

Faszination Feuer

The Grill, Hotel Beausite, Brunnmattgasse 9, 3920 Zermatt. Telefon 027 966 68 68. Täglich Abendessen

Ein Grillrestaurant scheint ja grundsätzlich nichts, was auf den ersten Blick – oder vielmehr: Bissen – besonders überraschend wirkt. Seit der Steinzeit wird Essen über Feuer zubereitet, das hat zwar genau deswegen seinen besonderen Reiz, wird aber gerne etwas unterschätzt. Kürzlich war ich zu Gast im Hotel «Beausite» in Zermatt, einem sehr empfehlenswerten Viersternehaus mit bewundernswert konsequentem Freundlichkeits-Niveau.

Abends sassen wir im Hotel-Restaurant mit dem wenig ausgefeilten Namen «The Grill» und bekamen als Erstes ein Glas Lamm-Bouillon mit einem Sesamgebäck – eine warme, charmante und wohlschmeckende Willkommens-



geste, die andeutete, dass der Küchenchef sein Handwerk auch abseits der Feuerstelle beherrscht.

Sorgfalt bei der Zubereitung und Präsentation lag auch dem geräucherten Lachs mit aromatischen Sprossen, Topinamburpüree und knackigem Gemüse zugrunde; allein der fehlende Mut beim Abschmecken machte das Gericht etwas gewöhnlich. «The Grill» mag etwas fantasielos klingen, aber mit Bezug auf die dann folgenden Hauptgänge ist es auch ein

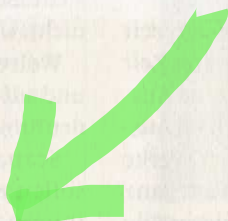
Versprechen, das die Küche erfreulich mühe einzulösen vermochte.

Eine herzhaft, leicht scharfe Suppe auf Ba grillierter Auberginen mit knusprigen To Krokettchen und griechischem Joghurt als kü lem Kontrast mit feiner Süsse und Säure g es aus der fantasievollen Abteilung für Veg tarisches und ein wunderbar aromatisch Stück Filet von der alten spanischen Kuh gewissermassen aus dem Bereich «Steinzei wenn man so will. Dass die Garstufe perfe ist, darf man in einem solchen Lokal vorau setzen. Aber auch hier war der Gesamteindr durch die hervorragende Jus, das glasierte C müse oder das Ratatouille als Beilage geprä von einem offensichtlichen Willen zur Sorgf in jedem Detail.

David Schnapp ist Autor beim Gault & Millau-Chann

WEIN/PETER RÜEDI

Helle Freude



Lamoresca (Filippo Rizzo): Nerocapitano (Frappato) Rosso Terre Siciliane IGP 2020. 13,5%. Reb Wein Zürich. Fr. 24.–. rebwein.ch

Abermals ein Loblied auf einen Quereinsteiger! Winzer, die sich erst im Lauf ihres Lebens zum Weinbau entscheiden, zeichnen sich in aller Regel durch besondere Leidenschaft aus. Die ist zwar auch vielen nicht abzusprechen, die aus langer Familientradition in dieses Metier hineinwachsen. Aber wie jede Tradition hat auch die im Weinbau zwei Seiten: Sie bedeutet einerseits Reichtum an Erfahrung, aber sie kann auch eine Hypothek sein: alles weiter so zu machen wie die Väter, Grossväter und Ururgrossväter. Beim Quereinsteiger ist Leidenschaft sozusagen garantiert. Naturgemäss ist er nicht nur offen für unterschiedlichste Traditionen, sondern auch für unerwartete Neuerungen und Überraschungen.

Filippo Rizzo betrieb über Jahre mit seiner Frau Nancy ein kleines Restaurant in Belgien. Schon da pflegte er seine Vorliebe für natürliche Weine. Allein, um das Jahr 2000 wollte er es wissen. Der Auswanderer



kehrte zurück in seine italienische Heimat. Im kleinen Dorf San Michele di Ganzaria, mitten im sizilianischen *out of nowhere*, in den Hügeln, grob gesagt, zwischen dem Ätna und der südöstlichen Küste auf der Höhe von Gela, erwarb er erst ein Terrain mit 46 alten Olivenbäumen der lokalen Sorte Moresca, nach der er sein mählich wachsendes Gut «Lamoresca» nannte. Es umfasst heute (immer noch bescheidene) 11 Hektar. Vier davon, Kalksteinböden und Ton auf 430 Meter über Meer, sind mit Reben bepflanzt. Unter anderem mit der Sorte Frappato, die vor allem in der Küstenzone von Vittoria und dank Produzenten wie COS eine diskrete Bekanntheit erlangte.

In Rizzos Gegend nennt man den Frappato «Nerocapitano». Das lässt eine tiefschwarze,

alkoholreiche sizilianische Bombe vermuten. Rizzos Nerocapitano ist davon das Gegenteil: Licht in der Farbe, strahlend frisch in der Aromatik (Kirschen, Himbeeren, etwas Erdbeeren, ein Strauss von Kräutern und Wildblumen), bescheiden im Alkohol und wunderbar balanciert mit knackiger Säure, ist er ein fabelhaft natürlich süffiges, aber feingewirktes Trinkvergnügen.

In den ersten Jahren nach seiner Rückkehr arbeitet Rizzo beim radikalsten Winzer am Ätna, dem Belgier Frank Cornelissen – ein Quereinsteiger auch er, der mit seiner Vision von einem Weinbau im harmonischen Einklang mit der Natur am Vulkan heute im Ruf eines ebenso rigorosen wie heiteren Gurus steht.

Rizzos Weine, und dieser Nerocapitano besonders, sind der vollkommene Ausdruck dieser Philosophie. Freilich keine angewandte Ideologie (Rizzo ist ein erklärter Feind aller Dogmen), vielmehr ein eigentliches Naturereignis. Es trinkt sich so wunderbar selbstverständlich, dass wir seine Raffinesse fast vergessen. Eine helle Freude.