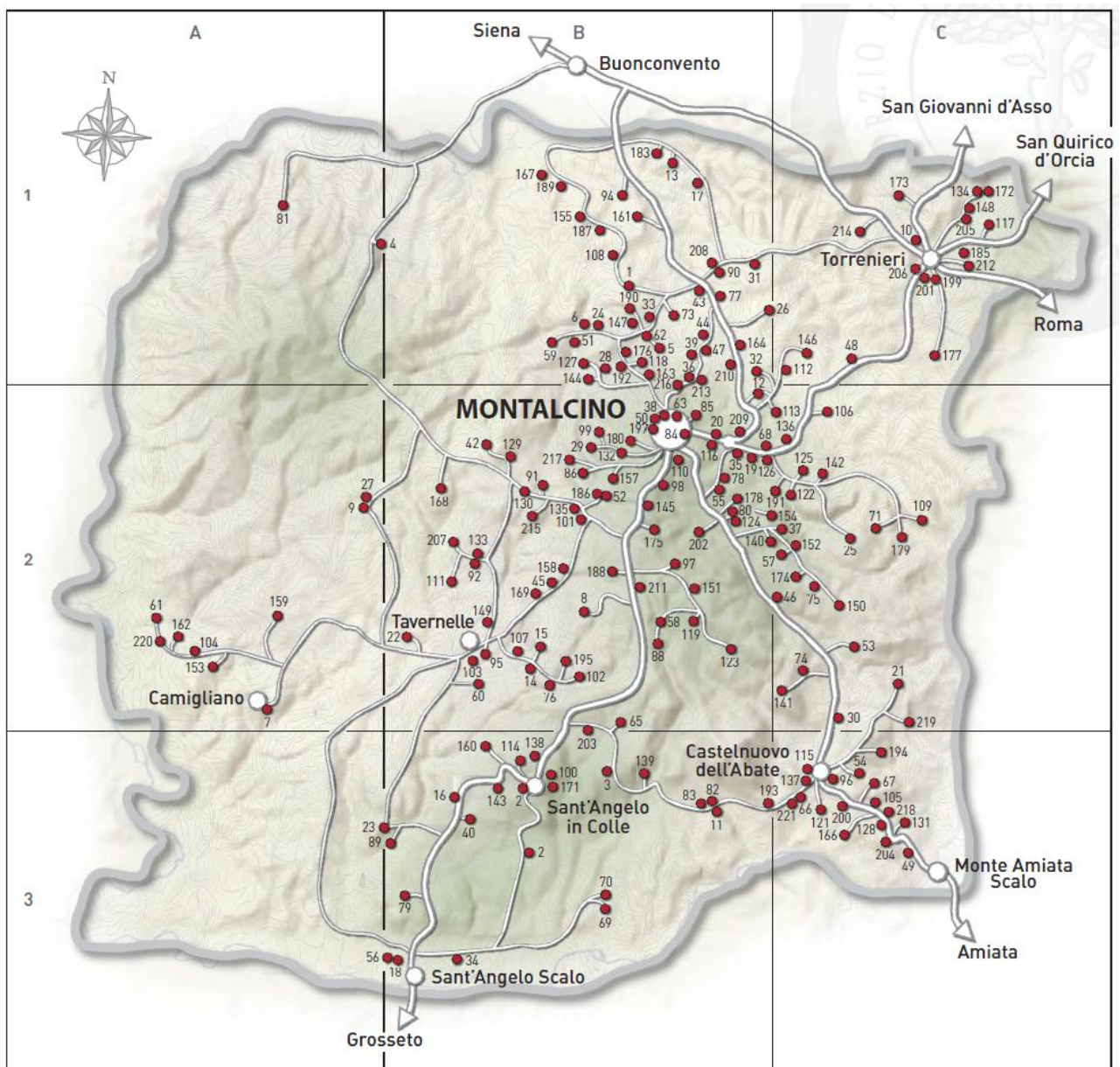


# Benvenuto Brunello in Zürich

Die Italienische Handelskammer und das [Consorzio del Vino Brunello di Montalcino](#) haben am 20. April 2015 Fachbesucher ins Zunfthaus Zur Safran eingeladen. Anwesend waren 14 Weingüter, die teilweise noch einen Importeur suchten.

