

WEINWISSE

28. September N° 09/2009

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



Wahre Toskaner

Weinwisser Godfrey of Waterford hat die Toskana bereist. Zum x-ten Male. Er kennt die Region mitsamt ihren Weinen längst in- und auswendig. Und sucht doch immer noch: Nach ursprünglichen, authentischen Weinen. Weinen also, die das jeweils typische, einzigartige Terroir der altherwürdigen Denominazioni Vernaccia di San Gimignano, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino in unnachahmlicher, unverwechselbarer Weise zum Ausdruck bringen.

Selbstverständlich geht es weder Waterford noch uns dabei um romantische, in Bastflaschen eingefangene Folklore. Sondern in bewährter Weinwisser-Manier darum, Ihnen, unseren Lesern, sehr gute bis grosse, in jedem Falle aber einzigartige Weine vorzustellen: Wahre, authentische Heroen der Toskana!

Waterford: «Nach den Jahren der uniformierenden, sich von den Ursprüngen emanzipierenden Kellertechnik und des Glaubens an den gefeierten Star-Önologen legt der Markt wie auch die Weinkritik inzwischen wieder Wert auf Ursprünglichkeit und Regionalität. Wer einen Chianti kauft, will die Toskana, das Chianti, will Sangiovese schmecken, keinen kalifornischen Merlot. Doch damit nicht genug: Der authentische Wein soll auch noch fein sein, um höchsten Ansprüchen genügen zu können. Nichts anderes habe ich in den letzten Wochen und Monaten gesucht. Das Ergebnis finden Sie hier: feine, singuläre Weine aus diversen traditionsreichen Regionen der Toskana.»

Vernaccia di San Gimignano

Jahrhundertlang war der Vernaccia einer der angesehensten Weine Italiens. Die Weine der vielleicht

Supertoskaner

Die Toskana war in den letzten 40 Jahren nicht nur das Ziel von Glückssuchern, 68ern und Verliebten, sondern auch von vermögenden Investoren und renommierten Winzern anderer Gebiete, Angelo Gaja etwa. Seit dem Ende der 1960er Jahre gibt es das Phänomen der «Super Tuscans», Supertoskaner: Edle, häufig in französischen Barriques geschulte Weine, die – zumal im Chianti Classico – entweder ganz auf Sangiovese-Basis ausgebaut wurden oder eben ganz ohne den damals noch unerforschten, ob seiner kompromisslosen Säure und kräftigen Tannine mitunter gefürchteten Lokalmatador. Nicht nur der Sassicaia hatte als Cabernet grossen Erfolg, ihm folgten bekanntlich weitere Bordeaux-Blends. Einer von ihnen, der Ornellaia, ist gerade 20 Jahre alt geworden.

Der Fattoria Anlass genug, Jens Prieue zu einer Vertikalprobe zu laden (S. 10). Auch René Gabriel kurvte im Sommer durch die Strassen der Toskana. Während vier Tagen steuerte er sein Motorrad zu bekannten und weniger bekannten Betrieben und sandte uns kurz vor Redaktionsschluss einen kleinen Reisebericht mitsamt Verkostungsnotizen (s.u.). Seine besten Tipps jenseits aller Weine: «Wer in der Gegend ist, sollte unbedingt Henri Prosperi in Viareggio einen Besuch abstatten, um dort Zeit und Geld in leibliche Genüsse zu investieren. Der «Göttibub» (Patensohn) von Angelo Gaja sorgt mit seinem engagierten, erst 22-jährigen Jungkoch für einige Überraschungen (www.ristorantehenri.com). Etwas günstiger, aber mit sensationell zubereitetem Fleisch und köstlichem, in lange Juliennes geschnittenem und anschliessend frittiertem Lauch: die Osteria Magona im historischen Städtchen Bolgheri.»

