©Gambero Rosso

Gambero Rosso
Die Tre Bicchieri Web Show 2021

In einem durchaus turbulenten Kontext, demjenigen einer Pandemie, die alle Menschen und Unternehmen in Italien hart trifft, fand die Gambero Rosso Tre Bicchieri Roadshow 2021 am 11. März in Zürich statt. Der virtuelle Anlass wurde exklusiv für Schweizer Journalisten organisiert. Der charismatische Marco Sabellico, der Senior-Kurator von Gambero Rosso Vini d'Italia, leitete die Präsentation, an der auch die ebenfalls online anwesenden Winzer*innen teilnahmen. Die Gäste hatten über eine Woche im Voraus 14 Weine erhalten, die wir nun im vorliegenden Bericht bewerten.

Marco Sabellico während der Online-Verkostung

2020, das Coronajahr, wie weiter?

Corona hin oder her. Gastronomie zu, HORECA zu, alles monatelang geschlossen, was eigentlich ein gravierendes Risiko für den italienischen Weinbau hätte darstellen können. Im Juni 2020 war die Rede davon, dass es einer beträchtlichen Anzahl von Weingütern an Liquidität fehlen würde und dass ein nicht zu unterschätzender Teil davon konkursgefährdet sei. Doch zeigten die Exportzahlen – nach einem schwierigen Start in den ersten Monaten der Ausbreitung der Pandemie –, dass sich die Begeisterung der Weinliebhaber für die italienischen Erzeugnisse schliesslich nicht abschwächte. Ganz im Gegenteil. Nicht nur im Formel-1-Rennsport hat Italien mit dem Ersatz des traditionellen Champagners durch Prosecco einen entscheidenden Sieg errungen. Nein, der Exportmarkt der italienischen Weine boomte nicht, er ist mit über 50 Prozent des Gesamtabsatzes immer sehr stark gewesen. Ende 2020 wurden Zahlen veröffentlicht, die diese Robustheit bestätigten. Der Export schrumpfte lediglich um 2.2 Prozent (Link) gegenüber 2019. Was wiederum in konkreten Zahlen bedeutet, dass rund 150 Millionen Liter mehr Wein in den Weinkellern lagerten als im Vorjahr. Ja, es gibt die Berichte in der internationalen Presse, der Landwirtschaftsverband Coldiretti (Link) müsse reagieren. Konkret fordert der Verband 150 Millionen Euro – genauso wie die französischen Verbände 250 Millionen Euro gefordert haben – und eine «Notfalldestillation» von 25'000 Liter Wein.

Dank des Coronavirus – eine zynische Beschönigung einer tragischen Realität, wir dürfen nicht vergessen, dass unser südlicher Nachbar gemäss der WHO (Link) den zweiten Platz im europäischen Opfer-Ranking belegt – konsumieren die Privathaushalte mehr Wein. Mehr Wein unter anderem aus Italien. In der Krise sind die romanischen Kulturen in der Regel sehr kreativ, Gefahren werden zu Herausforderungen und, wie die Franzosen es sagen, «Impossible n'est pas…». Die italienischen Weinverbände, die italienischen Produzenten haben es bewiesen, sie – die Italiener, nicht nur die Franzosen – machen das Unmögliche schliesslich doch möglich. Statt die üblichen, charakterlosen Massenpfützen (©Florian Wiederkehr (Link)) zu verkaufen, begannen die üblichen Handelskanäle – ja, auch die Supermärkte –, anspruchsvolle und ausgereifte Erzeugnisse anzubieten. Das italienische Internet wird oft verspottet, die Websites seien meistens sehr schön ausgebaut, doch nicht immer sehr praktisch. Manchmal sogar wegen fehlender Funktionalitäten unbrauchbar. Plötzlich in diesem Coronajahr starteten aber die innovativen Webakteure, sich zum Nischenplayer zu entwickeln. Das Publikum war da, um solche Weine, die früher nur die Aficionados ansprachen, zu kaufen. Der Online-Markt reagierte illico presto. Es spielte dabei keine Rolle, ob das Ganze nur in italiano ist. Weinliebhaber haben auch die spannende Fähigkeit, Fremdsprachen doch mehr oder weniger zu verstehen, sobald sie sich für ein bestimmtes Thema oder einen spezifischen Wein begeistern. Und, wir geben es gerne zu, Wein hat nichts mit Quantenphysik zu tun, die Sprache ist daher viel einfacher zu lesen. Kreativ sein bedeutet aber auch, dass man weniger heikel ist. Das Magazin htr.ch (Hotellerie, Gastronomie, Tourismus) (Link) berichtet (Link) von einem Weinhof – I Verein –, der einwilligte, einem einzigen Kunden in Amerika eine ganze Produktlinie zu verkaufen, nachdem das Gastgewerbe in Italien und in der Schweiz vollständig wegfiel. Das Jahr 2021 könnte aber eine andere Entwicklung nehmen. Wie viele Abnehmer werden die Krise überleben? Seit einigen Monaten wird berichtet, dass viele Restaurants und weitere Abnehmer in Konkurs gehen könnten. Mit welchen Auswirkungen für die Weinwirtschaft?

Einige der Winzer*innen, die an der Online-Verkostung teilgenommen haben

Gambero Rosso Weine Italiens 2021

Der Gambero Rosso Vini d'Italia 2021 ist die 34. Ausgabe eines 1056 Seiten umfassenden Werkes, das in genau drei Sprachen – Italienisch, Englisch und Deutsch – herausgegeben wird. Für diese Ausgabe wurden 24'638 Erzeugnisse von insgesamt 2'645 Weingütern verkostet. Insgesamt wurden 467 Weine mit der höchsten Bewertung, Tre Bicchieri, ausgezeichnet. Das seitenstarke und imposante Buch entsteht durch die exzellente Arbeit, die ein Team von über 60 Verkostern leistet. Diese Experten küren in unzähligen Blindverkostungen die Spitzenweine der italienischen Weinwirtschaft. Doch nicht nur die Bewertungen der besten Weine Italiens sind in der Kritikerbibel zu finden, auch reichhaltige Informationen zu den Kellereien ergänzen das Nachschlagewerk.

