

POGGIO ANTICO

Brunello di Montalcino

D.O.C.G. Riserva 2003

Toscana

Empfehlung: Auf keinen Fall verpassen. Poggio Antico gehört den genialsten Weingütern der Appellation zu und der Brunello Riserva 2003 beweist, dass grosse Weine auch in einem durchschnittlichen Jahrgang erzeugt werden konnten.



Verkostungsdatum: 08.09.2009

„Sehr dunkle, fast schwarze, unabsetzbare Farbe, die unter gewissen Umständen an die faszinierenden Gewässer der nördlichen Meere erinnert. Verführerisches, sehr konzentriertes und zugleich zivilisiertes Bouquet nach ausgereiften Rotbeeren, Edelleder, Johannisbeerlikör, exklusiven, gerosteten Kaffeesorten, (dem Pigeage dankend) sorgfältig zerquetschte Zwetschgen, abgetrockneten Thymian. Vielleicht ein Hauch Tabak, vielleicht aber auch ein Hauch kandierte Orangenschale. Die Komplexität kann zweifelsohne dem Weinausbau (ein Jahr lang in 500Liter französischem Holz, dann zweieinhalb Jahre in grösseren slowenischen Fässern) zugeschrieben werden. Der Sangiovese erweist sich mit diesem Wein als eine phänomenale Rebsorte, die nicht zwangsläufig eine fruchtbare Freigebigkeit aufzeigt, sondern auch eine eindrucksvolle Rasse enthüllen kann. Die erste Nase bestätigt die Emphase des Jahrgangs 2003, obwohl sie sich nach zwei Tagen (ohne Kork auf der Flasche) deutlich abschwächt. Minimale Unterschiede zwischen den drei Aromenschichten. Schöner, breiter und wiederum verführerischer Antrunk, dieser Wein besitzt eine Klasse und zugleich eine Rasse, die zusammen jeden seriösen Weinliebhaber überzeugen. Im Gaumen übernehmen die kräftige Struktur, die Üppigkeit und die betörende Finesse die erste Rolle und scheinen die zusätzlichen Argumente (die tadellose Ausgeglichenheit, die ausgereifte Frucht -schwarze Beeren-, die Seidigkeit, der Stoff und die feingliedrigen, kräftigen Tannine...) derart zu umarmen, dass dieser an und für sich äusserst gelungene aber unspektakuläre Wein doch noch unwiderstehlich wird. Mit seinem retronasalen Nachhall nach Kakao und Zwetschgen und seinem lang andauernden Abgang vollendet dieser Brunello aus einem berühmten Weingut den Gesamteindruck: Wein darf seinen wahren Charakter zeigen, Spass und Behaglichkeit sind unermesslich. Meine Bewertung: 18.5/20“. So viel zur sensorischen Beschreibung.

Spannend ist der Wein auch aus anderen Gründen:

- Robert Parker scheint, diesen mit 90 Punkten bewerteten Wein nicht besonders zu goutieren. Zu seiner Entlastung stimmt es allerdings, dass sich der Jahrgang 2003 weder auf dem Niveau von 1997 noch auf demjenigen von 2004 befindet. Ob allerdings der Jahrgang in der Entscheidung, einen Wein zu kaufen, die massgebende Rolle spielen darf, bleibt offen. Poggio Antico beweist mit diesem Wein, genauso wie mit dem **Brunello di Montalcino Aleno 2003**, dass Paola Gobler (Weingutbesitzerin und Winzerin) Jahr für Jahr eine hervorragende Arbeit leistet. Ihre Erfolge und grosse Anerkennung begründet sie mit folgenden Worten „Im Leben engagieren Sie sich mit Leib und Seele in dem, woran Sie glauben. Ich habe nie daran gezweifelt, was Montalcino angeht. Poggio

Antico startete ganz klein und ist heute in 33 Ländern vertreten“.

- Nach einem erfolgreichen Studium an der Cornell University begann Paola Gobler ihr Berufsleben als Wertpapierhändlerin an der Mailänder Börse. Ihre Eltern kauften 1984 das heruntergekommene Weingut. 1985 wurde zum 4. Rang des jährlichen Klassements des Wine Spectators der besten Weine der Welt erkoren.
- Das Weingut befindet sich ca. 50Km südlich von Siena, auf einer Höhe zwischen 380 und 430 M.ü.M., produziert jährlich ca. 130'000 Flaschen. Poggio Antico genießt einen hervorragenden Ruf für seine modern vinifizierten Brunelli (ein grosses Kompliment).

Autor: Jean François Guyard, 11.09.2009



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.