

Wine Masterclass:

Die italienischen Gran Crus



[Vinthedge](#), the Italian wine growth fund hat am Mittwoch 23. November 2016 zu einer besonderen Verkostung eingeladen. Der ganze Abend stand auch unter dem Patronat des Italienischen Generalkonsulates und wurde vom italienischen Botschafter Marco del Panta eröffnet. Die Masterclass begann im Saal des neuen Gebäudes der Hotelfachschule Belvoir Park in Zürich. Es war eine sinnliche Reise, die durch den Sommelier [Luca Gardini](#) bravourös, aber vielleicht etwas zu hektisch präsentiert und geführt wurde. Vorgestellt, gezeigt und verkostet wurden je zwei Weine der so bekannten Weingüter [Casanova di Neri](#) mit Brunello di Montalcino, [Elvio Cogno](#) mit Barolo und [Romano del Forno](#) mit Valpolicella/Amarone. Die drei persönlich anwesenden Winzer hatten so auch noch die Gelegenheit, ihre Weingüter persönlich vorzustellen. Abgeschlossen wurde der Abend mit einem Stehapero und kleinen Häppchen.

Azienda Agricola Cogno

Das Weingut liegt abseits der bekannten Weinstrassen der Langhe in Novello, auf einem Hügel oberhalb der schönen Ravera Rebberge. Das Dorf gehört zu den 11 Gemeinden, in welchen Barolo erzeugt wird. Geführt wird der Familienbetrieb in vierter Generation mit grosser Leidenschaft durch Valter Fissore und Nadia Cogno. Seit einigen Jahren hat der 15 Hektaren grosse Betrieb mit der Umstellung auf biologischen Anbau begonnen.

Neben dem Bestreben, die Zertifizierung zu erhalten, will die Familie das Ökosystem der Reben und die Biodiversität der Umwelt verbessern, indem sie auf künstliche Behandlungen und Düngungen, Chemie im Keller und invasive Eingriffe verzichtet. So entstehen wunderschöne Weine im klassischen Stil, welche die Tradition, den Stil, den Duft und Geschmack des typischen Langhe Bodens wiedergeben.

In der Schweiz sind die Weine der Azienda bei [Amico Vini](#), [Divo](#) und [Martel](#) erhältlich. In Deutschland sind sie es an [verschiedenen Adressen](#).



Beide Erzeugnisse dieser Azienda sind in den Gläsern links



Barolo Corno Ravera 2013

Die Weinberge unter dem Namen Ravera erstrecken sich über fünf Hektar innerhalb der gleichnamigen Region.

Traubensorte 100% Nebbiolo. Im Glas ein funkelnendes Rubinrot mit Granatrand. Der Wein duftet intensiv nach den typischen dunklen Beeren und eingelegten Kirschen. Vollmundig dann der Gaumen mit ausgeprägten Noten nach Minze, Kaffee, Zimt, aber auch einer zarten Schärfe, mit gut eingebundenen Gerbstoffen und einer spürbaren Säure. Der langanhaltende Abgang hat eine ganz minime Bitterkeit. **17/5/20** (91/100).

James Suckling hat die Jahrgänge 2010 bis 2012 dieses Weins mit 92 bis 93/100 bewertet.

Bartolo Corno Vigna Elena 2011

Dieser Weinberg wurde 1991, ein Jahr nach der Gründung des Landwirtschaftsbetriebs Elvio Corno, angelegt und nach der Tochter von Nadia Corno und Valter Fissore benannt, die im selben Jahr geboren wurde. Traubensorte 100% Nebbiolo. Es zeigt sich ein glänzendes Rubinrot mit Granatrand. In der Nase Düfte nach Zwetschgen, Kirschkonfitüre und etwas Trüffel im Hintergrund. Am Gaumen mineralisch, fruchtig, kräftig, mit gut eingebundenen Tanninen und einer leichten Balsamiconote. Komplexer, reicher, anhaltender Abgang. **18/20** (93/100).



Azienda Agricola Casanova di Neri

Das Weingut Casanova di Neri wurde 1971 von Giovanni Neri gegründet. Eigentlich war es zuerst ein weitläufiges Landgut auf dem Gemeindegebiet von Montalcino. Er suchte nach und nach weitere exzellente Weinberge mit passendem Terroir, wo perfekte Bedingungen für den Anbau von Weinen herrschten. Das Weingut umfasst 63 Hektaren Rebhügel in Sessa Bassa am Südhang, bei Castelnuovo dell' Abate und in der vom Mikroklima begünstigten Lage Cerretalto im östlichen Gebiet von Montalcino. Geführt wird es seit 1991 von Giacomo Neri und Pierluigi Bonari. Neri keltert Jahr für Jahr hervorragende Weine, welche zu den besten in Italien gehören. Wenn man weiss, dass die Brunelli erst im fünften Jahr nach der Ernte auf den Markt kommen, versteht man die Perfektion der Besitzer von selbst.

