



©Monteverro

## Monteverro

### Sterne im Weinhimmel

Covid oblige. Wenn sich Reisen zu unbekanntem oder unsicheren Zielen aufgrund potentiell geschlossener Grenzen nicht mehr planen lassen, bieten uns die ökologisch betrachtet besten Lösungen sehr wertvolle Alternativen. Somit führte Vinifera-Mundi am 14. Dezember 2020 ein über Microsoft Teams gesteuertes Interview mit Matthieu Taunay, dem jungen, dynamischen und bedächtigen Önologen von Monteverro ([Link](#)).

### Das Weingut

Da, wo die Sonne scheint, da, wo die jährliche Sonnenbestrahlung auch in schwierigen Jahren wie 2014 – wegen der heftigen Regenfälle – völlig ausreicht, um den Grundsatz von Giovanni Allegrini einzuhalten, nicht die Sonne selber, sondern die Helligkeit sei neben dem Terroir entscheidend, um grossartige Weine zu produzieren, irgendwo auf oder vielleicht unterhalb der sieben malerischen Hügel des Gebiets der Maremma, auf dem fruchtbaren Boden der mittelalterlichen kleinen Stadt von Capalbio genau, wo nicht nur eine intensive Mischkultur, sondern auch Jagd betrieben werden, wurde Monteverro 2003 – offiziell im Mai 2008 – von Georg Weber gegründet. 150 km von Florenz, der Regionalhauptstadt, entfernt, unweit vom Mittelmeer und

dessen spezifischen Klima, besitzt Monteverro 35 Hektaren zu 80 Prozent nach Süden ausgerichteter Weinberge – bei einer Gesamtfläche von 60 Hektaren –, wobei ausschliesslich die Trauben der «ältesten» Rebstöcke für die Erzeugung der Weine verwendet werden. Diese wurden im Mai und Juni 2004 auf insgesamt 16 Hektaren mehrheitlich mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc gepflanzt. Die Traubensorten der weiteren bebauten Hektaren werden schrittweise in die verschiedenen Weine eingefügt.

Trotz seiner Küstennähe gilt das Weingut als durch den Monte Argentario geschützt. Somit genießt es ein Mikroklima. Nicht selten regnet es in dem felsigen Vorgebirge, dessen höchste Erhebung 635 m.ü.M. erreicht, in Capalbio dafür aber nicht. Besonders auffällig ist dies zum Zeitpunkt der üblichen schweren Regen im September.



©Monteverro



©[Monteverro](#)

## Die Handschrift der Weine

Weine tragen die Handschrift ihrer Macher, hier also von Georg Weber (geb. 1978), der Betriebswirtschaft in Lausanne studiert hat, und von Matthieu Taunay, dem Önologen bzw. technischen Direktor. Matthieu wurde in Angers geboren, im Loire-Gebiet, wo er aber nie auf einem Weingut gearbeitet bzw. nicht mal einen Teil seiner Ausbildung abgeschlossen hat. Stattdessen studierte er in Beaune und in der Champagne Önologie. Mit 20 Jahren hat er dann vier Jahre lang mehrere Weltrundreisen gemacht und auf verschiedenen Weingütern in Neuseeland, Chile, Südafrika, Châteauneuf-du-Pape, ja sogar Malta und Indien gearbeitet.

Im Napa Valley lernt Matthieu Taunay den in Lausanne gebürtigen Jean Hoeflinger (geb. 1973) kennen, der bereits zu diesem Zeitpunkt die Alpha Omega Winery ([Link](#)) und Newton Vineyard berät und inzwischen The Debate ([Link](#)) mitbegründet hat. Hoeflinger ([Link](#)) setzt Matthieu Taunay und Georg Weber miteinander in Verbindung. Hoeflinger und Michel Rolland beraten Georg Weber vom Anfang an. Das Motto von Hoeflinger lautet «I make wine because it speaks to me. Like poetry, it creates emotion». Im Interview mit Matthieu Taunay wird es zur Selbstverständlichkeit, dass beide Herren die gleiche Einstellung teilen.

