

# A Taste of Excellence

## Italy's Best Wines & Unknown native Grapes



©Vinitaly International

„A Taste of Excellence“, so lautete zumindest der Titel der exklusiven und für Fachleute konzipierten Verkostung, welche [Vinitaly International](#) am 14. Oktober 2014 im Zürcher Swisshotel organisierte.

Ein breites und aufgeschlossenes Publikum nahm am Anlass teil, was [Stevie Kim](#), die Managing Direktorin von Vinitaly International, begeisterte.

Mit der richtigen Portion Feingefühl und einer für Schweizer Verhältnisse selten zuvor getroffenen Schlagfertigkeit wusste sie stets das Publikum stets aus seiner Bequemlichkeit heraus zu wecken. Als zum Beispiel ein bekannter Blogger wiederholte, dass die eine oder andere Flasche nicht tadellos sei, wurde mit einem klaren Sinn für Humor geantwortet, dass die betroffene Person anscheinend nichts mit dem Sassicaia 2010 anfangen

könne. Spass beiseite. [Vinitaly](#) besuchte Zürich mit der klaren Absicht, Ambassadeure für die jährliche Veranstaltung, aber auch und vor allem für den italienischen Wein zu finden. Hauptsache, die Liebe zum Wein aus der italienischen Halbinsel und das Bedürfnis, darüber zu informieren. Vinitaly ist nebst ProWein die grösste Weinmesse weltweit und es ist durchaus vorstellbar, dass das Land seine Rolle auf der hart bekämpften Weinweltbühne nicht verlieren will.



Die Tournee von Vinitaly International im deutschsprachigen Raum

## Die Verkostung

12 Weine wurden ausgeschenkt, wobei die Verkostung nicht blind erfolgte. Ausserdem wurde jedes Erzeugnis durch [Ian d'Agata](#) in einem Videofilm kommentiert. Ian d'Agata ist der Vorsitzende der Decanter World Wine Awards für das Piemont und Süditalien. Stevie Kim beschrieb ihn als den besten Kenner der italienischen Weine überhaupt. [Luzia Schrampf](#), die bekannte, österreichische Autorin der Tageszeitung „Der Standard“ begleitete Stevie Kim und beantwortete ebenfalls die Fragen des Publikums oder übernahm die Rolle der Dolmetscherin, wenn es sich als notwendig erwies.



Luzia Schrampf und Stevie Kim moderierten den Anlass



## Die Weine

### Cave Du Vin Blanc De Morgex Et La Salle, "Roussin de Morgex" Brut 2013

Stevie Kim zeigte sich übergelukkig, dass bestimmt noch niemand in der Schweiz diesen [Wein](#) verkostet habe. Und sie hatte Recht, denn dieses Erzeugnis ist ein kleines Wunder. 600'000 Flaschen wurden abgefüllt und das [Weingut](#) befindet sich im Anbaugebiet Val d'Aosta. Die Weinberge erreichen eine Höhe von 1'250m.ü.M. und gehören zum Terroir du Mont Blanc. Die Rebsorte heisst Roussin und ergibt rote Trauben. Der Genetiker und Rebsortenhistoriker José Vouillamoz schätzt die Rebsorte als wahrscheinlich natürliche Kreuzung zwischen Cornalin du Valais und einer unbekanntem Sorte ein.

Helle rosarote Farbe, frische, florale Nase mit Rosenblütenblättern, weissen Blumen und Früchten, etwas Litchi, rosarote Pampelmuse. Eine offene und ehrliche, entfesselte und delikate Nase, welche animiert, einen Schluck zu nehmen. Guter, frischer Gaumen, die prägnante Säure bringt Schwung und Lebhaftigkeit, der Saft ist elegant, delikat und geschliffen, die Struktur vollmundig und fein, die Frucht, u.a. weisse Birnen, köstlich. Ein finessenreicher, rassiger, ja sogar knackiger Wein, welcher sich schrittweise entwickelt und sehr viel Genuss bietet. Feine, subtile Salzigkeit im Abgang. **17/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.



