

# Tessiner Merlot heiratet Burgunder Taube

Trauzeuge ist Paolo Basso, frisch gekürter Meilleur Sommelier du Monde 2013

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)  
UND RETO ALBERTALLI/PHOVEA  
(FOTOS)

Paolo Basso hat es geschafft: Der Weinexperte aus dem Tessiner Ligornetto ist der Meilleur Sommelier du Monde 2013. Der Weltmeistertitel, Ende März in Tokio vergeben, war überfällig. Sechsmal hatte er es in den letzten Jahren ins Finale geschafft, war immer Zweiter, aber nie Sieger geworden.

Wir treffen den frisch gekürten Champion im Albergo-Ristorante Concabella in Vacallo bei Chiaso. Paolo Basso hatte dort in den 1990er-Jahren als Sommelier gearbeitet, war dem früh verstorbenen Besitzer Rocco Montereale beim Aufbau des legendären Weinkellers zur Hand gegangen. Heute leitet er im Concabella die begehrten Wine & Dines, wacht weiterhin über die grandiosen Kellerschätze.

Paolo Basso, 47, sieht aus wie aus dem Ei gepellt: eleganter Anzug, Krawatte, im Knopfloch das goldene Verkostungssymbol der Weinkellner. Auf Französisch, mit charmantem italienischem Akzent, erzählt er vom Wettkampf in Tokio. 57 Sommeliers aus 54 Staaten mussten sich während dreier Tage schriftlichen und mündlichen Prüfungen stellen. Das Finale mit den drei Besten fand vor 4000 Zuschauern statt und wurde vom japanischen Fernsehen live übertragen. Eine Aufgabe sei gewesen, der Jury die passenden Weine zu einem Siebengangmenü vorzuschlagen, zu begründen und detailliert zu beschreiben, sagt Basso. Auch die Fehler in einer Weinkarte mussten aufgespürt, Weine und Spirituosen in einer Blinddegustation identifiziert und 15 Winzer anhand von Fotos erkannt und verortet werden.

## Der Weltmeister degustiert mit geschwärzten Gläsern

Als Basso siegte, vor der Kanadierin Véronique Rivest und dem Belgier Aristide Spies, dankte er zuerst seiner Familie, was keine der üblichen Plattitüden gewesen sei, wie er betont. «Ohne meine Frau Elena hätte ich die harte Vorbereitungszeit nicht überstanden.» Ab Januar 2012 hatte er täglich zwei Stunden dem Studium der Weingeografie, -ge-



## Kulinarisches Traumpaar: Merlot Castello di Morcote und Taube auf zweierlei Art

**Zutaten für 2 Personen:**  
**2 Tauben aus der Bresse**  
**Taubenjens**  
(siehe Rezept)  
**1 Knollensellerie**  
**Lakritz-Karamell**  
**frischer Thymian,**  
**Butter, Hühnerbouillon,**  
**Knoblauch,**  
**Salz und Pfeffer**

Brüste, Schenkel und Flügel der Tauben auslösen. Schenkel und Flügel in einer Pfanne heiss anbraten, salzen, pfeffern und im Ofen bei 100 Grad während 90 Minuten garen. Herausnehmen und warm stellen. Die Brüste sanft anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 120 Grad 5 bis 6 Minuten schmoren, dann bei 55 Grad weitere 20 Minuten ziehen lassen. Den Sellerie putzen, in Würfel schneiden und in wenig Bouillon gar dünsten, fein pürieren, abschmecken. Lakritz-Karamell im Mörser zu 2 Esslöffel Pulver verarbeiten. Brust, Schenkel und Flügel in einer Pfanne mit Butter, Thymian und Knoblauch erwärmen, mit dem Selleriepüree und dem Lakritzpulver anrichten, mit Taubenjus übergiessen.  
**Tipp:** Lakritz-Karamell (caramelle di liquoriza) kann man in Apotheken beziehen.

## Taubenjens zubereiten

In einer Pfanne die verbliebenen Taubenabschnitte (Knochen etc.) in Öl anrösten. Gemüsewürfel (Zwiebel, Karotte, Sellerie) zugeben und mitbräunen. Das Fett abgiessen und 1 Esslöffel Tomatenmark einrühren. 5 dl Hühnerbouillon zugliessen, Rosmarin und Thymian beigegeben, alles auf kleiner Flamme gut 30 Minuten köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum regelmässig abschöpfen. Den Jus durch ein feines Sieb passieren und auf etwa 1 dl einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schwingbesen kalte Butterflöckchen unter die Sauce rühren.

Den **Merlot Castello di Morcote 2010** gibt es für 42 Franken bei Ceresio Vini, Lugano, Tel 091 922 08 10 [www.ceresiovini.ch](http://www.ceresiovini.ch)

**Wie aus dem Ei gepellt: Paolo Basso, weltbesten Sommelier (unten) und sein kulinarisches Traumpaar (oben)**



schichte und -herstellung gewidmet. Im Sommer waren es bereits vier Stunden, ab Weihnachten war es ein halber Tag, und die letzten Wochen vor der Prüfung hatte er gar keine Zeit mehr, sich um sein Standbein, das Weingeschäft Ceresio Vini, zu kümmern. Seine Frau sprang ein und organisierte sein Degustationstraining mit schwarzen Gläsern, um die Zuordnung von Weiss- oder Rotwein zu erschweren.

