



© Gambero Rosso

Gambero Rosso Die Tre Bicchieri Web Show 2020

Der bekannteste Weinführer Italiens "Gambero Rosso Vini d'Italia" ([Link](#)) veranstaltete am 8. Juli 2020 ein Online-Tasting exklusiv für Schweizer Journalisten. Hier erfahren Sie, welche sechs Tre Bicchieri-Weine uns durch Marco Sabellico, den Senior Kurator von Gambero Rosso Vini d'Italia und durch die ebenfalls online anwesenden Winzer vorgestellt wurden.

Ein Team von über sechzig Verkostern liefert seit nunmehr knapp 30 Jahren jährlich bei zahlreichen Blindverkostungen die Gewähr für Qualität und Unabhängigkeit der Beurteilungen und

wählten für die Ausgabe 2020 aus rund 45.000 Proben die Besten aus. 22.586 Weine und 457 Tre Bicchieri-Weine schafften es in die Ausgabe 2020. Diese erschien bereits im Oktober 2019, ist in zahlreichen Sprachen - sogar auf Chinesisch - zu erhalten und umfasst über 1000 Seiten. Tre Bicchieri (= „drei Gläser“ – aus einer Auswahl von 1-3) ist die höchste Bewertung des umfangreichen Weinführers, der neben den Weinen auch zahlreiche Informationen zu den Winzern, deren Betriebsgrösse, Anbaumethoden, Besuchszeiten und Angebote sowie über Anbaugebiete und Weinstile enthält. Zu beachten ist hierbei, dass je die besten Weine aus einer bestimmten Region prämiert werden und sich daher kein Barolo mit einem Negro Amaro messen muss. Auch kommt es durch aus vor, dass ein bestimmter Wein bereits über 10 Mal in Folge in den Genuss der Höchstnote Tre Bicchieri kommt.

Ausgewählt wurden für das Online-Tasting eine Selektion der aussergewöhnlichsten mit Tre Bicchieri prämierten Weine der Ausgabe 2020. Lassen Sie sich überraschen!



Marco Sabellico eröffnet die Verkostung



Die Weine

Antica Cascina dei Conti Di Roero ([Link](#)), **Roero Arneis Vezza d'Alba 2019**



Antica Cascina dei Conti di Roero

Die Geschichte des piemontesischen Unternehmens begann in den fünfziger Jahren mit dem Kauf eines Bauernhofes durch die Familie Olivero in Valmenera in Vezza d'Alba. In den siebziger Jahren begann man dann mit dem Weinanbau. Heute leiten Daniela Olivero und ihr Ehemann Luigi das Unternehmen und bewirtschaften über 13 Hektar auf den Gemeinden Monteu Roero, Canale und Vezza d'Alba. Angebaut werden nur einheimische Rebsorten, d.h. insbesondere Arneis, Bonarda, Barbera, Favorita und Nebbiolo.

Der Arneis wurde auf sandigem Boden angebaut, die Trauben wurden sanft gepresst, bei 16/17° langsam vergoren und lagerten sechs Monate im Edelstahltank.

Alkohol: 13%. Blasses Zitronengelb mit grünen Reflexen. An der Nase Akazienblüten, reife Zitrone, reife Pampelmuse, gelbe und grüne Äpfel, eine leichte Kamille-Note. Im Gaumen eine leichte Perlage, etwas unreife Grapefruit, reife Zitronen, etwas Quitte, schön mundfüllend, salzig, cremig, rund, trocken, frische stützende Säure. Abgang lang, fruchtig, lecker und mit einer schönen markanten Säure. **17.5/20** (91/100).

Passt zu guten frischen Calamari Fritti, Crevetten, Safran Risotto, weichem Käse oder einfach zum Apéro.

Nicht erhältlich in der Schweiz. In Deutschland ggf. noch bei [Xtrawine.com](#) für €9.86.

Soc. Agr. Panizzi ([Link](#)), **Vernaccia di S. Gimignano Riserva 2015**



Der Toskaner Giovanni Panizzi gilt als ein Pionier der modernen Vernaccia-Renaissance von San Gimignano. Sein Weingut baute er am Ende der 1970er Jahre um das Landgut Santa Margherita herum auf. Es gehört heute Simone Niccolai, der das Gut und auch die Weinvielfalt weiter ausgebaut hat. Neben dem verkosteten Jahrgangs-Vernaccia werden auch ein klassischer Vernaccia, ein Vernaccia aus einer Einzellage, ein Pinot Nero, ein Chianti Riserva, ein Rosé, ein Premiumwein aus Sangiovese, Merlot sowie Cabernet Sauvignon -der Folgore Rosso- und ein Passito produziert. Neu wird auch Olivenöl vermarktet und Agrotourismus betrieben.

Die 100% Vernaccia-Trauben des Riserva werden nicht entrappt und sanft gepresst. Die Gärung sowie die Reifung erfolgt in neuen französischen Eichenfässern. Danach erfolgt eine weitere Reifung sieben Monate in Edelstahlfässern und weitere 24 Monate in der Flasche. Bereits 1998 hat dieser Wein zum ersten Mal Tre Bicchieri erhalten!