In Montalcino können seit der Anerkennung im Jahr 1967 vier Weine mit der Kennzeichnung Originalanbaugebiet produziert werden. Es sind dies: [Brunello di Montalcino DOCG](#), [Rosso del Montalcino DOC](#), [Moscadello di Montalcino DOC](#) und [Sant'Antimo DOC](#). Der Anbau dieser Weine erfolgt ausschliesslich im Territorium der Gemeinde Montalcino. Die rote Traubensorte der beiden ersten Weine ist immer Sangiovese, im Montalcino auch „Brunello“ genannt.



Klicken Sie das Bild an, um zur ausführlichen, 2015 aktualisierten Liste der Weingüter zu gelangen. ©[Consorzio del Vino Brunello di Montalcino](#)

Die Stadt Montalcino liegt auf 564 Meter über Meer zwischen den Tälern der Flüsse Ombrone und Orcia und ist seit vielen Jahrhunderten hauptsächlich in der Wein- und Ölproduktion tätig. Nur 15% des 24'000 Hektar grossen Gebietes sind mit Reben bepflanzt. Der 1740 Meter hohe Monte Amiata überragt das Gebiet des Montalcino und schützt es vor Witterungseinflüssen wie starker Regen oder Hagel. Das Klima ist typisch mediterran, mit konzentrierten Regenfällen im Frühjahr und im Spätherbst.



©Montalcino Italy

## Die Verkostung

Der Rosso di Montalcino und der Brunello di Montalcino sind alles andere als einfach zugängliche Weine. Das hat sich bei der Verkostung sehr deutlich gezeigt. Verkostet werden konnten einige ganz wenige 2007er, hauptsächlich aber die Jahrgänge 2010 bis 2013. Alle Jahrgänge der beiden angesprochenen Rotweine sind noch ausgesprochen kühl, herb und haben eine Frucht, die vielmehr fordert als schmeichelt. Sie geben sich teilweise trotz grosszügiger Belüftung noch sehr zugeknöpft. Die Farbpalette ist von einem hellen Rot bis bereits zu einem bräunlichen Ton. Die manchmal harten Tannine und vor allem die Säure sind überaus präsent und teilweise sperrig, rau und spröde. Dazu kommen an Liebstöckel erinnernde Aromen und erdige Töne wie Waldboden, Laub und Unterholz. Die Weine wurden sowohl von Fachleuten wie auch von den anwesenden Winzern mit Vorschusslorbeeren bedacht, aber gerecht werden konnten sie den Erwartungen nicht immer. Die untenstehend verkosteten Weine habe ich unter den Gesichtspunkten saftig, dicht, kompakt und Eleganz ausgesucht. Aber auch diese benötigen derzeit ziemlich viel Luft und noch etwas Flaschenreife würde ihnen gut anstehen.

## Weingut Paradisone, Colle delli Angeli

### Rosso di Montalcino DOC 2011

Traubensorte 100% Sangiovese Grosso. Trauben aus fünf verschiedenen Weinbergen werden von Hand gelesen, selektioniert und 12 Monate lang 50% in Stahltanks und 50% in Eichenfässern ausgebaut. Gemäss Weingut gibt es nur 2'000 Flaschen. Es zeigt sich im Glas ein helles Rot, in der Nase Sauerkirschen und rote Waldfrüchte und der erste Schluck ist dann etwas gewöhnungsbedürftig. Im Gaumen zeigen sich zuerst ziemlich angriffige Tannine und eine happige Säure. Nach längerem schwenken des Glases sind dann auch noch die roten Früchte, etwas Vanille und etwas Lakritze spürbar. Ein ordentlich langer Abgang, der aber die Säure nicht ganz verbirgt. **16.5/20.**