### Tiberio, "Fonte Canale" Trebbiano d'Abruzzo DOP 2012

Zahlreiche Weinliebhaber wagen nicht, sich ins Gebiet Abruzzo zu begeben. Dies, obwohl ihre Haltung nichts mit der beeindruckenden Anzahl von Wölfen und Bären der Region, welche auch die kleine Schweiz genannt wird, zu tun hat. Gambero Rosso bemüht sich seit langen Jahren darum, die Konsumenten darauf aufmerksam zu machen, dass die Landwirtschaft der Abruzzen, im Gegensatz zu anderen, südlicheren Regionen, traditionell geblieben ist. Was eine entscheidende Rolle im Bereich des Weinbaus spielen dürfte. Wir haben schon über [Masciarelli](#) und [Emidio Pepe](#) geschrieben. Niemand stellt heute das Talent der Leitfiguren beider Weingüter in Frage, über welche wir ausserdem schon geschrieben haben. So sollte es hier, mit [Tiberio](#), auch der Fall sein.

Die 30ha grosse, in der Provinz von Pescara angesiedelte Cantina, wird seit 2008 durch die sehr junge Cristiana Tiberio, Tochter von Riccardo Tiberio, des früheren Exportmanagers der Cantina Tollo geführt. Die Weine werden modern und akribisch ausgebaut, wobei ausschliesslich die autochthonen Rebsorten, also Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino und Montepulciano d'Abruzzo, kultiviert werden. Fonte Canale ist eine Lage und die Rebstöcke des Weinguts sind hier über 50 Jahre alt. Stephen Tanzer zählt dieses Erzeugnis zu den allerbesten [Weissweinen](#) ganz Italiens, wobei dieser nicht den Preis des gigantischen Trebbiano d'Abruzzo von Valentini kostet. In beiden Fällen handelt es sich ganz klar um die Rebsorte Trebbiano d'Abruzzo, nicht um Bombino oder Trebbiano Toscano. Gambero Rosso vertritt sogar die Meinung, dass der beste Trebbiano aus den Abruzzen stammt.



Wer eine Chablis 1er Cru, ja sogar Grand Cru Verkostung organisiert, sollte diesen Wein auch ausschenken. Die Verwirrung ist dann perfekt, die wenigsten Gäste werden den Unterschied merken. Breite, aber auch delikate, subtil ausgefeilte Nase mit feinen Düften nach Austernschale, reifer Frucht wie wilde Zitronen, Mandarinen und grünen Äpfel, weisse Steine, kleine, gelbe Pflaumen, weisse Blumen. Das Ganze mit einer genau dosierten

Würzigkeit. Der Wein ist noch sehr, sehr jung, die Komplexität dürfte sich mit der Zeit entwickeln, obwohl der Fonte Canale 2012 bereits sehr viel Genuss bietet. Der Gaumen ist vollmundig, frisch, mineralisch (nasser Feuerstein), geschmackvoll, samtig und mit einer perfekt eingebundenen Säure ausgestattet. Guter, anhaltender Abgang. **17+/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.

### **Donatella Cinelli Colombini, Brunello Di Montalcino DOCG 2008**

Die durchaus empfehlenswerte Website [Brunello.de](#) widerspricht dem [Konsortium des Brunello di Montalcino](#) entscheidend. Einerseits wird behauptet, dass der Jahrgang 2008 4 von 5 möglichen Sternen verdiene, andererseits können unsere deutschen Kollegen nach der Verkostung von über 160 Brunelli „leider nur von einem recht enttäuschenden Gesamteindruck des Jahrgangs berichten“. Wir stimmen mit ihnen überein. Selbstverständlich gibt es, wie in allen anderen renommierten Anbaugebieten unseres Planeten immer die Weingüter, welche sich durch das Jahreswetter (und 2008 war kühl) nicht beeinträchtigen lassen und über die nötigen Mittel verfügen, um doch geschmackvollen und samtigen Wein zu produzieren, während die anderen so oder so auf grossartige Jahrgänge angewiesen sind. 2008 ist im Brunello-Gebiet definitiv nicht das, was es (mehr oder weniger) im Piemont ist. Und genau diese bedauerliche Eigenschaft ist in diesem spezifischen Wein zu erkennen. Ihn zu lagern bringt nichts, heute bereitet er Spass. Sogar sehr viel. Ihn im Voraus entkorken? Man kann immer probieren, ob es da aber einen Mehrwert gibt, ist ungewiss.

Kleine, schwarze und rote Beeren, eine tolle Würzigkeit und nicht zuletzt gut eingebundenes Holz gestalten das Aromaspektrum dieses zurückhaltenden, ja vielleicht sogar introvertierten Weins, welcher doch auch etwas Tiefe aufweist. „A lovely year“ sagt Ian d’Agata im Video, welches uns nach jedem Erzeugnis abgespielt wird. Der Gaumen bietet eigentlich ein köstliches und irgendwie faszinierendes Zusammenspiel zwischen der Säure, der Würze und der Frucht. Das Ganze ist unkompliziert, aber auch hemmungslos, Genuss muss vorhanden sein und den gibt es auch. Sehr flüssige, lebhaftige Zusammenstellung. Unterholz, Himbeeren, etwas Likör roter Früchte, ein durchaus bekömmlicher Brunello. Tolle Fruchtigkeit im Abgang, wobei dieser vielleicht ein wenig streng und trocken wirkt. 14% Alkohol, welcher sehr gut eingebunden ist. **16.75/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.