Alkohol: 13.5%. Blasses Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase Birnen, Holunder, Guave, schöne zarte Eichennoten und eine sanfte gefällige Mineralik. Im Gaumen cremig, rund, trocken, frische stützende Säure, grüner und gelber Apfel, grüne Stachelbeeren, fast reife Ananas, Mirabelle, unreife Banane, nasser Stein, Mandeln, etwas Vanille, perfekt integrierte Eichennoten und Schiefer. Elegant und süffig. Langer, frisch mineralischer und leicht mandelbetonter Abgang. **17.75/20** (92/100).

Passt zu Crevetten mit Safrankäuterbutter, festem weisem Fisch und einem guten mittelwürzigem Blauschimmelkäse oder einfach zu geräucherten Pistazien.

Erhältlich in der Schweiz bei [Vinidamato](#) für CHF 26.50 und in Deutschland für €23.90 bei [Vicampo.de](#), €22.50 bei [Vinomi](#) und [Perbaccowein](#), €24.90 beim [Bremer Weinkolleg](#), €174.80 die sechs Flasche bei [Inter-Wein](#).



Mandrarossa ([Link](#)), Cartagho 2017 Mandrarossa, Sicilia DOC



Als nächstes wurden wir nach Sizilien gelockt. MANDRAROSSA ist ein Grosskellerei mit ca. 2.000 Erzeugern. Erstverantwortlich für dieses Grossprojekt, das sich für Erzeuger, Soziales und den Erhalt der Landschaft einsetzt war der Diego Planeta, der gleichnamigen Azienda, der die Weine auch international vermarktete. Sein Werk wird heute durch Giuseppe Bursi weitergeführt.

Der 100% Nero d'Avola wächst auf vorwiegend sandigem Boden. Die Trauben zunächst bei 22-25° für acht bis zehn Tage mazeriert und vergoren, dann 24 Monate in Barriques plus vier Monate in der Flasche gereift.

Alkohol: 14%. Mittleres Granatrot. An der Nase getrocknete Rosinen, saure Kirschen und Brombeerkonfitüre, Dörripflaumen, Rumtopf, Vanille, ein Hauch von Tonkabohnen und von Rumschokolade wie früher bei Omi. Am Gaumen frisch, trocken, saure Kirschen, präsent aber milde Tannine, etwas Kubebenpfeffer, Ledernoten und eine elegante Eichennote. Ein eher internationaler Stil. Langer Abgang mit Sauerkirschen und einer zarten Würze. **17.25/20** (90/100).

Passt gut zu Rehrücken mit Preiselbeeren, reifem Pecorino-Käse, 75%iger Schokolade aus der Dominikanischen Republik und Rheintaler Ribelmais.

Erhältlich in der Schweiz bei [Vinello](#) CHF 18.83 sowie in verschiedenen Formaten ab CHF 21.05 bei [Tannico](#) und in Deutschland an [verschiedenen Adressen](#), darunter [GBZ Weinkontor](#) für €12.57 und [Superiore](#) für €13.55.

Tenute Lunelli ([Link](#)), **Auritea 2016**, Costa Toscana IGT



Die toskanische Familie Lunelli ist eigentlich für ihre herausragenden Schaumweine bekannt. Camilla, Alessandro, Matteo und Marcello Lunelli haben sich jedoch auch den territorialen Sorten verschrieben. Ihre Weingüter sind auf ökologische Nachhaltigkeit ausgerichtet. In dem Gebiet von Terricciola, entlang der Pisaner Hügel, kultivieren sie Sangiovese und internationale Klassiker. Die daraus entstehenden Weine sollen durch ihr Profil, ihren Stil und ihre Autorität überraschen.

Der verkostete 100% Cabernet-Franc wächst auf einem Boden mit hohem Tongehalt und reich an fossilen Muscheln. Nach einer 42-stündigen Kaltmazeration bei 12° folgte eine Vergärung bei 26-28° im Stahltank. Die Reifung erfolgte 18 Monate in französischen Barriques und 12 Monate in der Flasche.

Alessandro Lunelli präsentierte uns selbst diesen voll organisch zertifizierten Topwein, der seit über 20 Jahren nach dem Fossil Arca Aurita, das im Boden der ([Link](#)) vorkommt benannt wurde.

Alkohol: 14.5%. Mittleres Rubinrot. An der Nase reife schwarze Pflaumen, Vanille, Eiche, Veilchen, schwarze Kirsche, Lakritze und Waldbeerenkonfitüre. Sehr spannend! Im Gaumen trocken, frisch, wohlig wärmend, elegante Rumtopfnoten, Zeder, Lakritze, sanfte Tannine. Ein Hammer! Das ist lecker und macht Spass! Langer würziger, süsser Abgang. Wir geben ihm ganze **18.5/20** (95/100).

Passt zu einer 75%igen Schokolade, Kalbsrack vom Grill, Polenta mit Lamm guten Salami und frischem knusprigem Brot vor dem Kamin, Kalbsbraten vom Grill, Pasta mit Butter, Nüssen und Salbei.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 63.37 bei [Tannico](#). In Deutschland ist er leider kaum noch erhältlich.

