

Geheimnisse des Bodens - Blut und Eisen:

Flaccianello und sein Zwillingbruder Vigna del Sorbo

2. September 2013 im *The Dolder Grand* in Zürich

Eine Vertikalverkostung im Rahmen des [concerto del vino italiano](#), von Caratello Weine AG



©Caratello

Das Dolder Grand in Zürich ist genau richtig für diesen Anlass. Im auf *understatement* gehaltenen Vortragssaal dominieren die grossen Panorama- Fenster. Diese lassen an diesem strahlend schönen Septembertag den Blick auf den Hotelgarten und auf die Schweizer Alpen im Hintergrund frei. Die Weine in den Gläsern leuchten dunkel wie flüssige Rubine. Das Licht in diesem Raum ist schlicht grossartig.

[Giovanni Manetti](#), seit 1968 Eigentümer und Leiter des Weinguts [Fontodi](#) sitzt entspannt lächelnd im angenehm kühlen Vortragssaal. Er wird den anwesenden Weinfreunden gleich sechs Jahrgänge seiner zwei kühnsten Weinkreationen vorstellen, angefangen mit dem Jahrgang 1995. Es ist eine Herausforderung, die er gelassen entgegenseht. Im Gegenteil, er freut sich offensichtlich darauf, seine Schöpfung von uns auf Herz und Nieren testen zu lassen. Er spricht von seinen Weinen wie von Familienmitgliedern. Er sinniert über das Klima in und um Panzano sowie über den Verlauf der Jahreszeiten, welche das



Klicken Sie das Bild an, um zum Film zu gelangen

Land und den Wein prägen. Die Böden beeinflussen die Rebe. Die Rebe prägt wiederum den Wein. Alles ist miteinander verbunden. Und mittendrin den Menschen und Weinproduzenten im Spannungsfeld zwischen Natur und Technik.

Giovanni Manetti ist eine der treibenden Kräfte in der Erneuerungsbewegung des Chianti Classico. Das 170 Hektar (ca. 80ha sind mit Reben bepflanzt) grosse Azienda Fontodi betreibt biologischen Rebbau (Biozertifiziert) und bewirtschaftet (wie früher auf allen Weingütern der Region) nicht nur Weinreben, sondern auch Oliven, Gerste und seit der Jahrtausendwende auch eine Rinderzucht. Die Rinder liefern den natürlichen Dünger für die Reben. Im Keller wird mit Spontanvergärung gearbeitet (im Unterschied zur Gärung mit Trockenreinzuchtheffen) und auch sonst wird der Wein auf seinem Weg in die Flasche immer schonend behandelt. Klar, das hören wir immer wieder, aber aus Giovanni Manettis Mund ist das eben nicht nur ein Lippenbekenntnis. Er hat ja heute die Beweise zwölffach dabei.

Die Weine

Um dem Leser möglichst viele Facetten dieser vielschichtigen Weine aufzuzeigen, haben wir uns diesmal entschlossen, von den meisten Weinen die Verkostungsnotizen von Jean-François Guyard und von mir zu veröffentlichen.



Fontodi „Vigna del Sorbo“ 1995, Chianti Classico DOCG Riserva

(ah): Die Farbe ist ein volles, dunkles Rubin. Kaum Nuancen von Reife, doch nicht mehr ganz frisch. Im ausgewogenen Bouquet Brombeeren und gekochte Zwetschgen, leichte *cigar-box*-Noten und mineralische Aspekte, alles harmonisch eingebunden. Es entsteht ein richtiges *Chianti Classico feeling*. Im Gaumen feingliedrig und herrlich beerenfruchtig. Vollmundig und samtig, trotz etwas rauer Säure. Rund und bekömmlich, mit irdischen und mineralischen Aromen. Auch hier wenige Reifetöne. Im Abgang etwas austrocknend, aber recht lang. Ein schöner, leicht gereifter Wein, der nach der Symbiose mit einem währschaftigen Gericht verlangt. 17/20.



Blick von der Tenuta Fontodi auf Panzano und die Concha d'Oro
©Der Weinweber

Fontodi, Flaccianello della Pieve 1995, Colli Toscana Centrale IGT

(ah): Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Rubin mit ersten Anzeichen von Ziegelrot am Glasrand. Im Bouquet schon leicht ausgezerrt wirkende, reife, rote Beeren und eine metallige Note. Auch im Gaumen deutlich reifer als der Vigna del Sorbo gleichen Jahres. Sanfte Beerenaromen und steinig-mineralische Aspekte. Nicht sehr vollmundig mit ersten Anzeichen von Ermüdungserscheinungen. Die komplexe Terroir-Aromatik ist allerdings noch sehr präsent: Noten von Fleisch, Rost und Blut. Im Abgang austrocknend, aber noch erstaunlich lang. 16.75/20.

