

Achtung, Kultgefahr!

Monteverro

Ein Weingut in der Toskana



Juli 2012 schrieben wir noch nichts Umwerfendes über den [Monteverro](#) 2008, welchen wir immerhin mit 18/20 bewerteten. Denn diese Assemblage aus 65% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 10% Merlot und 5% Petit Verdot, welche 18 Monate lang im Eichenholz ausgebaut wurde und die Unterschrift von [Michel Rolland](#) trägt, steht am Anfang einer ganz grossen Weinkarriere. Also ein vielversprechender Anfang. Allerdings ist noch viel Arbeit nötig, um das Niveau eines Pergole Torte, eines Vigna d'Alceo oder gar eines Redigaffi zu erreichen.

Der [Monteverro](#) ist eigentlich eines von fünf Erzeugnissen des in Capalbio, in der südlichen Maremma angesiedelten, gleichnamigen Weinguts. Mit diesem spezifischen Wein beabsichtigte der junge Bordeaux-Freak [Georg Weber](#) von Anfang an, den ersten Premier Grand Cru aus der Toskana abzufüllen. Unweigerlich fällt es dem Weinliebhaber auf, dass es auf der Azienda nicht darum geht, einen Supertoskaner, sondern ein Grand Cru im klassischen Bordeaux-Stil zu erzeugen. Dass Georg Weber sein Ziel erreicht hat, zeigt sich an den bisher produzierten Jahrgängen.



©[Monteverro](#)

Das Weingut wird von einem ausserordentlich talentierten Team geführt. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Nicht nur die bemerkenswerten Eigenschaften des charakteristischen Terroirs des Maremma-Gebiets, sondern auch die aktive Zusammenarbeit mit Fabio Chiarellotto (seit 1998 der Weinmacher der Azienda Montepeloso) sowie die unermüdliche und akribische Sorgfalt, mit welcher jede Etappe der Weinerzeugung (vom Weinberg bis zur Abfüllung) angegangen wird, ermöglicht es, ein so gelungenes Erzeugnis wie der Monteverro und so spannende Weine wie den Tinata, den Chardonnay und den Vermentino zu vermarkten. Der Terra di Monteverro ergänzt das Portfolio und dürfte die weniger anspruchsvollen Konsumenten begeistern.

Am 22. April 2013 stellten die Azienda Monteverro, vertreten durch Fr. Olympia Romba, Leiterin des Vertriebs und des Marketings, sowie der Händler [Zweifel](#) und dessen Filiale [Vinarium](#) alle Weine vor. An dieser Stelle möchten wir uns bei Fr. Romba für das Interview bedanken, dass wir anschliessend mit ihr führen konnten.

Das Interview

Vinifera-Mundi: Was ist die ursprüngliche Motivation für die Gründung des Weinguts gewesen, welches sich bereits nach drei Jahren zum Kultobjekt entwickelt?

Olympia Romba: Georg Weber und seine Familie sind und waren schon immer leidenschaftliche Weinsammler und Wein-Geniesser. Daher kam der Wunsch, eines Tages ein Weingut zu besitzen. Trotz jahrelanger Recherchen fanden sie jedoch nicht das Weingut, wel-



Olympia Romba in Zürich

ches sie suchten. Eines Tages entdeckten sie die Maremma, südlich des berühmten Bolgheri-Gebietes und verliebten sich in den Berg am Fusse des Dörfchens Capalbio, den sogenannten „Wildschwein-Berg“, den Monteverro. Sie sahen die Nähe zum Meer (nur 3 km Luftlinie), spürten die frische Brise, sahen die mineralhaltigen Böden und erfassten sofort das immense Potenzial dieses Gebietes. Nach dem Kauf im Jahre 1994 wurden die ersten Rebstöcke gepflanzt. Der Weinkeller wurde von Null auf hoch professionell konzipiert und in einem Zeitraum von 2 Jahren aufgebaut (nur um einige Beispiele zu nennen: Kühl tunnel für die Trauben nach der Lese, mehrfacher Sortiertisch bis zu den einzelnen Beeren, Schwerkraft im Gär-Keller, keine Pumpen, Fussbodenheizung im Barrique-Keller um wenn notwendig die malolaktische Gärung anzukurbeln, eigene Abfüll- und Etikettier-Anlage etc. etc.).

Monteverro ist also ein sehr professionell konzipiertes Weingut, in dem jedoch der Respekt zur Natur an erster Stelle steht! Der Wunsch ist natürlich eines Tages zu den berühmten Top Super Tuscans zu gehören.