Taunay ist sichtlich glücklich, sich mit dem Terroir von Capalbio zu befassen. Der frische Wind, die kühlen Nächte und die sonnenreichen Tage schaffen optimale klimatische Verhältnisse für gutes Wachstum der Reben. Die einzigartige Zusammensetzung des Bodens aus vielschichtigem Gestein und roter Tonerde macht das Anbaugebiet zu einem der mineralhaltigsten der Welt. Matthieu Taunay fügt zusätzlich hinzu, dass die eigentliche Herausforderung sei, Zeit zu gewinnen. Beziehungsweise alles zu unternehmen, damit junge Rebstöcke – sie sind ja erst 16 Jahre alt – auch die Erzeugung grossartiger Weine ermöglichen. Was in Anbetracht



der Ergebnisse, die wir seit Juli 2012 und insbesondere Mai 2013 ([Link](#)) verfolgen, als grosser Erfolg zu bezeichnen ist. Unseren damaligen Bericht hatten wir ja auch «Achtung Kultgefahr: Monteverro» betitelt.

## Das Eigenartige am Weinberg

Die Weinbaulehre will, dass sich die Reben auf kargen Böden am besten entwickeln. In der Umgebung von Capalbio gelten sie aber als fett. Dennoch haben Bodenuntersuchungen gezeigt, dass die Region für den Weinbau geeignet ist. Das Team des Weinguts hat sich sehr früh für eine Mikro-Parzelleneinteilung des Weinbergs, der sich auf drei Hügel verteilt, entschieden. Dies, obwohl die Heizwerte von einer Parzelle zur nächsten nur gering variieren. Diese Aufteilung ermöglicht es aber, die Parzellen ganz spezifisch zu pflegen. Wenn das Ziel ist, dass die Rebstöcke leiden müssen, um sich zu entwickeln oder zu entfalten, können sie durch Operationen wie Entblätterung oder eine sparsame Bewässerung, um den Wasserstress zu vermeiden, unterstützt werden. Die Letztere erfolgt insbesondere im oberen Teil des Hangs, auf dem sich der Weinberg befindet.



v.l.n.r.: Matthieu Taunay, Michael Voegele -der Geschäftsleiter- Sonja und Georg Weber -die Inhaber- und Andreas Comploj -der Verkaufsleiter- ©Monteverro

Die Trauben werden nach Parzellen analysiert, die Ernte erfolgt selbstverständlich getrennt, also nicht zum gleichen Zeitpunkt. Unabhängig von der Rebsorte. Dito für die Vinifizierung. Verallgemeinert ist dafür das «Cover Crop»: Kompost wird im Sommer verwendet und jede Parzelle ist natürlich begrünt. Anfang 2008 führte die biologische Bewirtschaftung des Weinbergs zu einem unerwarteten Problem, das schliesslich doch wertvolle Erkenntnisse lieferte. Schildläuse befielen die Rebstöcke. Matthieu Taunay gibt an, dass sich die Viecher so benahmten, als ob «free meals» die neue Regel wäre. Insektiziden helfen gegen diese Plage nicht, da die Schildläuse die Rinde der Rebstöcke befallen. 2010 verabschiedete sich das Weingut von den Insektiziden definitiv. Die sexuelle Verwirrung mit den adäquaten Mitteln hatte sich anscheinend in der Maremma auch nicht etabliert (die Brüder Delorme aus der kultartigen Domaine La Reine des Bois in Châteauneuf-du-Pape waren am Anfang der 2000er Jahre bestimmt Vorreiter in diesem Bereich) und wurde daher nicht eingesetzt. Die Lösung, für die sich das Team entschied, bestand darin, die Artenvielfalt der Insekten zu fördern. In den Jahren 2011 und 2012 erwies sich die neue Technik als besonders erfolgreich. Sie brachte schrittweise die erwarteten Ergebnisse.

Zu dem Thema, ob sich die das Team von Monteverro für die Biodynamie interessiert, antwortet Matthieu Taunay, dass die Frage nicht einfach so beantwortet werden könne. Zunächst gebe es mehrere Richtungen innerhalb der heutigen Anwendung der Lehre von Rudolf Steiner. Monteverro setzt Siliciumdioxid ein, wenn es im Frühling viel regnet. Pflanzenabkochungen und -tisanen werden viel eingesetzt. Die verwendeten Pflanzen sind Blätter von Trauerweiden, Brennesseln und Zinnkraut. Ab 2021 werden diese auf der Domaine kultiviert. Die 25 Hektaren des Weinguts, die nicht mit Rebstöcken bepflanzt wurden, sind mit Olivenbäumen und Macchia bewachsen. Des Weiteren werden Algen als Widerstandsauslöser verwendet. Dank ihnen entwickeln die Rebstöcke ihre eigenen Antikörper.

