



[Divo](#) nimmt vom 2. Bis zum 16. November 2017 an [Expovina](#) teil. Eine gute Gelegenheit, um u.a. die Weine zu verkosten, welche wir im vorliegenden Bericht bewerten. ©[Expovina](#)

Divo Herbstneuheiten

Gerne stelle ich Ihnen heute einige wirklich aussergewöhnliche Weine aus dem Hause [Divo](#) vor. Es sind dies drei italienische Neulinge und ein französischer Klassiker.

Domaine Ogereau, Clos le Grand Beaupréau 2014, Savennières AOC

Die [Domaine Ogereau](#) liegt im Loire Tal. Gegründet Ende des 19. Jahrhunderts von Vincents Urgrossvater. Geführt wird sie seit gut 10 Jahren von Vincent und Catherine Ogereau. Nachfolger ist Sohn Emmanuel, der kürzlich nach Studium und Auslandsaufenthalten in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Ihre Weinberge befinden sich in den Hügeln des Layon, einem Nebenfluss der Loire. Sie umfassen 24 Hektaren, verteilt auf über 30 Parzellen. Vor etwa zehn Jahren haben die Ogereaus zusätzlich eine Parzelle in der Appellation Savennières, am anderen Ufer der Loire gekauft und vinifizieren nun auch einen Savennières. Vincent ist eine Referenz in Anjou und er hat sich neben dem Wein auch der Musik verschrieben.

Ein leuchtendes, helles Gelb mit orangen Nuancen zeigt sich in meinem Glas. Die intensive Nase ist unglaublich frisch, es lassen sich Aromen von Zitrusnoten, Lindenblüten und weisse Blumen und Blüten erkennen. Am Gaumen verbindet dieser Wein Struktur, Präzision, Lebendigkeit und Zartheit. Eine gute Säure und mineralische Komponenten verdeutlichen seine Persönlichkeit und Finesse. Der Abgang ist lang, kraftvoll und frisch. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet 30.- bzw. 27.- für die Mitglieder des Clubs von [Divo](#).



[Domaine Ogereau](#)

Donatella Cinelli Colombini, Fattoria del Colle, Cenerentola 2015, Orcia DOC

Erst im Jahr 2000 wurde die kontrollierte Herkunftsbezeichnung «Orcia DOC» geboren. Das Gebiet liegt zwischen Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino. Das Weingut [Fattoria del Colle](#) gehört der bekannten und renommierten Weinproduzentin Donatella Cinelli Colombini. Es ist eines von zwei Weingütern in ihrem Besitz. So nebenbei bemerkt hat sie mit dem «Prime Donne» den ersten Brunello in ihrem anderen Weingut kreiert, der ausschliesslich von Frauen gemacht wurde. Und noch eine kleine Anekdote. Der erste Wein aus Trequanda wurde «Cenerentola» genannt. Auf Deutsch heisst das «Aschenbrödel».

Zur Herstellung des Cenerentola-Weines werden 65% Sangiovese und 35% Foglia Tonda-Trauben verwendet, letztere ist eine seltene, alte, autochthone Sorte, die vor einem Jahrhundert fast aufgegeben wurde. Mitte der 90er Jahre ist es der Signora gelungen, in Zusammenarbeit mit einem Team in einer Rebschule aus einigen der verbliebenen Rebstöcke wieder Setzlinge zu züchten.

Im Glas ein kristallklares, leuchtendes und dunkles Rubinrot. In der Nase fruchtig, fein, elegant und trotzdem kräftig. Auch der Gaumen steht dem in nichts nach. Wunderbare Brombeer- und Cassisnoten, reife rote Früchte, Gewürznelken, etwas Pfeffer, andere, teilweise sehr ausgeprägte Gewürze. Schönes, feinkörniges Tannin und etwas Lakritze. Alles ist zuerst etwas rustikal, dann aber harmonisch, frisch und trinkig. Ganz am Schluss drückt noch eine Nuance von Creme-brûlée und etwas Vanille durch. Langer Abgang. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet 30.- bzw. 24.- für die Mitglieder des Clubs von [Divo](#)



© [Fattoria del Colle](#)