Angelo Gaja

100 Hektar Reben in Barbaresco (Piemont) mit einer Jahresproduktion von 350 000 Flaschen in Barbaresco reichen ei-

nem Mann wie Angelo Gaja nicht. Weil er in seiner Heimatstadt nicht mehr wachsen und zugleich besser werden

WAHRE TOSKANER

sern. Schönes Rubinrot. Fleischig und reif, recht komplex, im Abgang mit schönen, festen Tanninen. Noch jung. **16+/20**

2006 Chianti Classico Riserva, Concadoro: 20 ha zertifiziert biologisch bewirtschaftete Rebfläche an der Strasse von Castellina nach Poggibonsi. 95% Sangiovese, 5% Canaiolo, vergoren im Edelstahl, ausgebaut im grossen Holzfass. Klassische Farbe mit hellem Rand. In der Nase blumig, die typische Kirsche, Anklänge an Lakritz. Am Gaumen wohlschmeckend und ausgewogen, lang, etwas bitter im Abgang. **15+/20**

Vino Nobile di Montepulciano

Es sind schwere Zeiten für diesen jahrhundertlang gefeierten Wein. Die Mehrzahl der Winzer befindet sich auf der Suche nach einem eigenen, unverwechselbaren Stil. Zu eifrig eingesetztes Holz (in Form von Barriques oder Tonneaux) verhindert seit langem den Ausdruck des spezifischen Terroirs von Montepulciano. Kürzlich erst gipfelte die Hilf- und Planlosigkeit der Erzeuger in dem Versuch, den Prozentsatz der ohnehin nicht autochthonen Rebsorten Merlot und Cabernet von 20% auf 30% zu erhöhen – als liesse sich mit einem derart beliebigen Aktionismus der einstmals klangvolle Name Vino Nobile wieder in die Top-Charts der Weinfreunde hieven. Stattdessen fristet der im Schatten des Brunello und des Chianti stehende Montepulciano ein immer weniger beachtetes Dasein. Eine der wenigen Ausnahmen, die sich am historischen Nobile orientieren, ist bezeichnenderweise nicht italienischer, sondern Schweizer Herkunft. Dem Zahnarzt Robert Kengelbacher von der Podere il Macchione im Herzen der Caggiole, der historischen Landschaft des Vino Nobile di Montepulciano, gelingen alljährlich aussergewöhnlich elegante und typische Nobile-Weine. Der aktuelle Jahrgang 2006 wurde weder von der Sonne gekocht noch vom Regen verdünnt und darf als der beste der letzten fünf bezeichnet werden.

2006 Vino Nobile di Montepulciano, Le Casalte: 13-ha-Betrieb von Chiara Barioffi, die bei einer Pflanzdichte von 8000–10000 Stock mit der Alberello-Erziehung experimentiert und zweifellos einige der interessantesten Weine der Gegend erzeugt. Schöne, klassische Farbe. In der Nase leichte Reduktionsnoten, dann Marmelade, Kräuter und Kakao. Am Gaumen kräftig, saftig und frisch, mit festem Tannin. **16/20**

2006 «Pietra del Diavolo» Vino Nobile di Montepulciano, Il Faggeto: Die 7,5 ha Rebfläche des Guts befinden sich auf den von Montepulciano zum Trasimenischen See abfallenden Hügeln. «Pietra del Diavolo» ist der Name der wichtigsten Lage, deren mit Kieselsteinen und Fossilien durchsetzter Sand-/Lehmboden typisch für Montepulciano ist. Intensiv würzige Nase mit Aromen von Konfitüre und Kaffee. Am Gaumen gewichtig und körperreich, mit frischer Säure und reifem, nicht hervortretendem Tannin. **15+/20**

2006 Vino Nobile di Montepulciano, Poggio alla Sala: Historisches Gut mit ca. 40 ha Weinbergen. 90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, für ca. 2 Jahre in mittleren und kleinen Fässern ausgebaut. Rubinrote, ins Granatrot wechselnde Farbe. Im Bouquet Pfeffer, Sauerkirschmarmelade, Kräuter. Am Gaumen frisch und von schöner Reinheit, mit lebendigem Tannin, moderner Stil. **15+/20**

SUPERTOSKANER

Neri, Montalcino: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese. Erstmals im Jahrgang 2000 erzeugt. Die neuesten Jahrgänge ab 2005 sind allesamt sortenreine Cabernet Sauvignons. Sehr dunkles Granat mit schwarzen Reflexen. Geballtes Bouquet mit viel Dörrpflaumen, aber auch minzigen Schokotönen, wirkt trotz der hohen Reife frisch. Fülliger Gaumen mit Schmelz und innerer sehr pfeffriger Note von frisch gemahlene Körnern, mit Kraft und auch einer gewissen Arroganz, feinsandiges Finale mit Rauch und schwarzen, getrockneten Beeren. Ein massives Monument für «fleischige Essmomente».

