

Brunello di Montalcino

Chianti Classico

Vino Nobile di Montepulciano

I Tre Maestri Toscani 2009

Die drei Weingrössen der Toskana

Montag, 16. November 2009

Lake Side, Casino Zürichhorn, Zürich



Zum ersten Mal, ja sogar als Vorpremiere organisierten die historischen Weinbaukonsortien der Toskana einen gemeinsamen Anlass. Tatsächlich und, wie wir es durch Insiderinformationen erfahren durften, wollten die Geschäftsführer der drei Organisationen eine Probe aufführen, bevor sie mit insgesamt 100 Weingütern die grossen Städte der Welt in Angriff nehmen. Der Ort dieser brandneuen Generalprobe hiess Zürich. Zürich durfte sich riesig freuen, denn die Veranstaltung wurde besonders professionell organisiert. Eine solche Infrastruktur und eine solche Logistik können in der Regel nicht bereits von Anfang an tadellos verwendet werden, da die Grösse der Veranstaltung nicht nur Geschick, sondern auch Routine beansprucht. Und doch gerade das haben die Organisatoren geschafft. Sogar der ausführliche Katalog wurde lange genug im Voraus gemailt, damit jeder Besucher die Möglichkeit hat, seine Wahl der zu besuchenden Aussteller zu treffen. [Brunello di Montalcino](#) (37 Aussteller), [Chianti Classico](#) (56 Aussteller) und [Vino Nobile di Montepulciano](#) (24 Aussteller) wurden nicht nur grosszügig, sondern auch mit den verschiedensten Weingütern vertreten. Vom kleinen Winzer ohne aktuelle Vertretung in der Schweiz bis zum völlig etablierten Weingut nahmen nicht nur die Elite, sondern auch die vielversprechendsten Weinbauer am Anlass teil. Streng genommen wurde dem Besucher die Qual der Wahl überlassen, da mehr als 400 Weine verkostet werden durften. Also ein ganz grosser, unbestreitbarer Erfolg!

Im vorliegenden Bericht beabsichtigen wir nicht, eine Übersicht über jedes Weingut zu geben. Eine solche Sisyphusarbeit ist schlechthin unmöglich. Denn diese drei vertretenen Appellationen erweisen eine ausserordentliche Aktivität. Sie nehmen nicht nur am Anlass „[I Tre Maestri](#)“, sondern auch am Roadshow der Top Italian Wines vom [Gambero Rosso](#) oder an Veranstaltungen wie Concerto von [Caratello](#) teil. Stets werden andere, meistens spannende Weine vorgestellt und es ist sehr wünschenswert, dass die Charmeeinitiativen der Italiener andauert. Im vorliegenden Bericht wird eine kurze Übersicht über verschiedene, unordentlich gewählte Winzer abgegeben. Selbstverständlich wird die Kernverkostung der Veranstaltung beschrieben.

Die Verkostung

Der Titel der Verkostung lautete „Böden, Lagen, Rebsorten“.

Für jedes der drei berühmten, im Rahmen der Veranstaltung vorgestellten Weingebiete wurden genau drei Vertreter verkostet. Drei Spitzenjahrgänge wurden ausgewählt, 2004 für die Brunelli di Montalcino, 2006 für die Vini Nobile di Montepulciano und 2007 für den Chianti, wobei die Wetterbedingungen für die drei Gebiete genau identisch sind. Glücklicherweise wurde jedes Weingebiet durch den geeigneten Wortführer ausführlich beschrieben. In der Tat waren massgebende Geschäftsleiter der drei Konsortien, u.a. Federico Carletti, Präsident des Montepulciano-Konsortiums und Stefano Campatelli, Direktor des Brunello-Konsortiums anwesend.



Erste Runde: Chianti Classico



Das 70'000Ha. grosse Gebiet des [Chianti Classico](#) befindet sich genau zwischen Florenz, im Norden, und Siena, im Süden, wobei die Rebfläche insgesamt 10'000Ha beträgt. 7'200Ha sind im Chianti Classico DOCG Weinbergregister eingetragen. Die Grenzen des Gebiets wurden am 5. August 1996 festgelegt und sind seitdem (sogar seit 1932) unversehrt geblieben. Zahlreiche anwesende Weingüter verfüg(t)en zum Zeitpunkt der Veranstaltung noch nicht über eine Vertretung in der Schweiz. Der Chianti Classico, der dank dem Hahn auf der Halskrause erkannt werden kann, wird mit 80 bis 100% Sangiovese angebaut. Das Konsortium umfasst 597 Mitglieder, wobei 350 davon Abfüller sind. Mit 7% der

Exportzahlen besitzt die Schweiz den vierten Platz hinter den USA (29%), Deutschland (10%) und Grossbritannien (9%). 27% der Gesamtproduktion von Chianti Classico wird in Italien verkauft, dementsprechend 73% werden exportiert.

