura im Jahre 1991 arbeitete die junge Frau neben dem Studium in Mutters Weinhandlung im Zürcher Seefeldquartier mit. Der Schritt von der Architektur zum Wein fiel ihr deshalb leicht. Noch heute gibt sich die Mutter zweier Kinder überzeugt, dass die Bereiche Wein und Architektur viele Berührungspunkte haben.

Dem Weinhändlerdiplom folgte ein Praktikumsjahr auf dem damals grössten biologischen Weinbaubetrieb der Schweiz, der Domaine des Baliasiers bei Genf. Ihre Ausbildung schloss die junge Frau mit dem Studium für Önologie an der Fachhochschule Wädenswil ab.

Der Grundstein für eine viel versprechende, steile Karriere war gelegt.

Eine solide Basis

1998 übernahm die frischgebakene Önologin die Verantwortung für die Weinproduktion auf dem inzwischen auf 25 Hektaren angewachsenen Betrieb mit den beiden Weingütern «Brancaia» in Castellina in Chianti und dem nach den ersten grossen Weinerfolgen 1989 erstandenen Weingut «Poppi» im nahe gelegenen Dorf Radda. Dazu kam das 40 Hektaren umfassende Weingut «Brancaia Maremma» im Anbaugbiet von Morellino di Scansano nahe bei Grosseto (siehe Kasten rechts). Mit dem mediterranen Klima im Gegensatz zur kontinentalen Zone mit heissen

Tagen und eher kühlen Nächten im Chianti-Gebiet bot das neu erworbene Anwesen im Süden der Toscana ideale Ergänzungsmöglichkeiten zu den nur 100 Kilometer entfernten «Mutterbetrieben». Nebst der typischen Toskaner Rebsorte Sangiovese gedeihen nahe am Meer auch Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Diese Sorten verleihen dem Wein zusätzlich Farbe, Struktur und Geschmeidigkeit. Eigenschaften, welche zu charaktervollen Assemblagen und damit zu eigenständiger Identität führen.

Eigenständige Weine verlangen nach einem eigenständigen Auftritt. Schon 1981 wollte Vater Bruno Widmer nach dem Motto «Wenn schon, denn schon» nur



Das Winzerpaar: Barbara und Martin Kronenberg-Widmer.

Weine bester Qualität erzeugen. Bereits nach kurzer Zeit fand die Kreation «Il Blu» in den höchsten Weinzirkeln Anerkennung. Und mit Hilfe des Starönologen und heute langjährigen Beraters Dr. Carlo Ferrini gelang es, die schon immer hohe Weinqualität über die Jahre hinweg stetig zu verfeinern.

Der Schlüssel zum Erfolg

«Unsere Lagen gehören zu den besten im Gebiet. In unserem Qualitätsdenken machen wir keine Kompromisse und ziehen dies mit aller Konsequenz von A bis Z durch.» Zu verlieren, meint die kreative Geschäftsfrau, hatten sie und ihr Mann nichts: «Wir hatten keine Altlasten und mussten niemandem gerecht werden.» Ihr Ehemann, einst Geschäftsleitungsmitglied einer renommierten Zürcher Werbeagentur, ist überzeugt, dass die konstant hohe Weinqualität, das in den späten 80er-Jahren vom Art Director Dieter Hofmann entworfene, damals revolutionäre Brancaia-Etikettendesign und das konsequente Marketing den Schlüssel zum Erfolg darstellen. Und seine Frau doppelt nach: «Ja, Brancaias Charakter, Idee und Philosophie stimmen mit dem eleganten, zeitlosen und klassischen Design überein. Genauso, wie wir uns auch selbst sehen: als klassische Modernisten mit grosstem Respekt vor dem Terroir.»

ANGELA KREIS-MUZZULINI

Schweizer Winzer im Ausland: Dieser Artikel ist Teil einer Serie, die in loser Folge Schweizer Winzer vorstellt, die im Ausland erfolgreich sind.

MAREMMA TOSCANA Vom Sumpf zum Weingebiet

Unter Maremma Toscana versteht man ursprünglich die Ebenen der ehemaligen Sumpfböden im Bereich der Flussmündungen der südlichen Toscana von Livorno bis Grosseto. Das Gebiet war bis weit in die 60er-Jahre von Malaria mücken bevölkert und wurde entsprechend gemieden. In den 80er-Jahren zeichnete sich die Wende ab – unter anderem durch Investitionen grosser Weinhäuser wie Antinori, Castello Fonterutoli, Frescobaldi und Gaia.

Heute bezieht sich der Begriff Maremma Toscana auf das Gebiet der Provinz Grosseto und umfasst nebst der Ebene rund um die bezaubernde Stadt Grosseto auch das 130 Kilometer lange Küstengebiet bis zur südlich gelegenen Halbinsel Monte Argentario sowie die als Maremma alta bezeichneten Hügelketten im Landesinneren.

Wichtige Rebsorten, die zumeist für die Cuvées der «Supertoskaner» verwendet werden: Sangiovese, Alicante (Grenache), Canaiolo Nero, Cilieggiolo, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Merlot. Zu den «Supertoskanern» zählen zumeist im Barrique ausgebaute Tafelweine höchster Qualität, für welche 1995 die Bezeichnung «Indicazione Geografica Tipica, IGT» geschaffen wurde.

Die Weinregion ist auch eine sehr schöne Tourismusdestination: Das Gut Brancaia Castellina in Chianti bietet vier Wohnungen für Agriturismo an.

akm
 • www.brancaia.com
 • www.wein-plus.de

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Klassik und Moderne

Brancaia IL BLU 2005, IGT: Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon. «Il Blu» kann mit seiner tiefroten Farbe, dem komplexen Bouquet mit schwarzen Beeren, Lakritz, Heu und Holunder, den dezenten Röstaromen und dem langen Abgang klar den «Super-Toskanern» zugeordnet werden. Fr. 62.–

Brancaia TRE 2006/IGT: Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon. Das Rubinrot, der typisch blumige Sangiovese-Charakter, schön eingebundene Tannine und die stützende Säure prägen diesen harmonischen Landwein – sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Fr. 19.80
Brancaia Chianti Classico 2004/DOCG: 100% Sangiovese: dunkles, dicht gewobenes Rubinrot mit bräunlichen Refle-



Im Test: Weine von Barbara Kronenberg-Widmer.

nen. Noten von gekochten Zwetschgen und Bananen. Recht üppige Gaumenfülle. Abgang eher kurz. Fr. 29.50. **akm**
 • www.brancaia.ch