

Messorio 1998-2008

Eine Vertikalverkostung

Ein Anlass von Lucio Croce, [Passion Vino](#)
26. Oktober 2012, Zürich



600 Flaschen Messorio wurden 1994 abgefüllt. Eugenio Campolmi und seine Frau Cinzia Merli freuten sich riesig über die Qualität dieses Jahrgangs. 11 Jahre zuvor hatten sie das [Weingut](#) aus eigener Kraft gegründet, mit der Absicht zu zeigen, dass sich die etruskische Stadt namens Bolgheri auch aufgrund ihres Bodens, des lokalen Mikroklimas und aller weiteren Voraussetzungen, welche die Erzeugung grandioser Weine ermöglichen, einen beneidenswerten internationalen Ruf erschaffen kann.

30 Jahre nach der Gründung dieses Weingutes (1983) wissen wir es alle, dieses Ehepaar, welches sich dem Motto „zurück zur Natur“ verschrieb, hatte definitiv recht. Genialität und Risikobereitschaft führen zu solchen Ergebnissen. Zurück zum Jahrgang 1994. Robert Parker erteilte diesem Jahrgang des Messorio nicht weniger als 96/100. Wie hat Robert Parker dieses Weingut entdeckt? Die Geschichte erzählt wenig darüber ob er das Weingut während einer seiner unzähligen Reisen nach Italien (insbesondere in die Toskana) entdeckte oder, ob er den Hinweis vom 1964 geborenen Firenzer [Luca D'Attoma](#) erhalten hatte. Zwischen 1989 und 1992 hatte der junge Önologe, welcher seine Abschlussarbeit über das Thema des Unterbruchs der Gärung und über die Förderung der Spontanvergärung der Moste mit Naturhefen geschrieben hatte, bereits für verschiedene namhafte Weingüter in der Toskana gearbeitet. 1991 begann D'Attoma seine Zusammenarbeit mit Le Macchiole und mit [Tua Rita](#).



©Le Macchiole Cinzia Merli

Die Jahrgänge des Messorio haben sich mit ihren Bewertungen aneinander gereiht. Stets mit stolzen Noten. Bei Parker, in der Regel deutlich höher als bei Stephan Tanzer oder beim Wine Spectator. Da aber Parker das Tempo bestimmt... Le Macchiole entwickelte sich zum prestigeträchtigen Weingut, auf welchem die grosse Konkurrenz zum Redigaffi vinifiziert wird. Der Messorio ist heute einer derjenigen italienischen Weine, welcher jeder ehrliche Weinliebhaber kennen muss. Neben diesen zwei Titanen [dem Messorio vom Weingut Le Macchiole und dem Redigaffi vom Weingut [Tua Rita](#) anm. der Red.] sind weitere italienische Weine wie der Alzero, die Eliteweine von Angelo Gaja, verschiedene Baroli und Barbaresci von Bruno Giacosa, Giacomo Conterno, Roberto Voerzio und anderen, die Amarone Weine von Romano dal Forno und Quintarelli und der fabelhafte und rare Vin Santo Occhio di Pernice des Weingutes Avignonesi und last but not least ohne Zweifel, der Trebbiano d'Abruzzo vom Cultissimo Edoardo Valentini (sein Sohn Francesco leitet heute die Azienda) Weine, welche jedem Weinliebhaber bekannt sein sollten.



Die Weine

Wir beschreiben die Weine in der chronologischen Reihenfolge des Jahrganges, geben aber an, in welchem Glas der jeweilige Jahrgang ausgeschenkt wurde. Zusätzlich geben wir die Bewertungen von Robert Parker an, da sie den ganzen Abend als Referenzen galten (was auch erklärt, dass die Punkte nach dem 100/100 System erteilt wurden). Der Messorio ist stets ein reinsortiger Merlot. Die Durchschnittsbewertungen wurden aufgrund der gelieferten Ergebnisse der 16 TeilnehmerInnen berechnet.



Messorio 1998 (Glas Nr. 7)

96/100 Parker.

Undurchdringliches, dichtes Dunkelrot. Tolle Fruchtsüsse im fabelhaften Bouquet, erinnert an einen fetten, lebhaften Amarone. Der Eindruck bestätigt sich im animierenden, dichten und perfekt ausgereiften Gaumen. Enormer Sex-Appeal. Grossartige Kräuterwürze mit Maggikraut-Reminiszenzen.

(hps): 95/100

(jfg): 19.25/20 (97/100)

Durchschnittsbewertung: 91/100

Messorio 1999 (Glas Nr. 5)

98/100 Parker.

Sehr dunkle Farbe, zudem trüb. In Anbetracht des Alters dieses Weins gibt es aber keine Ausrede und Erklärung für diesen Mangel. Vegetabile Nase, irgendwas stimmt hier doch nicht! Noten nach feuchtem Waldboden, Herbstregen,... Wir sind uns einig, dieser Wein weist einen deutlichen Fehler auf. Schade. Insbesondere, weil der Gaumen extrem kommunikativ war. Keine Bewertung.

