



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 Grossverteilern 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



Produzent	Cantine due Palme	Bataillard	Nicola Barese	Negroamaro Salento Rosso	L'amabile	IWB Italia	P. A. S. Produttori Associati Salice sac	Tinazzi	Colle al Vento	Masseria Borgo dei Trulli	Masseria Li Veli	Felice Società Agricola a. r. l.
Jahrgang	2022	2021	2022	2021	2022	2023	2022	2022	2021	2021	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	Denver	W&G	Coop	Spur	Lidl	Schärer	Rathausseer Divine	Ulfach	Smit & Smith	Deutsche	Deutsche	Deutsche
Preis in Franken	8,45	8,95	8,95	9,95	11,00	10,99	10,99	10,99	11,00	11,00	11,00	11,00
Kommentar	Frischiger, frischer Negroamaro. Duftet komplex nach Erd- und Brombeere, Kirsche, Minze, Mandel, Vanille. Sommeliert am fruchtig, mit gut eingebetteten Gerbstoffen.	Ein opulenter Wein. Zeigt in der Nase Aromen von Brombeere, Kirsche, Cassis, Minze, Zimt und Mandel. Pumpernickel. In der Mund fruchtig und trotz spärlichen Gerbstoffen rund. Lorbeer. Ist im Mund auf der würzigen Seite. Guter Essbegleiter.	Ein recht typisch nach Kirsche, Pflaume, Tabak, Cassis, mediterranen Muskatnuss, Mandel, Vanille, Rauch, Lorbeer, Bäckerei. Schmeckt kräftig und ausgeglichen, zuerst fruchtig, dann zart, leicht austrocknend, mit pfeffrig-würzigen Noten und guter Säure.	Zeigt eine fruchtig-würzige Note nach Zimt, Kirsche, Pflaume, Holunderblüten, Nasen reife Beeren, Lorbeer, Schokolade, Muskatnuss, Mandel, Vanille, Rauch, Kirsche, Bäckerei. Schmeckt kräftig und ausgeglichen, zuerst fruchtig, dann zart, leicht austrocknend, mit pfeffrig-würzigen Noten und guter Säure.	Im Mund lang anhaltende Aromen. Insgesamt etwas süß.	Reicht nach Orange, Himbeere, Pflaume, Kirschenkompost, Muskatnuss, Mandel, Vanille, Rauch, Kirsche, Käse, Salami, Schinken, Kräuter, älterische Öle.	Reicht nach Orange, Himbeere, Pflaume, Kirsche, roten Beeren, Kirschenkompost, Muskatnuss, Mandel, Vanille, Rauch, Kirsche, Käse, Salami, Schinken, Kräuter, älterische Öle.	Reicht nach Säuerliche Noten und guter Säure. Gerbstoffe und Säure.	Reicht nach Säuerliche Noten und guter Säure. Gerbstoffe und Säure.	In der Nase mehr Würze als Frucht, mit Noten von Pfeffer, südliches Bittermandel, Caramell, grünem Holz und Röstaromen. Hat eine spürbare Säure.	In der Nase mehr Würze als Frucht, mit Noten von Pfeffer, südliches Bittermandel, Caramell, grünem Holz und Röstaromen. Hat eine spürbare Säure.	In der Nase mehr Würze als Frucht, mit Noten von Pfeffer, südliches Bittermandel, Caramell, grünem Holz und Röstaromen. Hat eine spürbare Säure.
Gesamtnote	15,3	15,2	15	15	15	14,6	14,4	14,4	14	13,8	13,7	12,9
Gesamteindruck	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	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. * Auch bei Globus und Alnatura erhältlich

denoer

Die Fachjury

Die Jury verkostete die Weine blind und bewertete sie anhand der für Weindegustationen 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 Wutschleger,

Weinberater und Sommelier