



©Monteverro

Terra di Monteverro

10 Jahre Leidenschaft

Ohne Zweifel stellt die auf Italien spezialisierte Referenz-Website Weinwelten Monteverro ([Link](#)) auf das gleiche Niveau wie Sassicaia und Ornellaia ([Link](#)). Nicht per Zufall, denn die Weine, die seit 2008 auf dem Weingut am Rande von Capalbio, im Süden der Maremma, erzeugt werden, haben die Geschichte der Region geprägt. Georg Weber und seine Frau hätten in Bolgheri investieren können. Stattdessen haben sie sich für ein Gebiet begeistert, das noch keinen besonderen Ruf genoss, aber dank der leicht steinigen Tonböden und der Meeresbrise ideale Voraussetzungen erfüllte, um Grosses zu ermöglichen. 2008 wurde der erste Jahrgang Monteverro produziert. Einer, den der Wine Advocate und insbesondere dessen Experte für Italien, Antonio Galloni, mit 93/100 bewertet hat. Im gleichen Jahr wurde der Terra di Monteverro ebenfalls zum ersten Mal produziert. Und mit 92/100 bewertet.

Terra di Monteverro 2008-2018

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. Wir bestreiten dennoch die Einschätzung gewisser Weinexperten, im Terra die Monteverro einen Zweitwein wahrzunehmen.

Nach der Ernte werden die Trauben separat vinifiziert, erst nach der malolaktischen Gärung entscheiden sich Georg Weber und der französische Önologe Matthieu Taunay, der seit 2007 auf der Domaine seine Tätigkeit ausübt – damals mit einem 15 Hektar grossen, heute 40 Hektar grossen Weinberg –, welche Assemblage am besten geeignet ist, um entweder den Monteverro oder den Terra di Monteverro zu produzieren. Beiden steht eine beträchtliche Vielfalt an Möglichkeiten zur Verfügung, sagte Matthieu Taunay am 22. September 2022 in der Online-Verkostung der drei Jahrgänge, die wir im vorliegenden Bericht bewerten möchten. Es geht hier nicht darum, einen Zweitwein im klassischen Sinn zu erzeugen, wie es in Bordeaux oder sogar bei den Nachbarn aus dem Anbaugebiet Bolgheri geschieht, sondern das Terroir optimal widerzuspiegeln, wobei das Trinkfenster des Terra früher als beim Monteverro beginnen soll. Matthieu Taunay betont, dass die „Drinkability“ so sein soll, dass der Weinliebhaber bereits seinen Spass findet, während er noch auf den Monteverro wartet.

Das Verkostungsbox

Der Jahrgang 2018 gab Monteverro den Anlass, ein besonderes Etikett für den Terra di Monteverro zu gestalten, um die ersten zehn gemeinsamen Jahre (2008–2018) dieses Weins zu feiern. Zehn Jahre, während deren «bedeutende Begegnungen mit Freunden und Partnern, Momente der Freude, des Lachens und der Gemeinsamkeit, Messen, Veranstaltungen und Ernten» entstanden sind. In dieser Box hat Monteverro gemäss den eigenen Worten «drei unterschiedliche Persönlichkeiten, die die vielen Nuancen dieses Weines zu erzählen wissen – und immer treuer Ausdruck des wahrhaftigen Maremma-Terroirs sind», zusammengestellt.



Terra di Monteverro 2010

«Kraftvoll, dynamisch und lebendig.» So die Beschreibung auf dem Präsentationsblatt in der Box. 2010 ist der dritte Jahrgang von Matthieu Taunay gewesen, er war 32 Jahre alt. Matthieu bezeichnet den Jahrgang als besonders schwierig, der das Leseteam zwang, Mitte August bis zur zweiten Hälfte des Oktobers die Ernte durchzuführen. Als Ursache gibt er den sehr kühlen, späten Sommer an, die Temperaturen hätten nie 25 Grad überstiegen, so dass der Reifeprozess der Trauben extrem lang gedauert habe. Dies führe aber auch zur grossartigen Balance des Weins sowie zu dessen Frische und sehr guten Säure. Diese entsprechen schliesslich der eigentlichen Identität von Monteverro. Im abschliessenden Teil der geführten Verkostung gibt Matthieu Taunay an, dass der Jahrgang 2010 heute ganz bestimmt anders produziert würde. Damals war das Weingut jung, das Team war jung und er selber produzierte erst seinen zweiten Jahrgang. Dieser Wein zeige aber die Entwicklung auf der Soc. Agr. Monteverro.

