



©Villa Trasqua

Villa Trasqua

Ein verstecktes Schmuckstück aus dem Gebiet des Chianti Classico

Das Weingut Villa Trasqua ([Link](#)) mit ca. 54 Hektar Weinbau und insgesamt 120 Hektar Fläche, auf der auch Olivenbäume bewirtschaftet werden, gibt es nunmehr seit über 50 Jahren. Ihr Vorläufer war die Fattoria di Nerento, die Weinbautradition auf dem Gebiet des Gutes reicht jedoch bis ins Jahr 1001 zurück. 2001 wurde das Weingut von den heutigen Eigentümern, der Familie Hulsbergen, erworben und seit 2014 ist auch der bekannte Önologe Franco Bernabei (in Fachkreisen auch als „Mr. Sangiovese“ bekannt) als Berater dabei. Seither erzielt das Gut mit seinen IGT- und Chianti Classico Weinen eine Auszeichnung nach der anderen.

Villa Trasqua liegt mit seinen zehn Weinbergen in der malerischen Hügellandschaft zwischen Castellina in Chianti und Siena. Die Weinberge sind, im Gegensatz zu anderen Erzeugern, nicht über das ganze Anbaugbiet des Chianti Classico verteilt, sondern direkt nebeneinander. Die Trauben wachsen in stetig sonnigen Südwestlagen auf steinigen und sandigen Böden voll aus

und die trockenen Winde der Maremma-Küste begünstigen den neuen, seit 2016 Bio-zertifizierten, Weinbau. Von hier ist es auch nicht weit zu dem für seinen Charme bekannten kleinen Ort Monteriggioni, der mit seinen typisch hohen Steinhäusern rund um einen zentralen Platz ganz dem Klischee entspricht wie wir es uns der Werbung kennen. Es verwundert daher nicht, dass der Ort tatsächlich öfter als Filmkulisse genutzt wurde.

Bekannt wurde das Chianti Gebiet, auf welchem übrigens bereits die Etrusker 1600 vor Christus erfolgreich Wein anbauten und diesen auch exportierten, insbesondere durch eine Geschichte im Mittelalter, als es zum Zankapfel zwischen den Republiken Siena und Florenz wurde. Bestimmt ist Ihnen schon einmal der schwarze Hahn auf den Flaschenhälsen der Chianti Classicos aufgefallen. Die Geschichte erzählt hierzu, dass um die Streitigkeiten der beiden Republiken zu beenden eine etwas ungewöhnliche Methode auserkoren wurde.

Jeweils ein Ritter der jeweiligen Stadt sollte damals zum Schrei des ersten Hahnes vor Ort aufbrechen und der schnellere Reiter sollte über den Sieg in dem Konflikt entscheiden. Florenz wählte hierfür einen schwarzen Hahn und Siena einen weissen Hahn. Während der Hahn der Florentiner hungrig in einem dunklen Stall eingepfercht war, wurde der weisse Hahn aus Siena normal gehalten.



©Villa Trasqua



Als der schwarze Hahn vor den ersten Sonnenstrahlen aus dem Stall geholt wurde, wartete dieser erst gar nicht auf das Morgengrauen, sondern begann sogleich zu krähen. Das verschaffte dem Ritter aus Florenz einen deutlichen Startvorteil und so wurde es Florenz, das den Konflikt für sich entschied. Das Ereignis wurde später auch durch ein Fresko von Vasari bekundet, das er im sechzehnten Jahrhundert im Palazzo Vecchio in Florenz erschuf. Bemerkenswert in der Geschichte der Region ist ferner, dass Grossherzog Cosimo der Dritte de Medici am 24. September 1716 für das Chianti-Gebiet die erste Verordnung für Weinproduktion innerhalb dieser Gebietsgrenzen erliess. Er war somit der Erste, der in der europäischen Weingeschichte die Verbindung zwischen einem geographischen Gebiet und den dort produzierten Wein erschuf. Man kann ihn daher durchaus als einen Urvater des Wein-Marken-Schutzes bezeichnen. Die weitere Geschichte des Gebietes ist fast schon landläufig bekannt. Seit der Gründung des Consorzio Chianti Classico 1924 durch die eine Vereinigung von damals zweiunddreissig Erzeugern erhielt der Chianti Classico 1994 die DOCG Bezeichnung, 1996 wurde die Chianti DOCG zur Unterscheidung beider Herkunftsbezeichnungen geboren und 2010 wurde es untersagt Chianti im Anbaugebiet des Chianti Classico zu erzeugen. Ein Kodex wacht über die Produktionsregeln des Chianti Classico und eine dieser Regeln definiert einen Pflichtanteil von 80-100% an Sangiovese. Vermischt wird der Sangiovese daher oft mit Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah oder Petit Verdot. Auch Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Pugnitello und Cilieggiolo werden jedoch hierzu verwendet. 2013 wurde der Kodex um die Kategorie Gran Selezione ergänzt.