| | | |
|-------|--|-----------------------------|
| 18/20 | Isole e Olena Isole e Olena Chianti Classico DOCG 2007 | Website |
| | <p>Obwohl das Weingut eigentlich über 290Ha gross ist, werden ausschliesslich 40Ha für den Weinbau verwendet. Die übrigen 250Ha bestehen aus Wald und Olivenhainen. Das Weingut befindet sich im Chianti Classico, im Nordwesten von Castellina in Chianti, 400 m.ü.M. Der Boden besteht aus verwittertem Muttergestein (Gallestro). Michel Bettane betrachtet Isole e Olena als eines der besten italienischen Weingüter und hat es sogar in seinem Werk „Grosse Weine der Welt“ eingefügt. Der Name Isole e Olena ergibt sich aus der Vereinigung beider Gemeinden Isole und Olena.</p> <p>Sehr schöne Rubinfarbe. Schokolade und viel rote Früchte (u.a. sehr reife Kirschen) im verführerischen, tiefen Bouquet. Man könnte lange daran schnuppern, da die Eigenschaften des hervorragenden Jahrgangs bereits eindrucksvoll zur Geltung kommen. Der Auftakt bestätigt die aromatischen Eindrücke. Dieser Wein bereitet sehr viel Spass und es erweist sich irgendwie als unmöglich, ihm eine Lücke zu finden. Ein hedonistischer Wein mit grosser Klasse ist er eben. Ausgezeichnete Assemblage, bei der jede Rebsorte ihre Rolle spielt. Im Gaumen gleichen sich die sehr angenehme Säure und die schöne Frische wunderschön aus. Perfekte Struktur, sehr viel Saft und Schmelz und delikater Abgang mit viel Pfeffer in der Retronasale. Ein unbestreitbarer Erfolg. Unausweichlich, ein sicherer Wert für jede Gelegenheit.</p> | |
| | Assemblage: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Syrah | 130'000 abgefüllte Flaschen |

| | | | |
|---|--|-----------------------------------|-------------------------|
| 17.5/20 | Azienda Agricola I Sodi | Chianti Classico DOCG I Sodi 2007 | Website |
| | Dieses Weingut hatte zum Zeitpunkt der Veranstaltung keine Vertretung in der Schweiz. Aufgrund der besonders überzeugenden Qualität der vorgestellten Weine ist es sehr wünschenswert, dass I Sodi auch bei uns sein Glück findet. Das Weingut mit 10Ha Weinberg wurde 1893 gegründet und füllt jährlich ca. 130'000 Flaschen ab, obwohl die Produktion Chianti Classico 300Hl. beträgt. | | |
| | Sehr schönes, elegantes Bouquet nach Kirschen, Waldbeeren, frisches Leder und ein Hauch Würze. Tiefsinnige, kräftige Nase, wobei dieser Wein unbedingt zwei Stunden im Voraus zu dekantieren ist. Breite, wuchtige und saftige Struktur mit riesigem Spassfaktor, vielleicht kein ausserordentlich komplexer Wein aber es ist sehr schwierig, ihm zu widerstehen. Sehr schöner Fluss, perfekt eingebundenes Holz (grosse Holzfässer), traditionell ausgebaut, schöne Balance zwischen dem Alkohol (14.5°), der Frische, der Säure. Ein grosser Erfolg! | | |
| Assemblage: 93% Sangiovese, 7% Canaiolo | | 60'000 abgefüllte Flaschen | |

| | | | |
|---------|--|--|-------------------------|
| 17.5/20 | Borgo Scopeto | Chianti Classico DOCG Borgo Scopeto 2007 | Website |
| | Sehr schöne Süsse mit gerosteten Noten und viel Waldbeeren im tiefen, eleganten Bouquet, leichte Sekundäraromen von Likör, ein Hauch Marzipan, die sich alle wieder im vollmundigen, frischen Gaumen enthüllen. Stützende Säure, grosses Potential für die nächsten zehn Jahre. Aktuell wirkt der Wein noch viel zu jung, ich würde sogar mindestens fünf zusätzliche Jahre Reifezeit empfehlen. Markante Tannine, die sich im Verlauf der Zeit beruhigen werden. Ein sehr ausgewogener Essenbegleiter, der wirklich Spass bereitet. | | |
| | 100% Sangiovese | | |
| | | 160'000 abgefüllte Flaschen | |



Zweite Runde: Vino Nobile di Montepulciano


Ist er wirklich der Brunello der Armen, wie es immer wieder berichtet wird? Diese Frage möchte ich umkehren: Braucht der Mensch solche irreführende Orientierungspunkte, um den Eindruck aufrechtzuerhalten, dass er etwas über Wein versteht? In einem vor kurzen veröffentlichten Bericht schrieb ich, dass ein Rasteau genau so genial sein kann wie ein Châteauneuf-du-Pape. Die zweite Runde der Verkostung hat eindeutig bewiesen, dass ein Vino Nobile genauso köstlich oder genauso ätherisch sein kann wie ein Brunello.


Das Weingebiet liegt ziemlich auf der gleichen Breite wie das Gebiet des Brunellos, etwa 50Km südlich von Siena. Die Grenzen des Weingebiets wurden 1966 festgelegt und seitdem nie mehr geändert. Die gesamte Rebfläche beträgt 1'963Ha, während das Gebiet 16'500Ha gross ist. Allerdings werden nur 1'207Ha für die Produktion des Vino Nobile verwendet. Die Landschaft ist besonders hügelig und erreicht eine Höhe übers Meer, die zwischen 250 und 600 Meter erreicht. Die sand- und lehmhaltigen Böden eignen sich besonders für den Weinbau. Ein Vino Nobile muss mindestens 70% Sangiovese und maximal 20% Canaiolo (bringt sehr viel Farbe und verstärkt das Bouquet) enthalten. Ausserdem dürfen bis 20% des Erzeugnis aus anderen Rebsorten bestehen, vorausgesetzt diese sind in der Region entweder empfohlen oder zugelassen. Diese sind die Malvasia, der Trebbiano und der Bianca Lunga.