Einer der eindeutigsten Mehrwerte des Referenzwerkes besteht darin, dass jedes Jahr Neuentdeckungen vorgestellt werden. In diesem Sinne ist die in Montalcino angesiedelte Cantina Ridolfi (Link) der Aufsteiger des Jahres. Dafür würden wir es sehr begrüssen, wenn alle Entdeckungen genauso aufgelistet würden, wie es zum Beispiel die besten Weingüter von fünf Sternen mit Gaja bis zu einem Stern sind. So hätten die neugierigen Weinliebhaber, die ihre Ferien in Italien verbringen werden, die Möglichkeit, diese spezifischen Weingüter zu besuchen. Die zwei besten Weine des Jahres sind der Barolo Ornato 2016 von Pio Cesare (Link) und der Sopraquota 900 2019 von Rosset Terroir (Link), einer Azienda im Val d'Aosta. Der beste Schaumwein ist der OP Pinot Nero Dosagio Zero Farfalla Cave Privée 2011 von der in der Lombardei angesiedelten Cantina Ballabio (Link) und der beste Rosé der Cesaruolo d'Abruzzo Piè delle Vigne 2018 von Cataldi Madonna (Link), einem seit Langem etablierten Weingut aus der Provinz L'Aquila.

Das Castello di Broglio gehört der Familie Baron Ricasoli, die u.a. einen hervorragenden Chianti Classico DOCG Gran Selezione Colledilà produziert. ©Ricasoli

©Ferghettina

Die Weine

In diesem durchaus turbulenten Kontext nun präsentierte der sympathische und lebenslustige Marco Sabellico nicht nur den bekanntesten Weinführer Italiens, sondern auch eine persönliche Weinauswahl. Wir möchten Ihnen unsere Bewertungen nicht länger vorenthalten.

Ferghettina, Franciacorta Saten 2016

Die Anfänge von Ferghettina (Link) gehen auf das Jahr 1990 zurück, als Roberto Gatti, der damalige Kellermeister von Bellavista, und seine Frau Andreina die Verwaltung der ursprünglichen vier Hektar kleinen Weinberge in Erbusco in der Provinz Brescia in der Lombardei übernahmen. Von da an gab es ein kontinuierliches Wachstum, bis hin zu den heute bewirtschafteten ca. 200 Hektar. In der Zwischenzeit wurde 2002 mit dem Bau des neuen Firmensitzes in Adro begonnen, der 2005 fertiggestellt wurde, während 2016 eine weitere Erweiterung, die zwei Jahre beanspruchte, erfolgte. Kurzum, man kann nicht sagen, dass sich die Gattis – zu denen inzwischen auch ihre Kinder Laura und Matteo, beide Önologen, gehören – auf ihren Lorbeeren ausruhen. Das biologisch geführte Weingut produziert jährlich um die 400'000 Flaschen. Die Weine werden vornehmlich in Stahltanks produziert, um einen sauberen und frischen Geschmack zu erhalten.

Der mit Due Bicchieri ausgezeichnete, 36 Monate lang auf der Feinhefe ausgebaute Satén 2016 entspricht genau dem, was der Weinliebhaber von einem Franciacorta erwartet. Frische, charakteristische Düfte, Saftigkeit und Eleganz. Dieses Erzeugnis verfügt über alle Trumpfkarten, um viele Champagner das Fürchten zu lehren. Als Blanc de Blancs enthält er 100 Prozent Chardonnay und 12.5 Volumenprozent Alkohol. Dynamische, lebhafte und elegante Perlage, die einen feinen, delikaten Teppich bildet. Es gibt eine Klasse in diesem Glas, die sich auch in den frischen, einladenden und sinnlichen Düften erkennen lässt. Weisse und gelbe Früchte, Birnen, weisse Blumen gestalten das animierende, aufgeschlossene und harmonische Bouquet. Frisch gebackener Hefezopf kommt mir auch in den Sinn. Eleganter, tiefgründiger, lebhafter Gaumen mit viel Kultur und Grandezza. Die Blasen füllen den fruchtigen Mund und das Ganze bietet sehr viel Genuss. Das Gerüst ist mineralisch und subtil salzig. Bis zum gut anhaltenden Abgang. Ein klarer Erfolg. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 38.- bei Meine Weine und CHF 66.54 die Magnumflasche bei Tannico. In Deutschland kostet er €39.- bei Garibaldi Weine.

©Rosset Terroir

Rosset Terroir, Sopraquota 900 2019

Die kürzlich getätigten Investitionen sind ein greifbares Zeichen dafür, wie sehr Nicola Rosset an das Aostatal glaubt. Das Ergebnis ist ein neuer Keller, der mit moderner Technologie ausgestattet ist, aber immer noch die Handschrift der Tradition trägt. Nach einer anfänglichen Periode, die internationalen Rebsorten gewidmet war, hat sich der Fokus zunehmend auf einheimische Rebsorten verlagert. So werden in Saint-Christophe Chardonnay, Cornalin und Petit Rouge angebaut, in Chambave der lokale Moscato und in Villeneuve die Petite Arvine und der Pinot Grigio. Der Fahnenträger von Rossets Terroir (Link) ist der Sopraquota 900. Der erste Jahrgang wurde vor zehn Jahren produziert.
Die Trauben befinden sich auf einer Parzelle 950 m.ü.M. Der Sopraquota aus 100 Prozent Petite Arvine gilt daher als Mountain Wine. Die Pflanzdichte beträgt 11'000 Rebstöcke pro Hektar.
Die Ernte wird teilweise in Amphoren, teilweise in Tonkrügen, dann in Barriques und Stahltanks verarbeitet. Kalte, pellikuläre Mazeration vor der Gärung und malolaktische Gärung im Holz.

Unzählige Weinliebhaber, ja sogar -experten zweifeln daran, dass Italien einen richtig grandiosen Weisswein produzieren kann. Wenn sie gefragt werden, welcher der Beste aus Italien sei, lautet die Antwort: Der Trebbiano d'Abruzzo von Valentini, ein seit über 20 Jahren unverwechselbares und etabliertes Erzeugnis, das ein paar Jahre im Keller ausreifen soll, um dann seinen wahren Charakter zu zeigen. Unbestritten ein Monument. Seinerseits profiliert sich der Sopraquota 900 als das Erzeugnis schlechthin, dank dessen sich die verzweifelten Konsumenten mit italienischem Weisswein wieder anfreunden werden. Ein sattelfester Koloss mit einem authentischen Charakter, einer perfekt gemeisterten Rebsorte und 14.5 Volumenprozent perfekt eingebundenem Alkohol. Das Erzeugnis zeichnet sich durch seine unmittelbar verführerische, raffinierte, sehr komplexe, harmonische, tiefsinnige und intensive Nase mit grossartigen, frischen Düften nach Grapefruit, Mandarinen, weissen Blumen, etwas Mango, und Äpfeln sowie etwas Gischt aus. Das ist Liebe auf den ersten Schluck. Dieser Wein beeindruckt und würde in einer Petite-Arvine-Verkostung einen stolzen Platz erringen. Köstlicher, geschmeidiger Antrunk. Vollmundiger, üppiger, perfekt ausgewogener, tiefgründiger, rassiger Gaumen, das Gerüst ist robust, unerschütterlich und geschmackvoll. Die Düfte des Bouquets sind auch hier zu erkennen, die Salzigkeit liefert eine zusätzliche Komplexität, alles ist perfekt ineinander verwoben, langer Abgang. Der Sopraquota 900 beweist, dass der Trebbiano von Valentini nicht mehr der einzige Riese aus Italien ist. **18.25/20** (94/100).

