

„Grosse italienische Meister“

Eine Verkostung von Gerstl Weinselektionen AG

4. Februar 2010

Caduff's Wine Loft, Zürich



Am 4. Februar 2010 organisierten Max Gerstl und Roger Maurer, Geschäftsleiter von [Gerstl Weinselektionen](#) AG, eine umso spannendere Verkostung über das Thema der grossen italienischen Meister, dass gerade kein einziger der üblichen weltweit berühmten und allgemein hochgejubelten Namen dabei war. So mindestens auf dem ersten Blick.

In der Tat bestand das Weinprogramm auch aus einigen tollen Überraschungen, was die Verfassung des vorliegenden Berichtes begründet. Wir, Vinifera-Mundi, möchten allerdings eine Neuerung einführen: Unsere Leserschaft hat sich im Verlauf der Jahre daran gewöhnt, ausführliche Texte zu lesen, die nicht nur ein jeweiliges Fertigerzeugnis zu einem gegebenen Zeitpunkt beschreiben (also in der Form eines Schnappschusses – mit dessen Einschränkungen und Gefahren), sondern auch die damit verbundene Kultur sowie die Geschichte der Menschen, die für die Schöp-

fung des Weins zeichnen, kennenzulernen. Im vorliegenden Bericht möchten wir uns auf die Weine konzentrieren. Das Weinprogramm, das uns angeboten wurde, bestand aus Weinen, die sich –für die meisten- innerhalb der nächsten fünf Jahre in der vollkommensten Genussphase befinden werden. Also gemäss dem Motto: Schnell gekauft, schnell getrunken und genossen, zum Teil auch schnell vergessen. Gerade deswegen stellen wir, wie schon gesagt, die Weine vor, wie wir sie auf die Schnelle empfunden haben.

Seit einigen Jahren leidet Italien meines Erachtens unter einem bössartigen Übel: Dem Preis der Weine. Nichtsdestotrotz haben sich die Experten von Gerstl Weinselektionen erneut sehr viel Geschick und Anpassungsfähigkeit mit ihrem Weinprogramm bewiesen: 36 Weine wurden vorgestellt, 17 davon kosteten (und kosten) weniger als CHF 30.- Also grundsätzlich ein klarer Lob.

Weissweine

Der **Milo 2007, Terre del Volturno IGT**, der [Fattoria Selvanova](#) breitet ein spannendes, frisches und warmherziges Bouquet mit Zitrusnoten und Stachelbeeren. Easy-drinking par Excellence. 16/20.

Der **Capitel Tenda 2007, Soave Classico DOC**, von [Tedeschi](#) entwickelt ein schönes Bouquet mit weissen Blumen und viel Agrumen und erweist sich als anständigen easy-drinking, anspruchslosen Wein. 15/20.

Der **Chardonnay fermentado en barrica 2006, Navarra DO**, vom [Pago de Cirsus](#) erweist sich als gelungenen, üppigen aber auch einfachen Wein mit lebhaftem Gaumen und (in der aktuellen Phase) prägnantem Holz. 16/20.

Der **Sassobianco 2008, Toscana IGT**, des Weinguts [Il Colombaio di Cencio](#) hat mich nicht überzeugt. Weitere Notizen habe ich aber nicht aufgeschrieben. 15/20.



Rotweine

Fattoria Selvanova

Der reinsortige Aglianico **Vignantica, Terre del Volturno IGT 2007** ist ein unkomplizierter Wein, der sich jeden Tag gerne trinken lässt. Lebhafter Gaumen, deutliche Tannine im Abgang. Dennoch fehlender Charakter. 14/20.

Der reinsortige Aglianico **Selvanova, Terre del Volturno IGT 2007** zeigt sich irgendwie in einer reduktiven Phase, da sich das Bouquet als relativ wenig kommunikativ offenbart. Trotz der angenehmen Frische und dem opulenten Tanningerüst stört die vegetabilische Note. Grosskonsumerzeugnis, das allerdings unkomplizierte Weinliebhaber überzeugen dürfte. 16/20.