Ein [Vino Nobile di Montepulciano](#) Riserva muss mindestens drei Jahre lang reifen (inkl. sechs Monate lang in der Flasche), bevor er überhaupt vermarktet werden darf. Für den Vino Nobile Annata genügen zwei volle Jahre Reifezeit. Das Konsortium umfasst 229 Mitglieder, wobei 67 davon Abfüller sind. 29% der Produktion wird im Inland verkauft, dementsprechend 71% exportiert. Die wichtigsten Exportmärkte sind Deutschland (21%), die Schweiz (19%), die USA (10%).



| | | | |
|-------|---|--|-------------------------|
| 18/20 | Podere Le Berne | Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2006 | Website |
| | <p>In der Ausgabe 2010 vom Weinführer Vini d'Italia bewertet Gambero Rosso den Vino Nobile Le Berne 2006 mit 3 Bichieri. Das in den 60ern gegründete, 16 Ha. grosse (wobei ausschliesslich 6Ha für den Weinbau verwendet werden) Weingut, welches in angrenzender Nähe des malerischen mittelalterlichen Burgs von Cervognano liegt, geniesst einen beneidenswerten internationalen Ruf. Juni 2004 hat La Revue du Vin de France den Berne sogar in den fünf besten Vino Nobile di Montepulciano eingeordnet. Der Name des Weinguts hat selbstverständlich nichts mit der Schweizer Hauptstadt zu tun. „Berne“ geht auf die späte Etruskersprache zurück und ist von „Verna“ oder „Verena“ abgeleitet. Dieser Begriff deutet auf die Anhöhe hin, wo man „überwintert“.</p> <p>Der Vino Nobile di Montepulciano wird zwei Jahre lang zu 60% in italienischen und 40% in französischen Barriques ausgebaut. Dichtes Rubinrot. Reintönige Sangiovese Aromen, ein Korb frischer Kirschen und Waldbeeren, eine wunderschöne Holzseele, etwas Würze, Tiefsinniges, breites und richtig sinnliches Bouquet. Sehr viel Fleisch am Knochen, wiederum sehr viel Sinnlichkeit trotz intellektueller Tannine, ein ausgefeilter Wein mit einer riesigen Klasse. Unausweichlich. Dieser Wein dürfte z.B. zu einem Osso Bucco hervorragend passen.</p> | | |
| | Assemblage: 97% Sangiovese, 3% Colorino | 16'000 abgefüllte Flaschen | |

| | | |
|-------|---|---|
| 18/20 | Fattoria del Cerro Vino Nobile di Montepulciano DOC 2006 | Website |
| | <p>Die Fattoria del Cerro gehört der Gruppe Sai Agricola zu. Genauso wie das Weingut La Poderina, bei dem berühmte und grossartige Weine (insbesondere der Brunello) erzeugt werden, und die Cascina Veneria, die für die erhabene Qualität der verschiedenen Reissorten bekannt ist. Die Fattoria del Cerro, benannt nach einer uralten Eiche (cerro) auf dem Grundstück, ist mit seinen 570 Hektar Land das grösste Privatunternehmen in der Region Montepulciano. Del Cerro gehört der Kategorie der besten Vini Nobile di Montepulciano an und wird Jahr nach Jahr durch Gambero Rosso empfohlen. Besonders gelungen ist jeweils der Vono Nobile Vigna Antica Chiusina. Der Vino Nobile 2006 wird durch Robert Parker mit „90 Punkte, trinken bis 2016“ bewertet. Luca Maroni zählt die Fattoria del Cerro zu den besten italienischen Weingütern.</p> <p>Klares, sauberes Rubinrot. Sehr breites, florales, frisches Bouquet. Roter Pfeffer, rote Früchte in Fülle und Menge, Veilchen, Holzsüsse. Viskoser und zugleich sehr eleganter Stoff, die Fenster auf dem Glas beeindruckt. Tiefsinniges Bouquet, das unbedingt grosse Burgundergläser benötigt, um sich voll zu entfalten. Besonders kräftige, samtige Tannine, obwohl der Wein eine ausgezeichnete Ausgewogenheit zeigt. Rassiger, klassischer Vino Nobile. Der Abgang wirkt zunächst gehalten, die Retronasal ist aber unendlich lang und finessenreich. Ganz ein genialer Wein, nicht nur für den Alltag.</p> |  |
| | Assemblage: 90% Sangiovese (Prugnolo Gentile), 5% Colorino, 5% Mamolo | 350'000 abgefüllte Flaschen |

| | | |
|---------|---|--|
| 17.5/20 | Bindella Vino Nobile di Montepulciano DOCG Bindella 2006 | Website |
| | <p>Sehr schönes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Tiefsinniges Bouquet nach Kirschen, Würze und feinem Holz. Kräftige Struktur, ein eindrucksvolles Tanningerüst, wobei die Ausgewogenheit unbestreitbar ist. Das Ganze bereitet sehr viel Spass. Ganz grosse Klasse mit einer ausserordentlichen Zivilisation. Dieser Wein ist definitiv kein Angeber. Im Gaumen sind die gleichen Aromen wie in der Nase besonders klar erkennbar. Und bei so einem Preis kann dieser Wein ohne Bedenken empfohlen werden.</p> <p>Während der Veranstaltung wurden der Rosso di Montepulciano DOC Fossolupaio 2008 (15.5/20, ein anspruchsloses, easy-drinking Erzeugnis, das vielleicht nicht mit voller Überzeugung produziert wird) und der reinsortige Sangiovese Vino Nobile di Montepulciano DOCG I Quadri 2006 (17.5/20) verkostet. Dieser zeitfördernde Edelwein zeigt ein sehr elegantes Gesicht und eine starke Wirbelsäure. Unbedingt warten. Die Kirsche auf dem Kuchen verinnerlicht der besonders angenehme Vin Santo di Montepulciano DOC Dolce Sinfonia 2004 (17/20), von dem 2'500 Flaschen abgefüllt wurden.</p> |  |
| | Assemblage: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 3% Mammolo, 2% Colorino | 40'000 abgefüllte Flaschen |