18/20 2012–2024

Bezug: CH: farnsburg.ch;
muensterkellerei.ch; tivinum.ch;
vinarium.ch; vonsalis-wein.ch
D: superiore.de; vivinum.de;
barolobrunello.de

Castello di Fonterutoli

700 000 Flaschen Jahresproduktion, 120 Hektar Rebberge, 53 Stiegentritte vom Barriquekeller bis zur Empfangshalle und 16 verschiedene Sangiovese-Klone – das sind die wichtigsten Zahlen zu diesem ultramodernen Weingut der Marchesi Mazzei, das im Jahr 2007 neu errichtet wurde, dessen Castello sich aber bereits seit 1435 im Besitz der Marchesi befindet. Alle Weine des Castello di Fonterutoli sind Blends, wobei sich die Variationen jeweils leicht verändern können. Der Sangiovese übernimmt fast immer den dominierenden Part. Die Marchesi Mazzei besitzen noch zwei weitere Weingüter: Belguardo in der Maremma und Zisola auf Sizilien. Alle Weine sind perfekt vinifiziert – bei den neuesten Jahrgängen dominieren aber im Jungweinstadium die Röstnoten der Barriques.

2007 Fonterutoli Chianti Classico DOCG, Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti: 90% Sangiovese, dazu Merlot, Colorino und Malvasia Nera. Sattes Purpur. Tiefes, rauchig-würziges Bouquet mit Pflaumenschalen und Gewürznelkenton. Warmer, wohlgeformter Gaumen, bleibt im schwarzbeierigen Be-