Last but not least ist das Team auf dem Weingut davon überzeugt, dass die nachhaltige Landwirtschaft nicht teurer ist als die klassische, die ausserdem zur Bodenverarmung führt. Seit 2016 ist die Konvertierung, die eigentlich bereits 2012 eingeleitet wurde, offiziell. 2019 ist der erste biozertifizierte Jahrgang. Matthieu Taunay hebt hervor, dass die grossen Produzenten die Rolle der Vorbilder übernehmen müssten. Sei es die Nachhaltigkeit oder die Biodynamie, sollen die Produzenten stolz auf die ausgewählte Philosophie sein und diese einhalten. Die Zeit des Green Washing ist definitiv vorbei.

## Die Verkostung

Monteverro produziert sechs Weine, davon zwei Weisse und vier Rote. In jeder Farbe richtet sich ein Erzeugnis an eine bestimmte Zielgruppe, diejenige der klassischen Weinkonsumenten, während zwei andere wohl eher die eingefleischten Weinliebhaber ansprechen. In der ersten Gruppe sind die unmittelbar zugänglichen Vermentino und der Verruzzo, eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah und Merlot, zu finden. Beide werden im Stahltank ausgebaut, um gar nichts an Frische und Frucht zu verlieren, während die Tarife durchaus erschwinglich bleiben.



Für die Verkostung zur Verfügung gestellt wurden uns die vier erhobenen Erzeugnisse. Bevor wir sie bewerten, möchten wir ein paar Worte über die respektiven Jahrgänge verlieren: 2016 und 2019.

### 2016

Schlechthin ein Bilderbuchjahrgang. «Als ob alles bereits im Voraus geschrieben worden wäre, [um den idealen Jahrgang zu produzieren, Anm. d. Red.]» Nach einem langen, relativ warmen Frühling regnete es gleich nach der Blüte der Reben, am 10. Juni, 75 mm Wasser, sodass sie ihren Entwicklungszyklus vielversprechend fortsetzen konnten und die Wasserreservate für den Sommer gefüllt wurden.

Der Sommer war warm, allerdings weniger intensiv als 2015, wobei die Temperaturen im August sanken. Zwei starke Regenfälle mit jeweils 40 bis 50 mm Wasser zwangen das Team, auf die Reife zu warten. Was sich das Weingut durchaus erlauben konnte. Dieses Wasser verhinderte es auch, dass die Reben an Stress litten. Die drei Stufen der Reife, also die technologische Reife (Restzucker, Säure, pH), die aromatische Reife – gemäss Matthieu Taunay wird sie in Capalbio immer erreicht – und die phenolische Reife – bei Bedarf mittels des bereits erwähnten Wasserstress-Managements – wurden ideal erreicht. Das Ergebnis zeigt sich betörend. Nach einem superlativistischen Jahrgang 2015 für das Maremma-Anbaugebiet zeigen sich die Weine des folgenden Jahrgangs ebenfalls unverzichtbar, charaktervoll, tiefsinnig, präzise und reintonig, unverwechselbar. 2016 ist im Jahr 2020 auf den Markt gekommen.

### 2019

Matthieu Taunay ist voll des Lobes für diesen Jahrgang. Zusammengefasst wird die Vollkommenheit der Weine noch spürbarer als beim 2016er sein. Dies, obwohl beide Jahrgänge extrem nah beieinander sind. Sogar die Termine der Lese sind so wie z.B. beim Chardonnay sehr ähnlich: 2016 wurden die Trauben ab dem 17. August, 2019 ab dem 19. August geerntet. Die grösste Abweichung betrifft den Syrah, der 2016 am 29. August, 2019 am 5. September geerntet wurde. Auf die Frage, welche Massnahmen das Weingut gegen die Klimaerwärmung bereits plant, antwortet Matthieu Taunay, dies stehe aktuell nicht auf der Tagesordnung. Solche Massnahmen müssten 10 bis 15 Jahre im Voraus geplant werden. Das Problem bzw. die Herausforderung sei aktuell ganz und gar nicht akut. Es würde daher aktuell reichen, dass die Böden mit ihren Mikroorganismen und ihrer Begrünung lebendig gehalten würden.

Wir verstehen das – wer keine Flaschen ergattert, wird selber schuld sein. Dies insbesondere in Anbetracht dessen, dass weder der Wine Advocate noch Vinous die Weine von Monteverro aus diesen Jahrgängen bisher bewertet haben.

Die vier Weine aus dem Jahrgang 2019, die von uns verkostet werden durften, waren Fassproben.

## Die Weine

### Monteverro Chardonnay 2019, IGT Toscana Chardonnay

Das Team auf dem Weingut liebt Chardonnay und bringt diese Affektion in diesem Wein voll zur Geltung.