Vinifera-Mundi: Wie erklären Sie diese rasche Entwicklung und was unterscheidet Sie von anderen grandiosen Weingütern der Toskana bzw. vom Gebiet Maremma?

Olympia Romba: Die rasche Entwicklung ist einer hohen Professionalität und einem leidenschaftlichen Enthusiasmus in allen Gebieten auf Monteverro zu verdanken. Das beginnt bei der Arbeit in den Rebfeldern durch unseren Feld-Manager (chef de culture) und geht weiter im Weinkeller, wo unser Winemaker nur das Beste unseres Weinberges vinifiziert. Qualität steht über Quantität. Wir produzieren alle unsere Weine in kleinen Mengen. Die Professionalität und Leidenschaft zieht sich wie ein roter Faden durch den ganzen Produktionsprozess bis hin zum Vertrieb und Marketing unserer Weine. Unsere Besonderheit ist, dass wir



©Monteverro

ein „von Null auf“ aufgebautes Weingut sind. Der Besitzer Georg Weber und das ganze Team sind jung, enthusiastisch, hoch motiviert und von Monteverro wirklich überzeugt.

Vinifera-Mundi: Sie streben danach, den ersten Premier Grand Cru der Toskana zu werden. Was bedeutet es konkret? Fehlt noch etwas, um dieses Ziel zu erreichen?

Olympia Romba: Selbstverständlich braucht es Zeit, um ein weltweit anerkannter „Premier Grand Cru“ zu werden. Qualität steht auf Monteverro wie schon erwähnt über Quantität. Diesen hohen Anspruch haben wir bisher in allen Bereichen erfüllt und werden ihn auch in Zukunft streng verfolgen. Der schönste Erfolg wäre natürlich in einigen Jahren von unseren Kunden als „Premier Grand Cru der Toskana“ anerkannt und bestätigt zu werden. Wir sind auf dem besten Weg. Wein braucht Zeit!

Vinifera-Mundi: Georg Weber hat sich einen guten Teil seines beneidenswerten Wissens in Bordeaux angeeignet. Sie selber haben 13 Jahre lang für prestigeträchtige Chateaus in Bordeaux gearbeitet. Für den Weinbau bzw. die Önologie haben Sie Michel Rolland verpflichten können. In wie weit kann ein Weinliebhaber Ihre Erzeugnisse (sei es der bekömmliche, besonders gelungene Terra di Monteverro oder der grandiose Monteverro selber) von einem renommierten Pauillac unterscheiden oder einem famosen Saint-Estèphe, etwa dem Cos d'Estournel, wo Sie gearbeitet haben?

Olympia Romba: Wir arbeiten auf unserem Terroir in der Toskana, jedoch mit Bordelaiser-Rebsorten bei unserem Spitzenwein Monteverro und dem Zweitwein Terra di Monteverro. Unsere Weine sind also unsere Interpretation von sehr eleganten, feinen, geschmeidigen und strukturierten Rotweinen mit Alterungs-Potenzial, wie man sie in Bordeaux findet. In unseren Weinen spüren und schmecken Sie jedoch unser Terroir der Toskana. Unsere Weine sind also zwar mit Bordeaux-Weinen zu vergleichen, haben jedoch ihre eigene Identität.



©Monteverro

Vinifera-Mundi: Was ist Ihre Motivation, um den Tinata zu erzeugen? Im Rahmen der Verkostung habe ich immer wieder an das Rhone-Tal und insbesondere am südlichen Teil gedacht. So im Stil eines grossartigen Gigondas. Zufall oder Absicht Ihrerseits, einen ähnlichen Wein zu produzieren?

Olympia Romba: Dies war die Wahl des Besitzers Georg Weber, dessen Mutter ein grosser Syrah-Fan ist. Daher produzieren wir diese Micro-Cuvée. Dieser Syrah-Grenache-Blend ist eine „Hommage“ an Tina (die Mutter des Besitzers). Die Rebstöcke befinden sich direkt neben dem mediterranen Wald (der Macchia). Daher spüren Sie die typischen Noten von Rosmarin, Lavendel, Thymian die unseren Tinata einzigartig und verführerisch machen.

Vinifera-Mundi: Vielen herzlichen Dank Frau Romba für das Interview.

