



Ein Barriques-Keller der Superlative: Das «Theater» Vinattieri

Für den Vinattieri, seinen eigenen, in Barriques ausgebauten Merlot, erntet Luigi Zanini seit 15 Jahren viel Lob.

Zanini, ursprünglich ausschliesslich Importeur erlesener italienischer Weine, war das Glück von Anfang an gewogen, so wurde bereits sein erster Vinattieri-Jahrgang von der Weinwelt gebührend gefeiert. Wenn es auch einige skeptische Kommentare zum damals noch unüblichen Ausbau in den kleinen französischen Eichenfässchen gab.

Für einen eigenen Keller reichte es damals auf dem offiziellen Weingut in Ligornetto noch nicht – die ältesten Vinattieri-Jahrgänge reiften in einem dunklen und feuchten, dazugemieteten Gewölbekeller in Capolago. Ganz anders heute: Mit dem neuen Barrique-Keller, einer Art Galerie, auf deren fünf Rängen 800 kleine Fässchen in Reih und Glied liegen, wöhnen sich Besucher eher in Kalifornien denn im südlichen Tessin.

Bei der Eröffnung des neuen Barrique-Kellers verkostete WeinWisser nun alle 15 Jahrgänge Vinattieri, zusammen mit Luigi Zanini und Luigi Zanini jr., der heute für die Vinattieri-Qualität verantwortlich ist.

1985 Vinattieri: Noch immer sehr dunkle Farbe. Volles Pflaumenbouquet, ausladend, dunkle Schokolade, Black Currant. Im Gaumen weich, lebendige Säurestruktur, sattes Extrakt, Kandisnoten, wiederum Pflaumen, vermischt mit Cassis, druckvolles Finale, sehr gut erhalten und ein Beweis, dass sehr gute Barrique-Merlots aus dem Tessin alt werden können.

1986 Vinattieri: Stark aufhellendes Granat, grosser Wasserrand. Offenes, leicht kompotthaftes Pflaumenbouquet, dunkles Caramel, sanft buttrig, dezente Schokonoten. Samtiger Gaumen, eher leicht im Körper, tabakige Würze, noble Bitterkeit, schlankes, angenehm endendes Finale.

1987 Vinattieri: Mittleres Granat, feiner Rand aussen, ziegelrote Reflexe. Schwieriges Bouquet, Bakelitöne, Kampfer, staubige Note, Jod, Nelken, eher kalt in

seiner Ausstrahlung. Im Gaumen Geraniol, kalte Asche, Rosentöne, den körnigen, sanft metallischen Fluss überwiegende Körnigkeit. Ein schwieriges Jahr, entsprechend der Wein, in der Jugendphase bedeutend besser.

1988 Vinattieri: Leuchtendes Granat, orange Töne am Rand. Offenes, ausladendes Bouquet, viel Süssholz, Caramel, Walderdbeeren, gewisse Pinot-Affinität. Weicher, samtener Gaumen, helle Pralinen, geröstete Nüsse, wunderschön gebunden, dezent pelzige Note in der Struktur, im Finale wieder burgundisch fett. Ein Chambertin aus dem Tessin.

1989 Vinattieri: Reifendes Granat mit aufhellendem Rand. Süsses, kompottiges Bouquet, viel Erdbeeren, Caramel, dezente Würze, leicht unterreifes Traubengut, Lakritze. Im Gaumen schlank, aber elegant, noble Bitterkeit, im Finale ebenfalls sehr schlank, schöner Nachhall, auf dem Höhepunkt.

1990 Vinattieri: Leuchtendes Granat-Rubin, erster Reifeschimmer. Offenes, leicht welkes Bouquet. Tabak, rote Johannisbeeren, Kirschen, eher schlank im Ansatz. Ebenfalls schlanker Gaumen, wiederum viel rote Beeren, eine leicht unharmonische Säure, über dem mageren Extrakt tanzend, eigentlich eine gute Länge und auch ein sehr guter Wein, als 90er gleichwohl irgendwie etwas enttäuschend.

1991 Vinattieri: Jugendliches Rubin, grosser Wasserrand. Offenes, noch immer recht fruchtiges Bouquet, Grenadinetouch, rote Kirschen, angenehm pfeffrig, dahinter eine Note von getrockneten Tomaten. Satter Gaumen, immer noch Reserven zeigend, eine leicht rohe Säure, dem Wein eine gute Länge gebend, Wechselnote im mittleren Finish.