(jfg): Giovanni Manetti machte alleine die Wetterentwicklung (kühles Jahr, dafür mit einem richtigen *Indian Summer*) für die Charakteristiken beider Weine des Jahrgangs

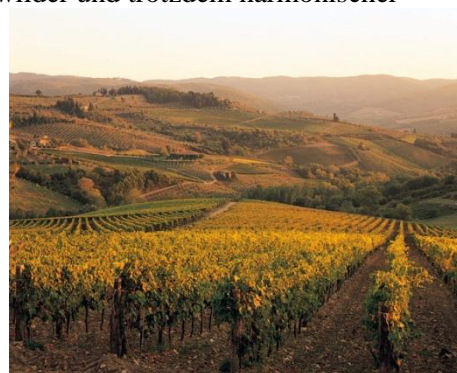
[1995](#) verantwortlich. Der [Flaccianello 1995](#) roch an diesem Tag nach roten Beeren und leicht nach frischen Pilzen (unerwartete Noten von Sellerieknollen waren ebenfalls vorhanden), was sich im Gaumen bestätigte. Im Hintergrund fielen einzelne Mokkanoten auf. Doch störten die für einen Sangiovese untypischen Noten bei einem altmodisch wirkenden Wein nicht (erst 2001 wandelte Giovanni Manetti seinen Stil, was den Wein auch massgebend verbesserte). Denn der Mund bot ein anderes Format. Frische, sanfte Beeren, schönes Zusammenspiel zwischen der Säure, der Frucht und dem Volumen. Klar gezeichnete Struktur und grosser Spassfaktor. Jogurt mit Rotbeeren im eher trockenen Abgang. 17/20.



Fontodi „Vigna del Sorbo“ 1997, Chianti Classico DOCG Riserva

(ah): Ein warmes Jahr im Chianti. Die Farbe ist ein üppiges, dichtes, dunkles Rubin. Im Bouquet Noten von Mocca, Blut und gekochten, roten Beeren. Harmonisch, rund und recht komplex. Im Gaumen vollmundig mit üppiger, komplexer Beerenfrucht und vielschichtigen Noten von Rost, Schiefer und Gewürzen. Kraftvoll und ungestüm, mit kräftiger Säure und reifen, subtilen Tanninen. Ein wilder und trotzdem harmonischer Wein, der wunderbar zu einem Rindersteak passt. 17.5/20.

(jfg): 85% Sangiovese und 15% Cabernet Sauvignon. Himbeeren, ausgereifte, eingekochte Preiselbeeren, etwas rote Johannisbeeren und ein schönes, samtiges, reintöniges Aromabild, welches allerdings durch die Säure herausgefordert wird. Diese verleiht bereits im Bouquet dem Wein eine spannende Lebhaftigkeit. Im Gaumen wirkt der [del Sorbo 1997](#) immer noch jung, die Säure dürfte eine weitere Lagerfähigkeit für fünf Jahre ermöglichen. Relativ rassige Zusammenstellung mit feinen und subtilen Tanninen, vielseitiger Fruchtigkeit und einem fülligen Abgang mit einer leichten Würzigkeit. 17.25/20.



©Fontodi Der Weinberg del Sorbo

Fontodi, Flaccianello della Pieve 1997, Colli Toscana Centrale IGT

(ah): Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Rubin. Im Bouquet komplexe Beerenaromen, Noten von Zigarre und *cigar-box*, Blutwurst und Wacholderholz. Im Gaumen vollmundig, schön füllig und mit herrlich harmonischer, komplexer, reifer Beerenfrucht. Aromen von Grillfleisch und Blutwurst. Ein richtig erotischer, reifer, hochkomplexer Wein mit samtigen Gerbstoffen. Kann ruhig noch gelagert werden. 18.25/20.

(jfg): Was für einen grossartigen Wein verkosten wir nun! Noch sehr jung bietet das Bouquet eine erfreuliche Komplexität, es geht buchstäblich in vielen Richtungen, wobei das Ganze extrem kohärent wirkt. Generöse Frucht sowie Würze, Rosendüfte und Himbeerlikör gestalten diese animierende Nase. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Eine klare Einkaufsempfehlung. 18/20.

Fontodi „Vigna del Sorbo“ 2001, Chianti Classico DOCG Riserva

(ah): Ein ausgewogener Chianti Jahrgang. Die Farbe ist ein recht helles Rubin. Im zur Zeit relativ verhaltenen Bouquet vielerlei rote Beeren: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und reife Cranberries. Dazu Noten von Kalk und Rost. Im Gaumen vollmundig, kraftvoll und üppig, mit seidiger Säure und deutlich präsenten Gerbstoffen. Die rote Beerenfrucht ist noch klar im sekundären Stadium. Jetzt schon sehr angenehm, aber mit viel Lagerpotential. 17.25/20.