Das Weingut sucht einen Importeur in der Schweiz und in Deutschland.

Feudo Antico, Tullum Pecorino Biologico 2019

Rebstöcke des Tullum Pecorino Biologico 2019 ©Feudo Antico

2008 als DOC-Appellation gegründet und 2019 zur DOCG «befördert», ist Tullum die flächenmässig kleinste italienische Appellation. Aber sie hat einen sehr wichtigen Standartenträger: Feudo Antico, ein Weingut, das sich wie nur wenige andere auf das Potenzial des Gebiets konzentriert hat und weiterhin konzentriert. Im Gegensatz zu vielen anderen Genossenschaften in den Abruzzen haben wir es hier mit einem kleinen Erzeuger zu tun: Etwa fünfzig Mitglieder bewirtschaften 20 Hektar Weinberge und arbeiten mit grosser Sorgfalt und Respekt vor Natur und Umwelt nach den Prinzipien des biologischen Anbaus. Last but not least – nein, es ist kein Scherz –, Feudo Antico (Link) ist im renommierten Tollo in einem Stadtteil namens Supervinicoli angesiedelt. Bei Feudo Antico, das wir seit der Gründung mit Begeisterung verfolgen, gilt eine Regel: Macht Platz für die jungen Leute! Sie streben danach, der Welt die Grösse der Vini Abruzzese unter Beweis zu stellen. Und sie schaffen es Jahr für Jahr, die Konsumenten mit extrem präzis ausgebauten und anspruchsvollen Erzeugnissen zu begeistern. Weine unter dem Einfluss der Majella, deren höchster Gipfel, der Monte Amato, 2’793 m.ü.M. erreicht. Feudo Antico produziert 15 Weine und jährlich 80'000 Flaschen.

100 Prozent Pecorino, 100 Prozent einer vielversprechenden, autochthonen Rebsorte, die die eingefleischten Weinliebhaber zu kennen haben. Die 20 bis 25 Jahre alten Rebstöcke des Weinguts wachsen auf vier nach Osten/Nordosten ausgerichteten Parzellen auf einer Höhe von 120 bis 200 Metern. Die Anbautechnik ist die klassische Pergola Abbruzese.
Was für eine üppige, delikate, tiefe, frische, intensive und durchaus ausgewogene Nase mit feinen, vielschichtigen Düften nach Birnen, Melonen, weissen Früchten, Pfirsichen, Mirabellen, kleinen, weissen Blumen, Gewürzen und Kräutern! Das ist Liebe auf das erste Riechen, es gibt da eine klare Grandezza in diesem Wein. Marco Sabellico erkennt ausserdem «smoky notes», obwohl die Vinifizierung ausschliesslich in Betontanks und der Ausbau in Stahltanks stattgefunden hat. Dieser bestätigt sich im körperreichen, doch eleganten, ja, sogar geschmeidigen, saftigen Gaumen mit der knackigen Säure und den sehr gut integrierten 13.5 Volumenprozent Alkohol. Die Grundlage ist ganz klar mineralisch und deutet auf den kalkhaltigen Boden der Gemeinde hin. Das Ganze könnte gewisse Chablis 1er Cru das Fürchten lehren, es bereitet unendlich Spass und verdient daher **17.5-17.75/20** (91-92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 14.95 bei Wine in Black. In Deutschland kostet er € 12.95 bei gleichen Weinhändler.

©DOP Tullum

Dal Cero, Tenuta di Corte Giacobbe, Soave Sup. Runcata 2018

Die Gebiete von Roncà und Terrossa, an den Hängen der Vulkane Calvarina, Crocetta und Duello, stellen eine neue Grenze für den Soave dar. Es ist ein wilderes Gebiet als das klassische Herz der Appellation, immer noch reich an Wäldern und unkultiviertem Land, wo die Weinberge aus dem Berghang heraus gearbeitet werden müssen, aber grosse Tag-Nacht-Temperaturschwankungen und konstante Brisen geniessen. Die Familie Dal Cero arbeitet hier, gestärkt durch eine unauflösliche Verbindung mit dem Land und seinen Früchten, als moderner und doch altehrwürdiger Interpret des Scaligera-Weissweins. Das Familienunternehmen (Link) wurde 1934 gegründet, wird heute von Nico, Davide und Francesca Dal Cero geleitet und produziert jährlich 160'000 Flaschen. Die Dal Ceros be sitzen drei Weingüter die zwei anderen sind in Valpolicella und in der Toskana – unter dem Namen Tenuta Montecchiesi (Link) – angesiedelt. Runcata ist der Fahnenträger der in Ronca inmitten eines erloschenen Vulkans gelegenen Tenuta di Corte Giacobbe. Die Rebstöcke dieses Erzeugnisses sind bis zu 80 Jahre alt, die Rebsorte heisst Garganica.

Das Terroir ©Corte Giacobbe

Faszinierende, terroirbetonte, komplexe, intensive und frische Nase mit vordergründigen Schwefelnoten, da ist das Terroir sofort erkennbar. Reintönig, präzis, das Bouquet wird bestimmt durch gelbe Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche, aber auch Kamillenblumen, Vanille von den 20 Hektoliter grossen, zwei- und dreijährigen Fässern, mineralischen Elementen und nicht zuletzt Garrigue-Kräutern. Rundum ein komplexes Aromenspektrum, das einen nicht gleichgültig lässt. Körperreicher, vollmundiger, saftiger, ausgewogener Gaumen mit einem nicht zu unterschätzenden Sex-Appeal, wobei ein paar Jahre Reife im Keller dem Wein gut tun würden. Sehr präzise, generöse Struktur, stützende Säure und rundum fruchtig, Zitrusfrucht bis auf Weiteres und mineralische Komponenten, ein charmanter Wein für Geniesser und nicht für grosse Diskussionen. Oder für die Gastronomie, also ein grosses, anregendes Versprechen. **17.5/20** (91/100).

Das Weingut sucht einen Importeur in der Schweiz und in Deutschland.

Nach einer ersten Serie mit vier richtig gelungenen Weissweinen, darunter einem Franciacorta, starten wir mit den Rotweinen. Wir möchten die vier ersten Erzeugnisse als durchaus kohärente Serie wahrgenommen wissen. Sie stammen alle aus renommierten Appellationen und bewegen sich qualitativ auf dem gleichen hohen Niveau. Alle vier sind solche, die man gerne bei jeder Gelegenheit geniesst, sie bieten extrem viel Spass und verfügen über alle Argumente, um die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu überzeugen.