1992 Vinattieri: Erstaunlich satte Farbe, nur wenig Reifetöne, feiner Rand aussen. In der Nase offenes Bouquet, leichter Bockser, Bakelitöne, Lakritze, Spitzwegerich. Weicher, runder Gaumen, welke Blattnote, grüne Töne, es fehlt an Harmonie, in der Fruchtphase viel besser.

1993 Vinattieri: Sehr tiefe, satte Farbe, Purpur-Granat, praktisch keine Reifetöne. Dichte, verführerische Nase, sanfte Butternote, Pflaumentöne, Red Currant und Vanilleschote. Im Gaumen kräftiges Tannin-Säuregerüst, gut stützende Adstringenz, tolle Aromatik, Rauchnoten, Edelhölzer, noch immer nicht die erste Genussreife erreicht, kann noch zulegen.

1994 Vinattieri: Mittleres Granat, aufhellend mit rubinem Rand. Süsses, elegantes Bouquet, Caramelnoten, Sandelholz, pflaumige Töne, Kaffeeröstnoten. Weicher,

eleganter Gaumen, Charme zeigend, süß ausstrahlende Tannine, im Finale starke Röstnoten, sanfte Bitterkeit. Kann er noch zulegen?

1995 Vinattieri: Dunkles Rubin-Purpur, satt in der Mitte. In der Nase intensives rotbeeriges Bouquet, vermischt mit Cassis und Waldbeeren, sehr dicht und konzentriert. Saftiger, sehr eleganter Gaumen, burgundische Noten, gut stützende Säure, sehr feine Gerbstoffe, wunderbar im Extrakt eingebunden, noch verschlossen, noch gut drei Jahre bis zur ersten Genussreife brauchend.

1996 Vinattieri: Aufhellendes Granat, feiner Rand ausen. Pflaumiges Bouquet, heller Tabak, Terroirwürze, Herbsttrompeten, Kandisnoten, sanft malzig. Saftiger, eleganter Gaumen, schon Schmelz zeigende Gerbstoffe, roter Holunder, Himbeeren, jetzt schon erster Genuss.

1997 Vinattieri: Dunkles, sattes Purpur, dicht in der Mitte. Traumhaft, verführerisches Dörrfrüchtbouquet, Walderdbeeren, Pflaumen, Zimt, Sandelholz, völlig homogen und harmonisch. Im Gaumen fest, ange rundete Tannine, viel Süsse im Extrakt, zeigt Rückhalt, herrliche Toastnote, feminin, perfekt balanciert, langes Finish.

1998 Vinattieri: Sattes Granat, dunkel in der Mitte. Süßes, ausladendes Bouquet, Kandisnoten, Vanilleschote, reife Pflaumen und Anklänge von Dörrfrüchten, Schoko-Butter-Note, laktischer Unterton. Fetter, fülliger Gaumen, enorm viel Charme, sich rund präsentierende Tannine, wiederum Fett, Kaffeetöne, gute, feine Adstringenz, gutes Potential.

1999 Vinattieri (Fassprobe): Sattes Rubin-Purpur. Süßes, sanft dropsiges Bouquet, viel Kirschen, Amarenduft, Waldhimbeeren, fast rahmig, eine wahre Fruchtbombe. Saftiger, fülliger Gaumen, cremige, leicht laktische Textur, fein und zart, wiederum eine fast verschwenderische Frucht note, enorm langer Nachklang, rot- und blaubeerige Beeren, zartes Vanillefinish, mittelgewichtig, umso berauschender.

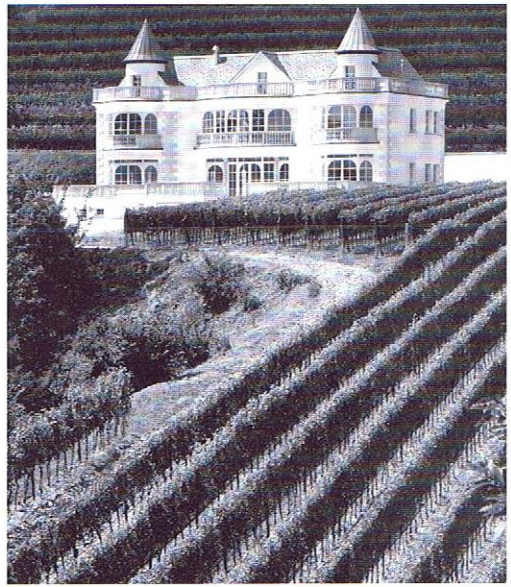


Eingeweiht wurde ausser dem «Theater» Vinattieri am selben Wochenende auch Castello Luigi in Besazio. Das Weinschloss verfügt über einen 18 Meter in die Tiefe führenden, breiten spiralförmigen Galerien-Gang für die einzelnen Stationen der Weinbereitung des Super-Merlots Castello Luigi.