Dritte Runde: Brunello di Montalcino

Bereits anfangs 2009, als ich im Bericht "[Lies and Deception](#)" einen Rückblick auf 2008 zusammenfasste, gab ich an, dass die Verkostung der reifen Brunelli di Montalcino 1997, die durch [Gerstl Weinelektionen](#) im [Caduff's Wineloft](#) durchgeführt wurde, eines der Highlights des Jahres bildete.

Denn ein Brunello, Skandal hin oder her, gehört ganz eindeutig zu den fabelhaftesten Weine unserer vergänglichen Welt. Wer mal einen [Pertimali](#) Riserva 1990 oder einen [Brunello di Montalcino Riserva 1985](#) der Tenuta Greppo von [Biondi Santi](#), ja sogar einen [Poggione](#) Riserva 1982, wird diesen Moment bestimmt nie vergessen. Grundsätzlich kann jede und jeder von uns solche Erinnerungen aus ihrem/seinem Gedächtnis entnehmen. Denn eine bedeutende Anzahl Winzer dieser Appellation baut Grossartiges aus.

2'000 Jahre Geschichte, eine Appellation, die bereits in Urkunden der Renaissance erwähnt wurde und 14 absolut unvergessliche [Jahrgänge](#) seit 1945. So sieht die reiche Vergangenheit des Weingebiets südlich von Siena. Bestimmt wäre es interessant, sich in die lokale Geschichte (im Sinne History) zu vertiefen. Ähnelt die kleine Stadt Montalcino Siena mit ihren Geheimnissen oder Florenz, die humanistische Stadt, die irgendwie heute noch die stolze Fahne der Menschenrechte in Italien trägt? Und muss ein Brunello wohl eher den unnachahmlichen Klassizismus der Bordeaux aufweisen, den ich gerne mit demjenigen der grossen Meister der deutschen Romantik vergleiche, oder darf er ein bisschen Expressivität enthalten?

Vielleicht vor lauter Begeisterung möchte ich im Gebiet eine unerschöpfliche Quelle für grandiose Weine erkennen. Die drei Weine der Verkostung haben diesen Wunsch mindestens bestätigt.



| | | |
|-------|--|-----------------------------|
| | Castello di Camigliano Brunello di Montalcino DOCG 2004 | Website |
| 19/20 | <p>Das Schloss von Camigliano befindet sich in der Gemeinde von Montalcino. In der Tat ist die kleine Stadt rund um das Schloss entstanden. Dieses habe bereits zur Zeit der Etrusker existiert, obwohl es damals nicht um Weinproduktion ging. Die Weingeschichte begann 1957, als die Familie Ghezzi das 1'000Ha grosse Weingut erwarb. Der heutige Besitzer, Gualtiero Ghezzi, leitete eine notwendige Modernisierung des Betriebes ein, welcher nun 530Ha Land umfasst, wobei 90Ha davon für den Weinbau verwendet werden. Der erste Jahrgang des Brunello war 1965, ein sehr guter Jahrgang. Die Reben, die für den Brunello di Montalcino verwendet werden, stammen aus den besten Rebstöcken des Weinguts.</p> <p>Dunkle, dichte Farbe. Marmeladiges Bouquet mit enorm viel eingekochten Pflaumen und Schwarzbeeren, florale Noten, ein Hauch Würze, die sich im Abgang wieder entdecken lassen. Unwahrscheinlich tiefsinnig, modern ausgebaut, obwohl das Weingut üblicherweise eher sehr traditionell arbeitet. Sehr fleischiger Gaumen, fast überextrahiert aber wunderschön ausgebaut. Dieser Wein scheint während seines Ausbaus seinen Ausgleich gefunden zu haben: Die Bottiche (statt typische französische Barriques) haben verhindert, dass dieser Wein umkippt bzw., dass das Ergebnis des Elevage „too much“ wird. Samtige Tannine in Fülle und Menge. Ganz grosse Rasse, sehr elegant. Sehr viel Frucht im Gaumen. Köstlicher Finish. Robert Parker hat diesen Wein mit 91/100 bewertet. James Suckling vom Wine Spectator hat 92 Punkte erteilt. „Meine“ 19/20 entsprechen 95/100 und finden ihre Begründung in der bewundernswerten Ausgewogenheit dieses Weins.</p> | |
| | 100% Sangiovese | 172'000 abgefüllte Flaschen |

