

Neuheiten Juni 2017

Die Juni-Neuheiten des Selektionsteams von [DIVO](#) haben mich diesmal nicht alle überzeugt. Zur Verfügung gestellt wurden ein Rotwein aus Italien und einer aus Spanien. Ferner ein Vino rosato Spumante aus Italien und ein Rosé aus Frankreich. Sicher, es sind Sommerweine. Aber ich denke, dass vor allem die zwei Rotweine einfach zu schmalbrüstig daherkommen. Für diese Preise, mindestens bei den zwei Rotweinen, erwarte ich ganz einfach deutlich mehr.

[Azienda Ca'di Rajo](#), [S.Cecchetto](#), **Vino Spumante rosato, Epsilon Pink, extra dry**

Das Weingut steht im Ortsteil Rain von San Polo di Piave in der Nähe von Treviso, unweit des Flusses Piave. Verantwortlich für den Rebbau ist die Familie Cecchetto mit Grossvater Marino, Vater Bartolo und Sohn Simone. Nebst den 25 Hektaren eigenen Reben wird noch Traubengut dazugekauft. Die gut durchlüfteten Böden sind meist lehmig-sandig und mit Schwemmstein durchzogen. Das Weingut, in modernem Stil gebaut, aber respektvoll der traditionellen Architektur des Piave Bereichs verschrieben, ist mit modernen Einrichtungen für die Weinbereitung ausgestattet.

Das auffälligste an diesem Spumante ist zuerst die kitschige, pink eloxierte Flasche. Traubensorten sind Raboso, Piave und Pinot Noir. Hergestellt mit der Méthode Charmat oder Schaumweinherstellung in Grossbehältern. Die Farbe des Weins ist im Glas dann lachsrot und er zeigt eine feine Perlage. Aromen nach Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren und ein Bonbongeruch steigen mit in die Nase. Am Gaumen trocken, sauber, mit einem schönen, fruchtigen und blumigen Anstrich. Im Abgang eine zarte Bitterkeit. Ein Marketinggag? Auf jeden Fall auf trendig gepusht. **16.5/20** (86/100).



©Dwight the Wine Doctor

Dieser Wein kostet CHF 16.-

[Domaine Les Païssels](#), [V. Roussignol & M. Toussaint](#), **Le Rosé 2016, Vin de France**

Das Weingut steht in Babeau, 5 Kilometer von Saint Chinian entfernt. Geleitet wird es von den studierten Önologen Vivien Roussignol und von Marie Toussaint. Schon Viviens Grossvater bewirtschaftete die Weinberge, verkaufte die Trauben allerdings noch an die örtliche Genossenschaft. Die Reben stehen auf Schieferböden und sind über 65 Jahre alt. Angefangen haben die Beiden 2011 mit nur einem Hektar, heute sind es deren drei «Les Païssels». Sie arbeiten umweltbewusst und setzen weder Unkrautvernichter noch chemische Düngemittel ein.

Traubensorte Cinsault. Im Glas ein dunkles, leuchtendes Orange. In der Nase rote Früchte, Erdbeeren, rote Johannisbeeren und weisse Blüten. Am Gaumen eine dezente Süsse und eine abgerundete Säure. Weiter ist eine leichte Mineralität und eine zarte Bitterkeit spürbar. Der Abgang ist frisch, einigermassen kraftvoll und ausgewogen. **16.5/20** (86/100).

Dieser Wein kostet CHF 11.-

F. Massard, **Licis 2012**, Ribeira Sacra DO

Franck Massard ist Besitzer von [Epicure Wines](#) in Spanien. Aufgewachsen ist er allerdings im Loire Tal. Seine Eltern waren bereits Weinhändler. Mit 19 Jahren verliess er Frankreich, um seinen Horizont zu erweitern. Er erwarb mit einem Freund sein erstes Weingut im Priorat. Fasziniert ist er von der vielfältigen Biologie der Weinreben, vom sozialen Gefüge auf der lokalen Ebene und er sucht die Chemie zwischen Weinherstellung und Menschen zu ergründen.

Licis ist der Name einer kleinen Einzelparzelle in Nordwestspanien.
Traubensorte 100 % Mencia. Eine interessante, autochthone Rebsorte.

Helles Rubinrot. In der Nase Himbeeren, rote Kirschen und zarte Gewürz- und Blumennoten nach Veilchen, getrockneten Rosen und Lavendel. Am Gaumen für meine Begriffe zu eindimensional. Alles ist mir etwas zu elegant und zu wenig ausdrucksvoll. Es ist auch nicht klar, ob dieser 2012er noch voluminöser wird oder noch Potential für mehr hat. **15.5/20** (82/100).

The Wine Advocate hat die Jahrgänge 2011 und 2013 mit 89/100 bzw. 91/100 bewertet.

Dieser Wein kostet CHF 24.-



[Ribeira Sacra DO](#), der Sil-Fluss

©EveonSpain

[Azienda Monte Dall'Ora](#), C. Venturini, **Saseti 2015**, Valpolicella Classico DOC

Alessandra Zantedeschi und Carlo Venturini arbeiten konsequent biologisch und nutzen bereits schon biodynamische Präparate, um die Abwehrkräfte der Reben zu stärken. Diese wachsen auf kalkhaltigem Boden in den Hügeln von Castelrotto und San Pietro in Cariano im Veneto. Das Traubengut wird spontan mit eigenen Naturhefen vergoren und im Stahltank ausgebaut.

Der aus den klassischen Traubensorten Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara und Oseletta gekelterte Valpolicella Classico zeigt sich mit seinem hellen Rubinrot und violetten Reflexen sehr klar, fein und (zu)elegant. Ganz anders, als ich es mir von anderen Weingütern und deren Weinen gewohnt bin. In der Nase schwarze Kirschen, Brombeeren und ein Hauch von Gewürzen und Blumen. Am Gaumen zwar mit einer schönen Frucht, aber leider etwas eindimensional und ohne grosse Finesse. Mir ist das alles viel zu leichtfüssig und zu spielerisch. **15.5/20** (82/100).

Dieser Wein kostet CHF 16.80



Autor: Andi Spichtig
4.7.2017

Gestaltung: 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.