Seit seinem Sieg ist Paolo Basso ein gefragter Weinberater, Juror und Interviewpartner. Umso mehr schätzt er es, sich wieder einmal seinem Kerngeschäft zu widmen: der genussvollen Verbindung von Speisen und Wein. Andrea Bertarini, der junge Chef des Concabella, vom «Gault Millau» mit 16 Punkten ausgezeichnet, hat eine Taube zubereitet – ein elegantes, ausgewogenes Gericht von mittlerer Geschmacksintensität. Basso hat den idealen Weinbegleiter ausgewählt.

## Der Champion legt die Karaffe mit dem Rotwein aufs Eis

Des Meisters erste Kombinationsregel lautet: Produkte desselben Niveaus vermählen. Zu einem eleganten Gericht gehört ein eleganter Wein. Regel Nummer zwei – regionale Erzeugnisse passen gut zueinander – darf durch Ausnahmen bestätigt werden. So stammt die Taube aus der über 400 Kilometer entfernten Bresse im Burgund, der Wein aus dem Tessin. Es ist ein Castello di Morcote aus 95 Prozent Merlot, 5 Prozent Cabernet Franc und dem schon bald trinkreifen Jahrgang 2010. Seine Reben wachsen an einer der schönsten Lagen des Tessins oberhalb des Luganersees. Das spektakuläre Weingut samt empfehlenswertem Restaurant gehört der Mailänder Familie Gianini. Önologe ist der tüchtige Michele Conceprio.

Der Sommelier dekantiert den Wein, damit das Bouquet erblühen kann und die noch etwas dominante Holznote in den Hintergrund drängt. Die Karaffe stellt er aufs Eis. «Lieber den Wein zu kühl einschenken; im Glas erwärmt er sich rasch.» Basso nimmt einen Schluck, dann einen Bissen Taube mit Jus und Lakritz-Karamell. Seine Augen sprechen Bände: Die Kombination ist ein Volltreffer.



## OEHMIGENS GENUSSTIPP

### Wir kochen uns einen Sommer



koch-mich-in-die-Ferien-Bücher, auf deren Fotos braun gebrannte Menschen unter Schatten spendenden Bäumen sitzen und sich lachend über tomatenrote Spaghetti beugen. Mein aktueller Favorit heisst «Mein Italien – meine Küche», Autor ist Antonio Esposito, Herausgeber der Schweizer AT-Verlag. Es enthält 80 Heimwehrezepte des am Golf von Neapel aufgewachsenen Italiener. Esposito kocht heute in Süddeutschland, im Restaurant La Vigna im badischen Laufen, nur eine halbe Stunde von Basel entfernt.

**Sein Buch bietet alles, was wir an Italiens Küche lieben:** einfache Gerichte, schnörkellose Zubereitung, viel Geschmack. Am Golf von Neapel schmecken die Zutaten sicher besser, doch Esposito

war so freundlich, uns bei einigen Produkten klimatisch entgegenzukommen wie bei den Asparigi al Forno, deutsch: Spargel aus dem mässig warmen Ofen. Für 4 Personen schält er 1,6 kg weissen Spargel, streicht eine Gratinform mit Olivenöl aus, legt die rohen Stangen hinein und würzt mit Salz und Pfeffer. Aus dem Saft einer Zitrone, 1 dl Weisswein und 2 Esslöffeln Olivenöl rührt er eine Marinade, giesst sie über das Gemüse und streut die Blättchen von vier Zweigen Zitronenthymian darüber. Wer mag, kann Parmaschinken oder Orangenfilets auf den Spargel legen oder ein wenig wohl gereiften Parmesan darüber hobeln, bevor er ihn in den 180 Grad heissen Ofen schiebt und im eigenen Saft während 30 Minuten garen lässt. Übrigens: Gemäss Mai-Prognosen der Wetterschmöcker besteht doch noch eine Chance, dass der heimische Spargel spriesst.



**Rezept gegen kühle Tage: Asparigi al Forno**

**Ist das nicht zum Mäusemelken?** Nach sechs Monaten Winter sagt nun auch der Sommer «April, April!». Viel Regen und wechselhafte Temperaturen prophezeien die Muotathaler Wetterschmöcker. Und die, so habe ich neulich im Radio gehört, sind richtig gut im Deuten der Natur. Trefferquote: 80 Prozent.

**Soweit die halbschlechte Nachricht.** Nun zur richtig schlechten: Bei den Vorhersagen für den Sommer 2013 sind sich alle Wetterschmöcker einig. Die Ameisen haben X-Beine (schlechter Sommer), die Rinder spitze Zähne (schlechter Sommer), die Tannenzapfen machen die Schuppen dicht (schlechter Sommer), und die Mäuse haben Hummeln unterm Hintern (schlechter Sommer). Ihre Prognosen bezögen sich zwar ausschliesslich auf die Region, betonten die Muotathaler immer wieder. Doch die Chance, dass es bei ihnen in der Innerschweiz dauerregnet, während die Restschweiz einem provenzalischen Sommer frönt, ist eher klein.

**Da bleibt uns nur eins: den Hahn aufdrehen.** In der Küche, neben dem heissen Backofen, eingelullt vom Duft der in Olivenöl brutzelnder Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln, fällt es leichter, sich im sommerlichen Süden zu wähen. Und statt aus dem Fenster in den Regen zu gucken, schauen wir lieber in eines dieser Ich-



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Genuss? Schreiben Sie Karin Oehmigen auf [genusstipp@sonntagszeitung.ch](mailto:genusstipp@sonntagszeitung.ch) oder [www.facebook.com/sonntagszeitung](http://www.facebook.com/sonntagszeitung)