Die Weine

Vermentino 2010

Ein typischer, ehrlicher Wein aus dem Gebiet des Mittelmeers. Sehr frisch und erfrischend, unkompliziert allerdings ohne grosse Komplexität. Als ob dieses Erzeugnis angebaut worden wäre, um mehr unmittelbaren Spass an einem schönen, sonnigen Sommerabend zu bereiten als Fragen zu stellen. Sehr ausgewogenes Bouquet mit einer tollen Fruchtigkeit (Zitrus, etwas grüne Äpfel, Melone,...). Guter, kohärenter Gaumen mit delikatem Saft und guter, umhüllender Säure. 16.5/20.

Chardonnay 2010

Wir sind eindeutig nicht im Burgund. Doch bereitet dieses Erzeugnis enorm viel Spass in einem strukturierten, ausgewogenen und geschliffenen Register. Schliesslich findet man in ihm einen gewissen Charme, weil er eben kein Burgunder ist, bei welchem sehr viel Aufmerksamkeit vorausgesetzt wird. Streng genommen könnte man ihn mit einer unterschätzten Appellation, vielleicht einem Montagny vergleichen. Doch zeigt er mehr Holz, wobei dieses sehr gut eingebunden ist. Die Komplexität, sei sie im Bouquet oder im Gaumen ist relativ, der Abgang dafür lang. Die einzige Frage, welche in den Sinn kommt, betrifft den Preis. Wir finden da keine taugliche Erklärung. 17/20.



Terra di Monteverro 2010

40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 15% Merlot und 5% Petit Verdot. Grossartiger, gastronomischer [Wein](#) auf relativ hohem Niveau, d.h. mit einem Profil, welches sich demjenigen des Grossen Bruders annähert. Doch sind die Rebstöcke noch sehr jung [irgendwann werden wir uns dem Thema annähern müssen, was die entscheidenden Qualitätsunterschiede zwischen alten- und jungen Reben sind. Anm. d. Red.]. Perfekt ausgereifte Trauben. Im Bouquet feine Aromen nach Johannisbeerenkonfitüre und Thymian. Die Liebhaber bombastischer Weine werden sich freuen. Bereits hier beginnt das Feuerwerk. Das Bouquet ist besonders delikate und feinziseliert, wobei die Frucht breit, tief und irgendwie überschwänglich wirkt. Der Gaumen bietet eine gute Säure, welche den druckvollen Saft stützt. Die Tannine sind nicht besonders finesenreich, die Aromen offenbaren Kirschmarmelade, Zedernholz und rote Pflaumen. Das Ganze wirkt geschmackvoll und bietet sehr viel Spass. Der Abgang hält an und zeigt sich sehr fruchtig. 17.25/20.

Monteverro 2010

45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 10% Merlot und 10% Petit Verdot.

Was für eine verführerische Nase mit einem vielversprechenden Potential! Gelee dunkler, ja schwarzer Beeren, Pfeffer und Würze, Zedernholz, Kirschen und ein Hauch florale Noten. Ultrareif und zugleich nicht überextrahiert. Hier arbeitet man lieber akribisch als exhibitionistisch. Verschwenderisch, aber nicht überschwänglich. Viel Alkohol, doch perfekt eingebunden. Geschmeidiger, samtiger Saft, wobei die Säure aktuell dominiert und dem Wein eine gute Frische verleiht. Wird an Volumen gewinnen, wirkt aktuell noch schlank, zivilisiert und feingliedrig. Grossartige Balance und ein tolles Versprechen für eine hedonistische Zukunft. Langer Abgang mit einer leichten Mandelbitterkeit. 18.5/20

Monteverro 2009

45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 10% Merlot und 10% Petit Verdot.

Breite, elegante Nase, rote und schwarze Beeren, saftige Sauerkirschen, Jasmintee, Zedernholz, Schokolade und eine tiefe Würze, welche diesem Wein einen leicht exotischen Charakter verleiht. Guter Stoff im generösen und strukturierten Gaumen, alle Komponenten wirken perfekt beherrscht, konzentriert, wobei es noch ein bisschen etwas fehlt, um die Perfektion zu erreichen. Die Tannine zeigen sich in einem straffen Register, irgendwas wirkt leicht grün im Mund, die schöne Süsse kommt erst im späteren Abgang. Darum empfiehlt es sich zu warten. Aktuell 17.25/20.



Bubble Tag™ auf den Weinkapseln als Sicherheit für den Konsumenten:

Monteverro präsentiert eine neue Technologie

Wie alle Spitzenweine ist er auf einigen Auslandsmärkten sehr gefragt – Deutschland in vorderster Linie, aber auch in den USA und in Fernost – alle bereit zu Extravaganzen für einen toskanischen Wein mit Bordeauxcharakter.