Tacchino, Barbera del Monferrato Albarola 2016

Romina und Alessio leiten eines der lebendigsten Weingüter (Link) der Region, dank eines seltenen Geistes der Initiative in Kombination mit einer starken Leidenschaft für ihre Arbeit. Ihre Weine, jeder Typ und jedes Niveau, profitieren von der extremen Sorgfalt, die sie an den Tag legen, und ihre Top-Auswahlen tauchen häufig in den Finalverkostungen des Gambero Rosso auf. In der Tat hat das Team des Weinführers im Laufe der Jahre viele Grössen verkostet, die Tacchino zu einem der bedeutendsten Produzenten der Region machen. Im Mittelpunkt steht dabei die wertvolle Arbeit mit dem Dolcetto di Ovada, der trotz seiner Eigenheiten einst in Vergessenheit zu geraten drohte. Ihr Sortiment zeichnet sich durch einen klaren, modernen Stil aus. Vier Weinlinien mit insgesamt zehn unterschiedlichen Erzeugnissen werden produziert. Der Albarola gehört der «Linea Selezione». Marco Sabellico macht uns auf zwei weitere Weine aufmerksam, die die volle Aufmerksamkeit der anspruchsvollen Konsumenten verdienen: der Monferrato Rosso Di Fatto und der Dolcetto di Ovada, ein reinsortiger Dolcetto.

©Tacchino

Der Albarola, dessen Rebstöcke sich auf einer Höhe von 300 bis 320 m.ü.M. befinden, verführt unmittelbar. Marco Sabellico betont, dass die Italiener es lieben, wenn ein Wein nach Frucht riecht und schmeckt. Holz dagegen ertragen sie kaum. Genauso ist es hier, die Nase zeigt sich aufgeschlossen, elegant, animierend, delikat, konzentriert, tief und sie riecht köstlich nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und weiteren dunklen Beeren, Pflaumen, etwas Dörrpflaumen, Blutorange, die 13.5 Volumenprozent Alkohol sind sehr gut eingebunden, während das Holz eine feine, perfekt eingebundene Röstaromatik liefert. Das Ganze wirkt schlechthin unwiderstehlich und bestätigt sich im Gaumen. Dieser ist vollmundig, knackig, raffiniert, geschmeidig, samtig, wiederum konzentriert, extrem sauber und bietet eine gute Komplexität. Delikate Aromen von saftigen, schwarzen und roten, darunter süsslichen Kirschen, Tabak, feinen Röstnoten und Vanille, wobei das Holz die Frucht richtig in den Vordergrund bringt, Garrigue-Kräuter, Gewürze, darunter grauer Pfeffer, das Ganze auf einer mineralischen Grundlage, die Säure zeigt sich stützend und knackig, die Tannine sind dicht und filigran. Langanhaltender, eleganter Abgang. Plaisir pur auf einem hohen Niveau, ein authentischer Barbera mit einer edlen Persönlichkeit. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz werden die Weine von Tacchino durch verschiedene Weinhändler importiert. Dieser Wein ist aber in diesem Jahrgang nicht mehr erhältlich. In Deutschland geht es ähnlich.

Gianni Doglia, Nizza V.V. 2018

In seiner Dokumentation zur Online-Verkostung präsentiert Marco Sabellico das Weingut (Link) mit folgenden Worten:
«Mit Freundlichkeit und Bescheidenheit, aber jetzt auch mit einer gewissen Zuversicht erzählt Gianni den Besuchern von seinen Methoden im Weinberg und im Keller, die, wie er sagt, einfach und natürlich sind, wobei das Wichtigste die Sorgfalt und Aufmerksamkeit ist, die notwendig ist, um makellose Weine zu machen. Er ist inzwischen als grosser Interpret des Moscato d'Asti anerkannt, so sehr, dass sich viele seiner Kollegen an ihn wenden, um Rat zu holen. Aber auch sein Barbera ist hervorragend, und zwar nicht nur die Premium-Versionen (Nizza und Genio), sondern auch der erschwingliche, klare, fokussierte und frische Bosco Donne, ein Wein, der ausschliesslich im Stahl ausgebaut wird.»
Gianni Doglia vertritt die dritte Generation auf dem Familienbetrieb mit 16 Hektaren Rebfläche. Bemerkenswert ist die Qualität der Erzeugnisse. Zwölf Weine werden produziert, darunter drei Moscato und fünf Barbera, wobei der Nizza V.V. 2018 mit Due Bicchieri ausgezeichnet wurde. Der Nizza gilt immerhin als einer der Fahnenträger des Weinguts. Die Rebstöcke dieses spezifischen Weins befinden sich auf einer einen Hektar grossen Parzelle in der Stadt Nizza und sind im Durchschnitt 50 Jahre alt. Die DOCG Nizza wurde 2014 gegründet, sie hiess früher Barbera d'Asti Superiore Nizza. Sie umfasst 18 Gemeinden. Wir empfehlen, das Porträt (Link) der DOCG von Vinum und den Bericht «Die Welt des Nizza DOCG» (Link) der gleichen Zeitschrift zu lesen.
Im Rahmen der Online-Verkostung und aus unseren Porträts auf der Seite 2 wurde das Weingut durch Paola Doglia vertreten.

Nizza vom Weinberg von Gianni Doglia ©Gianni_Doglia

Eigenständig, zunächst unzugänglich, insbesondere wenn man dieses Erzeugnis erst am Ende der Serie verkostet, mit einem eigensinnigen Bouquet ausgestattet, der Nizza Viti Vecchie 2018 verlangt dem Verkoster zunächst viel ab. Wir haben ihn vier Tage lang verkostet und mussten feststellen, dass er sehr viel Zeit beansprucht, bevor er sein wahres Gesicht zeigt. Sehr frische, komplexe, tiefe und vollfruchtige Nase, wobei die ersten Düfte, die mir in den Sinn kommen, wohl eher auf welke Blumen, Lavendel, Graphit und würzige Elemente, ja, sogar etwas Milchschokolade hindeuten. Die Frucht umfasst gekochte Erdbeeren, Pflaumen und reife Kirschen, während die 15 Volumenprozent Alkohol in einer sehr ausgewogenen Zusammenstellung sind. Das Potential für eine Lagerung ist ganz klar da, innerhalb der vier Tage hat sich das Bouquet kaum verändert. Vollmundiger, samtiger, frischer Gaumen, man fragt sich, wo der Alkohol versteckt ist, während die sehr gute Struktur, die ausgezeichnete Balance, das sehr gut integrierte Holz, der Geschmack und die Frucht den gesamten Eindruck bestätigen. Schliesslich eine grossartige Gegenüberstellung mit dem Albarola, ein Erzeugnis mit Charakter und Potential, mit einem sehr guten Abgang, in dem der Alkohol nun auffällt, sich aber optimal einbinden dürfte. Der ideale, grossartige Begleiter zum italienischen Food. Spass und Genuss ohne Grenzen. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