Boden: Ton und Kalkstein. Jahrgang hin oder her werden etwa 5'000 Flaschen produziert. Jedes einzelne Lot wird separat vinifiziert; Pressen der ganzen Beeren; natürliche Gärung; Ausbau auf der Feinhefe mit Bâtonnage; 100 Prozent Gravitation. 50 Prozent reifen 16 Monate lang in französischen Barriques mit 25 Prozent neuem Holz, die übrigen 50 Prozent werden im Beton-Ei gelagert.

Es wäre bestimmt spannend, dieses durchaus vielversprechende Erzeugnis in zehn Jahren in einer Verkostung burgundischer Weissweine einzuschleusen. Das Bouquet zeigt sich sehr frisch, raffiniert, delikater, generös, ohne überschwänglich zu werden, und besitzt eine reintonige und präzise, animierende Klasse. Aus dem Glas strömen feine und komplexe Düfte nach Zitrusfrucht, floralen Elementen, wobei das Holz in diesem Stadium bereits sehr gut integriert wirkt, und das Ganze beruht auf einer eleganten, mineralischen und würzigen Grundlage. Der Gaumen hält das Versprechen, wenn der Anbau so weiterläuft, dürfte sich dieser Wein zum besten Monteverro Chardonnay entwickeln, den ich je verkosten durfte. Vollmundig, zart und tänzerisch, ausgewogen, mit einem köstlichen Schmelz ausgestattet, so zeigt sich der Mund aktuell, und wir freuen uns buchstäblich auf die Vermarktung dieses Erzeugnisses. Potentialbewertung: **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist auf dem Markt noch nicht erhältlich, kann in der Schweiz aber en primeur in verschiedenen Formaten bei [Gerstl](#) bestellt werden. Die 75-cl-Flasche kostet CHF 61.-.

### Monteverro Chardonnay 2016, IGT Toscana Chardonnay

Gleiche allgemeine Informationen wie für den Jahrgang 2019. Es wurden ausserdem keine Schönungen und nur eine leichte Filtration durchgeführt.

9'163 Normalflaschen und 295 Magnums wurden abgefüllt.

14.2 % vol. Alkohol.

Gelbe Farbe mit intensiven Goldreflexen, sehr animierend. Aufgeschlossene, verführerische, dichte und harmonische Nase mit vielen frischen, reintonigen und komplexen Düften nach Ananas, Walnuss, Zitronen und Limetten, Pfirsich, etwas Butter und Vanille, Aprikosen und Birne, ein florales Bouquet, das man unendlich riecht und mit dem man sich buchstäblich stundenlang befassen könnte, das Ganze wirkt unwiderstehlich. Das ist schlechthin beeindruckend, was da im Glas passiert, und ob es mit einem Weisswein aus dem Burgund

verglichen werden könnte oder nicht, ist schliesslich völlig irrelevant, dieser Wein ist einfach grossartig und erweckt alle Sinne. Der Gaumen steht diesen ersten Eindrücken in nichts nach. Vollmundig, tiefsinnig, komplex, generös und alles doch kontrolliert, man merkt bereits beim ersten Schluck, was für eine Arbeit da auf dem Gut geleistet wird. Keine Ahnung, wie viel ein Burgunder-Weisswein auf dem gleichen Niveau kosten könnte, ich lasse mich verführen. Vor einigen Jahren stimmte mich dieser Chardonnay nachdenklich, jetzt mache ich eine 360-Grad-Wanderung. Frisch und kraftvoll ist die Struktur, im Glas gibt es Saft und viel Fleisch am Knochen, die Säure ist perfekt eingebunden und verspricht ein hervorragendes Alterungspotential. Ganz grosses Kino, mehr kann man nicht (mehr) sagen. Bis zum unendlichen Abgang. **18.25/20** (94/100).

In Deutschland ist dieser Wein für € 77.89 bei [Superiore](#), € 81.23 bei [Lieblings-Weine](#), € 89.90 bei [Weingrube](#) und € 109.85 bei [Drinks & Co](#) erhältlich. In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 75.- bei [Sonido Vino](#), CHF 78.30 bei [Wein & mehr](#), CHF 82.- bei [Weinbestellung](#), CHF 94.90 bei [Flaschenpost](#), CHF 95.- bei [Terravigna](#), [House of Wines](#) und [Valentin-Wine](#),



## **Terra di Monteverro 2019, IGT Toscana Rosso**

Der Terra di Monteverro gilt als der kleine Bruder des Monteverro, des Fahnenträgers des Weinguts. Denn der Terra wird aus den gleichen Rebsorten – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot – gewonnen, ist also ebenfalls eine klassische Bordeaux-Cuvée. Strenge Selektion in den Weinbergen, Handlese und grösste Sorgfalt im Keller sind auch hier selbstverständlich. Der Unterschied: die Trauben stammen von teilweise anderen Parzellen, auch die Zusammensetzung der Cuvée kann sich unterscheiden.