Torrevento ([Link](#)), **Vigna Pedale 2016**, Castel del Monte Rosso Riserva DOCG



Das apulische Weingut Torrevento von Francesco Liantonio verfügt über knapp 250 Hektar eigenen Grundbesitz nahe dem durch Kaiser Barbarossa bekannten Castel del Monte, grösstenteils innerhalb des Parco Rurale della Murgia und auf einem typisch felsigen, karstigen Kalksteinboden. Zugepachtet werden zudem mehr als 200 Hektar, die sich vom Valle d'Itria bis zur Primitivo-Region des Salento erstrecken. Es werden fast ausschliesslich traditionelle Sorten angebaut, wobei Nero di Troia und Aglianico die Hauptrolle spielen.

Der von uns verkostete 100% Nero d'Avola mit einem erstaunlich guten Preis-Leistungs-Verhältnis wurde mit einer langen Mazeration produziert und reifte dann für insgesamt 18 Monate im Fass, im Betontank und in der Flasche.

Alkohol: 13.5%. Tiefes Rubinrot. An der Nase Veilchen, neues Wildleder, schwarze Kirschkonfitüre, reife Brombeeren, etwas Vanille, Eiche- und Rauchnoten, 60%ige Schokolade, und leicht balsamische Noten. Im Gaumen trocken, samtig, süffig, zart geschliffene Tannine, reife Sauerkirschen, wie wenn man darauf beißen könnte, Eiche und etwas Erde. Der Wein fasziniert und daher ist es nicht verwunderlich, dass er bereits 10 Mal die Auszeichnung Tre Bicchieri erhielt. Langer süffig leckerer Abgang. Wir geben ihm sehr gerne **17.5/20** (91/100).

Passt zu einer guten Salami und frischem knusprigem Brot vor dem Kamin, Kalbsbraten vom Grill, Pasta mit Butter, Nüssen und Salbei.

Erhältlich in der Schweiz bei [Vinovintana](#) für CHF 12.50 und in Deutschland bei [Galperiono](#) für €9.19.

Tenuta Sant'Antonio ([Link](#)), **Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2015**

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Das Schlusslicht der Verkostung bildete dieser Amarone. Das Weingut der Brüder Castagnedi erstreckt sich entlang eines Bergkammes, der das Mezzane-Tal und das Marcellise-Tal durchtrennt. Hierzu gehören auch Weinberge, die sich nach Osten, in Richtung des Illasi-Tals, erstrecken. Die Oberfläche des stark mergelhaltigen Bodens hier ist fast weiss, da ihr die Nährstoffe entzogen sind. Die Erde ist sauer. Die Rebwurzeln sind hier gezwungen tief in die Erde zu gehen. Die Lese erfolgte in zwei Durchgängen und von Hand. Erste 1989 beschloss die Familie 30 ha Rebland auf dem Gebiet der Gemeinde Mezzane zu erwerben und den familieneigenen Besitz hierdurch auf rund 50 Hektar zu erweitern. Der Vater des Winters Antonio Castagnedi, der uns diesen Amarone selbst präsentierte Wein war der Gründer der Weinbaugenossenschaft in Colognola ai Colli und war zuerst gegen diesen Erwerb. Die Weine der Tenuta Sant' Antonio (benannt nach dem Vater der Brüder) gehören jedoch heute zu den Vorzeigeweinen der Region. Pro Jahr werden rund 350.000 Flaschen abgefüllt und in inzwischen über 30 Länder verkauft.

Der uns präsentierte Star-Amarone des Hauses enthält 70% Corvina und Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina und 5% Oseleta. Er reifte drei Jahre im Tonneaux und wurde mit nur wenig Schwefel produziert.

Alkohol: 16 %. Tiefes Rubinrot. An der Nase ein Potpourri getrockneter Früchte aus Kirsche, Brombeeren, schwarzer Pflaume und etwas Eukalyptus gemischt mit Lakritze, Vanille, einer schönen leichten Zigarillo-Tabaknote, 70%+ige Schokolade, Eiche und Rumtopfanklängen. Im Gaumen fruchtig, samtig dicht, voller, schöner, komplexer Körper, frisch, sehr ausgewogen, sanfte, geschliffene Tannine, Whiskypfeffer, Vanille und Fruchtkompott aus den Früchten an der Nase. Ein sehr eleganter und fast für die Ewigkeit gemachter Amarone Bravo! Langer, samtig, fruchtiger und würziger Abgang. **18.25/20** (94/100).

Passt gut zu einer leckeren Zigarillo oder einem sanft-würzigen kleinen Zigarrenformat, Tagiata vom Rind oder vom Pferd, Pferdefilet, original Spaghetti Carbonara, geschmortem Rinderbraten mit Polenta und zu einem gut gereiften Gruyere Käse.

Erhältlich in der Schweiz bei [Vinisacripantini](#) für CHF 60.- sowie bei [Tivinum](#) und [DM Vini](#) für CHF 63.- und in Deutschland bei [Superiore](#) für €47.67 und an weiteren [Adressen](#).

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
27. Juli 2020

Lektorat + Layout: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 14 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.