### Brunello di Montalcino DOCG 2010

Traubensorte 100 % Sangiovese Grosso. Trauben aus fünf verschiedenen Weinbergen werden von Hand gelesen, selektioniert und 40 Monate lang in Holzfässern aus slowenischer Eiche ausgebaut. Gemäss Weingut gibt es nur 3500 Flaschen. Es zeigt sich ein mittleres Granatrot mit leichtem Wasser- rand. Attraktive Aromatik mit dunklen Kirschen, ätherischen Ölen. Körperreich, der Alkoholgehalt ist spürbar. Im Gaumen und dann im Abgang noch eine prägnante Säure und trocknende Tannine. Ansonsten recht harmonisch und charakteristisch. **17/20.**



©Paradisone

### Sant'Antimo DOC 2009

Eine Assemblage aus 70% Sangiovese Grosso und 30% Merlot. 18 Monate lang in Barriques ausgebaut. Es leuchtet ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. Dann werde ich beim Schnüffeln überrascht



von fruchtigen Beerennoten, Sauerkirschen und Pflaumen. Im Gaumen ein dezenter Vanilleton, feine Eichenholznoten und Gewürze. Die gut eingebundenen Tannine und eine angenehme Säure gehen über in einen ordentlichen, würzigen Abgang. Durchaus schön zu trinken, allerdings fehlt momentan etwas der Biss und die Spannung. **17/20**.

## Az. Agr. Cerbaia

### **Brunello di Montalcino DOCG Reserva 2007**

Traubensorte 100% Sangiovese. Im Glas ein tiefes Rubinrot. Hier zeigt sich in der Nase doch schon der traditionelle Brunello. Intensive Traubennote, charakteristisch trockener Geschmack, relativ gut eingebundene Tannine und eine akzeptable Säure. Im Gaumen dann Veilchen, Vanille, Grillfleisch, Mocca, Trockenkräuter, ein straffer Körper und eine ausgeglichene Textur. Dieser Wein hat Potential, aber er sollte noch einige Jahre im Keller gelagert werden. **17.5/20**.



## Az. Agr. Collemattoni

### **Brunello di Montalcino DOCG 2010**

100 % Sangiovese. Helles Rubinrot mit leichtem Wasserrand. Würzige Sangiovese-Nase mit bekömmlicher Kirschfrucht und etwas Leder. Mittellang am Gaumen mit schon ordentlich eingebundenen Tanninen, etwas Kirschenkompott und einer spürbaren, aber schönen Säure. Ordentlich langer Abgang. Der ebenfalls verkostete 2009er war zu diesem Zeitpunkt verschlossen und mit dem beschriebenen 2010er nicht zu vergleichen. **16.5/20**.



© Az. Agr. Collemattoni

In der Schweiz sind die Erzeugnisse der Azienda Agricola Collemattoni bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich.

## Tenuta Il Poggione

### **Brunello di Montalcino DOCG 2010**

100% Sangiovese. Sattes, glänzendes Rubinrot. Schwarze und rote Beeren, Sauerkirschen, Kuchengewürze und ein Hauch Tabak steigen in meine Nase. Zuerst etwas holzige Noten und noch spürbar trockene Tannine am Gaumen. Dann kommen aber Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Weichseln und Kakao zum Tragen. Der Wein hat bereits ein erstaunliches Säure-Tanningerüst. Der Schluss bildet ein leicht erdiger bis mineralischer, langer Abgang. Unbedingt noch einige Jahre im Keller lagern. **17.5/20** mit Potential +1. Dieser Wein wurde durch den Wine Advocate mit 98/100 bewertet.

Der ebenfalls von mir verkostete **2013er** eifert seinem älteren Bruder schon ganz ordentlich nach. **17/20**.

In der Schweiz sind die Erzeugnisse der Azienda Agricola Collemattoni bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich. Der Jahrgang 2010 ist u.a. bei [VinPark.ch](#) für 40.- und bei [Caratello](#) im halben Format für 22.- erhältlich. In Deutschland ist dieser Wein an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

Autor : Andi Spichtig  
26. April 2015

Lektorat: Jean François Guyard

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. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.