Boden: Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen. Jedes einzelne Lot wird separat vinifiziert. Die Gärung findet in Edelstahl tanks und Barriquefässern statt. Natürliche Gärung, 100 Prozent Gravitation; „Punch downs“ per Hand. Der Ausbau dauert 20 Monate in französischen Eichen-Barriques mit 60 Prozent neuem Holz.

40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc, 10 % Merlot, 10 % Petit Verdot.

Das Erste, was mir beim Schnuffeln in den Sinn kommt, ist, dass es sich hier in der Tat nicht um den Zweitwein des Monteverro handelt. Ich denke sogar an den sogenannten kleinen Bruder des Grange. Es herrschen so eine Tiefe, eine Harmonie und eine durchaus angenehme, ja sogar sinnliche Duftigkeit im Terra, dass sich die preisbewussten Weinliebhaber dafür begeistern dürften. Ein Melting-Pot schwarzer und roter Früchte, darunter Kirschen, Johannisbeeren, Holunder, sowie Edelholz, Lakritze und mineralischer Elemente sind schön ineinander verwoben und erwecken alle Sinne. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert nebst den klassischen, feinen Toasting- und Vanille-Noten eine delikate Würzigkeit, wobei diese aktuell noch im Hintergrund steht. Vollmundiger, konzentrierter, samtiger, eleganter Gaumen, geschliffene und sogar graziöse Struktur, in der die filigranen Tannine, die wiederum köstliche Frucht und die stützende Säure gut zur Geltung zu kommen. Das Ganze verabschiedet sich in einem langanhaltenden, saftigen und tiefgründigen Abgang. Ein ganz klarer Erfolg mit einem sehr guten Lagerpotential, den wir heute mit **17.5+/20** (91+/100) bewerten.

Dieser Wein ist auf dem Markt noch nicht erhältlich, kann in der Schweiz aber en primeur in verschiedenen Formaten bei [Gerstl](#) bestellt werden. Die 75-cl-Flasche kostet CHF 29.80.

## **Terra di Monteverro 2016, IGT Toscana Rosso**

Gleiche allgemeine Informationen wie für den Jahrgang 2019. Es wurden ausserdem keine Schöpfung und keine Filtration durchgeführt.

40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc, 15 % Merlot, 5 % Petit Verdot.

Einladende, zunächst aufgeschlossene, ausgewogene Nase mit Tiefsinn und einem animierenden, komplexen Aromenspektrum. Es strömen feine, finessenreiche, reintönige Düfte nach südlichen Kräutern, eben Macchia, also Thymian, Rosmarin, erst dann Lorbeeren, etwas Salbei und weitere, sowie Wildkräutern aus dem Glas. Diese charakteristischen Düfte werden durch florale Komponenten, darunter Veilchen und Tulpe, Kirschen, Brombeeren, etwas Blutorange und einen Hauch Röstaromen begleitet. Nach einer Weile scheint sich das Bouquet etwas zurückzuhalten. Vollmundiger, konzentrierter, saftiger und samtiger Gaumen, dichte und frische Struktur, die Aromen werden durch florale Komponenten dominiert, wobei das Ganze eine feine, geschmackvolle Fruchtigkeit widerspiegelt. Kirschen, Pflaumen, rote Johannisbeeren gehören dazu. Kräuter runden sie ab. Knackige Tannine und eine gute eingebundene Säure lassen sich ausserdem wahrnehmen. Ein schön gelungener Wein. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 35.90 bei [Gerstl](#), wo er in verschiedenen Formaten erhältlich ist, CHF 21.- die halbe Flasche bei [Wein & mehr](#), CHF 37.90 bei [Flaschenpost](#) und [Red Spots](#), CHF 42.- bei [Schubi Weine](#), CHF 44.50 bei [Schumacher Weine](#), CHF 45.- bei [Terravigna](#), wo er in verschiedenen Formaten erhältlich ist, sowie [Sonido Vino](#), CHF 46.- bei [Firstwine](#), CHF 95.- die Magnumflasche bei [Luginbühl Weine](#) und [House of Wines](#).



