Internationale Weine für die Festtage

Gute Tropfen für das Jahresendgeschäft

Wie in den Vorjahren lassen sich bis zum Jahresende mit sogenannten Festtagsweinen über fünf Euro Ladenpreis beachtliche Absätze erzielen. Im Fokus stehen dabei Rotweine, in erster Linie aus Italien und Spanien.

Einerseits wartet der Handel darauf, bereits im Frühherbst sein Sortiment an Festtagsweinen zu bestellen, andererseits werden diese Weine immer später verkauft. Was einen aber nicht davon abhalten sollte, rechtzeitig zu ordern und eventuell auf Abruf zu beziehen. „Das Festtagsgeschäft im Vorjahr war anfangs eher schleppend, noch später als 2014 und dann Ende November ging plötzlich die Post ab", so Silvia Miebach, die Geschäftsführerin von Heinz Hein Weinhandel. Daher erwartet sie Ähnliches wie 2015, weil die Käufer immer später an Weihnachten denken würden.

Schlumbergers Lucente von Luce della Vite: aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon

Auch Petar Petrov, Geschäftsführer vom Italienspezialisten Bisotti, stellt sich langsam schon auf diese hektischen Wochen ein. Er erwartet gerade aus dem Getränkefachgroßhandel starke Impulse: „Der Getränkehandel allgemein gewinnt immer mehr an Kompetenz und Sortimentsvielfalt. Das merkt man auch an den Bestellungen."

Italienische Empfehlungen

Der Hamburger Importeur hält daher eine noch etwas breitere Palette an Festtagsweinen bereit. Etwa den Ciró, ein Klassiker und der wohl berühmteste Wein Kalabriens. Er wird in drei Versionen, als Rot-, Weiß- und Roséwein angeboten. Bei Bisotti gibt es diese Weine in Bio-Qualität. Außerdem empfiehlt Petrov eine rote Cuvée aus Sizilien, den Gorgo Tondo, der aus Nero d´Avola und Cabernet Sauvignon besteht.

Auch bei Schlumberger setzt man dieses Mal verstärkt auf die italienische Karte, obwohl man ebenso mit den Klassikern aus Frankreich, vor allem aus den Gebieten Bordeaux, Burgund, Rhône und Elsass, im Feiertagsgeschäft gute Absätze verzeichnet. Für Geschäftsführer Rudolf Knickenberg sind jedenfalls besonders Weine aus der Toskana interessant. In erster Linie der nach Wildkirschen und roten Johannisbeeren duftende Rosso di Montepulciano von Avignonesi sowie der Lucente von Luce della Vite. Dieser sogenannte Zweitwein des renommierten Hauses besteht aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon und zeigt Aromen von Schattenmorellen, Rauch, Vanille und Unterholz.

Wer auf einen Chianti Classico im Festtags-Sortiment nicht verzichten möchte, dem sei der Il Picchio Chianti Classico Grand Selezione von Castello di Querceto empfohlen, der von der Schenk Gmbh importiert wird. Winzer Alessandro François bezeichnet sein nach Brombeere und Holunderbeere, dazu etwas Pflaume duftendes Aushängeschild aus über 30-jährigen Rebanlagen als einen Wein mit schöner Struktur, Konzentration, Komplexität und Alterungspotenzial, mit gut eingebundenen Tanninen, die den Wein auch in jüngeren Jahren weich und elegant machen.

Wer Höherpreisiges bevorzugt, ist beim Weingut Riecine an der richtigen Adresse. La Gioia ist ein auf maximal 5000 Flaschen limitierter Supertuscan zu rund 50 Euro mit hohem Alterungspotenzial dank einer finalen Auswahl der in Barriques gereiften Grundweine der Sorte Sangiovese. „Der 2012er ist der 30. Jahrgang dieses Weines, er ist vollmundig und üppig, säurebetont, mit einem Duft von roten Beeren und mit einem langen Finale mit Gewürztönen, Vanille, Tabak und Leder unterlegt", verspricht der Önologe Sean O'Callaghan.

Von der Schenk Gmbh importiert: Il Picchio Chianti Classico Grand Selezione von Castello di Querceto

Aus der Lombardei bietet sich eine weitere Rarität an. Der 2011er Pernice von Conte Vistarino ist ein reinsortiger Pinot Nero, aus Trauben von einem Weinberg von 3,3 Hektar erzeugt, der als eine der besten italienischen Lagen

Getränkefachgrosshandel, agosto 2016
di Wolfgang Hubert

für diese Sorte bekannt ist. Die Winzerin Ottavia Vistarino besitzt zwar noch weitere 140 Hektar Rebflächen mit Pinot Nero, schwört aber auf die besondere Lage und auf den Jahrgang. „2011 war schwierig aufgrund von Hagel, wodurch wir einen Wein erhielten, der in der Nase lange Zeit verschlossener war, aber am Gaumen mit großem Körper beeindruckt." Zu beziehen ist der Wein über die Agentur Stopper Vini.