(hps): fehlerhaft

(jfg): fehlerhaft

Messorio 2000 (Glas Nr. 8)

92/100 Parker.

Undurchsichtige Farbe mit leicht bräunlichen Rändern. Grossartige Nase mit viel Kräuterwürze, schwarzer Schokolade, Trüffeln, dunklen Sprüngli-Pralinen. Unglaubliche und zugleich geniale Struktur mit würzigem, süßem, fruchtigem Zusammenspiel (die Italiener nennen dies Tarantella), harmonisch bis es nicht mehr geht, wobei dieser Wein bereits beginnt, sein Alter zu zeigen. Wird aber noch wunderschön altern. Leicht alkoholischer Abgang.

(hps): 97/100 (jfg): 18.75/20 (95/100)

Durchschnittsbewertung: 92+/100



Messorio 2001 (Glas Nr. 10)

97/100 Parker.

Dunkles, tiefes und gereiftes Rot. Fruchtige Nase, welche buchstäblich animiert und begeistert. Der ideale Tischwein für dekadente Momente. Grossartige Süsse im Stil eines ausserordentlichen Barolo. Breite Struktur im Stil eines Flugzeugsträgers und eine bewundernswerte Harmonie. Umwerfend. Sehr konzentrierter Gaumen mit verschwenderischer Frucht, insbesondere Brombeeren, aber auch Rosinen. Pelzige, überladene Tannine, welche noch viel Zeit beanspruchen werden. Starker Wein, etwas zwischen einem Egri Bikaver alter Schule (das waren Weine!!!) und einem barbarischen Schwarzenegger, welcher entschieden hätte, seine samtige Seite zu zeigen.

(hps): 95/100 (jfg): 18.5/20 (94/100)

Durchschnittsbewertung: 94/100



Lucio Croce, Passion.Vino.org organisierte die Verkostung

Messorio 2002 (Glas Nr. 3)

90/100 Parker.

Eugenio Campolmi verstarb 2002 an der Folge einer schweren Krankheit. Cinzia Merli entschied sich dafür, den Wein dennoch zu produzieren, verkaufte ihn allerdings zum halben Preis.

Dunkle Farbe mit bräunlichem Rand. Schöner, (leicht muffig werdendes) süssliches Nasenbild, welches Eleganz und Klasse ausstrahlt. Distinguiert! Kräftiger (hps) / mitteldichter (jfg) Körper mit einer erfreulichen Vielfalt an Beeren, wobei die Brombeeren klar dominieren. Süsse Frucht mit Charme. Leider stört die Säure, welche trocken wirkt. Wieder dieser markante Alkohol (offiziell 14.5%). Schöne Fruchtaromen im Abgang. Addendum (jfg): Guter Wein, welcher allerdings besser verkauft werden sollte.

(hps): 91/100 (jfg): 17.5/20 (90/100) Durchschnittsbewertung: 91+/100

Messorio 2003 (Glas Nr. 2)

93/100 Parker.

Mitteldunkelrot mit stark aufhellenden Rändern. Wunderbares, würzig-fruchtiges Bouquet (Pflaumen und Rotbeeren) mit Tiefsinn und Subtilität. Perfekt gereifter, grosser Wein mit klarer, verführerischer Frucht und vegetabilen Noten, Champignons und raffiniertem Toasting. Zunächst fragt man sich, wohin uns dieser Wein führt, dann mit der Zeit entwickelt er eine grosse Klasse und viel Kultur. Kantiger Abgang mit vorhandener Säure und viel Alkohol. Wir haben uns allerdings stets die Frage gestellt, ob so viel Alkohol in diesem Wein (unabhängig vom Jahrgang) ein Ziel des Winzers

ist. Was uns dafür beruhigt, ist die Tatsache, dass sich der Alkohol mit der Reife einbinden wird. Der 2003er verfügt in diesem Sinne über ein schönes, vielversprechendes Potential.

(hps): 95/100 (jfg): 18.5/20 (94/100) Durchschnittsbewertung: 92+/100



Messorio 2004 (Glas Nr. 12)

96/100 Parker, 100/100 Wine Spectator.

Schönes Dunkelrot, nur sehr schmaler Wasserrand. Harmonisches Bouquet mit Brombeeren und schwarzen Kirschen. Alkohol für jeden. Wer mit Alkohol nichts anfangen kann, sollte mit dem Geniessen dieses Weines besser noch 15 Jahre zuwarten. Aggressiver Abgang, noch viel zu jung.

Addendum (jfg): Die Flasche wurde bestimmt zu spät entkorkt und konnte sich daher nicht entfalten. Zwei Stunden später bei einer anderen Verkostung (Best Bottle Reserve von Wein-Events) bewertete ich diesen Wein mit 19/20 (96/100)...