In der Schweiz werden die Weine der Azienda durch Gerstl importiert. Der Jahrgang 2017 kostet CHF 29.-

Barone Ricasoli, Chianti Classico Gran Selezione Colledilà 2017

Hier, in Gaiole in Chianti, steht ein 1141 erbautes Schloss (Link). Die Familie Ricasoli, bis ins späte 15. Jahrhundert urkundlich belegte Weinhändler, lebt seit jeher darin. Die ersten Kunden befanden sich in England und in Niederlanden. Und dann ist da noch die Geschichte von Bettino, dem «eisernen Baron», dem Erfinder der berühmten «Chianti-Formel». Dies sind nur einige der Höhepunkte der Geschichte dieses authentischen italienischen «Châteaus». In jüngster Zeit haben sie sich durch ein zukunftsweisendes Zonierungsprojekt hervorgetan, das die Dynamik der Weine, die mit einem modernen, aber intimen «Chianti»-Ansatz konzipiert wurden, noch mehr zum Ausdruck bringt. Heute wird das Weingut von Francesco Ricasoli geleitet, quasi einem Fürsten, der sein Gut mit 230 Hektaren Weinbergen und einer jährlichen Produktion von 2'500'000 Flaschen aus Tausenden Streitereien und nicht weniger Schwierigkeiten herausgeholt hat, um es zu dem zu machen, was es heute ist: eine unverzichtbare Adresse mit unverwechselbaren Weinen. Diese teilen sich in fünf Kategorien auf, wobei die ansprechendsten die Crus und der Castello Broglio sind. Wir haben die anderen Linien bisher noch nie verkostet.

Das Castello di Broglio ©Barone Ricasoli

Im Rahmen der Online-Verkostung und aus unseren Porträts auf der Seite 2 wurde das Weingut durch Francesco Ricasoli und seine Tochter Laura vertreten.

Der Colledilà 2017, ein Chianti Classico DOCG Gran Selezione, ist selbstverständlich ein reinsortiger Sangiovese aus einem 7.62 Hektar grossen, auf einer Höhe von 380 m.ü.M. gelegenen Weinberg. Die Rebstöcke wurden 2002 angepflanzt und wachsen auf einem lehmig-kalkigen Boden, der einer der repräsentativsten Typen des Chianti Classico ist: ein sehr steiniger Boden, reich an Kalziumkarbonat und Ton und arm an organischen Stoffen. Die Rede ist vom Alberese-Boden. Der britische Buchautor und Decanter-Journalist Tom Stevenson (Link) definiert 2011 diesen Bodentyp (Link). Dieser Wein wird ausschliesslich in grossen Jahrgängen produziert. Marco Sabellico fügt hinzu, dass die Trauben immer gleich grossartig ausfallen, die Qualität hängt nie von den wetterbedingten Rahmenbedingungen ab.
Jugendlich, intensiv, raffiniert, sinnlich, ja, sogar lasziv, tiefsinnig, harmonisch, eine Bombe voller Kultur und Rasse präsentiert sich hier. Das ist purer Wahnsinn und nicht nur Liebe, sondern Leidenschaft auf den ersten Blick. Es strömen komplexe und sehr frische Düfte nach süsslichen, roten Beeren, Pflaumen, etwas Blutorange, blühenden roten Blumen wie Pfingstrosen, Minze und Eukalyptus sowie balsamischen Komponenten aus dem Glas, das Holz (500-Liter-Fässer) ist sehr gut eingebunden und liefert ein feines Toasting sowie Vanillenoten, erdige Ansätze runden das Bouquet ab. Unbedingt dekantieren oder mindestens acht Jahre warten, bis sich das Ganze entwickelt und buchstäblich entfaltet. Aktuell muss man das Glas immer wieder schwenken, um sich dem Format dieses beeindruckenden Erzeugnisses anzunähern. Sehr frischer, vollmundiger, raffinierter, saftiger Gaumen, grossartige Komplexität, Eleganz und Umami, rote Beeren, Johannisbeeren, Kirschen, Röstaromen, Kaffee, die Tannine sind feingliedrig und zeigen eine gute Dichte, grosser Extrakt, alles perfekt ausgewogen, lang und dank der subtilen Salzigkeit im Abgang wiederum unwiderstehlich. Wir stimmen Marco Sabellico zu, «an amazing wine». Magnumflaschen kaufen! **18.5/20** (95/100). James Suckling bewertet dieses Erzeugnis mit 97/100.

In der Schweiz werden die Weine durch Paul Ullrich importiert. Der Jahrgang 2017 ist dafür aktuell nur bei Millesima erhältlich und kostet CHF 48.33 die Flasche. In Deutschland ist er ebenfalls bei Millesima erhältlich.

Tenuta Monteti, Monteti 2016

Die 2001 gegründete, nachhaltig geführte Tenuta Monteti mit 28 Hektar Weinberg (Link) der Familie Baratta liegt in der Nähe von Capalbio, im südlichsten Teil der Maremma. Ja, in Capalbio gibt es nicht nur Monteverro. Die angebauten Sorten reichen von Petit Verdot bis Cabernet Franc, von Cabernet Sauvignon über Merlot bis hin zu Alicante Bouschet. Also ein Supertoskaner, der nicht laut Ansprüche diesbezüglich stellt? Eines ist sicher: Ein moderner Produktionsansatz ist hier selbstverständlich, der Ausbau erfolgt in kleinen Eichenfässern unterschiedlichen Alters, je nach Wein. Der Stil ist reichhaltig, mit mediterranen Nuancen, die die Persönlichkeit der Weine verstärken. Es werden nur drei Weine produziert, wobei der Monteti der Fahnenträger der Tenuta ist. Jährlich werden 102'000 Flaschen produziert. Der Monteti 2016 ist eine Assemblage aus 45 Prozent Petit Verdot, 30 Prozent Cabernet Sauvignon und 25 Prozent Cabernet Franc. Die Trauben werden separat vinifiziert und den Weinen wird die grösste, kompromisslose Sorgfalt geschenkt. Ausschliesslich die besten Trauben kommen für diesen Wein in Frage. Der Ausbau dauert zwei Jahre in französischen Eichenfässern, wobei 70 Prozent davon neu sind. Anschliessend folgen zwei Jahre Ausbau in der Flasche, bevor die Weine vermarktet werden. Javier Pedrazzini, der Verkaufsleiter der Tenuta, gibt an, dass es für das Weingut sehr wichtig gewesen sei, den Akzent auf den Petit Verdot zu legen, da die Rebsorte am besten die Mineralität des Terroirs von Capalbio widerspiegele. Er hat ausserdem an der Online-Verkostung teilgenommen.