(jfg): 90% Sangiovese und 10% Cabernet Sauvignon. Von den aromatischen Komponenten her ein schwarzer Wein. Beeindruckendes, komplexes Bouquet, mit welchem man sich lange beschäftigen kann. Wunderschönes Zusammenspiel zwischen

der perfekt ausgereiften Frucht (schwarze Kirschen), Tabaknoten und Rauchtönen. Der Gaumen bietet einen köstlichen, vielschichtigen Saft, eine schöne Harmonie, welche durch die Säure geliefert wird, und viel Spass. Giovanni Manetti machte uns während der Verkostung darauf aufmerksam, dass das Wetter stets ideal war. 17.5/20. Ein Wein für anspruchsvolle Liebhaber.



Fontodi, Flaccianello della Pieve 2001, Colli Toscana Centrale IGT

(ah): Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Rubin, deutlich dunkler als der Vigna del Sorbo gleichen Jahrgangs. Im Bouquet richtig cremig wirkende rote Beeren, verbunden mit sanften Barrique-Noten und ein Hauch Marzipan und Schiefergestein. Im Gaumen vollmundig mit schöner Fülle, aber auch elegant und harmonisch. Aromen von reifen, fleischigen Waldbeeren begleitet von komplexen Terroir-Noten: Rost, Blut, Grillwurst und mineralische Aspekte. Der Abgang ist lang – das Lagerpotential ist es auch. 17.75/20.

(jfg): Das Jahr der grossen Änderungen auf dem Weingut und insbesondere, was die Erzeugung des Flaccianello anbelangt. Wenn dieser reinsortige Sangiovese (bis 1984 konnte der Wein bis 15% weisse Rebsorten enthalten) nach wie vor in französischem Holz (bis 1990 50% neues Holz) ausgebaut wird, kommen die Trauben nicht mehr von einer einzigen Lage. Der Flaccianello 2001 wirkt von den Aromen her wie eine mit Schokolade und roten Beeren gefüllte Roulade, ansonsten sehr jung und leicht mineralisch. Der Gaumen besitzt eine seriöse, jugendliche und frische Struktur. Wenn sich das Ganze bereits harmonisch zeigt, fördern die Tannine noch ein paar Jahre Lagerung. 17/20. Das Potential für deutlich mehr ist vorhanden.

Fontodi „Vigna del Sorbo“ 2006, Chianti Classico DOCG Riserva

(ah): 2006 gilt als bedeutendes Jahr im Chianti. Die Aromabildung wurde durch hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag (30°C) und Nacht (10°C) begünstigt. Die Farbe ist ein ziemlich undurchdringliches schwarz-purpur-rubin. Im Bouquet rote und schwarze Beeren, vor allem Cranberries und Brombeeren. Dazu komplexe Aromen von Eisen, Blut, rohes Fleisch und ein Hauch Marzipan und Vanille. Im Gaumen vollmundig und fleischig wirkend. Ähnliche Aromavielfalt wie im Bouquet. Kraftvoll und maskulin, mit reifen Tanninen und eleganter, kühler Säure. Sehr langer, tanninbetonter Abgang mit viel *power* dahinter. Ein ungestümer Bulle ohne Manieren! 18+/20.

(jfg): Es wäre bestimmt interessant gewesen, beide Weine in den gelungenen Jahrgängen 2004 oder 2005 zu verkosten und auf 2006 zu verzichten. Denn 2006 sei gemäss Gambero Rosso ein anständiger, dennoch kein

grosser Jahrgang im Gebiet des Chianti Classico. Der Vigna del Sorbo ist zwar noch viel zu jung, dennoch ein unbestreitbar beeindruckender Wein. Kaufen, einkellern und vermutlich noch zehn Jahre vergessen. 18/20.

Fontodi, Flaccianello della Pieve 2006, Colli Toscana Centrale IGT

(ah): Die Farbe ist ein undurchdringliches schwarz-purpur-rubin. Im Bouquet konzentrierte Waldbeeren, vor allem Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Cranberries, dazu sanfte Noten von rostigem Eisen und frischem Blut. Im Gaumen sehr üppig und konzentriert mit viel reintönigen roten Beeren, solider Säure und ungestümen Tanninen. Ein komplexer, konzentrierter Flaccianello, der allerdings die übliche Harmonie und Eleganz etwas vermissen lässt. 17.75+/20.



©Fontodi Der Barriquekeller

(jfg): Wenn dieser Wein ein Chianti wäre, dürfte von Karikatur die Rede sein. Man liebt ihn oder kann damit nicht viel anfangen. Wirkt, als ob der Keller während der Vinifikation gebrannt hätte oder, als ob man diesen Sportler überstrapaziert hätte. Bin nicht überzeugt, dass dieser Wein altern kann. 16/20.

