

Quartierbeiz in der Villa



Ausgebuffter Profi
Chef de Service
Salvatore Barca.

WEIN DER WOCHE

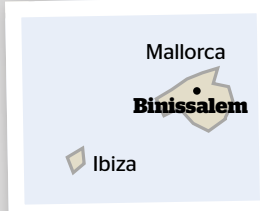


Kennt sich aus Weinakademiker Hans Georg Babits, www.babitswein.ch

Jenseits vom Ballermann

RAFFINIERT → Viele vergessen, dass die Baleareninsel Mallorca neben Massentourismus und Ballermann auch eine elegante Seite hat. Zum Beispiel produzieren Mallorquiner ganz ausgezeichnete Weine. Einer davon ist der Verán der Bodegas Binigual, eine Assemblage aus Manto Negro, Syrah und Cabernet Sauvignon: Nebst intensiven Nelkenaromen und einer Spur Eukalyptus bietet der Spanier Aromen von Johannisbeeren mit einem langen Finale und andauerndem Geschmack. Ein kräftiger Wein, besonders fein zu Hackbraten.

Verán Mallorca DO Bodegas Binigual, 2007, 29.80 Franken bei schubiweine.ch



Binissalem
Eine der wichtigsten Weingemeinden Mallorcas.

GUT ZU WISSEN

Geschmack vor Punktzahl

Weinbewertungen sind zum grossen Geschäft geworden. Wenige Punkte entscheiden über das Schicksal eines Weins: Ausverkauft oder Ladenhüter. Bei allen Bewertungen darf man aber nie vergessen, dem eigenen Gaumen zu vertrauen. Was gefällt, ist und bleibt Geschmackssache.

Restaurant Villa Ducale

Schaffhauserstr. 127
8057 Zürich
Tel. 044 350 10 85
(Mo bis Sa offen)

Vorspeisen: Tortellini Principessa (mit Cognacrahmsauce), 18 Fr.; Parmaschinken mit frischen Feigen, 14.50 Fr.

Hauptgang: Entrecôte mit Bratkartoffeln und Steinpilzen, 35 Fr.; Spaghetti Pomodori, 16.50 Fr.

Dessert: Zitronensorbet mit Karamell, 8.50 Fr.

Espresso: 3.50 Fr.

Wir haben bezahlt (mit Wein): 134.50 Fr.

Essen: [Icons]

Ambiente: [Icons]

Service: [Icons]

Gäste: [Icons]

Bei unserem Besuch am Montagabend war nicht allzu viel los.

Schönstes Objekt: Die Fotos von Vera Jörg an den Wänden des Restaurants.

Hinkommen: Besser mit dem Tram, Parkplätze sind rar.

GASTRO → Die Villa verspricht Grosses mit ihrem mondänen Namen, bleibt aber klein bei den Preisen.

peter.roethlisberger
@ringier.ch

Lange gehörte der Milchbuck den Spaniern. Seit einigen Monaten wirbt aber ein italienischer Wirt um die Gunst der Gäste. Ein Eindringling im Quartier ist Giuseppe Battista aber nicht. Vis-à-vis seines neuen Restaurants Villa Ducale verkauft er in seinem Ladengeschäft seit fünf Jahren Wein und italienische Spezialitäten. **Wieso aber der risikoreiche Ausflug in die Gastronomie?** «Weil ich als Gast häufig enttäuscht wurde», sagt der 36-jährige Battista. Er hält die Margen vieler Wirte für überrissen.

Bei unserem Besuch im kleinen Restaurant war Familie Battista selbst am Essen. Immer ein gutes Gefühl, wenn auch Verwandte und Freunde an das Projekt glauben. Tatsächlich fallen beim Blick auf die Karte die fairen Preise auf. Vor allem beim Wein. Die meisten Flaschen kosten

zwischen 30 und 40 Franken. Wir reiben uns die Augen. Schliesslich sind wir es gewohnt, dass Wirte Superrenditen mit 100-Franken-Weinen erwirtschaften wollen. «Die hohen Preise sind doch ein Grund, weshalb kaum noch jemand Wein zum Essen trinkt», schimpft Battista.

Mit seiner eigenen Weinhandlung ist er privilegiert, kauft er doch direkt beim Winzer ein und schaltet dadurch eine Stufe des Zwischenhandels aus. **Aber weitergeben müsste er den Rabatt an seine Gäste ja nicht.** Wir trinken schliesslich den Hauswein, einen Vetusto aus Apulien für sieben Franken der Deziliter. Am Tisch betreut uns Kellner Salvatore Barca. Mit der Abklärtheit des altgedienten Profis.

Weisse Tischtücher, Chromstahlstühle und die Fotos von Battistas Partne-

rin Vera Jörg zieren das Restaurant. Von der Quartierbeiz, die vor der Villa Ducale war, ist nur die Bar geblieben. Wir bestellen Tortellini, Feigen mit Rohschinken, Spaghetti mit Pomodori, Entrecôte mit Steinpilzen, Zitronensor-

bet mit Karamell. **Alles handwerklich sehr in Ordnung, aber noch keine Offenbarung.** Der 21-jährige italienische Koch Andrea Fauci ist auf bestem Weg, ein Zauberer am Herd zu werden. Bloss seine Jugend lässt es noch nicht zu. Er wird andernorts weiterüben müssen. Battista hat ihn in der Zwischenzeit durch einen erfahreneren Koch ersetzt. Zum Schluss löst der Wirt sein Versprechen des guten Preis-Leistungs-Verhältnisses nochmals ein. Wo sonst gibt es in Zürich einen Espresso für 3.50 Franken auf weissem Stofftisch Tuch? ●

Wo sonst gibt es einen Espresso für 3.50 Franken?