Fattoria di Castelvechi, Lodolaio Reserva 2013, Chianti Classico DOCG

Die Geschichte des heutigen Weinguts Premiata Fattoria di [Castelvechi](#) in Chianti reicht bis ins Mittelalter zurück. Die Bedeutung des Ortes Borgo Castelvechi geht auf seine strategische Lage im Kreuzungspunkt wichtiger mittelalterlicher Handelswege, im heutigen Kerngebiet des Chianti Classico, zurück. Eigentümer ist die Familie Paladin, welche seit vielen Generationen im Weinbau tätig ist. Heute ist es neben dem Weingut auch ein Hotel mit gastronomischen Spezialitäten. Insgesamt stehen 20 ha Weinberge unter Ertrag. Die Rebstöcke, teilweise uralten Ursprungs, sind durchschnittlich 20-50 Jahre alt. Die Trauben für die Weine von Castelvechi stammen aus der Einzellage Colle Petroso und werden streng selektiv gelesen. Dasselbe Team unter Professor Leonardo Valenti und Vincenzo Protti, welches sich um die anderen Weingüter der Familie Paladin kümmert, ist auch für die Weine der Fattoria Castelvechi in Chianti verantwortlich. Die historischen Keller befinden sich direkt unterhalb der Schlossanlage auf einer Fläche von ca. 1000 Quadratmetern.



© [Castelvechi](#)

Im Glas ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase sortentypische Aromen von dunklen und roten Beeren wie Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Sogar etwas Banane. Ein unglaubliches, würziges Bouquet, das ich mir nie erträumt hätte, steigt auch in die Nase. Am intensiven und raffinierten Gaumen eine wunderbare Struktur mit gut eingebundenen, feinen Tanninen, etwas Aceto, Lakritze und Schokolade mit Vanille-Finish. Kraftvoller, ungemein ausgewogener und langanhaltender Abgang. Ein wirklich eindrückliches Beispiel eines Chianti Classico, der mir in Erinnerung bleiben wird. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 23.40.- bzw. 18.- für die Mitglieder des Clubs von [Divo](#)



Tenuta Olim Bauda, Isolavilla 2016, Grignolino d'Asti DOC

Seit nunmehr vier Generationen widmet sich die Familie Bertolino dem Weinbau im Piemont. Gegründet wurde die Tenuta 1961 durch Agostino Bertolino. Nun führen die Geschwister Diana, Dino und Gianni die Geschicke des Weingutes mit der Absicht, die Familientradition mit grossem Engagement und Erfolgswillen weiterzuführen. Der Keller wurde umgebaut und mit neusten Technologien versehen. Zur [Tenuta Olim Bauda](#) gehören heute sechs Betriebe mit etwa 100 Hektaren eigenem Land. Die drei Geschwister bewirtschaften ihre von dem Agronomen Federico Curtaz beaufsichtigten Anbauflächen nachhaltig, indem sie auf chemische Substanzen und Herbizide fast gänzlich verzichten. Angebaut werden klassische Traubensorten sowie einige Spezialitäten. Darunter die Traubensorte Grignolino.

Ich muss gestehen, dieser Wein hat mich in mehrfacher Hinsicht überrascht oder erstaunt. Einerseits könnte die Farbe des Isolavilla problemlos als Rosé durchgehen. Andererseits ist er ein Paradebeispiel eines wirklich sehr leichten Weines. Fazit: Ein heller, leichter und charmanter Wein für den schnellen Gebrauch.

Im Glas ein sehr helles Rubinrot. Zuerst steigt mir eine etwas aggressive Säure in die Nase. Diese verflüchtigt sich nach einer Weile. Dann folgen zartwürzige Düfte, blumige Akzente und feinziselierte Fruchtnoten. Am Gaumen leicht tanninhaltig, eine ausgeprägte Säure und eine minim bittere Herbe. Der Abgang ist schlank und zart. **16/20** (84/100).

Dieser Wein kostet 14.- bzw. 12.60 für die Mitglieder des Clubs von [Divo](#)

Autor: Andi Spichtig
22. Oktober 2017

Lektorat: Jean François Guyard

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