## Tinata 2019, IGT Toscana Rosso

Die Website des Weinguts enthüllt das Geheimnis um diesen Wein, in den wir uns bereits vor einigen Jahren buchstäblich verliebt haben:

«Eine Hommage an die großen Rebsorten der Rhône, Syrah und Grenache, und der Beweis, dass sie auch in der südlichen Toskana ausgezeichnete Qualitäten ergeben. Ausdrucksstark, würzig und doch ausgesprochen elegant, ja geschmeidig sind die Attribute unserer zweiten Spitzencuvée. Die Trauben wachsen in einer unserer besten Hanglagen, rund um eine jahrhundertealte Korkeiche in nächster Nähe zur Macchia, deren typische Aromen von Lavendel, Rosmarin und Thymian sich im Wein wiederfinden. Die Cuvée aus den beiden Sorten Grenache – steht für Frische und Eleganz – und Syrah – für Frucht, Kraft und Körper – macht diesen komplexen und geschmackstiefen Wein zu einer Ausnahmeerscheinung in der Toskana.»

Wir haben es erwähnt, Matthieu Taunay hat einen Teil seiner praktischen Ausbildung in Châteauneuf-du-Pape abgeschlossen.

Boden: Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen. Kleinste Lots werden separat vinifiziert. Die Gärung findet in Edelstahl tanks und Barriquefässern statt. Natürliche Gärung; 100 Prozent Gravitation; „Punch downs“ per Hand. Jahr für Jahr erfolgt der Ausbau 16 Monate lang zu 70 Prozent in französischen Eichen-Barriques mit 40 Prozent neuem Holz, während die übrigen 30 Prozent im Beton-Ei lagern. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung und Filtration.

Die Assemblage ist jedes Jahr die gleiche: 70 Prozent Grenache und 30 Prozent Syrah.

Wie würde sich dieser Wein in einer Verkostung von Châteauneuf-du-Pape benehmen? Würde er die Ehre der italienischen Erzeugnisse bravourös verteidigen und den kritischen Weinliebhabern, die am liebsten autochthone Rebsorten trinken, eine Lektion erteilen? Oder soll man dem Team den Vorteil des Zweifels lassen und einfach annehmen, dass es sich hier definitiv nicht um eine Kopie, sondern um einen stolzen Vertreter der Assemblage beider Rebsorten handelt? Schliesslich werden Grenache und Syrah nicht nur im französischen Rhône-Tal angebaut und es werden nicht nur in dieser Region stolze Vertreter daraus erzeugt. Ausserdem werden auch grossartige reinsortige Merlot-Weine im Tessin produziert und niemand hinterfragt, ob sie die aus Pomerol in den Schatten stellen.

Komplexes, üppiges, tiefsinniges und sinnliches Bouquet, man muss dennoch das Glas mehrfach schwenken, damit sich die Düfte entfalten. Stets kommt das Holz zur Geltung, die Frucht wirkt überdeckt, auch wenn wir hier keinen Biberwein verkosten. Ich stelle mir trotzdem die Frage, ob ein Wechsel der Fassformate nicht helfen würde. In Châteauneuf arbeiten die meisten Winzer\*innen mit Muïds (1'300-Liter-Behältern), Demi-Muïds (600 Liter) oder ohne neues Holz. Bei Emmanuel Raynaud haben die Fässer sogar ein stolzes Alter. Grenache, auch wenn die Rebstöcke nicht jung sind, verträgt Holz nicht gut. Grenache ist nicht Syrah. Der Tinata braucht also Zeit, viel Zeit, bis das Ganze doch zu einer durchaus respektablen Harmonie kommt. Wir haben ihm vier Stunden gegeben und es hat gefunkt. Es strömen dann komplexe, frische, elegante, wenngleich relativ maskuline Düfte nach Garrigue-Elementen – die Italiener nennen das Macchia –, also Lavendel, Thymian, Rosmarin, aber auch roten und dunklen Früchten – wir finden u.a. Himbeeren, Brombeeren, Kirschen –, etwas Tapenade schwarzer Oliven, Dörrtomaten (wie nur die Italiener sie richtig zubereiten) und rotem Pfeffer aus dem Glas, das Holz hat sich inzwischen in den Hintergrund zurückgezogen und unterstützt den aromatischen Ausdruck nur noch. Das Potential nach mehr ist klar vorhanden, wir empfehlen, dieses Erzeugnis erst in zehn Jahren zu verkosten. Der Gaumen ist vollmundig, üppig, generös, doch edel und samtig, die Rasse wird noch Zeit beanspruchen, bis sie richtig zum Vorschein kommt. Solide, saftige und sehr frische Struktur, viel Fleisch am Knochen und zwar so, dass die Tannine nicht auffallen. Die Säure ist hervorragend eingebunden. Sehr guter Abgang, der die Lust nach einem zweiten Glas erweckt. Potentialbewertung: **18-18.25/20** (93-94/100). Es eilt definitiv nicht, den Tinata 2019 zu trinken, er dürfte sich in den nächsten 20 Jahren vorteilhaft entwickeln.



