



©Montefioralle

Bruno di Rocca- ein legendärer Toskaner

Ein Workshop von Caratello

25. Concerto del Vino Italiano im The Dolder Grand

Bereits zum 25-ten Mal organisierte der umtriebige Inhaber von [Caratello](#) in St. Gallen, Ueli Schiess seinen unwiderstehlichen Anlass [Concerto](#). Im The Dolder Grand kamen dieses Jahr zwischen dem 2. und 4. September 2017 über 40 absolute Topwinzer aus Italien zu diesem überragenden 3-tägigen Stelldichein. Etwas vom Besten, was jedes Jahr in der Schweiz für Wein- und Musikliebhaber geboten wurde.

Ich hatte die einmalige Gelegenheit, am Sonntag an zwei Workshops mit zwei absoluten Spitzenweingütern teilzunehmen. Zuerst eine Vertikale von 9 Jahrgängen des legendären Toskaners Bruno di Rocca und anschliessend die Vertikale von 10 Weinen von Ca del Bosco und der Erfolgsgeschichte um Maurizio Zanella. Als bekennender Fan von gereiften Weinen waren diese beiden Themen für mich ein Erlebnis erster Güte. Geführt, übersetzt und auch kommentiert wurden beide Workshops wie immer durch den wohl besten Schweizer Experten auf diesem Gebiet, Hans Bättig.

Zum Weingut

Sprechen wir zuerst von einem Weingut, welches als Legende unter den Kennern der toskanischen Weinszene gilt. Es heisst [Vecchie Terre di Montefili](#) und liegt im Herzen des Chianti Classico, im Gemeindekreis von Greve, im malerisch gelegenen mittelalterlichen Ort Montefioralle, inmitten einer noch unberührten Natur.

Das Gut selber ist 4 Hektaren gross und liegt auf 450 Metern über Meer. Insgesamt stehen 12 Hektaren unter Reben. Diese werden nach biologischen Grundsätzen und möglichst naturnah bearbeitet. Auf eine künstliche Bewässerung wird verzichtet, dafür wird Wert auf eine rigorose Beschränkung der Erträge, ein grosszügiges Ausdünnen während der Vegetationsphase und eine Selektion der Trauben während der Ernte gelegt.



©Montefioralle

Kommen wir nun zum Gründer dieses einzigartigen Weingutes. Sein Name war Roccaldi Acuti. Der Textilindustrielle aus Prato erwarb es 1979 und es zählt bis heute zu den Besten. Acuti war ein Pionier und Mentor der ersten Stunde der Chianti Classico Revolution in den 1990er Jahren. Als erster baute er den Cabernet Sauvignon an, als noch kein anderer Winzer daran dachte. Der Ertrag aus dem Anwesen war ihm nie so wichtig, so konnte er von Anfang an auf Qualität setzen. Danach wurde das Weingut von Maria Acuti und ihrem Ehemann Tommaso Paglione geleitet, der zusammen mit dem renommierten Önologen Vittorio Fiore für die Weinbereitung verantwortlich war.

Je nach Jahrgang entzog Tommaso Paglione der Maische vor der Gärung etwa zehn Prozent des Mostes (sasso). So konzentrierte sich die phenolische Substanz der Beerenhäute auf einer kleineren Menge Traubenmost. Mit biologischem Anbau, rigoroser Ertragsbegrenzung und modernster Kellertechnik konnten die Qualitäten beständig gesteigert werden und sie gehören heute mit Fug und Recht zu den etablierten Top-Gewächsen. Die Weisheit, dass Qualität im Rebberg entsteht ist auch hier so und es ist nicht erstaunlich, dass die Reben extrem dicht gepflanzt sind und jeder Stock nur eine kleine Menge Trauben zur Reife bringen muss. Die Weine von Vecchie Terre di Montefili sind immer rassig, vielschichtig und ausgewogen.

Seit einem Jahr ist Nicola Marzovilla neuer Besitzer und Patron des Weingutes. Er öffnete für diesen Anlass seine Schatzkammer und stellte die nachfolgend aufgeführten Weine für eine Vertikale zur Verfügung. Vorgestellt wurden diese von der langjährigen Önologin Serena Gusmeri.