### **Castiglion Del Bosco, Brunello Di Montalcino DOCG 2009**

Ian d’Agata beschreibt den Jahrgang als schwierig. Der Weinberg befindet sich auf einer Höhe zwischen 350 und 460m.ü.M. und die Trauben wurden Mitte Oktober geerntet. Der Ausbau folgte einer 18 Tage langen Gärung in Stahltanks bei einer Temperatur von 28° und fand in 20% neuen und 80% ein- und zweijährigen Fässern französischer Eiche statt.

14.5% Alkohol. Warmes Bouquet mit Unterwald, Champignons, roten und schwarzen Früchten, Pflaumen, Zedernholz, etwas Erdbeerlikör, balsamischen Noten. Eine Nase, welche für ein vermeintlich schwieriges Jahr positiv überrascht und sich breit, reif und relativ komplex zeigt. Die zweite Nase bietet nun Kirschen und schokoladenakzente. Rundum lässt sich eine schöne, diskrete Würzigkeit wahrnehmen. Tolle, samtene Struktur im Gaumen, die Säure trägt das Ganze, während die Tannine noch Zeit beanspruchen, um sich aufzupolieren. Und doch wirkt dieser Wein auch nicht mehr so jung. Also einfach geniessen, wie ein gelungener Brunello werden darf. **17.25/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.

### **Gianni Gagliardo, “Preve” Barolo DOCG 2008**

Der Weinberg befindet sich auf der grossartigen Lage Serralunga. [Gianni Gagliardo](#) und seine Söhne produzieren vier Baroli, wobei der Preve eines der Flaggschiffe des Weinguts ist.

Man merkt sofort, dass die Frucht und die Struktur eines Weins die Prioritäten des Winzers sind.



©Gianni Gagliardo

So eine verführerische Nase! Himbeeren- und Erdbeercoulis, sehr expressiv, ja sogar fast demonstrativ, diese Nase zeigt eindeutig, was der Winzer kann. Entfaltende Rosen, Unterholz, Wildbeeren, verschiedene Pilzsorten, Likör roter Beeren, schwarze Beeren in der Mitte des Aromaspektrums,... Eine sehr moderne Nase, mit welcher man sich einfach mit viel Spass beschäftigt. Geschmackvoller, geschmeidiger und wiederum komplexer Gaumen, harmonisch und ausgewogen. Viel Frucht und etwas Würze, wobei diese auf die Dauer an Präsenz gewinnt. Prägante Säure und vorhandene Gerbstoffe, es sind aber nur die wenigsten Leute, welche einen Barolo jung verkosten. **17.5/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.



### **Michele Chiarlo, “Cerequio” Barolo DOCG 2010**

Ian d’Agata machte das Publikum darauf aufmerksam, dass [Michele Chiarlo](#) bestimmt einer der besten Winzer der 360m.ü.M. gelegenen Lage La Morra sei. Wenn man daran denkt, dass sie als eine der prestigeträchtigen der gesamten Appellation ist, gilt diese Behauptung als grosses Kompliment. Doch hatte es in der Vergangenheit auch Jahrgänge, welche weniger überzeugt haben. 1996 u.a., welchen wir mal mit knappen 17/20 bewertet haben.

Bereits die ausserordentlich gepflegte, tiefsinnige, dichte und besonders komplexe Nase verführt auf den ersten Blick. Ein ganz grosses Versprechen für eine lange Entwicklung wird da geboten. Gelee roter und schwarzer Früchte, Kräuter und insbesondere Estragon, Lakritze, Brombeeren, Himbeeren, weisse Trüffel, etwas Haselnüsse, ein Hauch Creme Brulee, usw. gestalten das breite Aromaspektrum, welches buchstäblich fasziniert. Der Gaumen zeigt sich immer noch sehr jung und erweckt die Sinne weiter. Es gibt eindeutig einen sinnlichen Touch in diesem samtigen, vollmundigen, ausgefeilten und strukturierten Gaumen. Frucht, balsamische Noten und ein Hauch Eukalyptus sind die aromatischen Hauptkomponenten. Die Harmonie wirkt perfekt, die Tannine sind seidig, die Säure trägt das Ganze für eine lange Reise in die Zukunft, modern ausgebaut, doch äusserst geschliffen, nicht zuletzt mit einem köstlichen, fruchtigen Abgang. **18+/20**.