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

Einladende, geschliffene, delikate, frische und tiefe Nase, bei der das Zusammenspiel zwischen den primären und den tertiären Düften eine schöne Komplexität zur Geltung bringt. Wenn der Jahrgang 2016 als charakteristisch für den südlichen Teil der Toskana bezeichnet werden darf, begegnen wir hier keinem demonstrativen, überschwänglichen, sondern einem sehr eleganten Erzeugnis voller Subtilität. Was sich übrigens auch am Gaumen bestätigt. Es strömen zugleich feine und reife Düfte nach roten und schwarzen Beeren, Pflaumen, Röstaromen, aber auch Champignons, weissen Trüffeln, etwas Zedernholz, Zigarrenbox, Tabak und Eukalyptus aus dem Glas. Vollmundiger, raffinierter Gaumen mit viel weichem Stoff, die Tannine sind geschliffen und elegant, die Säure umhüllend und sehr gut eingebunden. Grossartige Harmonie zwischen dem Bouquet und dem Gaumen. Sehr gut anhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz ausverkauft.



Terra di Monteverro 2016

«Ein voller, intensiver und verführerischer Wein.» So die Beschreibung auf dem Präsentationsblatt in der Box. Matthieu Taunay macht darauf aufmerksam, dass die sechs Jahre zusätzlicher Erfahrung sehr wertvoll gewesen seien. Auch wenn das Wetter, vom Frühling bis zum Abschluss der Lese im September, besonders vorteilhaft gewesen sei. Es habe sogar gerade dann geregnet, als die Reben es – im Mai und im Juli – nötig hatten. Das Wissen über das Terroir und die Art, wie der Weinberg gepflegt werden müsse, sei selbstverständlich viel besser gewesen. Einer der Schwerpunkte in den letzten Jahren sei das mikrobiologische Leben der Böden sowie der Unterhalt derselben und der Nebenkulturen, die dazu beitragen. Das klassische Beispiel dafür ist die mediterrane Macchia. Last but not least spielte der Umstieg auf die organische Landwirtschaft eine massgebende Rolle in der Führung des Weinguts. 2016 war das erste Jahr der Umstellung im Hinblick auf die Zertifizierung. Die Qualität des Jahrgangs, schliesst Matthieu Taunay ab, sei grossartig gewesen.

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

Was für eine Entwicklung seit der letzten Verkostung im Dezember 2020! Konzentrierte, tiefsinnige, jugendliche, geschliffene Nase mit einem grossen Potential. Besonders hier kommt die Richtigkeit der Meinung von Matthieu Taunay zur Geltung, ein Terra di Monteverro könne auch durchaus erst nach 15 Jahren genossen werden. Es strömen komplexe, vielschichtige, frische, warme und schliesslich betörende Düfte reifer Pflaumen, Kirschen, Amarenakirschen, getrockneter Feigen und Tomaten sowie von Waldboden und Veilchen aus dem Glas. Wer danach riecht, findet bestimmt einen Duftkatalog in diesem traumhaften Bouquet. Der üppige, konzentrierte, tiefe, komplexe Gaumen steht der Nase in nichts nach. Geschmackvoll, verführerisch, druckvoll, aktuell vielleicht noch etwas durch den Alkohol geprägt, es stimmt aber alles in diesem Erzeugnis. Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Zedernholz, Minze, ja sogar etwas Eukalyptus, Lorbeeren und weitere Kräuter aus dem Mittelmeerraum, Gewürze und ein Hauch Teer gestalten das Aromenspektrum, wobei sich weitere Komponenten in den nächsten Jahren entwickeln dürften. Die Tannine sind immer noch knackig und dicht, perfekt ausgereift, die Säure sehr gut eingebunden. Sehr langer Abgang. **18/20** (93/100).

In unserem Dezember 2020 veröffentlichten Bericht ([Link](#)) über die Jahrgänge 2016 und 2019 haben wir den Jahrgang 2016 vom Terra di Monteverro mit folgenden Worten bewertet:

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 von floralen 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 bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 39.- bei [Vino e Arte](#), CHF 42.- bei [Gerstl](#), [La Vinothèque](#), CHF 43.- bei [Concept in Time](#), CHF 43.50 bei [Schubi Weine](#), CHF 45.- bei [Shed Wine](#), [Terravigna](#) und [Luginbühl Weine](#).





