



HARALD L. BREMER

Lernen Sie fünf Weine kennen von

Ornella Molon

In einem Jubiläumsjahr denkt man vielleicht etwas öfter an die Vergangenheit. Wenn ich heute über die Weine der Piave schreibe, muss ich an meinen ersten Katalog vor eben 30 Jahren denken.

Damals zählten der Cabernet und der Merlot von der Piave aus dem Hause Canella zu den meist verkauften Weinen meines Angebots. Leider ließ nach einigen Jahren die Qualität nach und Canella gab diese Linie der Premiumweine auf, weil er einfach nicht mehr die dafür geeigneten Trauben fand. Der Fortschritt in der Agronomie schaffte es, durch den Einsatz moderner Maschinen und mit Kunstdünger die Produktion pro Hektar zu vervielfachen. Abnehmer dieser Trauben waren die zeitgleich entstandenen großen Genossenschaftskellereien.

Es ist immer gut Freunde zu haben. Alvise Orlandi, Besitzer von Le Case Bianche (Brusolé) meinte bei einem genuss- und weinreichen Abend mit Freunden im Sommer 98, ich müsste unbedingt **Ornella Molon** kennenlernen, die Weine würden zu uns passen. Unser Besuch am nächsten Morgen war überaus beeindruckend.

Ihre beiden besten Weine nahmen wir sofort in unsere Liste auf.



Beeindruckend war nicht nur die hohe Qualität der Weine, sondern auch das Ambiente. In den Seitengebäuden der imposanten Villa Giustiniana, im 17. Jahrhundert von dem venezianischen Dogen Guistinian als Landsitz erbaut, ist heute die Kellerei Ornella Molon Traverso zu finden und bildet mit Konzerten und Kongressen im Sommer einen kulturellen Mittelpunkt dieser Landschaft zwischen Venedig und Treviso. Ornella Molon

und Giancarlo Traverso haben nach einigen Versuchen mit einfachen Weinen schnell das Potenzial der Piaveweine entdeckt.

Die Kellerei ist heute mit modernster Technik ausgerüstet, temperierte Gärbehälter, viel Edelstahl aber eben so neben den heute unverzichtbaren Barrique, lagert der Wein in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche.

Ornella ist eine beeindruckende Persönlichkeit von übersprühender Herzlichkeit, mit einer Überzeugung und Motivation, vor allem aber mit einer nie versiegenden Energie. Giancarlo bildet den ruhenden Pol im Hintergrund.

Beide sind der Überzeugung, nur das absolute Streben nach Spitzenqualität führt zum Erfolg. Das beweisen ihre wunderbaren Weine.



Die Weine aus dem Hause Ornella Molon Traverso:

251 Chardonnay 2004

9.80 €

Typisch in seinen reinen Chardonnay-Aromen, sehr elegant und harmonisch. Durch die Vergärung im Barrique wird das Bouquet mit sehr feinen, nicht aufdringlichen Holznoten noch bereichert. Im Mund beglückt er den Genießer mit einem vollen, aber eleganten Körper. Einer der wirklich großen Chardonnay Italiens!



256 Pinot Grigio 2004,

7.70 €

Auch der Pinot Grigio ist bemerkenswert. Er zeichnet sich durch einen kräftigen aber eleganten Körper aus. Im Duft ist er angenehm fruchtig mit Noten von Honig und Heu. Trinken Sie diesen Wein zu Fisch und Krustentieren oder zu einem guten Risotto aber keinesfalls zu kalt.

252 Vite Rossa 2001

16.90 €

Dieser Wein übertrifft noch die einzigartigen vergessenen Cabernet- und Merlotweine, die ich vor 30 Jahren aus dem Piave Tal verkauft habe. Kraftvolles Rubin- bis Granatrot, in der Nase reich und komplex, Sie finden rote Beeren, etwas Kakao, Kaffee und Lakritze. Im Mund wiederholen sich diese Eindrücke, ein schöner Körper mit leichten angenehmen Tanninen geben diesem Wein einen harmonischen langen Abgang.

253 Rosso di Villa 2001

22.20 €

Der Spitzenwein des Hauses ist der Rosso di Villa, ein Merlot, gewonnen aus den besten Trauben der Weingärten rund um die Villa. Strenge Selektion der Trauben und eine Reifung in Barriques aus französischer Eiche vervollkommen den Rosso di Villa zu einem Merlot, der Spitzenklasse nicht zu scheuen braucht. Ein komplexer Wein, schöne Tannine harmonisch eingebunden, im dichten, komplexen Bouquet finden Sie Brombeeren, Moos aber auch Lakritze, Vanille und vieles mehr. Im Abgang ist er endlos, ein *Vino da Meditazione*, der seinen Preis unbedingt wert ist!

254 Cabernet Piave 2004

7.20 €

Ein junger Wein mit betörenden Fruchtaromen. Ungewöhnlich für einen jungen Cabernet, dass nicht Cassistöne sondern andere, Birnen, Erdbeeren und Kirschen das Bouquet prägen. Im Geschmack spiegeln sich die Eindrücke der Nase. Ein gut gemachter junger Cabernet passend zu gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch.

Das Angebot: Fünf Weine von Ornella Molon

E19 Die Enoteca Ornella Molon - 12 Spitzenweine - frei Haus für nur 124.00 €
3 Flaschen Cabernet Piave, 3 Flaschen Pinot Grigio, 3 Flaschen Chardonnay,
2 Flaschen Vite Rossa und 1 Flasche Rosso di Villa - Beschreibung der Weine oben

Zwei weitere bemerkenswerte Produkte sind neu in diesem November im Hause Bremer:

626 Chianti Classico 2003, Castello di Tizzano, Greve

8.50 €

Als Fattore bei Lavacchio hat uns unser Freund Valter Moieri jahrelang einen schönen Chianti Rufina geliefert. Nun kümmert er sich seit ein paar Jahren um die Qualität der Weine des alten traditionsreichen Hauses Castello di Tizzano. Er macht hier einen klassischen Chianti, den wir Ihnen zu einem einmaligen Freundschaftspreis anbieten können. Im Bouquet finden Sie die typischen Iris-Noten, aber auch Kirsch und feine Holzaromen. Im Geschmack ist er voll, elegant mit lang anhaltendem Abgang.

S69 Pecorino Tartufato, ca. 400g Preis pro Stück ca. 12.70 €

Preis/kg 31.75 €

Auch in diesem Jahr zur Trüffelzeit ist dieser köstliche Käse wieder im Programm. Dieser Pecorino wird aus Rohmilch hergestellt; aber wirklich entscheidend ist, dass es echte weiße und schwarze Trüffel sind, die ihm sein besonderes Aroma verleihen. Es ist nicht leicht, einen solchen Käse zu finden, werden doch die meisten Trüffelprodukte heute mit synthetischem Trüffelöl aromatisiert. Bei diesem Pecorino brauchen Sie die Trüffelstückchen im Käse nicht zu suchen, sie sind überall gegenwärtig und das verführerische Aroma strömt uns sofort entgegen. - Sofort bestellen!

Zu bestellen bei: Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Efeuweg 3, Tel 0531 237360
Fax 0531 2373636 - E-mail: info@ bremerwein.de, Internet unter: www.bremerwein.de