Dieser Wein ist u.a. bei [Geiselbrecht](#) für CHF 72.-, bei [Millesima](#) für CHF75.- und bei [Mövenpick](#) im Magnumformat für CHF 175.-

### **Le Macchiole, “Paleo” Toscana IGT 2010**

Wir haben das Weingut von Cinzia Merli im Bericht über die [Vertikalverkostung](#) des Messorio bereits vorgestellt. Messorio gilt unseres Erachtens als eines der allergrössten italienischen Erzeugnisse überhaupt, welche nicht im Schatten von Masseto stehen. Die zwei weiteren Kultweine des Weinguts sind Paleo und Scio. „Mit dem Paleo gelang es Cinzia Merli als Erste in Italien, einen grossartigen, reinsortigen Cabernet Franc zu erzeugen“ weiss die auf Italien spezialisierte und renommierte Weinhandlung [Caratello](#). Im Videofilm macht Ian d’Agata darauf aufmerksam, dass die Rebsorte in Italien zwar wiederholt angepflanzt worden sei, nirgends seien die Ergebnisse auf so einem Niveau überzeugender wie im Bolgheri-Gebiet. Unser Weinkollege Alain Kunz, der für den Blick [schreibt](#), behauptete im September 2012 sogar dass der „beste, reinsortige Cabernet Franc der Welt“ bei Le Macchiole ausgebaut werde.

Grossartige Nase mit typisch vegetabilen Noten wie u.a. Küchenkräuter (Salbei, Thymian,...) , aber auch Kaffee, schwarze Beeren und Pflaumen im Quadrat, mineralische Akzente, blaue Blumen, darunter Iris, saftige Kirschen,... Komplex und ausserordentlich fein, vielschichtig und tiefsinnig, das, was vor allem verblüfft, ist die Typizität der Rebsorte, welche die Winzer aus dem Loire-Gebiet und insbesondere aus Saumur-Champigny zum Zittern bringt. Es gibt eine enorme Kraft und zugleich eine beeindruckende Klarheit in diesem Wein. Der Gaumen ist phänomenal köstlich, ja sinnlich, sogar in Bordeaux kommt ein (fast) reinsortiger CF selten auf so ein Niveau. Grosser Klassizismus mit einer umwerfenden, seidigen Reintönigkeit. Ganz grosses Versprechen für lange Jahre, obwohl der Genuss heute bereits riesig ist. Sehr lang anhaltender Abgang. **19/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz für einen Preis zwischen 62.- und 69.- an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

### Tenuta San Guido, "Sassicaia" Sassicaia Bolgheri DOC 2010

Wir haben in den letzten 2 Jahren den Sassicaia 2010 bereits zweimal bewertet. Zuletzt im Oktober 2013. Mit der Zeit gewinnt der Wein an Komplexität und seine Verständlichkeit wächst beeindruckend. Ganz jung erwies sich dieses Erzeugnis als monolithisches, schwer begreifliches, ultradichtes und konzentriertes Muskelpaket. Schrittweise liefert er seine Geheimnisse. Es wird aber noch sehr viel Zeit beanspruchen. Diskrete und elegante, schwarze Beeren, Konzentrat saftiger, roter Kirschen, alles ausserordentlich ausgefeilt und kultiviert. Der Jahrgang 1985 darf nun in die Ruhezeit, sein stolzer Nachfolger wurde geboren. Heute eindeutig **19+/20**, das Potential für 20/20 ist aber klar vorhanden.

Dieser Wein ist in der Schweiz an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.



### Tua Rita, "Perlato del Bosco" Toscana Rosso IGT 2011

Radigaffi, Radigaffi, Radigaffi... Nein, Tua Rita produziert nicht nur den grandiosen Radigaffi. Und auch nicht nur den Giusto de Notri.