Cantine Paolo Leo

Der **Primitivo Puglia IGT, Limone die Greici 2005** bestätigt das sehr gute Niveau vieler Primitivo-Weine und wird bestimmt jeglichen Weinkonsumenten anziehen. Sehr günstig, mit einem breit offenen, feinen Bouquet nach hellem Karamell und blondem Tabak sowie einem schönen flüssigen Gaumen ausgestattet. 16.5/20.

Der **Salice Salentino DOC Riserva 2003** dürfte sich als gastronomischen Wein durchsetzen. Unkompliziert, finessenreich, easy-drinking, ohne wirklichen Charm aber auch ohne Lücke. So einen Wein trinkt man sehr gern jeden Tag, wobei man ihn tags darauf vergessen hat. 15/20.



Der **Primitivo Salento IGT, Flore di Vigna 2007** dürfte jungen unberührten Frauen im aufblühenden Frühling gefallen. Das Gebaren dieses Weins erinnert mich an das berühmte Bild Gismonda von Alfons Mucha: Fruchtbare Farbe, Schwarzbeeren im leicht meditativen Bouquet, flüssiger Spassbereiter Gaumen, grosszügige Tannine, die noch etwas Zeit brauchen, um sich abzukühlen. Ganz ein toller Wein, 17/20.

Tenuta Patrizia Lamborghini

Der **Trescone, Umbria IGT, 2005** macht den Weinliebhaber ziemlich ratlos trotz dem klaren flüssigen Gaumen und dem eher zufriedenstellenden Gesamtbild. Von diesem Weingut hätte ich wohl deutlich besseres erwartet. 15/20. Dieser „Excellent value“ wurde 89/100 durch Robert Parker bewertet.

Der **Campoleone, Umbria Rosso IGT, 1998** besitzt ein sehr florales Bouquet. Irgendwie scheint mir der Preis dieses Weins mit dessen gelieferten Qualität nicht übereinzustimmen. 16.5/20. Dieser Wein („impressive exceptional effort“) wurde durch Parker mit 91/100 Punkten bewertet.

Der unwiderstehliche **Campoleone, Umbria Rosso IGT, 2000** macht die Enttäuschung beider letzten Weine wett. Ein toller, gelungener Spasswein mit viel Saft und einem langen Abgang. 18/20. Dieser Wein wurde sogar 95/100 durch Parker bewertet.



Il Colombaio di Cencio

Der **Monticello, Toscana IGT, 2005** wurde wie durch einen Künstler gezeichnet, denn die Stilistik überzeugt. Endlich ein würdiger Wein zu einem super freundlichen Tarif! 16.5/20.

Der **I Massi del Colombaio Riserva, Chianti Classico DOCG, 2003** strahlt nicht nur durch seinen flüssigen Gaumen aus, sondern auch dadurch, dass er alle Erwartungen mühelos erfüllt, die an einem gelungenen Chianti gestellt werden können. Leichte Süsse, unkompliziert und (im positiven Sinn) easy-drinking. 16.5/20.

Der **Il Futuro, Rosso di Toscana IGT, 2004**, trägt den Stempel eines genialen Jahrgangs. Bisher der beste Wein der Gesamtrunde. Schwarze Johannisbeeren, Frutti di Bosco, wie die Italiener sagen, äusserst saftig (viel Wein für das Geld, wie gewisse sagen), Zeitfördernd. Kein sibyllinischer Erfolg. Leider ausverkauft. 17.5/20.



Fattoria Poggiopiano

Der **Chianti Classico DOCG 2007** bestätigt alle positiven Worte über den Jahrgang. Dieser Wein, der in der aktuellen Phase ein noch nicht eingebundenes Bouquet mit einer feinen Lakritze aufweist (prägnantes Alkohol, der sich allerdings in den nächsten drei Jahren beruhigen wird), entwickelt sich wunderschön und enthüllt sehr viel Fleisch und enorme Tannine. Ein klarer Erfolg zu einem erschwinglichen Preis. 17.5/20.