| | | | |
|---------|---|----------------------------------|----------------------------|
| | Il Pinino | Brunello di Montalcino DOCG 2004 | Website |
| 18.5/20 | <p>Nicht ganz per Zufall wird der Brunello von Pinino durch einen der seriösen Schweizer Händler importiert. Das 17Ha kleine Weingut (Rebfläche: 14Ha), das sich im Norden der Gemeinde Montalcino und zwar in der malerischen und berühmten Landschaft von Montosoli befindet, wurde 1874 gegründet und in den 50ern durch einen italienischen Industriellen übernommen. Erst 2003 gelang es zwei befeundeten Weinliebhaberehepaare das Weingut mit der Absicht zu erwerben, grossartigen Wein zu erzeugen. Die Ehepaare Andrea und Hannes Gamon aus Österreich und die Spanier Silvia und Max Hernández wurden die neuen Besitzer des Weinguts. Die gebürtige Italienerin Andrea Gamon ist seit langen Jahren als Unternehmensberaterin, ja sogar als Unternehmerin in der Modebranche tätig, wobei sie einen Teil ihrer Karriere in der Schweiz ausübt. Die vier Freunde haben sich das Ziel gesetzt, die Weine von Il Pinino nach alter Tradition auszubauen, was allerdings nicht verhindert, dass jeder einzelne Schritt des Weinbauprozesses tadellos durchgeführt werden muss. Eine eingewurzelte Tradition betrifft den Ausbau, der in Eichenfässern aus slawonischer Eiche zu erfolgen hat.</p> <p>Die Reifezeit dieses Weins hat insgesamt vier Jahre gedauert: Zwei Jahre in Holzfässern und anschliessend zwei weitere auf der Flasche. Schwarze Farbe. Prägnantes, äusserst raffiniertes Bouquet von Teer, Lakritze, Schwarzbeeren und etwas Pfeffer. Klar erkennbares Terroir. Wunderschöner, überzeugender Antrunk. Grosse Klasse. Der Gaumen zeigt eine derart sensationelle Ausgewogenheit auf, dass dieser Wein irgendwie meditativ wirkt. Die Tannine streicheln buchstäblich den Gaumen, der Abgang verführt. Eine klare Einkaufsempfehlung. 4 Stunden im Voraus öffnen.</p> | | |
| | 100% Sangiovese | | 31'000 abgefüllte Flaschen |

| | | | |
|-------|---|----------------------------------|----------------------------|
| | Castello Tricerchi | Brunello di Montalcino DOCG 2004 | Website |
| 18/20 | <p>Ich erinnere mich gerne an einen Satz von Antonio Galloni im Wine Advocate #183 von Juni 2009: Diesem Wein fehle es an Komplexität! Dementsprechend bekam der Tricerchi 2004 genau 88 Punkte. Noch besser: Falstaff hat ihn mit 83/100 bewertet. Irgendwie habe ich Mühe, mir vorzustellen, dass die Organisatoren der Verkostung einen desolaten Wein ausgewählt haben, um die stolzen Farben der Appellation zu vertreten. Noch besser: Der Wein, der uns serviert wurde, strahlte durch seinen multidimensionalen Stoff, ohne dass dieser jeweils dissoziiert gewirkt hätte. Stattdessen ist das Ganze wie ein Monolith mit einem stechenden Bouquet nach Erdbeeren, Schwarz- und Rotbeeren und mit einem kolossalen Extrakt und einer spürbaren Restsüsse aufgetreten. Aktuell dominiert der Alkohol, dieser dürfte sich im Verlauf der Jahre beruhigen. Es ist pure Idiotie zu meinen, dass alle Brunelli 2004 sofort getrunken werden können.</p> <p>Dafür bedauere ich die relativ schlechte Qualität der Website des Weinkonzerns Agricoltore del Chianti Geografico, welcher das Castello Tricerchi besitzt. Das Weinkonzern füllt jährlich um die 1'600'000 Flaschen ab. Wenn ein Weingut wie Illuminati, von Controguerra (Colline Teramane) in den Abruzzen, seit längstem bewiesen hat, dass Quantität und Qualität doch sehr gut zusammen passen können, scheint mir ein Konzept im Portfolio der Agricoltore zu fehlen. Gewisse Weine sind bemerkenswert, andere dafür deutlich weniger. Was allerdings nicht verhindert, dass Gambero Rosso die unermüdlich Arbeit der Geschäftsleitung in beiden letzten Ausgaben des Weinführers Vini d'Italia lobt.</p> <p>Zum Zeitpunkt der Veranstaltung verfügte dieses Weingut noch nicht über eine Schweizer Vertretung.</p> | | |
| | 100% Sangiovese | | 22'900 abgefüllte Flaschen |

Die verkosteten Chianti-Weine der Veranstaltung

Wie bereits erwähnt, nahmen mehr als 100 Weingüter an der Veranstaltung „I Tre Maestri Toscani“ teil. Dementsprechend beansprucht der Besuch eines solchen Anlasses sehr viel Disziplin und am liebsten so wenig Bekanntschaften bei den verschiedenen Ausstellern wie möglich. Mein ursprüngliches Ziel, ausschliesslich die Weingüter zu besuchen, die noch keine Vertretung in der Schweiz haben, wurde leider ganz klar verfehlt. Nichtsdestotrotz verdienen die Weingüter, dessen Weine auf den nächsten Seiten vorgestellt werden, sehr viel Aufmerksamkeit. Denn die Anzahl Weine, die nicht überzeugt haben, war gering. In der Regel haben wir sie auch ignoriert. Eine einzige Ausnahme hat, um so zu sagen, die Regel bestätigt. Diese wird auch erwähnt, da sich viele Konsumenten ein anderes Bild des betroffenen Weinguts machen.



Die Chianti DOCG vom [Casaloste](#)



Die Chianti vom [Castello di Selvole](#)



Der Vin Santo 1995 von [Castello di Selvole](#)



Die Chianti Classico der [Villa Cerna](#)

Die **Fattoria Casaloste** und der **Castello di Selvole** verfügten noch nicht über eine Vertretung in der Schweiz, als die Veranstaltung stattfand. Eine bedauerliche Situation in Anbetracht der Qualität der vorgestellten Weine. Hingegen verfügt die **Cecchi - Villa Cerna** über zwei Händler, obwohl sich die Weine auf einem vergleichbaren Niveau befinden.

