

Lies and Deception....

Balsamtröpfchen durch die lanzinierenden Monate 2008

(Ein Rückblick)

Eine kleine Nachtmusik

Als einer der im deutschsprachigen Raum berühmtesten Weinkritiker schweizerischer Nationalität mich vor bald zwei Jahren um die Bedeutung meiner etwas systemisch kargen Bewertungen fragte und mir dann die Kernfrage stellte, welche Beziehungen ich zum Wein pflegen würde, antwortete ich etwas provokativ, dieses Getränk, so köstlich es sein mag, sei eigentlich kein Selbstzweck.

Ich liebe Wein. Ich liebe Wein aber nicht, um die vorübergehenden Sorgen des Alltagslebens zu vergessen. Ich liebe Wein auch nicht, um jeden erfolgreichen Moment des Lebens zu feiern. Solchen Verantwortungen überlasse ich gerne Anderen. Über das Talent von Verlaine, Francis Bacon oder Franz Ringel verfüge ich auch nicht. Und, last but not least, gehöre ich (unglücklicherweise?) der Spezies an, die Wein statt Punkte trinkt. Ein Rebstock kann sich aufgrund seines poetischen Ausdrucks als besonders rührend erweisen, während Punkte eine rein arithmetische Wahrnehmung übermitteln. Wie viele Weine werden vergessen und erhalten daher keine Bewertung? Wie viele Weine werden total willkürlich bewertet? Wie viele Winzer verdienen wesentlich mehr als bloss eine Bewertung? Wird eine Turnerin bei den Olympiaden für ihre Grazie und das unglaublich poetische Programm bewundert, die sie anbietet, oder für die Punkte, die sie erhält? Ausschliesslich mit Punkten hätte es nie eine Nadia Comaneci und auch nie eine Svetlana Khorkina gegeben...

Ich liebe Wein, weil er die Leute verbindet. Leute, die nie zusammen plaudern würden, Leute, die sich nicht einmal annähern würden, finden plötzlich einen Koalitionsbild bzw. ein Element, das sie ohne Hemmungen zusammenbringt... Verluste materialistischer Natur, melancholische Augenblicke werden wie nebensächlich...

Das Jahr 2008 gehört bestimmt den gelungenen Jahren an. Weder wegen der Ereignisse allerlei, mit den sich die Zauberkrafthersteller und weitere mittelalterliche Magier so gern beschäftigen¹, noch für die glücklichen Ereignisse². Das Jahr

¹ Wer im Herbst 2007 die U.S. Immobilienkrise nicht vorhergesehen hatte, ist schliesslich für sein Börsendesaster selber Schuld. Wer hätte erwartet, dass die Entscheidung der Federal Bank und dessen Chef [Alan Greenspan](#) in der Folge der Attentate von September 2001 ohne Auswirkung bleiben würden?

² u.a. die rasche Reaktion der E.U., die Wirtschaft zu retten, setzte sehr positive Zeichen, während die Schweizer Natio-

gehört den gelungenen Jahrgängen an, weil jede und jeder von uns bestimmt geniale Weine verkosten durfte.



Beim Domaine Armand Rousseau steht der Sohn Charles für die Fortsetzung des Werkes
© Foto: Oliver J.

Als vor einem guten Jahr Wein-Events entschied, die Häufigkeit der eigenen Verkostungen zu erhöhen, die jeweils ein breites, vielseitiges Publikum anziehen könnte, schien dieses Programm ziemlich ehrgeizig. 2008 hat gezeigt, dass die Schweiz das Publikum besitzt, um auch so genannte ausgerastete Degustationen mitzuerleben. Wenn Profis Mühe haben, sich mit Weinregionen wie dem Burgund oder der Loire³ auseinanderzusetzen, ist es Wein-Events gelungen. Die anwesenden Teilnehmer der „[Pinot Noir par Excellence](#)“ Verkostung durften fabelhafte Weine geniessen: [Chambertin](#) 2000 von [Armand Rousseau](#), [Gevrey-Chambertin 1er Cru aux Combottes](#) 2000 und [Bonnes-Mares](#) 1998 vom [Domaine Dujac](#), [Clos](#)

nalbank die Verluste der UBS verstaatlichte und die positiven Seiten dieser Bank im exklusiven Gunst der Aktienbesitzer liess.