Festtagsweine von der Iberischen Halbinsel

Auch wenn Italien nicht nur bei Festtagsweinen im Absatz die Nase vorne hat, sollte man sich nicht nur darauf oder auf die französischen Klassiker beschränken. Bei Ardau Weinimport setzt man seit Jahrzehnten erfolgreich auf Weine aus Spanien und Portugal.

„Im Grunde genommen sind alle Weine ab einem UVP von 25 Euro aufwärts für die Festtage ideal, allerdings geschieht der Abverkauf vorrangig durch Fachhändler, teilweise unterstützt durch eine begleitende Verkaufsförderungsmaßnahme", meint Andreas Fürbach, Leiter Marketing & Promotion. Für den Getränkefachgroßhandel setzt er auf eine Preisschiene zwischen 13,99 und 30 Euro. Aus Spanien empfiehlt er den günstigen Celistia Aire, eine Cuvée aus Tempranillo und Garnacha, der nach roten Früchten, Trockenfrüchten und Pflaumen duftet und neben würzigen und mineralischen Noten eine weiche Tanninstruktur aufweist. Etwas teurer ist der kraftvoll Mácula aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Er weist Aromen von Pfeffer, Gewürznelke, dunkler Schokolade, Beeren und Veilchen auf, dazu eine gut eingebundene Tanninstruktur und einen langen Abgang.

Der reinsortige Tempranillo Chafandín kratzt mit einem unverbindlich empfohlenen Ladenpreis von 28,20 Euro schon an der von Andreas Fürbach erwähnten Preisgrenze für den traditionellen Getränkefachgroßhandel. Dafür bietet der Wein Noten von Waldfrüchten, Pflaumenmus, sowie würzige Nuancen von Muskat und Thymian und gut eingebundene Holznoten sowie süßliche Tannine. Eine Alternative ist der Sofia Bobal, eine mit etwas Cabernet Sauvignon und Merlot angereicherte Cuvée der roten Sorte Bobal, der Aromen von Cassis, reifen roten Früchten, Pfeffer und mineralischen Noten aufweist.

Spanien spielt auch beim Heinz Hein Weinhandel eine starke Rolle. Allerdings sozusagen in einem neuen Gewand. „Wir haben zwar immer noch Wein in Holzkisten, aber die sind eher rückläufig", meint Silvia Miebach. „Deshalb bieten wir 2016 Wein in Gepa aus Karton an." Etwa den Vinas de Radiquero aus Somontano im 2er-Gepa für rund

Lenz Moser Prestige: Das Premiumsegment ist zu beziehen über VOG Deutschland und umfasst sieben Weine.

zehn Euro Ladenpreis. Besonders interessant jedoch ist der Optimus von Lagunilla, ein edler Rioja in eleganter Box für einen empfohlenen Ladenpreis von 29,90 Euro. Der Wein aus Tempranillo, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon duftet nach Kirsche, Himbeere, Johannisbeere, Pflaume und Heidelbeere, unterlegt mit zarten Vanilleanklängen.

Und nun zu Portugal. Ardau bietet hier etwa den Vertente Tinto, eine Cuvée aus typischen portugiesischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz, aus dem auch für seine Portweine berühmten Hause Niepoort. Seine Kennzeichen sind Aromen von roten Beeren, Pflaume, Kirsche, garniert mit mineralischen Noten und gut integrierten weichen Tanninen.

Interessant ist außerdem ein Wein aus der Region Lissabon. Die Quinta do Pinto bietet hier eine Limited Edition aus Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, die nach dunklen Beeren duftet und sich körperreich und ausdrucksstark präsentiert.

Weitere Tipps

Auch die Österreicher sind immer stärker auf unserem Markt vertreten. Am bekanntesten sind hier die Weine der Linie „Lenz Moser Prestige", zu beziehen über VOG Deutschland. Die Serie „Prestige" umfasst sieben Weine und bezeichnet das Premiumsegment der Marke „Lenz Moser". Das Lesegut dieser Weine stammt aus ausgewählten Lagen des für die jeweilige Rebsorte prädestinierten Anbaugebietes. Das Ergebnis sind körperreiche, fruchtbetonte Qualitätsweine in landestypischer Stilistik, sortenrein aus autochthonen und internationalen Rebsorten, sowie edelsüße Weine.

Sie werden teils im Edelstahltank und teils im Barrique ausgebaut, um die jeweilige Sortentypizität möglichst optimal zur Geltung zu bringen. Key-Account-Manager Norbert Hofstätter empfiehlt beispielsweise Grüner Veltliner, Pinot Gris, Blauer Zweigelt Reserve sowie eine Trockenbeerenauslese für die Festtage.

Und, obwohl das noch etwas Zeit hat, auch an prickelnde Perlen sollte man rechtzeitig denken. Etwa an die Champagner Pommery Apanage Rosé und Pommery Royal Blue Sky. Letzterer wurde kreiert für Perlenfreunde, die ihren Schaumwein gerne halbtrocken trinken.

Wolfgang Hubert