Der **Chianti Classico DOCG Casaloste 2007** (links auf dem Foto) gilt als der beste biologisch ausgebaute Chianti überhaupt. Bemerkenswert ist die winzige Anzahl italienischer Weingüter, die auf die Lehre des nicht-konventionellen Weinbaus setzen. Also schon aus diesem Grund sind die Anstrengungen des sympathischen Giovanni Battista d'Orsi lobenswert. Der [AIS](#) (Verband der italienischen Sommeliers) hat den 2006 mit 4 Grappoli und Gambero Rosso mit 2 Bichieri bewertet. 85% Sangiovese, 15% Merlot, 12 Monate lang in französischem Holz ausgebaut, mit einem sehr aromatischen, typischen und reintönigen Bouquet. Sehr schmackhafter, vollmundiger und ausgewogener Gaumen, ein Erfolg und eine würdige Einführung in die Weine des Weinguts. 17/20. Der **Chianti Classico DOCG Riserva Casaloste 2006** (Mitte auf dem [Casaloste](#) Bild), eine gelungene Assemblage von 92% Sangiovese und 8% anderen Rebsorten (u.a. Canaiolo), erweist sich als stolze Aufsteigerung des normalen Chianti und ist aufgrund der aufbauenden Säure mit einem anständigen Potential ausgerüstet. 17.5/20. Wine Spectator hat den Jahrgang 2004

mit 92/100 bewertet. Aufgrund der Eigenschaften des grossartigen Jahrgangs 2007 im Chianti-Gebiet darf eine ähnliche Anzahl Punkte erwartet werden. Schliesslich überzeugte der **Chianti Classico DOCG Riserva Don VincEnzo 2006**, wieder ein reinsortiger Sangiovese, definitiv. Obwohl ich diesen Wein (nur) mit 17.5/20 bewertet habe, wird er u.a. durch Gambero Rosso sehr angesehen. Sogar Veronelli erteilte dem 2001 drei Sterne, seine höchste Auszeichnung. Vom Weinberg bis zur Abfüllung erfolgt jeder Schritt des Weinbaus mit der Präzision eines Goldschmieds, was sich im Ergebnis eindeutig merken lässt. Der VincEnzo verkörpert die Quintessenz eines grandiosen Chiantis und hält sich im Vergleich mit zahlreichen Sangiovese-Weinen sehr gut.

Unverständlich ist ebenfalls die Tatsache, dass der [Castello di Selvole](#) dem Schweizer Publikum entfernt bleibt. Denn die Weine dieses Weinguts strahlen durch ihre ausserordentliche Eleganz sowie durch ihre besonders wettbewerbsfähigen Tarife. Gambero Rosso beschrieb bereits in seinem Vini d'Italia 2000 Selvole als einen „magischen Platz im Chianti Classico, wo grandiose Weine in einigen Jahren erzeugt werden dürften“. Was allerdings nicht verhindert, dass das Weingut weder in der Ausgabe 2009 noch in der Ausgabe 2010 eingefügt wurde.

Der süffige **Chianti Classico DOCG Castello di Selvole 2007**, ein reinsortiger Sangiovese, besitzt sehr viel Fleisch am Knochen und zeigt sich sehr frisch. Dennoch ein vielleicht etwas kurzer Abgang. Ein echter Spasswein für jeden Tag zu einem dekadent günstigen Preis. 17.5/20. Parker bewertet diesen Wein mit 88/100.

Der **Chianti Classico DOCG San Martino a Selvole 2007** (80% Sangiovese, 20% Merlot), den ich mit 18/20 bewertet habe, zeigt eine grosse Klasse vom sehr frischen Bouquet bis zum Abgang über den saftigen, lebhaften, ausgewogenen Gaumen.

Hingegen hat mich die hedonistische Unebenheit beim ansonsten technisch gelungenen **Chianti Classico DOCG Riserva Castello di Selvole 2007** gestört. 17/20.

Absolut sensationell beim Castello di Selvole ist der **Vin Santo del Chianti Classico 1995**. Dieser Süsswein, der im Katalog der Veranstaltung nicht dokumentiert war und, der auch nicht auf dem Tisch des Ausstellers stand, ist eine Assemblage von Trebbiano und Malvasia. Perfekt Botritysiert, anschliessend den Regeln entsprechend abgetrocknet, bietet dieser Wein sehr viel Trockenfrüchte, u.a. Aprikosen, einen rassigen, frischen und lebhaften Gaumen, der nie klebrig wirkt. Sehr schöne Länge. Definitiv ein köstlicher Wein, den ich persönlich gerne im Keller hätte. 18.5/20.

Cesare und Andrea [Cecchi](#) besitzen genau vier Weingüter, wobei die Weine der Villa Cerna während der Veranstaltung vorgestellt wurden. In der Tat befinden sich [Val delle Rose](#) in der Maremma, die [Tenuta Alzatura](#) in Umbrien und [Castello Montauto](#) in San Gimignano. Ausschliesslich die [Villa Cerna](#) ist im Weingebiet des Chianti Classico angesiedelt. Die Geschichte dieser Villa geht bis ins Jahr 1001 in die Vergangenheit zurück, als ein Kloster in der Nähe von Siena gebaut wurde. Der Weinkeller wurde vor ca. 100 Jahren gegründet. Luigi Cecchi erwarb in den 60ern das Anwesen. Heute ist das Weingut 400Ha gross, wobei 292Ha davon für den Weinbau verwendet werden. Die Familie Cecchi produziert insgesamt (auf den vier Weingütern) ca. 7'200'000 Flaschen.