Fontodi „Vigna del Sorbo“ 2007, Chianti Classico DOCG Riserva

(ah): Ein fruchtbetontes Jahr; weniger langlebig als 2006. Die Farbe ist ein tiefes schwarz-rubin. Im noch etwas verhaltenen Bouquet viel üppige Waldbeeren, vor allem Griottes Kirschen (in Alkohol eingelegte, mit Schokolade überzogene Kirschen), Brombeeren und Cranberries. Dazu Aromen von frischem Blut und ein Hauch Eisen. Im Gaumen sehr viel vollmundige, üppige und komplexe Beerenaromen. Dazu grilliertes Fleisch und wiederum diese Aromen von Blut und Eisen. Er strotzt nur so vor kraftvollen, reifen Tanninen, vor allem im Abgang. 17.5+/20.



Fontodi, Flaccianello della Pieve 2007, Colli Toscana Centrale IGT

(ah): Die Farbe ist ein tiefes schwarz-rubin. Das Bouquet ist noch etwas verhalten, zeigt vor allem rote Waldbeeren, mineralische Aspekte und die typischen Blut- und metallige Nuancen. Im Gaumen vollmundig und üppig, wiederum viel rote Beerenfrucht, Veilchen, Cigarbox und mineralische Noten. Die Tannine prägen den Wein noch, vor allem im Abgang. 17.5+/20.

Fontodi „Vigna del Sorbo“ 2009, Chianti Classico DOCG Riserva

(ah): Die Farbe ist ein üppiges schwarz-rubin. Das Bouquet wirkt etwas plakativ, mit sehr viel rote Beeren, aber auch Veilchen, Gewürze wie Nelken und weissen Pfeffer, dazu sanfte toasting-Noten und wieder diese geheimnisvollen Noten von Blut und Eisen. Schön reife Aromen, die jetzt schon sehr viel Spass machen. Im Gaumen herrliche Aromen von Griottes Kirschen, Brombeeren, Portwein, grilliertem Fleisch und Garrigues-Kräutern. Wunderbar wild und vielfruchtig. Der Abgang ist sehr kraftvoll, lang und tanninbetont. 18+/20.



Fontodi, Flaccianello della Pieve 2009, Colli Toscana Centrale IGT

(ah): Die Farbe ist ein üppiges schwarz-rubin. Das Bouquet bietet vielerlei rote und schwarze Beeren, vor allem Brombeeren und Cranberries. Dazu Noten von Garrigues-Kräuter, Blut und Eisen. Im Gaumen vollmundig und vollfruchtig. Marzipan, etwas Vanille, Kirschen und Himbeergeist. Das Terroir-Trio Grillfleisch, Blut und Eisen fehlt auch hier nicht. Kraftvoll und ungestüm. Viel Fülle und viele Gerbstoffe, aber trotzdem auch eleganter als der Sorbo vom gleichen Jahrgang. 18+/20.

Fazit

Beide Weine haben eigenständige Persönlichkeiten mit eigenen, typischen Attributen. Obwohl sie verschiedenen sind, finden sich auch Gemeinsamkeiten wieder. Die vertikale Vergleichsverkostung hat gezeigt, dass vor allem ab dem Jahrgang 2001 ganz typische Geschmacksmerkmale immer wieder hervortreten, z.B. Aromen von grilliertem und rohem Fleisch, Blut, Rost und Eisen – Merkmale, die Weine aus anderen Weinanbaugebieten so kaum jemals aufweisen.

- In den meisten Jahren ist der Vigna del Sorbo (Jahresproduktion ca. 30'000 Flaschen) kraftvoller und ungestümmer, mit dominanten Tanninen und mit etwas grösserer Lagerfähigkeit. Der historische Rebberg *Vigna del Sorbo* ist mit 45-jährigen Reben aus 90% Sangiovese und 10% Cabernet Sauvignon bepflanzt. Der Cabernet gibt diesem *Cru* die zusätzliche Kraft und das etwas grössere Reifepotential. Ausgebaut wird er während 24 Monate in zu 50% neuen Eichenfässern aus Tronçais und Allier.
- Der Flaccianello (Jahresproduktion ca. 60'000 Flaschen) hingegen ist in vielen Jahren deutlich eleganter, geschmeidiger und mit einer beinahe cremigen, tiefgründigen Textur ausgestattet. Er ist eine 100% sortenreine Cuvée aus den besten Sangiovese-Trauben des Gutes. Ausgebaut wird er während 24 Monate in Eichenfässern aus Tronçais und Allier.

Autor: Anthony Holinger
12. September 2013
Lektorat: Jean François Guyard



Dieser 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 verteilen.