Schauen Sie sich den [Film](#) an

Dieser Wein ist auf dem Markt noch nicht erhältlich, kann in der Schweiz aber en primeur in verschiedenen Formaten bei [Gerstl](#) bestellt werden. Die 75-cl-Flasche kostet CHF 69.-.

## **Tinata 2016, IGT Toscana Rosso**

Auf der eigenen Website beschreibt das Weingut den Tinata 2016 mit folgenden Worten: «Tinata 2016 ist wie die Geschichte von "Auf der Suche nach der verlorenen Zeit". Der Alkohol balanciert alle Aromen von Zimt bis zu Thymian, Rose, Kirsche und Erdbeeren, bestückt mit Samtheit und Tiefe.»

70 % Syrah, 30 % Grenache. 14.5 % vol. Alkohol.

Intensive, frische, elegante und dichte Nase im Stil der klassischen Erzeugnisse aus Châteauneuf-du-Pape. Es strömen komplexe und reintönige Düfte nach Thymian, Lavendel und weiteren Macchia-Kräutern, kleinen, schwarzen Kirschen, Brombeeren, zerquetschen Erdbeeren, etwas Pflaumen, roten Paprikaschoten, diskreten, würzigen Elementen und etwas Tapenade schwarzer Oliven aus dem Glas. Ein rundum inspirierendes Bouquet mit einem sehr guten Potential. Vollmundiger, saftiger, konzentrierter und frischer Gaumen, solides Gerüst, dichte, runde und geschliffene Tannine, geschmackvoll und ausgewogen, die Mineralität kommt besser zur Geltung als in der Nase, bleibt allerdings hinter der feinen Frucht, es sind Himbeeren, Cranberries, Steinfrüchte, das Holz muss sich weiter besänftigen, die Säure und der Alkohol sind dafür perfekt eingebunden. Langanhaltender, zeitfördernder Abgang. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland ist dieser Wein bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Er kostet € 83.73 bei [Superiore](#) und € 86.06 bei [Lieblings-Weine](#). In der Schweiz kostet er CHF 83.50 bei [Gerstl](#) und CHF 88.- bei [Vini & Vini](#).



Beide Fotos: Die Weinleser



Beide Fotos: © Leif Carlsson für Monteverro

## **Monteverro 2019, IGT Toscana Rosso**

Das Flaggschiff des Weinguts. Wie es auf der Website steht: «Ein wahrer Premier Grand Cru der Maremma, komponiert aus den klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot, und doch mit dem unverwechselbaren Charakter der toskanischen Küste. Ein in jeder Hinsicht ehrgeiziger Wein – die Trauben stammen ausschließlich aus Toplagen unserer Hänge.»

Boden: Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen. Jedes einzelne Lot wird separat vinifiziert. Die Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt. Natürliche Gärung; 100 Prozent Gravitation; „Punch downs“ per Hand. Der Ausbau dauert 24 Monate lang in französischen Eichen-Barriques mit 80 Prozent neuem Holz. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung und Filtration.

Der Jahrgang 2019 ist eine Assemblage von 45 Prozent Cabernet Sauvignon, 35 Prozent Cabernet Franc, 15 Prozent Merlot und 5 Prozent Petit Verdot.

Sehr schöne, animierende, ausgewogene, tief sinnige Nase, in der jede Rebsorte ihre Rolle ideal spielt. Obwohl sich dieser Wein erst in der Ausbauphase befindet, kommt der Charakter der grossartigen Erzeugnisse der Südosttoscana sehr gut zur Geltung. Er verführt durch seine Sinnlichkeit und seine umwerfende Harmonie und dürfte in den nächsten Ausbaumonaten noch an Charakter zulegen. Es strömen reintönige, finessenreiche Düfte nach Brombeeren, schwarzen, saftigen Kirschen, Heidelbeeren, etwas schwarzer Trüffel, einem subtilen Hauch an Waldbeeren-gelee, einer Prise Thymian, etwas schwarzen Rosen, vielleicht sogar Ansätzen von Eukalyptus – die wir gerne im vorherigen Wein erwartet hätten, die aber noch nicht zur Geltung kamen – aus dem Glas. Dieses Bouquet weist auf ein unglaubliches Potential hin, und obwohl die Flasche noch viele Jahre im Keller lagern müsste, bereitet das Ganze sehr viel Spass. Vollmundiger, saftiger, breiter, doch eleganter Gaumen, Mineralisches, Roger Maurer von Gerstl spricht von grossartigen Affinitäten mit der AOC Margaux, ich stimme ihm völlig zu, wir wären dann ganz