Der **Chianti Classico DOCG Villa Cerna 2007**, eine Assemblage von 90% Sangiovese und 10% Canaiolo, bleibt auf dem Niveau eines sehr anständigen, anspruchslosen Weins bzw. eines gelungenen easy-drinking Erzeugnisses, das ich 16/20 bewerte. Zwar keine Enttäuschung aber auch kein Wow-Effekt.

Der [Chianti Classico DOCG Riserva Villa Cerna 2005](#) zeigt sich deutlich interessanter. Bereits die Assemblage von 90% Sangiovese, 7% Canaiolo und 3% Colorino verleiht dem Wein eine willkommene Komplexität. Robert Parker bezeichnete den 2001 als „valid interpretation of the territory“. Eine Bemerkung, die auch für den 2005 gilt. Dichtes Rubinrot mit etwas unerwarteten dunkleren Reflexen. Röstaromen, Veilchen, viel reife Frucht (Kirschen) im süsslichen, ansprechenden Bouquet. Breite Struktur, sehr viel Stoff, Adstringenz und sehr prägnante, dennoch aufgerundete Tannine bilden den überzeugenden Gaumen. Andauernder Abgang. Ein Erfolg zu einem sehr freundlichen Preis. 17/20.

Der **Chianti Classico DOCG Riserva di Famiglia 2005**, bildet das Gelbe vom Ei. Schönes Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr gelungenes Zusammenspiel zwischen dem mineralischen/floralen (Veilchen) Bouquet und dem ausgefeilten, würzigen Gaumen, in dem die Balance zwischen den verschiedenen Komponenten einfach stimmt. Üppig Du bist, üppig wirst Du sein. Ein toller Wein mit viel Stoff und geschliffenen Tanninen. Langer, delikater Abgang. Kaufen! 17.5/20



Beide Chianti der Fattoria Nittardi

Folgende Chianti wurden ebenfalls verkostet:

Der **Chianti Classico DOCG Fonterutoli 2007** (17/20) sowie der **Chianti Classico DOCG Castello di Fonterutoli 2006** (18/20) bestätigen den beneidenswerten Ruf des [Castello di Fonterutoli](#). Bereits zur Zeit der Römer war der Ort durch die Handlungsreisenden zwischen Florenz und Siena besonders geschätzt. Es wurde auch so genannt, weil der ethymologische Ursprung des Namens „Fons Rutilant“ lautete. Anders gesagt: Glänzende Quelle. Der 2007, eine besonders gelungene Assemblage von 90% Sangiovese und 10% Malvasia Nera, Colorino und Merlot, überzeugt insbesondere durch seinen Tastsinn im Gaumen. Man spricht von Umami. Florales Bouquet mit Nelken, Vanille aber selbstverständlich auch mit den typischen Sangiovese-Noten. Der fleischige Saft bereitet dank seiner ausgezeichneten Balance sehr viel Spass. Der Castello di [Fonterutoli](#) 2006, den Gambero Rosso mit 2 Bichieri bewertet hat, wird noch ein paar Jahre beanspruchen, bevor er eine unerschütterliche Balance findet. Dennoch besitzt er bereits heute unbestreitbare Argumente, um in jedem Keller einen würdigen Platz zu finden. Unergründliche Farbe mit dichten violetten Reflexen. Ein Topf sorgfältig eingekochter Kirschen mit etwas Orangenschalen, Lakritze und Minzschokolade. Absolut unwiderstehlich. Viel Druck im eleganten Gaumen, eine ausserordentliche Rasse, wiederum diese köstliche Schokolade, streichelnde Tannine, ein unbestreitbarer Erfolg.

Die drei verkosteten Chianti des [Castello di Verrazzano](#), also der **Chianti Classico DOCG Castello di Verrazzano 2007** (15/20), der **Chianti Classico DOCG Riserva Castello di Verrazzano 2006** (16/20) und der **Chianti Classico DOCG Castello di Verrazzano 2000** (17/20) haben mich im aktuellen Stadium aufgrund eines zu starken alkoholischen Beigeschmacks nicht völlig überzeugt. Der 2000 zeigte sich hingegen sehr zivilisiert, besass ein schönes florales Bouquet und einen vollmundigen Gaumen.

Gemeinsamer Erfolg bei der [Fattoria Nittardi](#). Mit 97% Sangiovese und 3% Canaiolo wie beim **Chianti Classico DOCG Casanuova di Nittardi 2007** (17/20) oder mit 95% Sangiovese und 5% Merlot wie beim **Chianti Classico DOCG Riserva Nittardi 2006** beweist dieses Weingut, dass der künstlerische Talent beider Besitzer nicht nur in ihren ursprünglichen Tätigkeit als Galeristen und im Haus sowie im Garten der [Fattoria Nittardi](#), sondern auch auf den Etiketten einer limitierten Ausgabe des Casanuova di Nittardi verankert ist. In der Tat werden die Etiketten und das Einschlagpapier dieser limitierten Menge des „[Casanuova di Nittardi](#)“ jedes Jahr von einem renommierten Künstler gestaltet. Beide Weine zeigen sich sehr vinös, nachhaltig und lebhaft auf und verfügen über eine grossartige, besonders raffinierte Aromatik. Unbedingt verkosten. Beide 17/20.