³ Die Verkostung über die Weissweine aus der Loire fokussierte auf der Chenin Rebsorte und wurde im Rahmen der „[Inédits](#)“ herangeführt. Diese Degustationenart wird mit beschränkter Teilnehmeranzahl durchgeführt und erzielt in erster Linie die Übermittlung einer massgebenden und aktualisierten Wahrnehmung über das ausgewählte Thema.

[de la Roche](#) 2000 vom [Domaine Ponsot](#), [Chambolle-Musigny 1er Cru les Cras](#) von [Roumier](#) und viel weitere, die bewiesen, dass sich das Burgund als eine Quelle für eine selten ausgeglichene aromatische Komplexität und eine kaum ermessliche Übereinstimmung zwischen Bouquet und Gaumen erweist. Eine anfangs Dezember getrunkenen Flasche vom doch grossartigen [Monbousquet 1998](#)⁴ schaffte es nicht, sich gegen eine halbe Flasche [Gevrey aux Combottes 2000](#) von Dujac und den [Pinéro Pinot Noir Sebino IGT 2004](#) des äusserst erfolgreichen lombardischen^A Weinguts [Ca' del Bosco](#)⁵ durchzusetzen. Diese zwei Weine zeigten ein wunderschönes, fleischiges, schmelzendes und doch finessenreiches Bild von sich; der Dujac bestätigte den fabelhaften Ruf des Weinguts⁶, das multidimensionale, unwahrscheinlich reintönige Bouquet entsprach einer Explosion schwarzer Früchte, subtiler Gewürze und einer Vielfalt weiterer Komponenten. Verführerisch ist da noch ein sehr bescheidener Superlativ. Im Verlauf des Jahres haben sich die Anlässe wiederholt, während denen Burgunder- und Bordeaux-Weine quer verkostet wurden. Die Bordeaux-Weine haben stets einen ausserordentlichen Klassizismus und ein natürliches, beneidenswertes Selbstvertrauen bewiesen. Ihrerseits haben die Burgunder die Innigkeit aber auch den Mut, mal das Letzte von sich herzugeben, angesprochen. Der italienische Pinot Noir bildete eine kleine Sensation. Ich wettete zuerst auf Ponsot, dann auf einen der besten Winzer der Gemeinde Vosne-Romanée, ohne ihn jedoch identifizieren zu können. Bekannt war mir, dass Norditalien mit einigemmassen vielem Talent die Weine von Bordeaux nachmacht. Es war mir bisher nicht bewusst, dass auch Pinot Noir im Piemont erfolgreich angebaut werden kann.

⁴ Bei der einmaligen Verkostung „[Saint Emilion & Pomerol 1998](#)“ bekam er einen riesigen, verdienten Erfolg und nicht weniger als 19.4/20, obwohl seine Kontrahenten Cheval Blanc, La Conseillante, Pavie, Tertre-Roteboeuf usw. hiesesen.

⁵ [Ca' del Bosco](#) produziert hervorragende Franciacorti. Diese Schaumweine, die sich einem NV Champagner mit nichts zu neiden haben, werden nach der italienischen Charmat-Methode aufgebaut. Im Rahmen der durch Gambero Rosso organisierte Top Italian Wines Roadshow, die am 7. November 2007 in Zürich stattfand, bewertete ich den Franciacorta Brut 2003 mit 18 Punkten. Dieser Wein gilt allerdings als die Ferrari der Appellation. Köstliches, frisches, lebhaftes Mandelbouquet, vollmundiger Gaumen, eindruckvolle Struktur und ein unwahrscheinlich langer Abgang. Ein perfekter, ausgeglichener Essbegleiter, dem z.B. ein Gosset Grand Millésime gegenübergestellt werden dürfe.

