in der Schweiz das Bild in den Supermärkten. Stapelweise, in allen Sorten, Grössen und farbigen Schachteln. Edlere Varianten gibts auch in italienischen Lebensmittelgeschäften. Der Panettone- und Pandoro-Konsum steigt bei uns von Jahr zu Jahr. Wir servieren Ihnen hier ein paar Infos zu den ähnlichen, aber trotzdem verschiedenen Kuchen, mit welchen Sie sich am Weihnachtstisch als Kenner outen können. Pandoro ist nicht, wie oft fälschlicherweise gesagt, eine Panettone-Marke, sondern ein anderes Produkt. Der Pandoro stammt nicht wie der Panettone aus Milano, sondern aus Verona und hat wird er vor dem Verzehr in feinsten Puderzucker eingehüllt. Wichtige Produzenten der beiden Köstlichkeiten sind unter anderen Bauli in Verona und Motta in Milano (siehe kleines Bild oben).

Zu Panettone und Pandoro wird in Italien meist Kaffee oder ein süsslicher Spumante oder Moscato gereicht. Wer es weniger süss mag, kann auch Prosecco servieren. Die beiden «Freunde» aus Milano und Verona werden in der Regel bis am 6. Januar gegessen. Dann kommt «La Befana», eine Art weibliches Pendant zum Samichlaus, und räumt alle Festlichkeiten ab – inklusive Tannenbaum. PP/ILO

Im Gegensatz zum runden Panettone ist der Pandoro von oben gesehen sternförmig. Für Weihnachten gibt es eine Serviervariante, die besonders festlich wirkt und den Pandoro als kleines Kunstwerk erscheinen lässt. Dazu wird der Pandoro erst im mitgelieferten Plastiksack mit dem ebenfalls in der Verpackung enthaltenen Puderzucker zusammen geschüttelt bis er auf allen Seiten schön weiss ist. Dann wird er statt in «Schnitze», quer in Scheiben geschnitten, die dann sternförmig sind. Diese Sterne werden anschliessend der Grösse nach, immer leicht verschoben aufeinandergeschichtet. Fertig ist das «Tannenbäumchen».

RALPH BINGGELI
THE WINE DOCTOR
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an
Dr. med. Ralph Binggeli:
wein@bernerbaer.ch

Van Volxem 1900 Brut

Nachdem wir den vermeintlichen Weltuntergang wieder einmal überstanden haben, können wir uns getrost den schönen Dingen des Lebens zuwenden. Zu diesen gehört bestimmt der Genuss eines Schaumweins zum Jahreswechsel.

Ob man unter moussierenden Weinen den klassischen Champagner oder eher einen trendigen Sekt bevorzugt, ist viel öfter eine Frage des Budgets denn des Geschmacks. Haben Sie gewusst, dass zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein Rieslingsekt noch unter dem Namen Deutscher-Champagner angepriesen werden durfte? Leider erfuhr diese Praxis mit Inkrafttreten des Versailler Vertrages ein jähes Ende. Dies erstaunt insofern, weil viele der bekannten Champagnerhäuser deutsche Wurzeln haben. Deutz, Mumm oder auch Krug lassen grüssen. Da wir Schweizer damals nicht zugegen waren, ereilte uns dasselbe Schicksal erst 85 Jahre später, als im Jahre 2004 auch unser «vin de Champagne» abgewürgt wurde.

Van Volxem 1900 Brut 2007, aus kleinbeerigem Traubengut, gepflückt in Handlese, von den Schiefersteillagen rund um Wiltingen. Diesen Sekt erhalten Sie bei Cultivino im Liebefeld.

Roman Niewodniczanski

Die Weinkritiker sind des Lobes voll, wenn das Gespräch auf ihn und seine Weine fällt. Stuart Pigott spricht von der Quadratur des Kreises im Überfliegerjahr 2011, der «Stern» nennt ihn den Rebenflüsterer und «Falstaff» wählte ihn zum Winzer des Jahres 2012. Die Rede ist von Roman Niewodniczanski vom Weingut Van Volxem an der Saar. Er hat das ehemalige Klosterweingut der Luxemburger Jesuiten im Jahr 2000 übernommen und diesem neues Leben eingehaucht. Mittels aufwendiger, handwerklicher Arbeit und organischer Bodenbewirtschaftung hat er dieses Weingut mit seinen exzellenten Lagen wieder hochgefahren.

Die Saar-Region ist aufgrund seiner Schieferböden bekannt für filigrane und mineralische Rieslinggewächse. Dieses Faktum bildet eine ideale Voraussetzung für einen hochklassigen Sekt. Da die Rieslingtraube geschmacksintensiver ist als Chardonnay oder Pinot Noir, fällt das Trinkerlebnis nachhaltiger aus. Diese Charakteristik findet sich auch im Van Volxem 1900 Brut 2007 (Fr. 37.–) wieder. Die magische Zahl 1900 symbolisiert die für das Gut erfolgreiche Zeit des Impressionismus, als ihr Wein teurer gehandelt wurde als ein Cheval Blanc. Auch die Etikette ist ein Zeuge dieser Epoche. Im Gaumen wird die opulente Kraft der Traube durch eine markante Mineralität antizipiert. Dieser cremige Sekt trinkt sich einfach, ohne banal zu wirken. Anstatt sich mit einem abgedroschenen Basischampagner abzuquälen, empfehle ich Ihnen zum Jahreswechsel diesen Rieslingsekt.

Champagn
Grand Cru, Blanc

Anbaugebiet: Champ
Produzent: Cazals
Traubensorte: Chard
Geeignet zu (Beispiel
pasti, Lachsgerichten,
kalten Vorspeisen, sow

Charaktereigenschaf
hell und strohgelb; die
an Mangos, Grapefrui
und Hefe; im Gaumen
de, lebendige, fein per
und eine zarte Bitterno
Abgang ist haftend un
nehmen Länge.

Diese subjektive Wahr
sich aufgrund der Lag

Preis 75-cl-Flasche:

Bezugsquelle:
Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14, 3506 Gr
Tel. 031 711 15 75, Fax
Onlineshop: www.venn

Nächster Weinevent im
Degustation «Weine v
Jahres 2012 Claudio T
Sa. 19. 01. 2013 10.00–
Alle Weinliebhaberinne
haber sind herzlich will

Bestellschein «Üse Märit»
für private Kleininserate

Schreiben Sie bitte Ihren Text in Druckbuchstaben in Gross- und Kleinschrift. Verwenden Sie für jeden Buchstaben, je
Leerzeichen ein Kästchen.
Einschaltungen: ❑ 1-mal ❑ 2-mal ❑ 3