ITALIENS BESTE SEITEN

AOSTATAL · LES CRÊTES · **PIEMONTE** · ANGELO GAIA · ASCHERI · BATASIOLO · BRAIDA · BRUNO GIACOSA · DOMENICO CLERICO · E. PIRA & FIGLI · ELIO ALTARE · ELVIO COGNO · ENRICO SERAFINO · FONTANABIANCA · FONTANAFREDDA · HASTAE · LA SPINETTA · LUCIANO SANDRONE · MICHELE CHIARLO · PECCHENINO · PELISSERO · PROD. D. BARBARESCO · PRUNOTTO/ANTINORI · REVELLO · ROCHE DEI MANZONI · TERRE DA VINO · VIETTI · ZOCCOLAIO / LANATA · **LOMBARDEI** · BELLAVISTA · CÀ DEI FRATI · CÀ DEL BOSCO · CÀ DI FRARA · NINO NEGRI · **VENETIEN** · ADAMI ALLEGRI · ANSELMI · CAMPAGNOLA · CASTELLANI · COL VETORAZ · MACULAN · NINO FRANCO · PERLA DEL GARDA · RUGGERI · SANT'ANTONIO · SARTORI · SUAVIA · TEDESCHI · VENEGAZZÙ · VILLA SANDI · VISCONTI · ZENATO · **TRENTINO-SÜDTIROL** · ALOIS LACEDER · FERRARI · FORADORI · FRANZ HAAS · HOFSTÄTTER · PETER ZEMMER · PRAVIS · **FRIAUL** · DARIO RACCARO · FANTINEL · G. SIRCH · LIVIO FELLUGA · MARIO SCHIOPETTO · MIANI · VOLPE PASINI · **EMILIA-ROMAGNA** · CASTELLI DEL DUCA · CAVICCHIOLI U. & FIGLI · FATTORIA ZERBINA · MEDICI · ERMETE · SAN PATRIGNANO · **TOSKANA – CHIANTI** · BADIA A COLTIBUONO · BIBI GRAETZ · BRANCAIA · CASTELLO DEI RAMPOLLA · CASTELLO DI AMA · CASTELLO DI MELETO · DIEVOLE · FATTORIA PETROLO · FATTORIA POMONA · FELSINA · FONTERUTOLI · FONTODI · FRESCOBALDI · ISOLE E OLENA · MARCHESI ANTINORI · MELINI · MONTEVERTINE · POGGIO BONELLI · POGGIO CAPPONI · POGGIOPIANO · POGGIOTONDO · QUERCIABELLA · RICASOLI · BROLIO · RICCINE · ROCCA DELLE MACIE · SAN FABIANO CALCIANIA · SETTE PONTI · TENUTE NICCOLAI · VILLA CAFAGGIO · VILLA PILLO · **TOSKANA – MONTALCINO** · ALTESINO · ARGIANO · BIONDI SANTI · CANTINA DI MONTALCINO · CASANOVA DI NERI · CASTELLO BANFI · CASTELLO DI CAMIGLIANO · CASTIGLION DEL BOSCO · CENTOLANI · FRIGGIALLI · CIACCI PICCOLOMINI · COL D'ORCIA · DONNA OLGA · EREDI FULIGNI · FANTI · SAN FILIPPO · FORNACINA · FRESCOBALDI · IL POGGIO · LA FUGA · FOLONARI · LA PODERINA · LA RASINA · LA SERENA · LISINI · LUCE DELLA VITE · PIAN · DELLE VIGNE · POGGIO ANTICO · POGGIO IL CASTELLARE · SESTA DI SOPRA · SILVIO NARDI · SIRO PACENTI · UCCELLIERA · VALDICAVA · VITANZA · **TOSKANA – MONTEPULCIANO** · AVIGNONESI · FATTORIA DEL CERRO · PODERI BOSCARRELLI · POLIZIANO · **TOSKANA – MAREMMA** · AMPELIEIA · ARGENTIERA · BIONDI SANTI · BRANCAIA · CAMPO DI SASSO · ANTINORI · CASTELLO DI BOLGHERI · COLLE MASSARI · FORTEDIGI · MURACCI · GUADO AL TASSO · ANTINORI · LA BADIOLA · LE MACCHIE · LE PUPILLE · MICHELE SATTI · MORIS FARMS · PETRA · PODERE 414 · PODERE SAPAIO · POGGIO AL TESORO · SETTE PONTI · TENUTA BELGUARDO · TENUTA DELL'ORNELLAIA · TENUTA SAN GUIDO · TUA RITA · **MARKE** · FAUSTI · GAROFOLI · SALADINI · PILASTRI · TERRE CORTESI · MONCARO · **UMBRIEN** · **LATINIUM** · ARNALDO CAPRAI · COLPETRONE · FALESCO · LA CARRAIA · PERTICIAIA · SPORTOLETTI · **ABRUZZEN** · ILLUMINATI · LA VALENTINA · ZACCAGNINI · **KAMPANIEN** · FEUDI DI SAN GREGORIO · MASTROBERARDINO · MONTEVETRANO · **MOLISE** · DI MAIO NORANTE · **BASILIKATA** · TERRE DEGLI SVIVI · **APULIEN** · ACCADEMIA DEI RACEMI · CANTINE DUE PALME · CASTELLO MONACI · CONTI ZECCA · D'ALFONSO DEL SORDO · GIANFRANCO FINO · I PASTINI · LEONE DE CASTRIS · RIVERA · TORREVENTO · **KALABRIEN** · LIBRANDI · LUIGI VIOLA · **SIZILIEN** · BENANTI · CANTINE SETTESOLI · CARLO PELLEGRINO · CUSUMANO · DONNAPUGATA · FIRRRIATO · MORGANTE · PALARI · PLANETA · TASCIA D'ALMERITA · ZISOLA · **SARDINIEN** · AGRICOLA · PUNICA · ANTONIO ARGIOLAS · CONTINI ATTILIO · SANTADI

ITALIENS BESTE SEITEN

SUPERIORE DE

SUPERIORE.DE GMBH – ITALIENS BESTE SEITEN
AM EISWURLAGER 1 · D 01189 DRESDEN
FON +49 (0)351 2662377 · FAX +49 (0)351 2662379
KONTAKT@SUPERIORE.DE · WWW.SUPERIORE.DE

WAHRE TOSKANER

2006 Vino Nobile di Montepulciano, Boscarelli: Bekannter Betrieb, dessen Nobile-Produktion sich in gut 40 Jahren verdreifacht hat (heute ca. 60 000 Flaschen einschliesslich Riserva und Selezione). Dunkle Farbe. In der Nase vom Holzfassausbau geprägt, der Rebsortencharakter bleibt jedoch erkennbar. Am Gaumen üppig und weich, angenehm rund und wohlschmeckend. **16/20**