Zur Eröffnung kredenzt die Zaninis alle bislang abgefüllten Jahrgänge Castello Luigi, sowohl die weissen als auch die roten.

1997 Castello Luigi: Sattes, dichtes Purpur. In der Nase intensives, fast parfümiertes Waldbeerenbouquet, delikat, fein und doch dicht beschichtet, Maulbeeren, Cassis, Rosenduft, Veilchen, unerhört vielschichtig. Im Gaumen cremig, samtene, süsse Textur, viel Extrakt, roter Holunder in Hülle und Fülle, pfeffrige Säure und stützende Adstringenz. Ein Richebourg aus dem Tessin, gleichzeitig ein Wahnsinns-Merlot mit Rasse und Klasse.

1998 Castello Luigi: Dunkles, sanft aufhellendes Weinrot. Intensives, fettes, röstiges Bouquet, Malz- und Gerstennote (Balisto), Caramel, Edelhölzer, Pralinen, Kaffee. Weicher, schmelziger Gaumen, wiederum Caramel, weiche Tannine, bereits viel Schmelz zeigend, burgundische Konturen, im Moment gewisse Holzdominanz.



1999 Castello Luigi: Sattes, dichtes Purpur-Rubin. Ein Korb voller Beeren, rote Früchte, sanft dropsig, Veilchen und Fliedertöne, gut eingebundene Holzpräsenz, Brotkruste, laktische Konturen, enorm dicht und gebündelt. Satter, dichter Gaumen, fast komprimiertes Extrakt, rot- und blaubeeriges Spiel, sanft überwiegende Himbeeren, frisch und pfeffrig, grosses Potential, enorm süß und lang im Finale.

1996 Castello Luigi blanc: Reifendes Gelb mit sanft goldenen Reflexen. In der Nase offenes, fettes Butter-scotchbouquet, feine Kokosnote. Im Gaumen exotische Frucht, pfeffrige Säure, reife Ananas, sehr intensiver Nachklang.

1997 Castello Luigi blanc: Intensives Gelb, leuchtend. In der Nase klares, frisches Chardonnay-Bouquet, schöne Röstnoten, grillierter Mais, Brotkruste. Im Gaumen frische, gut stützende Säure, intensiver Geschmack, pflanzliche Noten im Nachklang, leicht vegetabiles Finale.

1998 Castello Luigi blanc: Mittleres Gelb, brillant. Offenes, delikates Bouquet, sehr burgundisch, gewisse Meursault-Affinität, reife Frucht, sanft buttrig, fett, fast überschwappend. Im Gaumen ebenfalls sehr konzentriert, sattes Extrakt, Sweet-Corn, frisch geschnittene Champignons, würziges Holz, eine gewisse Würze gebend, Karambolle, helle Mango, lebendiges Säurespiel, hefig im Finale.

1999 Castello Luigi blanc: Mittleres, sanft strohiges Gelb. Offenes, noch dropsiges Fruchtbouquet, schöne Röstnoten, pfeffriges Nasenspiel, Bergamotte. Im Gaumen angenehm trockenes Extrakt, viel Stoff, wiederum eine erfrischende Agrumennote, gebündeltes, konzentriertes Finale. Ein grossartiger Schweizer Weisswein, der das Potential des weissen Castello Luigi dokumentiert.

Und weil die Zaninis auf ihrem neuen Weinschloss nicht nur mit eigenen Weinen feiern wollten, gab es am zweiten Festtag reife Pomerols zu verkosten. Zudem einige Jahrgänge Château Le Pin, unter anderem eine Magnum Le Pin 1998 («Wine Spectator»: 100/100), die Château-Besitzer und Ehrengast Jacques Thienpont aus Frankreich mitgebracht hatte.

1950 Clinet: Erstaunlich dunkle Farbe, nur wenig Altersreflexe. Intensives Pflaumen- und Trüffelbouquet. Weicher, samtener Gaumen, voll weicher Süsse, enorm viel Charme, dunkle Pilze, intensives Finale, noch erstaunlich viel Fruchtresten zeigend. Ein phantastischer Pomerol.