Der **Rosso di Sera, Toscana IGT, 2003** besitzt ein verführerisches Bouquet nach Schokolade, schwarzen Beeren, Kirschen und einen sinnlichen

Gaumen und erweist sich schliesslich als authentischen Spasswein. 17.5/20.

Der **Rosso di Sera, Toscana IGT, 2005** riecht wie ein kleiner Portwein, süsslich alkoholisches aber auch sehr angenehmes, klassisches Bouquet. Schöne Würze im Abgang. Eindeutig der beste Wein des Weinguts. 18/20. Dieser Wein wurde durch Parker mit 90/100 bewertet.

Der **Rosso di Sera, Toscana IGT, 1999** besitzt Rasse, Klasse, Fleisch und ausgefeilte Tannine. Ein toller Wein. 17.5/20.



Die Weine der Fattoria Poggiopiano



Die Weine von Tedeschi

[Azienda Mauro Veglio](#)

Der **Cascina Nuova, Barbera d'Alba DOC, 2004** mag der Art von Wein entsprechen, die die Italiener besonders gern trinken, er hat mir wohl eher den Eindruck übermittelt, die Minimalanforderungen eines gelungenen Weins (dennoch ohne Zusatzleistung) in einem Ausnahmejahrgang zu erfüllen. Ob sich jeder diesen Wein für den Alltag leisten möchte, bleibt eine offene Frage. 17/20

Der **Vigneto Arborina, Barolo DOCG, 2001** beweist mit diesem Wein, dass die positiven Berichte über ihn eine Begründung haben. Vielleicht nicht ganz frisch aber mit der Klasse eines verführerischen Barolo. 17.5/20. Parker hat diesen Wein 90/100 bewertet.

Der **Castelletto, Barolo DOCG, 1999** riecht köstlich nach Brombeeren, Gewürz, Schwarzbeeren, Balsamico und erweist sich im Gaumen als besonders komplex und maskulin. 17.5/20.



[Azienda Damilano](#)

Der **Barbera d'Alba DOC 2007** gefällt auf den ersten Blick. Ein Wein, bei dem man sich keine Frage stellt: Er fährt gerade aus, als ob er ein Rennen gewinnen möchte. Dennoch ist er auch nicht „gemacht“. Toll zum jeden Tag geniessen. 17/20. Parker hat diesen „soft caressing wine“ mit 87/100 Punkten bewertet.

Der **Barbera d'Alba DOC 2005 La Blu** erweist sich als besonders gelungener easy-drinking Wein mit schön fleischigem Körper und köstlicher Pflaumensüsse. 17.5/20.

Der **Barolo DOCG Liste 2001** erinnert an die unvergesslichen Marmeladen unserer Grossmütter. Mit viel Fleisch, einem druckvollen, vollmundigen und zugleich lebhaften Körper, das Ganze in einer konsistenten, zeitfördernden Tanninschale umhüllt, schmeckt dieser Wein ganz fein, ausgewogen und vervollständigt den Gesamteindruck mit einer verführerischen Süsse im Hintergrund. 18/20. Dieser Wein wurde durch Parker 89/100 und 18/20 durch Gerstl bewertet.



[Tedeschi](#)

Der **Capitel San Rocco, Valpolicella DOC Superiore Ripasso, 2007** ist mir ein Rätsel geblieben. Von so einem prestigeträchtigen Weingut erwartete ich einen delikaten Wein. Irgendwie und trotz dem blumigen Bouquet mit etwas Rosenblättern verspürte ich eine falsche Süsse. Mir ist unklar, ob diese mit dem sehr jungen Alter des Weins zu tun hat. Im aktuellen Stand erteile ich bloss 14.5/20, werde diesen Wein aber neu verkosten. 88/100 Parker-Punkte.