Und schon wieder eine Bombe! Aber eine sehr jugendliche, die am liebsten noch mindestens ein paar Jahre lang, acht bis zehn vielleicht, im Keller vergessen wird. Dichte, konzentrierte, elegante Nase mit Tiefe und Rasse. Es strömen komplexe, reintönige Düfte nach Brombeeren, Holunderbeeren, etwas schwarzen Johannisbeeren sowie Holz und dessen Würze, balsamischen Elementen, Pflaumen, Garrigue-Kräutern, Mokka und etwas Teer aus dem Glas, das Glas zu schwenken hilft nicht viel weiter, aktuell offenbart sich der Monteti 2016 noch nicht vollständig. 14,5 Volumenprozent Alkohol, die noch Zeit brauchen. «Rich in color, rich in the nose, rich in tannins, rich in everything», fügt Marco Sabellico hinzu. Dabei ging es nicht darum, ein Muskelpaket zusammenzubasteln, sondern einen Wein mit einer eigenen Identität. Supertoskaner oder nicht. Die Barattas haben zu viel an Kultur und Fleiss in dieses Erzeugnis investiert, damit es anders ausfällt. Obwohl der Stil sehr international wirkt, erweist sich dieser Wein als schlechthin faszinierend. Es gibt zum aktuellen Zeitpunkt vielleicht ein wenig zu viel von allem, doch das Ergebnis überzeugt. Es lässt ja sogar die Richtung erahnen, der Monteti 2016 wird weder überschwänglich noch bombastisch, sondern klassisch für die Maremma, klassisch für Capalbio sein. Der Gaumen zeigt sich vielschichtig, komplex, betörend ausgewogen, aber noch viel zu jung. Die prägnante, doch nicht störende Säure spricht für eine vielversprechende Lagerfähigkeit. Beeindruckend. Potentielle Bewertung: **18.5/20** (95/100). Falstaff bewertet diesen Wein mit 96/100.

In der Schweiz werden die Weine durch Secli Weine und Archetti Vini d'Italia importiert.

Mit der zweiten Serie der Rotweine streben die Organisatoren der Online-Verkostung ganz klar danach, dass wir unsere Komfortzone verlassen. Statt uns mit etablierten Appellationen oder Rebsorten zu befassen, sollen wir uns nun verkannten DOCGs widmen. Eine fordernde Serie also.

Piaggia, Carmignano Riserva Piaggia 2016

Die 15 Hektar grossen Weinberge des 1990 gegründeten Weinguts (Link) liegen in den Gemeinden Poggio a Caiano und Carmignano, in der Provinz Prato, etwa 14 Kilometer von Florenz entfernt. Sie gehören zur Appellation Carmignano DOCG. Das ursprüngliche Grundstück wurde Mitte der 1970er Jahre von Mauro Vannucci gekauft, und nur wenige Jahre später beschloss er, sich um seine Weinberge zu kümmern. Doch wurde der erste Carmignano Riserva Piaggia erst 1991 abgefüllt. Heute, nach weiteren Zukäufen, ist der Besitz auf 25 Hektar angewachsen, wobei zehn der Produktion von Olivenöl gewidmet werden. Angebaut werden Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Silvia, die Tochter von Mauro, leitet heute das Weingut. Jährlich werden 75'000 Flaschen produziert, die sich auf fünf Weine aufteilen. Marco Sabellico stellt die Frage, ob der Carmignano Riserva Piaggia der erste Supertoskaner gewesen sei, da er nicht nur Sangiovese, sondern auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot enthält. Silvia Vannucci sagt, dieser Wein sei wohl eher ein «hidden treasure». In so einem schwierigen Jahr wie 2016 habe es 30 Prozent Verluste gegeben und doch zeige sich das Ergebnis verblüffend. Darum sei er auch der Wein des Jahrgangs gemäss dem Gambero Rosso gewesen. Last but not least hat die durchaus aufgeschlossene Silvia Vannucci an der Online-Verkostung teilgenommen.

Der Weinberg in Carmignano ©Piaggia

Assemblage: 70 Prozent Sangiovese, 20 Prozent Cabernet Sauvignon und 10 Prozent Merlot. 18 Monate lang in Barrique und Fässern ausgebaut. Es strömen intensive, feine, elegante, einladende Düfte nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, etwas Blutorange, Garrigue-Kräutern und floralen Komponenten aus dem Glas, das reintönige Bouquet zeigt sich durchaus ausgewogen und verführerisch. Vollmundiger, dichter und samtiger, geschliffener Gaumen, die Tannine sind sehr reif und köstlich, das Ganze wurde modern vinifiziert und bietet unendlich Spass. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz werden die Weine durch Vini Vergani importiert, wobei sie auch an anderen Adressen erhältlich sind. In Deutschland ist der Jahrgang 2016 nicht mehr verfügbar. Bei Solo Vino kostet der Jahrgang 2017 und bei Garibaldi Weine €38.-

Tenute Lunelli, Tenuta Castelbuono, Ziggurat 2018 Montefalco Rosso

Die Familie Lunelli hat einen beneidenswerten Ruf mit der grossen Sektmarke Ferrari errungen, die sie besitzt. Anfang der 1980er entschied sie, weitere Weingüter zu erwerben oder zu gründen. Das Portfolio umfasst jetzt die Tenuta Margon im Trentino, die Tenuta Podernovo in der Toskana, im Gebiet der Colline Pisane, und die Tenuta Caselbuono in Umbrien. Die Tenuta Castelbuono (Link) wurde 2001 gegründet. Sie besitzt über 30 biologisch bewirtschaftete Hektaren in Bevagna auf Montefalco. Ihr Sortiment wird von lokalen Rebsorten wie Sagrantino und Sangiovese dominiert, mit kleineren Anteilen an internationalen Sorten für ihren Rosso. Das Carapace, ein prächtiger architektonischer Entwurf von Arnaldo Pomodoro, umgibt die Kellerei. Es mag ein Zentrum der Technologie sein, aber es ist immer auf den Respekt gegenüber der Qualität der Trauben und des Territoriums ausgerichtet. Der Weinberg ist 32 Hektaren gross. Es werden elf Weine produziert. Marco Sabellico erinnert uns daran, dass Hermann Hesse einmal sagte, Montefalco sei der schönste Platz auf der Welt. Matteo Burani, der Export Manager der Tenute Lunelli, hat an der Online-Verkostung teilgenommen.