Beide **Chianti Classico DOCG Villa Calcinaia** der [Villa Calcinaia](#), sei es der klassische **2007** oder der **Riserva 2004**, haben trotz den grandiosen Jahrgängen nicht wirklich überzeugen können. Komisch überladenes Kräuterbouquet, zum Teil raue Tannine, wobei der Gaumen ausgeglichener als die Nase wirkt. Zweimal 15/20. Das Weingut wurde im Gambero Rosso Weinführer 2009 kommentiert.

Die [Fattoria di Rietine](#) stellte zwei relativ widersprüchliche Chianti offiziell und einen vor, der im Katalog nicht dokumentiert wurde. Der **Chianti Classico DOCG Rietine 2007** ist ein einfacher, belangloser Wein für den Schnellkonsum. Diese Assemblage aus 80% Sangiovese und 20% Merlot erbringt einen leichten Wein, der gemäss den Weingutbesitzern perfekt „zu unzähligen Speisen von der Insalata Caprese beim Picknick über die Spaghetti am Mittagstisch“ passt. 15/20. Seinerseits erweist sich der (reinsortige Sangiovese) **Chianti Classico DOCG Riserva Rietine 2005** als durchaus gelungenen Wein. Insbesondere die köstlichen Aromen von Kirschen und Himbeeren sowie der pfeffrige, ausgeglichene Gaumen mit den geschliffenen Tanninen, die schrittweise an Volumen gewinnen. 17/20. Der zeitfördernde Supertoskaner **Tiziano 2003** enthält 90% Merlot und 10% Lambrusco. Sehr eleganter und süffiger Wein, der im Gaumen richtig fliesst, ohne Kanten und Ecken aufzuzeigen. Perfekte Balance zwischen dem pfeffrigen Saft, den druckvollen Tanninen und der Adstringenz. Andauernder Abgang. Dieser Wein ist der perfekte Essensbegleiter zu einem Entrecote oder zu einem Braten. 17/20.

Die verkosteten Brunello-Weine der Veranstaltung

Eigentlich dürfte dieser Abschnitt „Banfi vs. Barbi“ heissen.

Castello Banfi verfügt über ein 2'830Ha grosse Weingut, wobei 850Ha für den Weinbau verwendet werden. Das Weingut genießt einen fabelhaften Ruf und verkauft ohne besondere Mühe die 13'500'000 Flaschen, die jährlich abgefüllt werden. Die prestigeträchtigen Weine sind der Sant' Antimo Cum Laude, der Sant' Antimo Tavernelle, der Summus, der Poggio alle Mura und der Brunello di Montalcino. Castello Banfi wurde 1978 gegründet.

Die **Fattoria dei Barbi** breitet sich auf 450Ha, wobei ausschliesslich 70.24Ha für den Weinbau verwendet werden. 800'000 Flaschen werden jährlich abgefüllt. Ohne die **Fattoria dei Barbi** wäre die Appellation Brunello di Montalcino auf keinen Fall da, wo sie heute steht. Das historische Weingut, welches 1790 durch die Familie Colombini gegründet wurde, obwohl diese bereits (in) 1350 verschiedene Grundstücke besass, bereitete den Weg zum grossartigen Brunello. 1840 wurde die Fattoria im Rahmen einer Ausstellung in Bordeaux ausgezeichnet. Das Weingut folgt keiner Politik der Flaggenschiffe. Stattdessen zählt die gründliche Arbeit bei jedem einzelnen Wein.

Der **Brunello di Montalcino DOCG 2004** von **Castello Banfi**, ein reinsortiger Sangiovese, hat mich im Verlauf der Jahre nie wirklich überzeugt. Zwar handelt es sich um einen ganz anständigen Wein. Nicht per Zufall schrieb Gambero Rosso im Weinführer 2009: „Verlässlichkeit demonstriert erneut dieser von Enrico Viglierchio geleitete Großbetrieb, der erheblich zum hohen Bekanntheitsgrad Montalcinos in aller Welt beigetragen hat.“ Schwarzbeeren aber auch Himbeeren bilden das aromatische Gerüst des Weins, während der vollmundige und dichte Gaumen eher auf Milkschokolade und Unterwald setzt. Leider fehlt es diesem international ausgebauten Wein an Typizität und an Komplexität. Ein OK-Wein, der in einer Blindverkostung bestimmt nicht in den Besten abschliessen würde. 16/20.

Der **Brunello di Montalcino 2004** der **Fattoria dei Barbi** ist in der Lage, blind seinen Kontrahenten zu schlagen. Mit seinem eigenen Charakter, seinem feurigen Bouquet nach Kirschenlikör, Rotbeeren, Unterwald, Würze und frischem Leder bietet er sich sinnlich an. Der vollmundige, sehr ausgewogene Gaumen mit den feinen Tanninen regt an und wird zu jedem Abend zwischen guten Freunden viel Geselligkeit auslösen. Also ein Erfolg auf einem sehr anständigen Niveau. 16.5/20.

Der marmeladige und alkoholreiche **Brunello Vigna del Fiore 2001**, den James Suckling mit 96/100 bewertet hat, wirkt wie ein Beerenkompotte, in der einzelne Pilze hinzugefügt worden wären. Das mag unerwartet vorkommen, riecht aber genauso spannend wie ansprechend. Beim Antrunk fühlt man sich wohl, dieser Wein ist definitiv ein typischer Brunello mit allen Eigenschaften, die man davon erwarten darf. 17.5/20

Der kräftige, würzige und vollmundige **Brunello Riserva 2003** (17/20) vervollständigt das Gesamtbild idealerweise.

Autor: Jean François Guyard
22. Dezember 2009

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.