

Den besten Negroamaro gibts für gut 5 Franken

Julia Wyss

Eine Jury degustierte für den K-Tipp Rotweine der Traubensorte Negroamaro. Die Hälfte der zwölf Flaschen kam bei den Experten gut an. Einige Weine erwiesen sich als wenig fruchtig.

Die rote Rebsorte Negroamaro wird vor allem in der süditalienischen Region Apulien angebaut. Dort kombinieren die Winzer die Traube oft mit anderen Sorten wie Malvasia nera oder Primitivo. Sie bauen Negroamaro aber auch sortenrein aus. Läuft bei der Herstellung alles rund, entsteht daraus ein kräftiger Wein mit reichhaltigen Fruchtaromen und feinen Bitternoten.

In der letzten K-Tipp-Degustation von Negroamaro-Weinen vor sechs Jahren fand die Jury bei vielen

Flaschen, dass sie süss wie Sirup schmeckten. Ein einziges Produkt schaffte damals eine gute Note.

Für die aktuelle Degustation kaufte der K-Tipp bei den Grossverteilern und im Weinhandel zwölf Flaschen mit Preisen von unter 20 Franken ein. Das Resultat fiel dieses Mal deutlich besser aus. Sechs Negroamaro-Flaschen erhielten eine gute Bewertung, darunter einer der zwei günstigsten Weine im Vergleich: der «Sasso al Vento», eingekauft bei Aldi für Fr. 3.99. Ein kräftiger Negroamaro «mit pfeffrig-

würzigen Noten», urteilten die Weinexperten.

Mit Fr. 5.45 nicht viel teurer als der Aldi-Wein war der Degustationssieger: Der «Sedotto Salice Salentino» des Produzenten Cantine due Palme erwies sich laut Jury als fruchtig und frisch, mit vielfältigen Aromen.

Bereits vor zwei Jahren fiel ein bei Denner eingekaufter Wein von Cantine due Palme in einer K-Tipp-Degustation positiv auf. Damals war der «Primitivo Sedotto» mit Jahrgang 2021 top. Zurzeit steht der Jahrgang 2022 im Regal.

Der «Stella d'Oro», eingekauft bei Volg, schaffte in der aktuellen Degustation ebenfalls eine gute Bewertung. Dieser opulente Wein passt laut den Experten gut zu einem reich-

haltigen Essen. Er war mit Fr. 19.90 das teuerste Produkt im Vergleich.

Negroamaro von Delinat fiel durch

Überraschend: Die fünf Flaschen von Weinhandlungen fielen gegenüber jenen der Grossverteiler ab. Einzig der «Tinazzi» von Schuler und der «4/20 Negroamaro Salento» von Rutishauser Divino erzielten mindestens 14 Punkte. Eine Flasche war ungenügend: Dem «Nemaro» für Fr. 11.60 von Delinat fehlte die Fruchtigkeit. Der Wein schmeckte und roch gemäss Jury gealtert und bitter.

Rutishauser Divino teilt mit, der als genügend bewertete «4/20 Negroamaro» erreiche in internen Degustationen regelmässig die Bewertung «gut».



Rebsorte Negroamaro: Wird vor allem in Apulien angebaut



K-Tipp
8032 Zürich
044/ 266 17 17
<https://www.ktipp.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumsmedien
Auflage: 198'817
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 22,23
Fläche: 53'568 mm²



Auftrag: 3005681
AEV (in Tsd. CHF): 41.99
Referenz:
6fd2bbe1-39fa-4129-ac0a-398a54177649
Ausschnitt Seite: 2/2