Der **Rosso la Fabriseria, Valpolicella Classico Superiore DOC, 2006** kostet das Zweifache vom vorherigen Wein, obwohl ich keinen added Value bemerkt habe. 15.5/20.

Der **Amarone della Valpolicella Classico DOC 2005** hinterlässt einen grandiosen Eindruck. Zivilisierte Süsse. Die Anstrengungen der Familie Tedeschi, um eine qualitativ hochstehende Weinliste werden sich lohnen. 18/20.

Brunello di Montalcino

Zusätzlich wurden vier **Brunelli di Montalcino** aus dem Jahrgang 1999 vorgestellt, wobei ausschliesslich vier auf der Degustationsliste aufgelistet wurden. Zwei Jahre nach dem grandiosen Jahrgang 1997 hatte es die bekannteste Appellation der Toskana nicht einfach, ihre Weine erfolgreich zu positionieren. Am 9. Oktober 2008 organisierte Gerstl eine unvergessliche Verkostung reifer [Brunelli 1997](#). Wir berichteten bereits darüber, was uns auch gewisse [Sympathien](#) brachte. Wir haben bisher zahlreiche Brunelli des Jahrgangs 1999 getrunken und sind zum Schluss gekommen, dass diese Weine ihren Grossbrüdern ehrenbürtig sind. Aus diesem Grund wurden die fünf Flaschen sehr geschätzt, mit denen Gerstl das Weinprogramm seiner Verkostung ergänzt hat.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 1999

Tolle Einführung in die Welt der Brunelli des Jahrgangs. Leder, etwas Likör und feine Schokolade gestalten das traditionelle, lebhaftes Bouquet. Cremige, samtige Struktur, vollmundiger, ausgewogener Gaumen in Harmonie mit den Aromen. Verführerischer Abgang. 17.5/20

Gorelli, Le Potazzine 1999

Im Bouquet strömen verführerische Aromen exotischer kochender Marmeladen: Pflaumen, Gewürz, Himbeeren, Schwarzebeeren, mit einem Guss Johannisbeerenlikör. Man empfindet wie eine Rückblende in die eigene Kindheit. Wachsendes Volumen im komplexen Gaumen. Warten. 18.5/20.

Livio Sasseti, Pertimali, 1999

Unwiderstehlicher Wein, der 1997 hervorragend folgt. Jetzt trinken. Geniales Erzeugnis, welches die grosse Form des Weinguts und des äusserst talentierten Livio Sasseti bestätigt. 18.5/20.

Tenimenti Angelini, Val di Suga Spuntali 1999

Grossartiges Bouquet mit klarer Sangiovese Typizität. Aktuell vielleicht etwas alkoholisch, was sich aber nach 2 Stunden ganz bestimmt dämpft. Leider hält der Gaumen nicht ganz, was die Nase verspricht. Unbedingt verkosten! 17.5/20



Folgende Weine wurden ebenfalls in der Verkostung angeboten aber nicht getrunken:

- [Montevetrano](#), Colli di Salerno IGT 2001
- [Bibi Graetz](#), Testamatta, Toscana IGT, 2000

Einkaufsempfehlungen

Unter CHF 30.-

- Fattoria Poggiopiano, Chianti Classico DOCG 2007 → 17.5/20
- Damilano, Barbera d'Alba DOC 2005 La Blu → 17.5/20
- Paolo Leo, Primitivo Salento IGT, Flore di Vigna 2007 → 17/20

Über CHF 30.-

- Livio Sasseti, Pertimali 1999 → 18.5/20
- Gorelli, Le Potazzine 1999 → 18.5/20
- Patrizia Lamborghini, Campoleone 2000 → 18.5/20
- Fattoria Poggiopiano, Rosso di Sera, Toscana IGT, 2005 → 18/20
- Damilano, Barolo DOCG Liste 2001 → 18/20

Autor: Jean François Guyard
15. Februar 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.