klar unter den Giganten der Appellation. Alle Sinne sind erweckt, neugierig darauf, was noch zukommt, die Tannine sind feingliedrig, geschliffen und ausgefeilt, die Säure extrem gut eingebunden, ja sogar unauffällig, die Aromen komplex und betörend. Es kommt mir ein bunter Schmetterling im Frühling in den Sinn. Die Frucht der Nase ist hier wiederzuerkennen, spannend wird es, weil der Wein sich mit der Zeit von Bordeaux verabschiedet, um dann einen eigenen Charakter aufzuweisen, wir befinden uns nun in den Supertoskanern, entfesselt und hemmungslos. Das bereitet enorm viel Spass und liefert nicht weniger Genuss. Es herrscht vom ersten Schnüffeln bis zum langanhaltenden Abgang eine eigenständige Energie und eine Persönlichkeit, wie man sie gerne öfter treffen würde. Ein potentiell gigantischer Wein, der die Bewertungen der früheren Jahrgänge (2016: 98/100 bei Falstaff und James Suckling) übertreffen könnte. **19+20** (97+/100).

Dieser Wein ist auf dem Markt noch nicht erhältlich, kann in der Schweiz aber en primeur in verschiedenen Formaten bei [Gerstl](#) bestellt werden. Die 75-cl-Flasche kostet CHF 95.-.



## **Monteverro 2016, IGT Toscana Rosso**

Georg Weber sagt es selber: «Monteverro 2016 lässt keinen Raum für Gefälligkeiten. Ikonisch. Der perfekte Jahrgang und die Kenntnisse unseres erfahrenen Önologen haben diesen großen Wein hervorgebracht. Facettenreich wie ein Prisma, zeigt er sich elegant und intensiv zugleich, sowohl in der Nase, als auch am Gaumen majestätisch.»

40 % Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 15 % Merlot und 10 % Petit Verdot.

Was für eine expressive, vielschichtige, sehr frische, raffinierte Nase! Betörend ist das! Es strömen reintonige, tiefsinnige und präzise, vordergründige Düfte nach schwarzen Kirschen, Blaubeeren und Lavendel aus dem Glas, während schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, getrocknete Kräuter, Graphit, ein Hauch Edelholz und Zigarrenbox, etwas Schwarztee und nicht zuletzt eine Prise Gischt und Veilchen aus dem Herbarium das üppige und äusserst harmonische Aromenspektrum ergänzen. Das ist buchstäblich Liebe auf den ersten Blick, man weiss, dass jede Phase der Entwicklung des Monteverro als Bühne zur Entfaltung der einen oder anderen Komponenten sein wird. Bereits diese Perspektive bereitet sehr viel Spass. Beeindruckender, vollmundiger, voluminöser, aber auch sehr raffinierter und eleganter Gaumen, sehr frische und verführerisch würzige, kräftige Struktur, es ist hier eine sehr lange Reise, die dieser Wein beginnt. Mineralische Grundlage, um die sich die verschiedenen Komponenten bewegen (artikulieren?). Luxuriöse, äusserst geschliffene Tannine, die die präsen Säure umarmen, beide ermöglichen es, dass sich die subtil süssliche, dunkle Frucht, die gleiche wie im Bouquet, ausdrücken kann, sie bietet genau gleich viel Eleganz wie Geschmack, Präzision wie Tiefe. Noten schwarzer Trüffel und Röstaromen runden das Bild ab. Unendlicher, samtiger und saftiger Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. **19/20** (97/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 114.05 bei [Weinemotionen](#), €116.43 bei [Lieblings-Weine](#), €117.- bei [Bacchus-Vinothek](#), € 119.- bei [Lobenbergs gute Weine](#) und [Weltklasseweine](#), € 125.75 bei [Superiore](#). In der Schweiz kostet er CHF 275.- die Magnumflasche bei [Gerstl](#), CHF 129.- bei [Vini & Vini](#) und CHF 148.- bei [Firstwine](#)..

**Autor:** Jean François Guyard  
**30. Dezember 2020**  
**Lektorat:** Carsten M. Stammen

**Unser Weinexperte Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

**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.**