1961 Gazin: Dunkles Granat, ziegelrote Reflexe, auf-

hellender Rand. Offenes Bouquet, rosiniierende Feigentöne, maderisierend, ein Hauch Curry, aber sehr süss bleibend, Ledernote. Im Gaumen trockene, leicht spröde Tannine, noch immer einen guten Rückhalt abgebend, tendenziell austrocknend, sehr aromatisch im Finale, getrocknete Küchenkräuter, Orangeat. 1970 trocken - 2010

1962 La Conseillante: Sehr helle Farbe, grosser, transparenter Wasserrand, Welkes, eher pilziges Bouquet, vermischt mit Grenadine und Todessüsse. Im Gaumen schlank, aber immer noch Aromen in sich tragend, fragil, hochreif, ganz am Ende der Genussreife. 1970 trocken - 2010

1964 La Fleur-Pétrus: Dunkles, intensives Granat, wenig Reifereflexe, feiner Rand aussen. Intensives, tiefgründiges Waldbeerenbouquet, Pflaumtöne, dezente Jodnote, dunkle Schokolade, Minzetöne, verführerisch, klassisch. Im Gaumen viel Schmelz und Fülle, völlig homogen, Lakritze und Trüffel im Extrakt, noch immer gut stützende Adstringenz, langes Finale. Legte eine Stunde lang zu – ein toller 64er. 1970 trocken - 2010

1967 Pétrus: Dunkles, intensives Weinrot, wenig Reifetöne. Ein Bouquet zum Verlieben, wie bei einem der grossen, fetten Weine aus der Côte de Nuits, burgundische Waldbeerennote, süss, umwerfend, geröstete Mandeln, Feigentöne, Sandelholz, grosse Rosinen. Im Gaumen weich, samtig und füllig, wiederum eine durchgezogene Süsse, Malznoten, Feigen, Black Currant. Ein Klasse-Pomerol, der Leader des Jahrgangs. 1970 trocken - 2010

1971 Latour-à-Pomerol: Sanft aufhellendes Granat, feiner oranger Rand. Offenes Bouquet, Hagebuttennote, kleine rote Beeren, fast konfitürig im Ansatz. Im Gaumen schlank, erst trockene Gerbstoffe, dann eine gewaltige, wiederum extrem rotbeerige Aromatik entwickelnd, Hirschleder, dominikanischer Tabak, unerhört intensiv, vielleicht ein kleines bisschen trocken, durch eine passende Süsse wieder schön ausgeglichen, fragil und hochreif. 1970 trocken - 2010

1975 Pétrus: Dunkles Weinrot, sanft aufhellend. Offenes, pilziges Bouquet, welke Note, viel Süsse dahinter, Pfeffermüsse, nasses Laub. Im Gaumen füllig, weich, samtig, tolle Pflaumennote, Charme zeigend, irgendwie kommt die Grösse nicht richtig durch, bis zum Schluss eine welke, waldige Note, viel Power im Finale. Ein grosser Wein, aber es gibt wesentlich bessere Flaschen. Diese: 1970 trocken - 2010

1975 Petit Village: Sanft aufhellendes Weinrot, ziegelrote Reflexe, grosser Wasserrand. Offenes Bouquet,

tomatige, fast unappetitliche, gemüsig-faulige Note, keine Frucht mehr, mineralische Schiefertöne. Im Gaumen metallische Konturen, zwar Fleisch, aber wenig Harmonie, eine «Blehbüchse», ohne Zukunft, sehr enttäuschend. 1970 trocken - 2010

1975 Latour-à-Pomerol: Tiefes, sattes Weinrot, «jüngste» Farbe der Serie. Süsses, berauschendes Hagebutten- und Dattelnbouquet, Kamille, nussige Schokolade, sanft rosiniierend. Im Gaumen fest, trockene, mehlig Tanninstruktur, kräftige Adstringenz, stark metallische Konturen, gutes Potential, schlechte Ausführung – Nase macht wesentlich mehr Spass als der Gaumen, deutliche Härte. 1970 trocken - 2010

1975 La Fleur-Pétrus: Mittleres Weinrot, bräunliche Reifereflexe am aufhellenden Rand. Offenes, süsses Schoko- und Giandujabouquet, pflaumige Töne, ausladend und vollreif im Ansatz. Im Gaumen wiederum herrlich süss, weich und mit deutlichem Merlot-Terroirton, dunkle Pilze, Pflaumen, leider im Finale leicht an-trocknend, danach von einer zu starken Säure geprägt. 1970 trocken - 2010