				Negroamaro Salento Rosso	L'amabile							
Produzent	Cantine due Palme	Bataillard	Nicola Barese	Cantina Vecchia Torre	Bataillard	IWB Italia	P.A.S. Produttori Associati Seave s.r.l.	Tinazzi	Colle al Vento	Masseria Borgo die Trulli	Masseria Li Veli	Felline Società Agricola s.r.l.
Jahrgang	2022	2021	2022	2021	2022	2023	2022	2022	2021	2022	2021	2022
Alkohol in Volumenprozent	12,5	14	14	13,5	14	13,5	12,5	14	13,5	13,5	13,5	13,5
Eingekauft bei	Denner	Vog	Rio Getränke	Coop	Spar	Adi	Lidl	Schuler	Rutishauser Divino	Ullrich	Smith & Smith	Delma ¹
Preis in Franken	8,45	18,90	8,95	9,95	11,50	3,99	3,99	18,90	18,90	13,90	13,90	11,60
Kommentar	Fruchtiger, frischer Negroamaro. Duftet komplex nach Erd- und Brombeere, Kirsche, Schokolade, Vanille. Schmeckt ebenso fruchtig, mit gut eingebetteten Gerbstoffen	Ein opulenter Wein. Zeigt in der Nase Aromen von Brombeere, Kirsche, Cassis, mediterranen Kräutern, Brot, viel Holz, Pomeranzen, Pfirsich, Röstaromen. Schmeckt fruchtig und trotz spürbaren Gerbstoffen rund. Ein recht süsser, üppiger Wein	Riecht typisch nach Kirsche, Pflaume, Tabak, Cassis, mediterranen Kräutern, Vanille, Rauch, Pfeffer, Röstaromen. Schmeckt kräftig und ausgewogen, zuerst fruchtig, dann zart-bitter	Riecht nach Zimt, Kirsche, Pflaume, Holunderblüten, Muskatnuss, Mandel, Vanille, Rauch, Pfeffer, Röstaromen. Schmeckt kräftig und ausgewogen, zuerst fruchtig, dann zart-bitter	Zeigt eine fruchtig-würzige Nase: reife Beeren, Lorbeer, Schokolade, Nougat, Dörripflaumen, Kräuter, ätherische Öle. Im Mund lang anhaltendes Aromen. Insgesamt etwas süss	Riecht nach Orange, Himbeere, Pflaume, Kirschenkompost, Nougat, dazu würzige Noten. Schmeckt kräftig, leicht austrocknend, mit pfeffrig-würzigen Noten und guter Säure. Wenig fruchtig	Riecht nach Sauer-kirsche, roten Beeren, Cassis, Oregano, Fenchel, Minze, Mokka. Im Mund intensiv, aber etwas einseitige Noten von Pfefferoni und Holz. Gerbstoffe und Säure sind am oberen Limit	Kräftig und kantig. Riecht nach schwarzen Beeren, Eukalyptus, Bittermandel, Caramel, grünem Holz und Röstaromen. Hat eine spürbare Säure	Riecht nach unreifen Beeren, Lakritz, Bittermandel, Caramel, grünem Holz und Röstaromen. Hat eine spürbare Säure	In der Nase mehr Würze als Frucht, mit Noten von Pfeffer, südlchen Kräutern, Liebstöckel, dazu Brombeere und Kirsche. Zeigt im Mund zuerst viel Säure und wird dann bittersüss. Deutliches Holzaroma	Rustikaler Negroamaro. Riecht nicht ganz sauber nach überreifer Frucht und nach Oliven, Lorbeer, Oregano. Ist am Gaumen angenehmer als in der Nase. Hat viel Säure, ist aber gleichzeitig sehr süss	Riecht überreif nach Früchtekompost, Bouillon, Pomeranzen, Essig. Wein wirkt im Glas leicht trüb. Schmeckt gestalt, etwas bitter und würzig-pfeffrig. Unausgewogen mit unangenehmen Gerbstoffen
Gesamtnote	15,3	15,2	15	15	15	14,6	14,4	14,4	14	13,8	13,5	12,9
Gesamtwert	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Ungenügend

Bewertung: 18,1 bis 20 Punkte = hervorragend 16,1 bis 18 Punkte = sehr gut 14,6 bis 16 Punkte = gut 13,1 bis 14,5 Punkte = genügend 11,5 bis 13 Punkte = ungenügend 11,4 Punkte und weniger = schlecht Bei gleicher Punktzahl Rangierung nach Preis 1 Auch bei Globus und Alnatura erhältlich

Die Fachjury

Die Jury verkostete die Weine blind und bewertete sie anhand der für Weingegustationen üblichen 20-Punkte-Skala. Für den K-Tipp degustierten: **Theres Bachmann**, Sommelière **Ursula Geiger**, Wein- und Genussjournalistin **André Schärer**, Dipl. Sommelier professionnel SFS/ASSP **Fränzi Schubiger**, Weinberaterin **Oliver Wullschleger**, Weinberater und Sommelier