Das Carapace ©Castelbuono

Assemblage von 70 Prozent Sangiovese, 15 Prozent Sagrantino und 15 Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot. Sehr frische, einladende, intensive Nase mit komplexen und eleganten Düften nach Tabak, Zigarrenbox, saftigen Kirschen, Veilchen, Garrigue-Kräutern und Gewürzen, darunter Gewürznelke, Muskat und etwas Anis. Das Holz ist sehr gut eingebunden, genauso wie die 14.5 Volumenprozente Alkohol. Vollmundiger, samtiger und strukturierter, subtil süsslicher Gaumen, die Tannine sind dicht und konzentriert, die Säure sehr gut integriert. Rundum eine sehr gute Harmonie in diesem vielschichtigen, langanhaltenden und durchaus bekömmlichen Erzeugnis. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 16.57 bei Tannico und CHF 18.50 bei Valentin Wine. In Deutschland kostet er €14.95 bei Vinobucks.

Torrevento, Bolonero 2019, Castel del Monte Rosso

Das 1948 gegründete, in der Provinz Bari in Apulien angesiedelte Weingut (Link) von Francesco Liantonio hat sich in den letzten Jahren zu einem stilistischen Bezugspunkt für die Appellation Castel del Monte entwickelt, dank einer Reihe von Weinen, in denen sich Komplexität, Frische und Eleganz mit Tradition und territorialer Identität verbinden. Die meisten Weinberge des Weinguts befinden sich im Nationalpark Alta Murgia auf felsigem Kalkstein und Karstboden, während sich die gepachteten Parzellen im Itria-Tal und im Salento befinden. Wir verfolgen seit 2010 das Weingut und sind stets beeindruckt, dass es ihm mit 450 Hektaren Weinberg und einer Jahresproduktion von 2'500'000 Flaschen doch gelingt, einige sehr anständige, ja, sogar empfehlenswerte Weine zu vinifizieren. Diese teilen sich in drei Linien, Castel del Monte e Murgia mit 22 Erzeugnissen, «Primitivo» mit sechs Weinen und Salento mit vier Produkten. Alessandra Tedone, Export Managerin und Kommunikationsmanagerin, die zusätzlich auch noch Mitglied des Verwaltungsrates des «Movimento Turismo del Vino Puglia» -dt. Tourismusbewegung des Weins Apuliens- (Link) hat an der Online-Verkostung teilgenommen.

Frucht im Quadrat im reintönigen, sehr sauber vinifizierten, frischen und einladenden Bouquet. Delikate, mittelkomplexe Düfte nach Waldbeeren, schwarzen und roten Beeren sowie schwarzem Tee bilden das Aromenspektrum, die Assemblage von Nero di Troia und Aglianico mit 13 Volumenprozent Alkohol, 5.85 g/l Säure und 4.3 g/l Restzucker verführt. Ohne eine grosse Vielschichtigkeit zu bieten, bereitet er richtig Spass. Eleganter, ausgewogener, fülliger Gaumen mit filigranen Tanninen, einer guten Struktur und einem wiederum unkomplizierten Touch. Frucht tutti quanti im dunklen Bereich. Mit einer feinen Süsslichkeit auf einer mineralischen Grundlage. Aufgrund des Preises dieses Erzeugnisses ein richtiger Knüller. Der perfekte Essensbegleiter für zahlreiche Leckermäuler. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz ist dieser Jahrgang noch nicht erhältlich. Der Jahrgang 2018 kostet CHF 10.88 bei Tannico. In Deutschland kostet der Jahrgang 2019 ab €5.99 an verschiedenen Adressen.

Castello del Monte ©Torrevento

Felline, Zinfandel Sinfarosa Terra Nera 2017, Primitivo di Manduria DOP

Ein charakteristischer Weinberg mit einem Trullo ©Felline

Seit über einem Vierteljahrhundert gehört Gregory Perrucci (Link) zu denjenigen, die eine Wiederbelebung der Weinbautraditionen des Salento anführen, vor allem durch die Wiederherstellung und Entwicklung alter apulischer Buschreben. Die Weinberge befinden sich in verschiedenen Teilen der Appellation Primitivo di Manduria und auf verschiedenen Bodentypen, von sandigen, nahe am Meer, bis hin zu felsigem Gelände, von roter bis schwarzer Erde. Die Weine sind modern, elegant, reich an Frucht und weisen eine grosse aromatische Klarheit auf. Gregory Perrucci erzählt uns während der Online-Verkostung, wie er damals Zinfandel-Rebstöcke von Ridge Vineyards Geyserville nach Italien gebracht hat. Dies war an der Grenze der Illegalität, doch er wurde nie erwischt. Primitivo und Zinfandel seien sowieso Zwillingsrebsorten. Somit konnte der erste Jahrgang 1997 abgefüllt werden.

Gregory Perrucci hat an der Online-Verkostung teilgenommen.

100 Prozent kalifornischer Zinfandel von alten Rebstöcken. Sechs Monate langer Ausbau in Barriques und Fässern aus französischer Eiche. Intensive, fruchtige, tiefe und einladende Nase mit feinen und sehr reifen Düften nach Pflaumen, Blaubeeren, Sauerkirschen und saftigen Kirschen, Feigenmarmelade, Graphit, etwas Holzkohle, Zimt und Gewürznelken. Vollmundiger, kräftiger, süsslicher Gaumen, sehr guter Schmelz, cremige Zusammenstellung, wiederum sehr fruchtig und köstlich. Runde Tannine, gut eingebundene Säure, mineralische Grundlage. Gute, geschmackvolle Länge. Der ideale Wein zu einem klassischen Ossobuco. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz werden die Weine durch Hofer Weine importiert.
In Deutschland kostet er €12.90 bei Weinpalais und €13.50 bei Superiore.

Gregory Perrucci ©Felline

Die Tenuta Sant'Antonio ©Tenuta Sant'Antonio

Das Appassimento auf der Tenuta Sant'Antonio ©Tenuta Sant'Antonio

Tenuta San'Antonio, Campo dei Gigli 2016, Amarone della Valpolicella

Die Brüder Castagnedi (Link) gründeten Tenuta Sant'Antonio (Link) Mitte der 1990er Jahre mit der klaren Absicht, höchste Qualitätsstandards anzustreben. Heute hat sich die Rebfläche erheblich vergrössert, sie erreicht 100 Hektaren. Diese werden organisch bewirtschaftet. Auch wenn der Betrieb heute immer noch als aufsteigend in seinem Anbaugebiet gilt, hat er im Verlauf der Zeit einen beneidenswerten Ruf errungen. Das Herz des Weinguts schlägt nach wie vor auf dem Hügel von San Briccio, der den Charakter seines weissen Mergelbodens hervortreten lässt. Das Management von Weinberg und Keller konzentriert sich zunehmend darauf, die Auswirkungen auf die Umwelt zu begrenzen. Bemerkenswert ist das Télos-Projekt (Link). Dessen Ziel ist es, kein Kupfer mehr als Pflanzenschutzmittel sowie keinen Schwefel mehr während der Verarbeitung der Trauben und des Weins einzusetzen. Insgesamt werden jährlich 700'000 Flaschen in vier Weinlinien produziert, wobei die spannendste eindeutig diejenige der Amarone mit drei Erzeugnissen ist. In diesem Sinne ist der Fahnenträger der Tenuta der Campo dei Gigli. Armando Castagnedi hat an der Online-Verkostung teilgenommen.