1975 Trotanoy: Leuchtendes Granat, feiner, oranger Rand. Süsses, umwerfendes Kamille- und Honigbouquet, Melissentöne, Zitronat, Malznoten, pfeffrig. Fester, satter Gaumen, jung, deutlich nach weiterer Reife verlangende Tannine, Caramel, trockene Gerbstoffe, Fleisch im Übermass, würzige Peru-Balsamnote, Wahnsinnspotential, fast überkonzentriert. 1970 trocken - 2010

1975 Lafleur (Magnum): Sehr dunkles Weinrot, dicht in der Mitte. Rauchiges, nach Zimt und Eukalyptus duftendes Bouquet, Ledertöne, extrem konzentriert, Nase wie bei einem Wein von Heitz, Schoko-Minze-Kräuter-Duft, Melissen und Maulbeeren, gekochte, kleine reife Früchte, medizinal, nur sehr langsam öffnend. Im Gaumen ein Ausbund an Konzentration und Intensität, Kamille, Malz, wiederum Zimt, extrem nachhaltig, komprimiert-trocken. Ein dramatisches Merlot-Rauch-Terroir-Erlebnis, mit einem Nachklang, der stundenlang halten würde. 1970 trocken - 2010

1985 Le Gay: Offenes Kaffee- und Kirschenbouquet, Rhône-hafter Charakter, ausladend, ständig zulegend. Im Gaumen erst burgundisch, dann ledrig trocken, enorme Intensität, nach und nach zum Vorschein kommend, bourgeoise Konturen. Ein langlebiger Wein, eine Stunde dekantieren. 1970 trocken - 2010

1985 L'Évangile: Tiefes Granat, reife Konturen. Schokoladiges, offenes Bouquet, grüne Tabaknoten,



*Glückliche Tessiner Schlossbesitzer:
Lila und Luigi Zanini an der Eröffnung.*

fermentierter Tee, viel Potential. Malziger Gaumen, Pralinen, weiche Konturen, jetzt voll ausgereifte Gerbstoffe, dem Körper eine mollige Textur gebend, im Finale wiederum Schokotöne, kein zusätzliches Potential mehr, am Ende der Genussreife. 17/20 trinken - 2012

1985 La Fleur de Gay: Süsses, marmeladiges Bouquet, Sandelholz, Vanille, Vierfruchtkompott, Waldhimbeeren, eher schlank im Ansatz. Im Gaumen sehr rotbeerig, kernige Säurenote, hölzerne, austrocknende Gerbstoffe, übervinifiziert, fast scharf im Nachklang, Spuren von Kreuzkümmel, Kardamon und scharf-bitteren Orangenzesten. 18/20 trinken - 2012

1985 Trofanoy: Schwieriges, nach Bakelit und Gummi riechendes Bouquet, irgendwie blockiert, wenig Fruchtnoten. Im Gaumen strenge, kernige und vordergründige Tannine, noch viel Potential zeigend, keinerlei Anklänge einer möglichen Genussphase. Ein Wein, der in diesem sonst sehr grossen Jahr deutlich an eine Schwächeperiode der Moueix-Güter erinnert. Warten und hoffen. 18/20 trinken - 2012

1985 Lafleur: Tiefes Granat. Intensives Joghurt- und Waldbeerenbouquet, ausladend, eine Spur Leder, Kamille. Im Gaumen füllig, viel Fett, reich, ständig zulegendes Volumen, noch jung, aber nicht mehr so trocken wie frühere, grosse Lafleur-Jahrgänge, Hagebuttentee, Kirschenkonfitüre, malzige Untertöne. Ein dramatischer 85er, der im Burgunderglas seine wirkliche Grösse zeigt, hält noch mindestens 20 Jahre, wenn nicht länger. 18/20 trinken - 2012

1985 L'Eglise-Clinet: Tiefste Farbe aller degustierten Weine der Serie. Intensives, dickes Bouquet, fermentierter Tee, würzig-intensive Cabernet-Franc-Note, sanft malzige, fast buttrige Konturen, dem Nasenbild eine komplexe Note verleihend, Dörripflaumen, Schokotöne, Origano, Lakritze, ein Korb voller dunkler Gewürze, Kandisnoten, schwarzer Pfeffer. Im Gaumen explosiv, reif, pfeffrig, würzige Terroirtöne, Zedernholz, wiederum Lakritze, Tee-Aromen, noch immer feinsandige Tannine, extremes Rückaroma, Gerbstoffreserven. Ein grosser 85er, vielleicht der beste von der «rive droite». 19/20 trinken - 2012