Seit 2015 unterstützt der Besitzer der Villa Trasqua und Oldtimer-Liebhaber Hans Hulsbergen das historische Autorennen „1000 Miglia“ ([Link](#)). An diesem Event über 1000 Meilen quer durch Italien dürfen ausschliesslich historische Fahrzeuge teilnehmen, die seit dem Beginn vor 80 Jahren bereits einmal an diesem Rennen teilgenommen haben. Ein Event spannend und vielschichtig wie die Weine der Villa Trasqua. Gerne träume ich davon einmal selbst mit beim Rennen dabei zu sein und vor Ort einen grossen Wein des Gutes geniessen zu können.



©Villa Trasqua

Die Villa Trasqua ist also eine Welt ohne Zeit. Ein Tempel, in dem das Klassische zum Zeitgenössischen wird und der Wert der Zukunft das Ergebnis dessen ist, was man aus der Vergangenheit gelernt hat.



©Well.com

Die Verkostung

Chianti Classico 2016 D.O.C.G.

2016 gilt als grossartiges Jahr. Die Trauben genossen viel Sonne und die grosse Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht liess die Trauben optimal reifen.

Die traditionelle Maischegärung erfolgte 22 Tage lang im Edelstahltank. Die Reifung in 5000 Liter Holzfässern dauerte dann 18 Monate. Anschliessend wurde der Wein neun Monate lang in der Flasche gelagert.



Traubensorten: 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.

Alkohol: 14%. Mitteltiefes Rubinrot. An der Nase intensive, schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, sehr reife Zwetschgen, etwas dunkle Pflaume, Holunder, eine sanfte Vanillenote, eine kleine Zigarrenbox und leicht nasses Leder wie nach einem sommerlichen Platzregen. Am Gaumen eine präsen Säure und junge Gerbstoffe, ausgewogen, Körper eher mittel plus, Kirsche pur plus eine volle Schale reifer Brombeeren und einem Teelöffel Vanille. Viel Luft hilft die Aromen und auch den süffigen Schmelz aus einem, nach dem Entkorken eher eingegengten Kleid, zu entfesseln und auch den süffigen Schmelz sowie zu verspüren. Eher noch ein kurzer Auftritt im Abgang. **16.75/20** (87/100).

Passt zu Pasta mit Fleisch, Speck, aber auch zu einem würzigen Ratatouille und natürlich hervorragend zu einem kräftigen Ragout.

Erhältlich bei [Nüsch-Weine](#) zu und in Deutschland z.B. bei [Capreo](#) für € 12.95.

Fanatico 2015, Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Der fast leichtfüssig mittelschwere Reserva stammt aus dem zentralen Teil des Weingutes. Auch 2015 war ein hervorragender Jahrgang für das Gut. Der Sommer war sehr trocken, die Trauben bildeten viel Zucker und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht waren hoch. Ausgezeichnet um den typischen Sangiovese-Ausdruck herzubringen, so Franco Bernabei.

Traditionelle Maischegärung im Edelstahltank, gefolgt von einem Ausbau während mindestens 21 Monaten im grossen slawonischen Eichenfass und in französischen Barriques je zu 50% und zusätzlichen drei Monaten Reife in der Flasche.

Traubensorten: 80% Sangiovese, 10% Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

Alkohol: 14%. Mitteltiefes Rubinrot mit erkennbaren Granatschattierungen. An der Nase schwarze Kirschen, Waldfrüchte, etwas Erdbeere, Rosinen, grüne Paprika, etwas Röstaromen, eine Note von Kubeben-Pfeffer, etwas Lakritze und feine Vanilletöne. Am Gaumen eine präsen Säure, gut ausbalanciert mit deutlich jugendlichen Tanninen, ein mittlerer Körper, ein Kirschkonfitüre-betonter Schmelz, der sich erst nach einem Moment mit Luft blicken lässt. Ein durchaus gelungener und sauber vinifizierter Chianti, der jedoch noch eine gewisse Zeit wohltemperiert in Ruhe gelassen werden sollte bevor er sein wahres Antlitz entzaubert. Langer fruchtig würziger Abgang. **17.5/20** (91/100).

Passt gut zu Pizza, Lasagne, selleriebetonten Gemüseaufläufen und zu geschmortem roten Fleisch.

Der Schweizer Importeur der Weine von Villa Trasqua heisst [Nüsch-Weine](#). Der Jahrgang 2013 dieses Weins kostet CHF 20.60. In Deutschland kostet er € 18.50 bei [La Kaaf](#) und € 18.95 bei [He-La-Weinhandel](#).