Matthieu Taunay

©Monteverro

Terra di Monteverro 2018

«Von tiefgründigem Charakter und grosser aromatischer Finesse.» So die Beschreibung auf dem Präsentationsblatt in der Box. Der zehnte Jahrgang des Terra, dafür der elfte Jahrgang überhaupt, der auf dem Weingut produziert wurde, erwies sich als richtige Herausforderung. Matthieu Taunay vertraut uns an, dass es besonders schwierig war, den idealen Zeitpunkt der Lese festzulegen und dass schliesslich zwei bis drei Durchläufe nötig waren. Die Chardonnay-Trauben sowie gewisse Merlot-Parzellen wurden am 7. bzw. 13. August geerntet. Dann gab es eine Übergangsphase, während der der Reifeprozess nicht weiterlief. Von Ende August bis Anfang September war es dann möglich, die Lese fortzusetzen. Zugleich konnten gewisse Parzellen von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ebenfalls gelesen werden. Der Prozess wurde am 7. September durch den Regen unterbrochen, wobei es am 13. September wieder regnete, so dass 50 Prozent der Trauben beider Cabernet-Rebsorten erst gegen Ende September geerntet werden konnten. Die Herausforderung für Matthieu Taunay war dann, die Kontrolle über so unterschiedliches Traubengut zu behalten. Die erste Verkostung der verschiedenen Moste erfolgte nach der malolaktischen Gärung Ende März und Anfang April 2019. Man versteht in der Beschreibung, die uns Matthieu Taunay gibt, dass es eine Sisyphusarbeit gewesen ist, festzulegen, welche Säfte schliesslich für den Monteverro und welche für den Terra di Monteverro verwendet werden können. Schliesslich gilt 2018 nicht als kalter, sondern als kühler Jahrgang, der sehr gut an Bordeaux denken lässt. Was wiederum nicht verhindert, dass die Erträge wegen der Dürre im Jahr 2017 gering ausfielen. Matthieu Taunay zeigt sich aufgrund des beeindruckenden Spagats zwischen dem unglaublichen Fleiss, den der Jahrgang vorausgesetzt hat, und der Qualität des abgefüllten Erzeugnisses besonders stolz darauf. Dafür teilt Matthieu eine spannende persönliche Meinung mit seinem Fachpublikum, das an der Verkostung teilnimmt: Lieber eine Ernte drei bis vier Tage zu früh als eine einen Tag zu spät. Zu warten bzw. bis zum besten Zeitpunkt zu warten, sei immer mit Risiken verbunden. In diesem Sinne fügt er hinzu: «Le trop est l'ennemi du bien», was sich auf Deutsch mit «weniger ist mehr» übersetzen lässt. Die Frage, die ihm Vinifera-Mundi für den Bericht ([Link](#)) über die Jahrgänge 2016 und 2019 in Bezug auf die Massnahmen gestellt hatte, die das Weingut in Bezug auf die Klimaerwärmung einleiten möchte, bleibt aktuell. Matthieu ist davon überzeugt, dass nicht die Klimaerwärmung, sondern die kontinuierliche Arbeit im Weinberg für die Qualität der verschiedenen Jahrgänge entscheidend ist. Die Resilienz der Rebstöcke sei auch besonders wichtig. Was sich in einem anstrengenden Jahr wie 2022 mit den ausgiebigen Regenfällen im September bestätigte, da die geernteten Trauben kerngesund waren.

40 % Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot. 14 % Vol. Alkohol.

Jugendliche, intensive, geschliffene Nase mit einem grossartigen Verführungspotential. Selbstverständlich kann man diesen Wein bereits heute verkosten, eine weitere Reife von drei Jahren ist aber empfehlenswert. Grosse Gläser könnten auch die volle Entfaltung aller Düfte unterstützen. Es strömen einladende, reife, sehr frische, äusserst reintonige und harmonische Düfte nachroten Früchten, Himbeeren, aber auch schwarzen saftigen Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren sowie Thymian aus dem Glas, dazu Minze im Hintergrund, ein Hauch Tabak und Edelholz.



Auch hier merkt man, dass der Terra wohl eher der kleine Bruder vom Monteverro ist als ein Zweitwein. Aufgeschlossener, geschmackvoller, vollmundiger, präziser und frischer Gaumen mit reifen, seidigen, dichten Tanninen, einer stützenden Säure, einer generösen, komplexen roten Frucht auf einem Beet mineralischer Komponenten und mediterraner Kräuter. Ein durchaus gelungener Jahrgang, der bereits heute viel Genuss bietet und sich in den nächsten Jahren noch mehr steigern wird. **17.75-18/20** (92-93/100).

In Deutschland kostet dieses Erzeugnis €42.- bei [Saittavini](#), [Superiore](#), [Vinothek Boller Weine](#), €42.95 bei [Vipino](#), €44.40 bei [Lobenbergs gute Weine](#). In der Schweiz kostet die Magnumflasche CHF 105.- bei [Shed Wine](#) und CHF 125.- bei [Schubi Weine](#).

Autor: Jean François Guyard
15. Oktober 2022

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

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.