

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 21. - 27. August 2023

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Sizilien ist heute Dreh- und Angelpunkt und doch nicht Gegenstand meines Wein-Briefes. Tatsächlich geht es um zwei winzige Mini-Inseln, die nördlich und südwestlich davon liegen (aber verwaltungstechnisch zu Sizilien gehören). Das nördlich gelegene **Salina** hat 26 km². **Pantelleria** liegt im Südwesten, ist etwas weiter von der Hauptinsel weg und 84 km² klein. Also gut dreimal so "groß" wie Salina. Um mal eine Relation zu haben : Sizilien hat 25.426 km². Soweit für heute der Erdkunde-Unterricht.

Beide Inseln sind vulkanischen Ursprungs. Die sandigen Verwitterungsböden eignen sich bestens zum Anbau von **Reben** und Gemüsen und eben auch **Kapern**. Na, jetzt sind wir endlich beim Thema !

Kürzlich haben wir uns entschlossen, die köstlichen Kapern und Kapernäpfel von **La Nicchia** auf **Pantelleria** ins Programm aufzunehmen. Zugegeben, billig sind die nicht, sind beste Produkte aber grundsätzlich nicht. **Gabriele Lasagni** gehört die Firma Bonama & Giglio und deren Marke für feinste Kapernprodukte, La Nicchia. Kaum hatten wir die Kapern im Programm, habe ich zufällig einen **Film auf Arte** entdeckt, der genau über Gabriele Lasagni und seine Kapern berichtet :

Italiens Kapern - Der Geschmack des Südens können Sie mittels dieses Links

<https://www.arte.tv/de/videos/092983-023-A/geo-reportage/> bis zum **12. September** bei Arte aufrufen. Er zeigt auch die Salzgärten Trapanis (also doch Sizilien !) und überhaupt spannende Landschaften.

Die Liste unserer Feinkost samt Kapern finden Sie in unserer Weinliste.

Neulich haben wir den wunderbaren weißen **Infatata** und roten **Nero du Munti** von **Nino Caravaglio** auf **Salina** zu günstigen Preisen einkaufen können. Die gelten natürlich immer noch, und heute ist eine gute Gelegenheit, sie Ihnen noch mal ins Gedächtnis zu rufen.



Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

..... PROBIERPAKETE der WOCHEN

Zum Verkosten und Ausprobieren packen wir Ihnen gerne was :

das Probierpaket Caravaglio

beinhaltet **6 Flaschen**, nämlich je 2 Flaschen der vorgestellten Weine von **Caravaglio**, und kostet **85,60 Euro**;

das Probierpaket Kapern und Wein

beinhaltet **3 Flaschen**, nämlich die 3 vorgestellten Weine von **Caravaglio**, und **3 Gläser** von **La Nicchia**, nämlich die vorgestellten Kapern und -äpfel, und kostet **72,00 Euro**.

Beschreibung und Auflistung der Produkte finden Sie wie immer im folgenden Text.

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHEN



Azienda Agricola CARAVAGLI, Malfa / Isola di Salina

Salina und Lipari gehören zu den **Liparischen** oder **äolischen Inseln**, eine Gruppe aus Miniinselchen vor der sizilianischen Nordküste. **Antonino "Nino" Caravaglio** bewirtschaftet dort 12 ha auf den vulkanischen Böden, die teilweise auf sehr steilen Abhängen liegen. Dort pflegt er unter anderem die autochthonen Rebsorten Malvasia di Lipari und Corinto Nero. Er vergärt alle seine Weine grundsätzlich spontan, mit den eigenen Hefen. Die Weißweine werden im Edelstahl ausgebaut, der Rote etwa zur Hälfte im Edelstahl, der Rest in Eichenholzfässern. Mehr Infos über das Weingut lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 69.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

2019 Salina Bianco Malvasia Secco 12,80
2019 'Infatata' Malvasia di Lipari Secco 14,50

Malvasia di Lipari ist eine lokale Varietät der weitverzweigten Rebfamilie, die sich gut ans Klima und die vulkanische Böden angepaßt hat.