Grossartige, kräftige und ausdrucksvolle Nase mit exquisiten Düften nach Brombeeren, roten Früchten, Pflaumen, Likör roter Beeren,... Sehr gut eingebundenes Holz, welches dem Wein feinen Rostaromen verleiht. Tief wie ein Brunnen, verführerisch wie eine Hand in einem seidenen Handschuh. Komplex, wie man es sich wünschen kann. Irgendwie zeichnet etwas Ätherisches dieses Bouquet aus. Der breite Gaumen steht ihm in nichts nach, er ist zwar viel zu jung, um die Vielschichtigkeit voll zum Ausdruck zu bringen, dieser Gaumen ist aber auch samtig, delikater, ja nicht zuletzt finessenreich. Genauso wie die seidenen Tannine. Äusserst langer Abgang. **18+/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz für einen Preis um die 27.- an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

### Tedeschi, "Capitel Monte Olmi" Amarone della Valpolicella DOC 2008

30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rosignola, Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina und Forselina. 16% Alkohol. 6g/l Restzucker, 6.6 g/l Säure.

Der im Verhältnis zu seiner Qualität erschwingliche Capitel Monte Olmi ist seit langen Jahren ein sicherer Hafen, welcher den Vergleich mit den ganz grossen Amarones nicht zu scheuen braucht. Auch nicht der Jahrgang 2008, welcher allerdings noch ein paar Jahre lang im Keller ruhen sollte. Umso mehr, dass er noch jugendliche Düfte entwickelt.

Wer unsere Bewertungen früherer Jahrgänge liest, weiss auch, was wir meinen. Das Bouquet beginnt erst jetzt seine Dimension zu finden bzw. zu entfalten. Aromatische und trockene Kräuter, Schokolade, Kaffee, Kokosnuss, Essenz schwarzer Früchte, ausgereifte, schwarze Beeren im Quadrat, kandierte Kirschen in einer Ganache-Hülle, etwas Würze, etwas Tee, eine vielschichtige, vielversprechende Nase. Reintönig und geschliffen. Der Gaumen verwirrt zunächst, zeigt sich schliesslich klassisch und komplex, fleischig, rassig, an der Grenze der Wucht. Sehr präzise Säure, welche eine lange Lagerfähigkeit unterstützen wird. Grosses Kino. **18+/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein für 130.- im Magnumformat bei [Buonvini](#), für 68.- im Standardformat und 138.- im Magnumformat bei [Caratello](#) und für 64.- im Standardformat und 42.- im Magnumformat bei [Nauer Gebrüder](#) erhältlich.



### Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2010

50% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 30%, Rondinella, 5% Molinara. 36 Monate langer Ausbau. 15% Alkohol.

Ian d'Agata beschreibt den Jahrgang 2010 als besonders gelungen.

Sehr florales Bouquet mit generösen Noten grüner Tabakblätter. Düfte von Kaffee, Holzvanille und ausgereifter, schwarzer Beeren ergänzen das Aromaspektrum. Feingliedrig, feinwürzig, delikates und gepflegt, kühle Einflüsse lassen sich erahnen, was die Gegenüberstellung mit dem Monte Olmi faszinierend macht. Der Gaumen ist ehrlich, geschmackvoll, geschmeidig und bietet wiederum florale Noten wie u.a. Lavendel. Ein klassischer, sehr gut vinifizierter Amarone, der viel Spass bereitet. **17.5/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein für 45.- bei [Martel](#) und für 60.80 bei [Vinexus](#) erhältlich.

### **Musella, Amarone della Valpolicella DOC Riserva 2009**

Gemäss der Website von Musella wird dieser Wein noch nicht vermarktet.

85% Corvina und Corvinone, 15% Rondinella und Oseleta.

Irgendwie ein ausserirdischer Wein mit einer extragenerösen Fruchtigkeit und einer grossartigen Unmittelbarkeit. Einfach köstlich, einfach sinnlich. Man stellt sich keine Frage, man geniesst. Einfach so schön kann das Leben sein und einfach so grossartig kommt man zum Ende der Verkostung. Saftige, rote Kirschen, süsse Würzigkeit, darunter Zimt, delikate Frucht, etwas Leder, etwas Tabak,...Wow, dieser Gaumen, dieser Wein ist ein Muss und eine Bewertung macht irgendwie keinen Sinn. Ausgezeichnet ausgewogener, seidiger Gaumen mit Schokolade und wiederum diese geschmackvollen, frischen Früchte. Eigentlich gibt es alles in diesem unkomplizierten Wein, um jeden Weinliebhaber glücklich zu machen. **18/20**.

In der Schweiz ist der Jahrgang dieses Weins für 49.- bei [von Salis](#) und [Zanolari](#) und für 55.- bei [Complimenti](#) erhältlich.

Autor: Jean François Guyard  
8. November 2014

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Die Weingüter, deren Erzeugnisse im vorliegenden Bericht bewertet wurden, dürfen ihn verteilen bzw. auf Internet veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**