Genau aus diesem Grund werden ab dem Jahrgang 2010 alle Flaschen von Monteverro mit einem



neuen Garantiesystem ausgestattet, dem Bubble Tag™, einem patentierten Produkt der Firma Prooftag. Zum ersten Mal wird es für italienische Weine verwendet, um die Authentizität des Produktes zu garantieren. In der Praxis handelt es sich um eine Art Siegel, das die Kapsel teilweise verdeckt und nicht entfernt werden kann, ohne das Siegel selbst zu zerreißen oder seine Farbe zu verändern. Und nicht nur das: das Bubble Tag™ ist das Ergebnis einer physischen Reaktion in einem Plastikfilm, wobei jede "Luftblasenkombination" einmalig und nicht wiederholbar ist. Um die Authentizität einer Flasche zu kontrollieren, muss man auf der Website von Monteverro nur den Code des Bubble Tags eingeben und überprüfen, ob das angezeigte Bild mit dem auf der Flasche übereinstimmt. Das System verfügt auch über einen QR-Code, den man bequem mit dem Smartphone lesen kann.

Olympia Romba, Verkaufs- u. Marketingdirektor von Monteverro berichtet dazu: "Die Authentizität und die Integrität unserer Weine sind für uns sehr wichtig. Und deshalb haben wir als erstes Weingut in Italien für Monteverro ab dem Jahrgang 2010 ein Authentizitätssiegel angestrebt. Dank Bubble Tag™ kann jeder Liebhaber absolut sicher sein was die Herkunft seiner Flasche anbetrifft". Und Franck Bourrières, Verkaufs- u. Marketingdirektor der Prooftag, bestätigt: "Es ist für uns eine grosse Ehre, das Vertrauen von Monteverro gewonnen zu haben, des ersten italienischen Betriebs, der seine Spitzenweine mit unserem Garantiesystem ausstattet."

Monteverro 2008

Wir sind wieder bei diesem Wein, welchen wir am 29. Juni 2012 mit 18/20 bewertet haben.

Wir veröffentlichen zunächst unsere damalige Bewertung, dann diejenige vom 22. April 2013.

Bewertung 29.06.2012:

Der Monteverro 2008 ist eine Assemblage aus 60% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 10% Merlot und 5% Petit Verdot, welche 18 Monate lang im Eichenholz ausgebaut wurde (die Unterschrift von Michel Rolland).

Mit diesem Wein beabsichtigte Georg Weber den ersten Premier Grand Cru aus der Toskana zu erzeugen. Was ihm anscheinend in beiden Sinnen des Begriffs „Grand Cru“ gelungen ist. Dennoch erweckt dieser Wein zunächst ein gemischtes Gefühl. Ist dieser Wein wirklich so gelungen oder ist er ein Bluffer? Auf jeden Fall ein bekömmliches Erzeugnis für Soforttrinker. Warten wird nichts bringen. Bereitet heute enorm viel, unkomplizierten Spass. Im Bouquet verströmen prägnante und vielschichtige Aromen schwarzer Beeren, darunter eingemachte Kirschen (was selbstverständlich auch Kirschlikör mit einbezieht), von Kräutern und italienischem Espresso, von Lakritze und Edelholz. Das Ganze wirkt komplex, fast zu perfekt, um wahr zu sein. Der Gaumen zeigt sich breit, vollmundig, strukturiert und saftig, frisch und samtig, perfekt eingebunden und mit einer verschwenderischen Frucht ausgestattet. Bloss stellt man sich die Frage, ob dieser Wein ein Potential hat. Wollte etwa Michel Rolland einen Masseto für Arme erzeugen? Bei diesem Preis stimmt dieser Vergleich des Monteverro 2008 auch nur bedingt. 18/20



Bewertung 22.03.2013:

Liebe auf den ersten Blick. Ein Mal mehr bestätigt sich unsere Meinung, dass sich Weine besser bewerten lassen, wenn die Absichten des Teams auf dem Weingut bekannt sind. Ohne diese wertvollen Grundinformationen fragt man sich, was da angestrebt wurde. Ein genialer Bordeaux ausserhalb des Anbaugebiets am Atlantik? Dies, obwohl sich die Toskana bereits auf den renommierten Supertoskaner, den grossartigen Brunello und nicht zuletzt den exzentrischen Erzeugnissen vom [Maremma](#)-Gebiet verlassen kann, um ihre Überlegenheit im lateinischen Raum zu beweisen. Nun wissen wir es, Georg Weber wollte beweisen, dass man mit viel Engagement und Talent so einen Wein wie den Monteverro 2008 erzeugen kann. Hut ab! Der Monteverro 2008 beginnt mit einer tiefsinnigen und komplexen, aromatischen Explosion. Schwarzbeeren im Quadrat, jeweils extrem dicht und elegant, Liqueur de Cassis mit dem entsprechenden Alkoholgehalt (immerhin 15%), jedoch perfekt eingebunden. Auch Lakritze und etwas südliche Kräuter, stets delikat und subtil, wow, diese Nase beeindruckt durch ihre Vielschichtigkeit und ihre Frische. Alles ist reif, aber nie überreif. Man kann sich lange mit dieser harmonischen Nase befassen. Der Gaumen steht ihr in nichts nach, ohne dass es karikaturistisch wird. Nie steht eine Komponente zu expressiv im Vordergrund, nie zeigt sie sich expressionistisch. Stattdessen besitzt dieser Wein eine ausgezeichnete Rasse, die Tannine spielen mit der Frucht, die Struktur wird durch die Frische ausgewogen, der Abgang vervollständigt das Gesamtbild wunderschön. 18.75/20.

Tinata 2010

Aus irgendeinem Grund kommen mir zwei Assoziationen in den Sinn, wenn ich den Namen „Tinata“ höre. Beide beziehen sich auf die Kunst im breiten Sinn. Die erste ist die Abkürzung von „[This is not a Take-Away](#)“, d.h. der Name der Initiative eines Duos, welches sich mit den Nahrungsmitteln als Konzept befasst. Mit grösster Wahrscheinlichkeit gibt es aber keinen Zusammenhang zwischen dem Wein und dem Konzept, wobei die Verbindung beider bestimmt spannend sein könnte. Nicht nur im empirischen Sinn! Die zweite Assoziation, welche in den Sinn kommt, ist die Tinaia. Wenn La Tinaia heute ein Rehabilitationszentrum für Patienten ist, welche an psychiatrische Störungen leiden, ist es auch die Wiege einer grossartigen Künstlergruppe. Jean Dubuffet nannte 1949 diese Kunst „Art brut“ (was oft und fälschlicherweise mit der amerikanischen „Outsider Art“ verwechselt wird). [Marco Raugei](#), Giuseppina Pastore und Massimo Modesti sind Künstler, welche viel



Aufmerksamkeit verdienen. Allerdings hat der Tanita doch keinen Zusammenhang mit diesen Künstlern...

... Denn der Tinata ähnelt eigentlich viel mehr einem grossartigen Chateauneuf-du-Pape, wie man die Erzeugnisse dieser Appellation gerne trinkt: Ehrlich und herrlich. 70% Syrah, 30% Grenache. Der Tinata 2010 bietet eine schöne Nase mit vielschichtigen (u.a. exotischen) Aromen, eine tolle, harmonische Struktur mit viel Saft und Geschmack, viel Spass, aber auch wenig Komplexität. Leider ist der Preis dieses Weins ziemlich hoch im Vergleich zu den Erzeugnissen der Referenzappellation. Also eher für die eingefleischten Grenache-Liebhaber, da diese Rebsorte, organoleptisch betrachtet, dominiert. Man kann ihn auch bereits jetzt kredenzen. 17.5/20.

Tinata 2009

80% Syrah, 20% Grenache. Der Tinata 2009 ist ein genialer Wein, völlig in einem anderen Format als sein junger Bruder. Trotzdem bleiben wir im erfreulichen Stil eines grossen, klassischen Cuvée von Chateauneuf-du-Pape. Bombastisch fruchtige Nase mit Himbeeren, Schwarzebeeren, trockene Pflaumen, Marzipan, Würze,... Das Ganze wirkt sehr reif, elegant, generös, breit und relativ tief, komplex und spannend, kurz gesagt unwiderstehlich. Die Kraft ist da, die umwerfende Eleganz aber auch. Und das Ganze bleibt sehr angenehm reif. Im Gaumen fallen neben der robusten, ausgewogenen und doch finessenreichen Struktur, die besonders samtigen Tannine und die Generosität der Frucht auf. Ein „pur plaisir“ für Liebhaber hedonistischer Weine, welche nicht auf schlanke Schönheiten fixiert sind. Der Abgang hält und hält an. Ein ganz klarer Erfolg. 18/20.

Auteur: Jean François Guyard
26.05.2013

Lektorat: Anthony Holinger

Toute reproduction interdite sans l'autorisation de l'auteur.

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 verteilen.