In der [Schweiz](#) sind die Weine der Azienda u.a. bei [Arvi](#) und der [Weinresidenz](#) erhältlich. In Deutschland sind sie es an [verschiedenen Adressen](#).

Brunello die Montalcino Tenuta Nova 2011

Traubensorte 100% Sangiovese. Im Glas ein fast undurchsichtiges Rubinrot. In der Nase offenbart der Wein vielseitige, fast kitschige Aromen nach Zedernholz und Vanille, dunklen Beeren und betörende Düfte nach Veilchen. Im Gaumen kraftvoll saftig und dicht, reife Kirschen und Beeren, etwas Leder und eine minime Rauchigkeit, dazu Gewürze. Eine schöne Fruchtsüsse und präsenste Tannine. Langanhaltendes, fülliges Finale. **18/20** (93/100).



Luca Gardini bewertet diesen Wein mit 97/100, Robert Parker mit 95/100 und James Suckling mit 94/100.

Brunello die Montalcino Cerretaldo 2010

Traubensorte 100 % Sangiovese Grosso. Sehr dunkles Rubinrot. In der Nase feine Eichenholz-Töne, reife Kirschnoten, Heidelbeeren, Zimt, frische Blumen, Schokolade und exotische Gewürze. Im Gaumen ein Robin Hood. Kraftvoll, viel Power, mineralisch, kräftig, Düfte nach Mandeln, gut eingebundene Tannine, eine herrliche, erstaunlich frische Säure, vielschichtig, nachhaltig, mit purer Eleganz und einem unglaublich langen Abgang. Ein Meisterstück aus diesem Haus. **18.5/20** (95/100).

Luca Gardini und James Suckling bewerten diesen Wein mit 100/100, Robert Parker mit 99/100.

Romano Dal Forno

Das Weingut liegt im Val d'Illasi, östlich von Verona. Ein eher unattraktives Örtchen. Dal Forno hat 1983 mitten ins freie Feld einen Palazzo hingestellt, der schon von aussen fast wie ein Museum wirkt. In 15 Meter Tiefe unter dem Haus verbirgt sich ein wunderbarer Keller im neoklassizistischen Stil. Dort zelebriert Dal Forno seine Leidenschaft und Passion, den Wein. Ich vermute, dass die Weine, es sind fast Elixiere, dieses abgeschiedene Ambiente brauchen, um sich über Jahre zu entwickeln und dann als perfekte Erzeugnisse verkauft zu werden. Dal Forno produziert ausschliesslich drei Weine, die zu den gefragtesten und teuersten von ganz Italien zählen. Dank niedriger Erträge, später Lese, grösster Sorgfalt in der Verarbeitung und dank dem ganz speziellen Appassimento, dem Antrocknen der Traubenbeeren, sind Dal Fornos Weine von beispielloser Konzentration und Aromenvielfalt.



Romano dal Forno präsentierte seine Weine

Last but not least machen wir auf unseren Bericht [Romano dal Forno Valpolicella 1998-2005](#) sowie auf unsere [Einzelbewertungen](#) aufmerksam.

In [Deutschland](#) sind die Weine von Romano dal Forno an [verschiedenen Adressen](#), darunter beim [Kölner Weinkeller](#) und [Sansibar](#) erhältlich. In der Schweiz ist der Generalimporteur [Buonvini](#).

Valpolicella Superiore Vigneto di Monte Lodoletta 2010

Assemblage aus 4 verschiedenen Traubensorten. Dunkles, fast schwarzes Rubinrot. In der kräftigen Nase dunkle Früchte und Beeren wie Heidelbeeren, Brombeeren und Zwetschgen. Im Gaumen Blaubeerenkonfitüre, Leder, Bitterschokolade, schwarzer Pfeffer, Anis, Sandelholz und Pflaumen. Eine schöne Konsistenz, eine gute Struktur, eine seltene Grazie, der Wein strotzt von Frische und Frucht und eröffnet im unglaublich langen Abgang eine neue Aromendimension. Meiner Meinung nach stellt dieser Valpolicella die meisten Amarone in den Schatten. **19/20** (97/100).

James Suckling bewertet diesen Wein mit 95/100.



©Romano dal Forno

Amarone Romano Dal Forno 2010

Assemblage aus 4 verschiedenen Traubensorten. Dunkles, fast schwarzes, tiefes Petrolrot. In der Nase intensiv, komplex, reich, blumig, fruchtig und würzig. Am Gaumen zeigt er komplexe Noten nach Blaubeerkonfitüre, Leder und Bitterschokolade. Auch frische Minze, Zimt, Kardamom und etwas balsamische Noten. Die Tannine sind feinkörnig und wirken überaus elegant. Ein Hauch von liköriger Süsse, die sehr fein eingebunden ist. Der Abgang ist unglaublich lang, rund, reiffruchtig, nachhaltig und schmeichelt jedem Geniesser. **19/20** (97/100). Luca Gardini bewertet diesen Wein mit 98/100 und James Suckling mit 97/100.

Autor: Andi Spichtig
4. Dezember 2016
Lektorat: Jean François Guyard



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.