Dann verkosteten WeinWisser zusammen mit Luigi Zanini, Luigi Zanini jr. und Jacques Thienpont sechs Jahrgänge Le Pin aus Magnum-Flaschen:

1983 Le Pin (Magnum): Intensives, leicht mattes Rot. Offenes Bouquet, voll von roten, kleinen, reifen Früchten, exotische Gewürze, Orangeat, reifer Merlot, Caramel, Leder, Datteln, wie ein grosser, vollreifer Musigny riechend. Im Gaumen verführerisch süss, weich und samtig, rote Kirschen, noch immer pfeffrige, viele Säure, im Finale katapultartige Aromatik mit Rauch, Preiselbeeren und rotem Cassis, beginnende zweite Lebensphase, immer noch dramatische Merlot-Konzentration, eine halbe Stunde dekantieren. 20/20 trinken - 2012

1986 Le Pin (Magnum): Dunkles Weinrot, aufhellend. Kaffee, Feigen, Nelkentöne, Zimt und Sandelholz, dunkle Schokolade, leichter Maggi-Liebstöckel-Ton, eine leichte Oxydation anzeigend, trotzdem frisch, Cassis- und Brombeerakzente. Im Gaumen malzige Süsse, Kandis, Vanilleschote, Haselnusspralinen, noch blau-beerige Fruchttresten, saftige Tannine, sanfte Trocken-

heit im Extrakt, unerhört intensiv im Finale. Eine Meisterleistung in diesem für Merlot so schwierigen Jahr. 19/20 trinken - 2012

1988 Le Pin (Magnum): Mittleres Weinrot, noch blaue Reflexe, aber auch ein ziegelroter Schimmer am Rand. Leicht grüne Nasennote, aber mit viel versöhnlichem ausbalancierendem Cassis, Black Currant, Kreuzkümmel, Kaffeeröst- und Pflaumennoten. Im Gaumen fleischig, noch viel stützende Tannine, wiederum eine feine, grün anmutende Pfefferschotennote (wie bei einem Cabernet), Nelkenwürze, Rosen, florale Töne, extrem lang und noch feinsandige Tannintextur, an der Luft zulegend, obwohl in der Nase eher leicht überreif. Am besten also jetzt geniessen. 19/20 trinken - 2012

1993 Le Pin (Magnum): Intensives Granat-Rubin, feiner Rand. Stark röstiges Bouquet, laktische Note, Caramel, fast rahmig im Ansatz. Fetter Gaumen, viel rote Beeren, rote Grütze und Holunder, Maulbeeren, samtiger Fluss, eigentlich fast zu fett für einen 93er Pomerol, deshalb etwas burgundisch, schöner Rückhalt, erst in drei Jahren in der ersten Genussreife. Ein überdurchschnittlicher Wein aus diesem Jahrgang. 17/20 trinken - 2012

1995 Le Pin (Magnum): Intensives Purpur mit rubinem Rand. Süsses Dörripflaumenbouquet, Kaffeenoten, Feigtöne, Rumaromen, Kandis, sehr fett, öffnet sich mehr und mehr, viel Preiselbeeren, roter Holunder,



Ehrgast bei der Eröffnung des Castello Luigi: Jacques Thienpont (l.) von Château Le Pin in Pomerol.

eine Droge, noch verschlossen. Ein würdiger Nachfolger des legendären 90ers; Le-Pin-Besitzer Jacques Thienpont findet ihn im Moment etwas zu stark vom Toasting beeinflusst. 19/20 trinken - 2012

1998 Le Pin (Magnum): Tiefes, sattes Purpur. Parfümiertes, fast rauchiges Merlot-Bouquet, viel Süssholz und helle Edelhölzer, Vanilleschote, Kandis, herrlich duftender Earl-Grey-Tee, wuchtig und doch weit ausladend, fast perfekt, bereits zugänglich. Saftiger, ausgeglichener, fast tänzerischer Gaumen, rote und blaue Beeren, Cassis in überschwenglichem Mass, sensationell verführerisch die begleitende, süss parfümierte Eiche, gleichzeitig berauschend. Feiner, seidiger Le Pin mit Klasse und vor allem einer fast unbeschreiblichen Fruchtsüsse. Erreicht vielleicht in fünf Jahren die maximale Punktzahl. 19/20 trinken - 2012