(hps): 92/100 (jfg): 18/20 (92/100) Durchschnittsbewertung: 96/100



Messorio 2005 (Glas Nr. 4)

93/100 Parker.

Mitteltiefe Farbe. Wunderliche Nase, welche eher an einen Bordeaux erinnert. Dafür ein sehr frisches Bouquet mit dunkler Frucht, welche sich auch am Gaumen entfaltet. Dennoch ein Hin und Her in den Gefühlen, mal liebt man ihn, mal weiss man es nicht mehr so genau. Es fehlt auch eine klare Vielschichtigkeit. Zumindest am Anfang. Denn dieser Wein öffnet sich nach einer Weile und zeigt sich in einem völlig anderen Profil. Finesse und Harmonie, es könnte mit einer japanischen Federarbeit verglichen werden. Demonstrativ ist der Messorio 2005 nicht, er unterscheidet sich somit vom 2004er auf eklatante Art. Schliesslich haben wir uns doch noch durch diesen Wein und seinen eleganten Stil verführen lassen.

(hps): 93/100

(jfg): 18.5/20 (94/100)

Durchschnittsbewertung: 94/100

Messorio 2006 (Glas Nr. 9)

98/100 Parker.

Junge Farbe, klares Rubinrot. Im Bouquet Rote Beeren in Hülle und Fülle. Viel zu jung, Kindermord, dieser Wein muss noch ruhen und reifen. Frischer, fruchtiger Gaumen, aktuell ohne grosse Bedeutung. Unsere Bewertungen trennen sich... Also wieder verkosten und in Ruhe bewerten.

(hps): 90/100

(jfg): 19/20 (96/100)

Durchschnittsbewertung: 96/100

Messorio 2007 (Glas Nr. 6)

96/100 Parker.

Klares, jugendliches Rot. Frisches, dezentes Bouquet, welches noch sehr viel Reifezeit beanspruchen wird. Anständiger Gaumen, wobei es gegenüber den anderen Jahrgängen an Komplexität und Würzigkeit fehlt. Einfach und sauber gestrickt. Pelzige, kräftige Tannine. Allgemein ein viel zu junger Wein, um objektiv bewertet zu werden.

Addendum (jfg): Der Spagat zwischen einem ultramineralischen Bouquet und einem ausserordentlich konzentrierten Gaumen. Vor einigen Jahren hätte ich bestimmt behauptet, dass alle Komponenten, alle Aromen und alle Einzelheiten dieses Weins mit einer Präzisionswaage abgewogen wurden, damit alles so perfekt

wirkt. An diesem Abend eindeutig mein Lieblingswein. Die technische Note spielt zwar eine entscheidende Rolle bei der Gesamtbewertung, Hedonismus macht jedoch die Entscheidung. Kaufen!

(hps): 89/100

(jfg): 19/20 (96/100)

Durchschnittsbewertung: 95/100

Messorio 2008 (Glas Nr. 1)

97/100 Parker.

Schönes Rubinrot. Kräftiges Bouquet mit einem gelungenen süss-säuerlichen Zusammenspiel. Wirkt jugendlich. Expressiver, strukturierter Gaumen mit einer herrlichen Mineralität, einer grossartigen Fruchtsüsse. Aktuell zeigen sich die prägnante Säure und die bemerkenswerten Gerbstoffe noch zu dominant. Zu jung!

Addendum (jfg): Aus einem mir nicht klaren Grund erinnert mich dieser Wein an einen französischen Mokkakuchen.

(hps): 92/100

(jfg): 18/20 (92/100)

Durchschnittsbewertung: 94+/100

Petrolo, Galatrona 2000 (Piratflasche, Glas Nr. 11)

95/100 Parker. Reinsortiger Merlot.

Eher aufhellende Farbe, insbesondere gegen den Rand. Sofort wissen wir, dass es kein Messorio sein kann. Dennoch ein gigantischer Wein, welcher eigentlich in jedem Keller seinen Platz verdient. Aber auch kein bombastischer, verdorbener Masseto, welchen die Leute bewundern, ohne zu wissen, wie lange noch. Vielschichtige Nase mit Knorr-Würze, Malz, Schokoladenmousse, Graphit,...

Tannin ohne Ende, dieses spielt mit den Noten bitterer Mandeln. Etwas Dekadentes und zugleich unwiderstehliches. Wiederum eine kräftige Würzigkeit im Abgang. Unbedingt warten, aktuell ein Kindermord. Wirkt wie der jüngste Wein der ganzen Serie.

(hps): 92/100

(jfg): 19/20 (96/100)

Durchschnittsbewertung: 95+/100

Autor: Jean François Guyard & Hanspeter Saner
24. Oktober 2012

Lektorat: Urs Senn

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.