Auf dem Etikett vom **2019 Salina Bianco Malvasia di Lipari** gibt es scheinbar ein Segelschiff, tatsächlich aber stellt es einen Vulkan dar. Die Trauben stammen von verschiedenen Rebgrundstücken mit vulkanischen Sandböden auf Salina. Die Säure der Rebsorte ist dezent, gibt aber ausreichend Frische. Der Wein zeigt aparte Noten von frischen Blüten, dazu gelbe Früchte und etwas Zitrus.

2019 'Infatata' Malvasia di Lipari kommt aus der Lage Tricoli im Norden von Salina. Das Bild auf dem Etikett bildet keinen Weihnachtsbaum, sondern den Rebberg ab, der hoch oben in einer fjordähnlichen Rinne schmal beginnt und sich nach unten, zum Meer hin, in der Breite immer mehr ausdehnt. Es ist ein kräftiger, würziger Wein, der die Mineralität des Vulkanbodens gut widerspiegelt, wie man das von einem Lagenwein erwartet. Wir können reifen Apfel und Steinobst, auch etwas Grapefruit und frische grüne Kräuter schmecken. Der Wein ist saftig und hat viel Länge und spiegelt den exzellenten Jahrgang wider.

2018 'Nero du Munti' Corinto Nero 15,50

Für Rotweine kann Caravaglio auf teils uralte, noch wurzelechte Reben der **Corinto Nero** zurückgreifen, einer Rebsorte, die einst aus Griechenland einwanderte. **2018 'Nero du Munti' Corinto Nero** wächst überwiegend auf der Insel Lipari, ein kleiner Anteil neuerdings auch auf Salina. Die Reben auf Lipari stehen am Abhang des Vulkans Fossa del Monte, sie werden in der dort *albarello* genannten Buschform erzogen, in der sie den starken Winden trotzen können. 'Nero du Munti' hat eine angenehme Säure und gut strukturierendes, frisches Tannin. Im Aroma finden wir viel Sauerkirsche und Noten von dunklen Beeren. Es ist ein saftiger, kräftiger Rotwein, der gut zu einem Teller herzhafter Pasta oder einem guten Ziegenkäse paßt.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN



Blick vom Weingut Caravaglio über Reben und Salina. Foto (1) : Caravaglio

LA NICCHIA, Pantelleria

Wenn Sie **Gabriele Lasagni** im oben genannten Film begleiten, erfahren Sie viel über die Kapern. Der Kapernstrauch produziert ein "Gewürz", das von unvergleichlichem Wohlgeschmack oder auch erschreckender Belanglosigkeit sein kann. Wer also gerne kocht und seine Gerichte anspruchsvoll verfeinern will, wird auf die Qualität der Kapern achten. Die Speisen selber müssen gar nicht aufwendig sein. Salate, Gemüse- und Pastagerichte, helles Fleisch und Geflügel und vor allem viele Fischzubereitungen freuen sich über das "Würzen" mit guten, also aromatischen Kapern.

Unter **Kapern** versteht man die **Knospen** des Kapernstrauchs. Ob man die aller kleinsten oder eine mittlere Größe bevorzugt, ist Ansichtssache, denn entgegen landläufiger Meinung bergen die größeren Kapern die gleichen Aromen wie die kleineren. Belässt man dem Strauch einen Teil seiner Knospen, werden aus ihnen wunderschöne zarte, weiß-violette Blüten, aus denen sich dann die Früchte entwickeln, die man **Kapernäpfel** (ital. cucunci) nennt. Sie haben ungefähr die Größe einer Olive und im Inneren ganz viele Minikernchen, etwa wie eine Feige, nur viel kleiner.

Roh sind Kapern und -äpfel ungenießbar. Sie müssen nach der Ernte im Salz fermentieren, genau so wie Oliven. Dabei lösen sich die Bitterstoffe und die Aromen bilden sich aus. Danach müssen die Kapern gewaschen und vom Salz befreit werden. Manche werden dann aber wieder in Salz eingelegt. Darüber erfahren Sie unten mehr.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Kapern in Olivenöl Extra Vergine Glas 100 gr

9,90

Den Kapern wird nach dem Fermentieren das Salz ausgewaschen, dann werden sie ab- und ihre Gläschen mit feinstem Extra-Vergine-Olivenöl aufgefüllt. So schmecken sie ohne weitere Zutaten schon köstlich. Man kann sie mit einem Teller Antipasti genießen. Ich würze mit ihnen gerne einen in Butter gebratenen hellen Fisch, diese Verbindung gibt eine fein-aromatische "Sauce", wie ich sie gerne mag.