Der Weinberg liegt 300 m.ü.M. und die Rebstöcke sind 40 Jahre alt. Eine ausgeklügelte Assemblage von 70 Prozent Corvina, 20 Prozent Rondinella, 5 Prozent Croatina und 5 Prozent Oseleta, sehr weit vom Klischee entfernt, was ein Amarone sein soll. 16 Volumenprozent Alkohol, 6.19 g/l Säure, 8 g/l Restzucker. Die Trauben wurden drei Monate lang getrocknet (Appassimento). Mazeration und alkoholische Gärung während 30 bis 40 Tagen in Holzfässern und malolaktische Gärung in 500-Liter-Tonneaux. Anschliessend 36 Monate Holzausbau. in Tonneaux. Marco Sabellico macht uns darauf aufmerksam, dass eine wichtige Eigenschaft des Campo dei Gigli dessen Boden sei. Dieser ist kalkhaltig, enthält aber auch Sand.

Das Kapitell im Weinberg ©Tenuta Sant'Antonio

Konzentrierte, breite, finessenreiche, tiefsinnige und frische Nase, es strömen feine und komplexe Düfte nach schwarzer Frucht, Brombeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Süssholz, welken Blumen, Schokolade, balsamischen Ansätzen, etwas Würze aus dem Glas, das Holz ist sehr gut eingebunden und unterstützt die anderen aromatischen Elemente, wobei die mineralische Grundlage richtig zur Geltung kommt. Rundum lässt sich die Jugend dieses betörenden Erzeugnisses aber wahrnehmen, unbedingt warten. Kräftiger, vollmundiger, sinnlicher Gaumen mit intensiven Aromen, in der Hauptsache schwarz und köstlich, ohne jeweils süss zu wirken. Seidige Zusammenstellung trotz des beeindruckenden Extrakts. Die perfekt integrierte Säure liefert die Frische und der langanhaltende Abgang verführt dank seiner Präzision und den exquisiten Aromen von Kaffee und Zitrusfrucht. Ein kolossaler Wein, der in keinem Keller fehlen darf. **18-18.5/20** (93-95/100).

In der Schweiz werden die Weine durch Vini Sacripenti importiert. Aktuell ist der Jahrgang 2015 erhältlich, er kostet CHF 60.- die Flasche. Dieser Jahrgang ist ebenfalls bei Secli Weinwelt für CHF 68.- erhältlich. In Deutschland kostet der Jahrgang 2016 €39.99 bei Andronaco und €49.95 bei Vipino.

©beide Fotos : Speri

Speri, Sant'Urbano 2016, Amarone della Valpolicella Classico

Durch die Geschichte der Familie Speri (Link) im Valpolicella zu gehen, bedeutet, die Geschichte eines Gebiets mit einer grossen Weinbautradition kennenzulernen. Über ein Jahrhundert in Produktion und Verkauf – das Weingut wurde 1874 gegründet – tätig und seit über achtzig Jahren Besitzer eines der schönsten Weinberge auf dem Monte Sant'Urbano, gehörte die Familie zu den ersten, die ihre Weine mit ihrem Herkunftsweinberg in Verbindung brachten. Die Speris haben magere Zeiten und internationale Erfolge durchlebt und sind dabei einer Vorstellung von Wein treu geblieben, in der das Territorium eine zentrale Rolle spielt, während sie die Produktion auf die von der Appellation vorgesehenen Typologien beschränken. Von 50 Hektaren werden jährlich 350'000 Flaschen produziert, wobei ausschliesslich fünf Weine vinifiziert werden. Der Sant'Urbano ist der Fahnenträger der Speris. Luca Speri hat an der Online-Verkostung teilgenommen.

Der Sant'Urbano 2016 ist eine Assemblage aus 75 Prozent Corvina, 20 Prozent Rondinella und 5 Prozent Molinara. Der biologisch geführte Weinberg befindet sich auf einer Höhe zwischen 280 und 350 m.ü.M. Das Appassimento dauert ca. 100 Tage. Der Ausbau dauert vier Monate in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. Danach 18 Monate in mittelgrossen Fässern aus slawonischer Eiche und die anschliessende Reifung in der Flasche dauert dann sechs Monate. Nur 4 g/l Restzucker.

Schwenken ist unausweichlich, dieser Wein kommuniziert zunächst sehr wenig. Die Glasauswahl erweist sich zunächst als unangebracht, der Sant'Urbano fühlt sich bei so viel Platz verloren. In einem klassischen Burgunderglas wirkt er dann delikat, tief und mit einer guten Intensität ausgestattet. Finessenreiche, zurückhaltende, würzige Nase mit einer vielversprechenden Komplexität und harmonischen Düften nach Waldfrüchten, reifen Kirschen, Brombeeren, Veilchen, mineralischen Komponenten, darunter Steinplatten, etwas Minze. Vollmundiger, dichter, kühler Gaumen mit einer sehr eleganten Struktur, seidig-samtig, braucht wiederum sehr viel Zeit, filigrane Tannine, stützende, sehr gut integrierte, erfrischende Säure, alle Elemente wirken ineinander verwoben, delikate Süsse, wir sind sehr weit entfernt von diesen früheren Zuckerbomben, den man immer wieder begegnete. Es gibt ganz klar sehr viel Kultur und Können in diesem langanhaltenden, rundum edel verführerischen Wein. Man hat ihn gerade deswegen gern oder nicht. **17.5-18/20** (91-93/100).

In der Schweiz werden die Weine von Speri durch Fischer Weine Sursee und Wyhus Belp importiert. Beim ersten Händler kostet die 75cl Flasche CHF 48.- und beim zweiten CHF 44.-. In Deutschland ist dieser Wein in verschiedenen Formaten an verschiedenen Adressen erhältlich. Die 75cl Flasche kostet ab €39.95.

Autor: **Jean François Guyard**
31. März 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Weinexperte Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein**.**

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.