Nerento 2013, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Dieser nach dem Vorgängerweingut Fattoria di Nerento benannte Gran Selezione wird erst nach einer mindestens 30-monatigen Reifung auf den Markt gebracht, davon mindestens 12 Monate in der Flasche. Er hat etwas weniger Frucht als der zuvor beschriebene Fanatico, ist jedoch nicht weniger komplex. Obwohl der Jahrgang 2013 nach einem kalten Winter eher durch mässige Temperaturen geprägt war, verhalf eine Regenpause in den letzten dreissig Tagen vor der Ernte den Wein dennoch auf ein beachtliches Niveau zu bringen.

Traubensorte: 100% Sangiovese.

Alkohol: 14%. Mitteltiefes Rubinrot mit zarten violetten Reflexen. An der Nase Kirschkonfitüre, reife Brombeeren, dunkle Pflaumen, Veilchen, leichter Rumpunschanklang, gut durchgetoastetes Weissbrot, etwas Muskat, Vanille, Lakritze, fast 70%-ige Schokolade und roter Kampot-Pfeffer. Am Gaumen süffig saftiger Schmelz, voller Körper, schöne Säure, spürbare noch zu bändigende Tannine, dennoch schon gut ausgewogen, wieder Kirschkonfitüre, wieder die schönen Röst- und Vanillenoten, auch die Veilchen sind weiter präsent. Klar Eleganter als die vorbewerteten Weine. Etwas lagern und wieder in 2-5 Jahren testen könnte ein Genuss werden. Langanhaltender Abgang mit Lust auf mehr. **17.5/20** (91/100).

Passt hervorragend zu Gerichten mit deftigen Fleischsaucen, Pappardelle al Cinghiale, Schmorbraten, reifem warmen Schafkäse mit Akazienhonig und zu den meisten italienischen Hartkäsesorten.

Der Schweizer Importeur der Weine von Villa Trasqua heisst Nüsch-Weine. Der Jahrgang 2011 dieses Weins kostet CHF 34.-. In Deutschland kostet er € 26.- bei [Capreo](#).



Trasgaia 2013, Toscana IGT

Und last but not least das Highlight der Verkostung! Hier handelt es sich wahrhaft um einen Supertoskaner, der auf Anhieb ins Volle traf. Trotz des bereits erwähnten eher durchwachsenen Jahrgangs 2013 bietet dieser Wein ganz grosses Kino. Bei Villa Trasqua heisst es „der Trasgaia ist fesselnd und überraschend - singt und bezaubert durch seine leuchtenden Farben und die Raffinesse seiner Struktur“. Diese poetische Aussage können wir nur unterstreichen. Kräftig, rund, nobel und elegant, kann das Weingut mit Fug und Recht hier brillieren. Ein hervorragender und auch bestimmt noch bis zu mindestens 7 Jahren lagerfähiger Supertoskaner, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Wieder ein Produkt für meinen Man-Cave. Nicht verwunderlich, dass diese Meinung bereits von vielen geteilt wird und Villa Trasqua damit bereits diverse Höchstbewertungen ergattert hat. So gab es z.B. ganze 95 Punkte von Decanter. Die Reifung dieses Genusses erfolgte während 24 Monaten in neuen Barriques aus Französischer Eiche.



Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc (die Mischung ist ein gehütetes Geheimnis)
Alkohol: 14 %

Tiefes Rubinrot. An der Nase reife schwarze Kirschen, reife Brombeeren, reife Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, dunkle Pflaumen und etwas grüne Paprika. Weiter verführen einen der Duft einer Romeo y Julieta Petit Royales frisch aus der Zedernholzkiste, ein Hauch von Zimt, Vanille und Muskatnuss, zart duftendes dünnes Wildleder, verführerisch duftender Toast wie auf einem gut gedeckten Frühstückstisch, etwas Nelke und Kakao. Am Gaumen ein Hochgenuss an zartem Schmelz, eine präsen Säure, schon gebändigte, aber weiter schleifbare Tannine, eine wunderbare und harmonische Fülle der Fruchtnoten und der betörenden Duftnoten, die die Nase bereits mit viel Vorfreude versprochen hat. Eine Punktlandung mit vollem Körper in einem betörenden Kleid. Rassig und sanft zugleich. Was will man mehr? Langer verführerischer Abgang mit hohem Genuss. **18.5/20** (95/100).

Passt hervorragend einfach so als Genuss oder zu Rind, Lamm, leckeren italienischen Wurstwaren, reifem italienischen Käse, zu gereiftem Gruyere und geschmorten roten Fleischgerichten. Ich konnte ihn mit geschmortem Schweinefleisch mit Gemüse in Rotwein aus dem Dutchoven geniessen und habe mich als halber Schwabe mit Genuss daran gelabt.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 74.- die Magnumflasche beim Schweizer Importeur [Nüsch-Weine](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.



©Well.com

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
15. Mai 2020

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

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.