Kapern Pantelleria IGP in Meersalz Glas 90 gr

9,90

IGP ist kein Geheimcode, sondern bedeutet Indicazione Geografica Protetta (zu deutsch geschützte geografische Angabe oder ggA). Es ist ein Ursprungsschutz der EU, die diesen Produkten dafür ein blaues Schutzsiegel verleiht. Wir brauchen nur vor die Haustüre zu schauen : die Aachener Printe genießt ebenfalls den Ursprungsschutz ggA.

Nun genießen nicht alle Kapern auf Pantelleria den IGP-Schutz, sondern nur die in Meersalz angebotenen (obwohl die Qualität der Kapern in Olivenöl identisch ist). Das liegt daran, daß die Konservierung im Salz eine alte, tradierte Methode ist. Auch diese Kapern fermentieren im Salz und werden später gewaschen. Dann werden sie zusammen mit Meersalz abgefüllt, das sie haltbar macht. Zum Gebrauch muß das Salz abgespült und die Kapern gewässert werden. Ich spüle das Salz in lauwarmem Wasser ab und wässere sie dann etwa eine Stunde in Weißwein. Das ist die feine Methode, es geht natürlich auch mit Wasser.... Sie ergänzen hervorragend Tomatensaucen, Gemüse-, Pasta- und Geflügelgerichte. Geben Sie die Kapern bitte erst zum Ende der Kochzeit zu, damit sie nicht verkochen.

Kapernäpfel (Cucunci) in Olivenöl Extra Vergine Glas 100 gr

9,40

Die Kapernäpfel schmecken etwas "gemüsig" als die Beeren. Oft werden sie mit ihrem Stiel in Essig eingelegt. Die *cucunci* von La Nicchia aber sind die Königsdisziplin : sie werden in feinstes Olivenöl gebettet - natürlich ohne die Stengel ! Ideal sind sie auf dem Antipasti-Teller, sie sind nämlich selber mehr Antipasto als Gewürz. Sehr klassisch sind sie als Beigabe zum Vitello Tonnato. Ich mag sie bisweilen auch zu gebratenem Fisch, und man hört davon, daß auch Pizza mit Thun und Kapernäpfeln belegt werden. Der Phantasie sind also keine Grenzen gesetzt !



Die Kapernernte auf Pantelleria ist ein mühsames Geschäft. Rechts Kapernknospen und -früchte. Fotos (2) : La Nicchia

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

.....: **PROBIERPAKETE der WOCHE**

Zum Verkosten und Ausprobieren packen wir Ihnen gerne was :

das Probierpaket Caravaglio

beinhaltet **6 Flaschen**, nämlich je **2 Flaschen** der vorgestellten Weine von **Caravaglio**, und kostet **85,60 Euro** :

Caravaglio	2019 Salina Bianco Malvasia Secco
Caravaglio	2019 'Infatata' Malvasia di Lipari Secco
Caravaglio	2018 'Nero du Munti' Corinto Nero

das Probierpaket Kapern und Wein

beinhaltet **3 Flaschen**, nämlich die 3 vorgestellten Weine von **Caravaglio**, und **3 Gläser** von **La Nicchia**, nämlich die vorgestellten Kapern und -äpfel, und kostet **72,00 Euro** :

La Nicchia	Kapern in Olivenöl Extra Vergine Glas 100 gr
La Nicchia	Kapern Pantelleria IGP in Meersalz Glas 90 gr
La Nicchia	Kapernäpfel in Olivenöl Extra Vergine Glas 100 gr
Caravaglio	2019 Salina Bianco Malvasia Secco
Caravaglio	2019 'Infatata' Malvasia di Lipari Secco
Caravaglio	2018 'Nero du Munti' Corinto Nero

Herzliche Grüße,
Ihr



PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf www.wein-kern.de, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.