Der Wein

Der [Bruno di Rocca](#), Colli Toscane Centrale IGT, zählt heute zu den grossen toskanischen Klassikern, zu den Supertoscans der ersten Stunde und wurde 1983 aus der Taufe gehoben. Die Trauben werden vor der Gärung für kurze Zeit kaltmazeriert. Der Ausbau findet während eines Jahres in 350-Liter-Fässern statt, davon mindestens drei Monate auf der Hefe, was die weiche Komponente noch verstärkt in den Vordergrund rückt. Je nach Jahrgang besteht der Bruno di Rocca aus 70 bis 100 % Cabernet Sauvignon. Die andere Traubensorte ist Sangiovese. Er behält trotz des warmen Klimas und dank der Höhenlage von Montefili seine ganze Rasse und Würze, und schafft es mühelos, seine Tannine perfekt ausreifen zu lassen.

Verschiedene Formate der Jahrgänge 2009 und 2010 sind bei [Caratello](#) erhältlich.



©Vecchie Terre di Montefili

Die Verkostung

Bruno di Rocca 1999, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese.

Dunkles Rubinrot mit leicht bräunlichen Reflexen. In der Nase gereifte Aromen nach dunklen Beeren, Waldboden und getrockneten Pilzen. Am intensiven Gaumen kräftig, würzig, saftig, wunderbar abgerundet und hervorragend entwickelt. Langanhaltender, nachhaltiger, frischer Abgang. **18/20** (93/100).

Bruno di Rocca 2000, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese.

Dunkles Rubinrot. In der Nase zuerst ein minimales Maggotenaroma. Dann folgen angenehme, marmeladige Beerennoten und etwas Unterholz. Am frischen und fülligen Gaumen Eukalyptus, Olivenpaste, etwas Leder, Tabak und würzige Aromen. Frischer, fruchtiger, wenig salziger und langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

Bruno di Rocca 2001, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese. Dunkles Rubinrot. Zuerst ganz zarte und feine Duftnoten und ein weicher Auftakt nach schwarzen Beeren, Röstaromen und etwas Waldboden. Am Gaumen momentan eher etwas verschlossen, aber mit gut eingebundenen, reifen Tanninen und einer angenehmen Säure. Eleganter und mittlerer Abgang. **17.5/20** (91/100).



©Vecchie Terre di Montefili

Bruno di Rocca 2003, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese. Dunkles Rubinrot. Sehr fruchtbetont nach reifen schwarzen Beeren und dunklen Früchten in der üppigen Nase. Ist in einer hervorragenden Fruchtphase. Am lebhaften Gaumen eine wunderbare, runde Tanninstruktur, etwas Rauch und eine schöne Mineralik. Ein lebhaft frischer und langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

Bruno di Rocca 2004, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese. Im Glas ein dunkles Rubinrot. In der Nase zuerst etwas grüner Paprika. Dann Fruchtnoten nach schwarzen Beeren und dunklen Früchten. Am Gaumen herbe Gewürznoten, etwas vegetativ, reife, gut eingebundene Tannine und ein eleganter, ordentlich langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Bruno di Rocca 2005, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorten 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese. Dunkles Rubinrot mit minim oxydativen Brauntönen. Ich habe in der Nase einen Maggiton und leicht oxydative Noten herausgerochen. Am Gaumen sehr verschlossen, spürbar etwas Tabak, Mokka, Kaffee, Rauch, erdig und getrocknete Weinbeeren. Der Abgang leicht bitter. **16/20** (84/100).

Bruno di Rocca 2009, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorte 100% Cabernet Sauvignon. Kräftige Noten nach reifen dunklen Beeren und Früchten in der einladenden Nase. Momentan in einer hervorragenden Fruchtphase. Am langen Gaumen gut eingebundene, seidige Tannine, eine schöne Mineralik, Ledernoten und ein angenehmes Toasting. Ein langanhaltender, jugendlicher und überaus erfreulich aromatischer Abgang. **18.5/20** (95/100).

Bruno di Rocca 2010, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorte 100% Cabernet Sauvignon. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase kompottartige Fruchtaromen nach Erdbeeren und Himbeeren. Sensationelles Tanningerüst mit gut eingebundenen Gerbstoffen. Am Gaumen kräftig, jugendlich, frisch und fruchtig. Elegant und fein im langanhaltenden Abgang. **18/20** (93/100).

Bruno di Rocca 2011, Colli Toscane Centrale IGT

Traubensorte 100% Cabernet Sauvignon. Dunkles, fast schwarzes Rubinrot. Herrliche Noten nach gekochten schwarzen Beeren, dunklen Früchten und einem minimalen Vanilleton. Fülliger, fruchtiger und kräftiger Gaumen mit einer zarten Rauchigkeit, einer tragenden Säurestruktur und einem robusten Tanningerüst. Langanhaltender noch jugendlicher Finish. Unbedingt noch einige Jahre warten. **18/20** (93/100).



Autor: Andi Spichtig,
10. September 2017

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.