Brunello di Montalcino

Nach vielen Jahren des Leugnens wurde im Frühjahr 2008 endlich öffentlich, was hinter vorgehaltener Hand längst schon gemunkelt wurde: dass einige Betriebe ihrem Brunello entgegen den Regularien (100% Sangiovese) mit einem Anteil Merlot zu mehr Schmelz und Punkten verhalten. Flugs wurden klammheimlich artfremde Rebstöcke aus den Rebszeilen entfernt. Seitdem riskiert man endlich wieder auch in Montalcino, dass der (erschlichene) gute Ruf in den USA Schaden nehmen könnte. Doch liebt man einen Brunello nicht ohnehin um seiner Einzigartigkeit willen? Weil dieser Wein eines der besten Erzeugnisse der Toskana ist und hilft, ein Stück Italien kennenzulernen? Ein Brunello ist, ebenso wie der Chianti, kein seelenloser Wein, den man in allen Ecken der Welt erzeugen kann; er ist vielmehr zutiefst mit seiner Region und deren Menschen verwoben. Er lässt sich seiner Heimat nicht entreissen, ohne seinen ursprünglichen Charakter einzubüssen.

Der Jahrgang 2004 war nicht sehr schwierig: Regen und Sonne wechselten immer dann, wenn es nötig war. Die kühlen und regnerischen Tage im August haben allerdings eine charakteristische Eigenschaft des Sangiovese besonders hervorgehoben – die Säure. Daher hat der Nordhang des Anbaugebietes einige weniger gelungene Weine hervorgebracht. Dagegen ist 2007 – vom Konsortium paradoxerweise mit dem 2004er auf eine Stufe gestellt (5 Sterne) – ein hervorragender Jahrgang, wie die Rossi di Montalcino beweisen.

2007 Rosso di Montalcino, Conti Costanti: Das heute von Andrea Costanti geführte Gut ist von historischer Bedeutung sowohl für Montalcino als auch für den Brunello. Die sandigen dorfnahen Weinberge des Colle al Matricese sind beträchtlichen thermischen Schwankungen ausgesetzt, die den Weinen

SUPERTOSKANER



Barriquekeller auf dem Castello di Fonterutoli

reich, zeigt noble Hölzer und ist von Beginn weg harmonisch, endet sehr aromatisch und bereitet jetzt schon Genuss. **18/20 trinken -2016**

2006 Castello di Fonterutoli Chianti Classico DCG, Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti: 90% Sangiovese mit 10% Cabernet Sauvignon. Sattes, dunkles Weinrot mit lila-schwarzen Reflexen. Königliches Bouquet, zurückhaltend, aber eine beeindruckende Tiefe anzeigend, viel dunkle Röstnoten, schwarze Oliven und Pumpernickelbrot. Am Gaumen rund, harmonisch und wiederum von dunklen, momentan noch etwas dominierenden Röstnoten begleitet, im Finale Bitterschokonoten. Grosser, sehr modern vinifizierter Chianti, der in ein paar Jahren seine Eigenständigkeit erweisen wird. Warten lohnt sich auf jeden Fall. **18/20 2013-2022**

2006 Siepi Toscana Rosso IGT, Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti: 50% Sangiovese und 50% Merlot. Sattes, dunkles Purpur. Faszinierendes Bouquet mit viel

schwarzer Schokolade, Lakritz, wildem Rosmarin, Eukalyptus und Katzenminze, schwer und doch auch verspielt. Am Gaumen reich und üppig, mit überbordendem Charme, trotz der typischen Jahrgangshärte überwiegen die molligen Konturen, im Finale verlangend, mit dunklem Guinness-Malz. Hier ist in einigen Jahren ein weiterer Punkt möglich. **18/20 2011-2020**

2006 Tenuta Belguardo Maremma Toscana IGT, Belguardo, Grosseto: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc: Mittleres Purpur, aufhellender Rand. Heisses Bouquet mit intensiven Röstnoten, wirkt etwas hölzern in der Nase, frischer Arabicakaffee. Samtener Gaumen, angerundete Gerbstoffe, fleischig, mit mittlerem Rückhalt. Gastronomiewein – easy drinking. **16/20 trinken -2014**

Bezug: CH: divo.ch; tivinum.ch; vinidamato.ch; vinidivini.ch; weinfabrik.ch
D: superiore.de; gute-weine.de

Castello di Ama

90 Hektar und mittlerweile 350 000 Flaschen – aber immer

Exklusiv für die Schweiz aus der Thermenregion:

Weingut Christian Fischer, Sooss und Winzerhof Landauer-Gisperg, Tattendorf

Moosstrasse 11
CH-3309 Kernenried
Telefon: 031 767 75 09
info@weinmooskeller.ch
www.weinmooskeller.ch