⁶ Viele Burgunder-Liebhaber stellen Dujac für die hervorragende Qualität seiner Weine gleich nach dem Domaine de la Romanée-Conti und Armand Rousseau.



An diesem Abend durften wir allerdings einen weiteren genialen, völlig verkannten Rotwein verkosten. [La Marginale](#) vom [Domaine des Roches Neuves](#), dessen Besitzer [Thierry Germain](#) nicht auf die bekannten Weinkritiker gewartet hat. Um grossartige Qualität zu leisten, wird nur in den besten Jahren vinifiziert. Der Ertrag von 25Hl./Ha. sowie die strengen Regeln, die Thierry Germain anwendet, bürgen für diesen köstlichen, warmen und verführerischen Wein, der mit dem Unbedingten in den Hafen der Ehe einläuft. Das Weingut befindet sich an der Loire, in der verkannten Appellation Saumur-Champigny. Die wichtigste Stadt, Saumur, ist sonst für seinen [Cadre Noir](#) weltweit berühmt. Für Insider ist ebenfalls wissenswert, dass die u.a. in der Schweiz vermarkteten [Shiitake](#) aus Saumur stammen. Parker hat diesen Wein nicht gerade verstanden, er will drin ein bloss fruchtiges Erzeugnis sehen, während der La Marginale im Verlauf der Zeit unglaublich mineralisch wird. Lassen Sie sich selber überzeugen!



Deutschland

Das Jahr 2008 bot erneut viele Gelegenheiten, um sich mit den grossartigen Weinen aus dem grossen Nachbarland zu befassen. Wenn ein Weinliebha-

ber mal behauptet, es müsste nicht immer Riesling sein, hat er in der Regel recht.

Nennen wir kurz und bündig, alle vom Jahrgang 2007, [Müller-Catoir](#) für seine **Muskateller**, **Scheurebe Haardt Kabinett Trocken**, zwei ganz tolle, sehr aromatische Sommerweine für sehr wenig Geld, aber auch seine verführerische **Rieslaner Trockenbeerenauslese** (TBA). Ein Weingut, das trotz den gelegentlich harten Bewertung von deutschen [Gault-Millau WeinGuide](#), seinen Ruf bestätigt. Wunderschöne Weine, die aufgrund der für uns abgelegenen Rebsorten vielleicht unzugänglich vorkommen, die aber in keinem anständigen Keller fehlen dürfen.



Im Bereich der Rotweine erstaunt das [Weingut Aldinger](#) mit seinem besonders gelungenen **Fellbacher Lämmle Lemberger 2007** sehr positiv. Sein ausgeglichenes Bouquet nach Kirschen und Brombeeren, sein üppiger und vollmundiger Gaumen aber auch die völlig verkannte Rebsorte erwecken sofort das Interesse. Vinum und Gault-Millau haben das [Weingut](#) bereits ausgezeichnet.

Mehrmals verkostet, haben die Weine vom [Dr. Loosen](#) aus dem Jahrgang 2007 ihren Ruf erneut bestätigt. Hier stimmt alles, vom einfachen und köstlichen **Bernkasteler Lay 2007** bis zum grossartigen, unbedingt einzukellernden **Erdener Prälat** vom gleichen Jahrgang.

Was die Rieslinge anbelangt, bestätigte das [Schloss Lieser](#), das sehr grossartige Niveau seiner Weine. Ich entdeckte vor fünf Jahren dieses Weingut und bin seitdem davon ungebremst begeistert.

In der Schweiz werden die Weine des Weingutes [Gunderloch](#) bedauerlicherweise nicht immer verstanden. Dieses 1890 gegründete Weingut vertritt dennoch Deutschland weltweit mit sehr viel Erfolg und Anerkennung. Fritz Hasselbach, der aktuelle Besitzer, fliegt auch sehr gerne überall hin, um die wahre Grösse der deutschen Weine und

insbesondere der Rieslinge zu erläutern. Besonders angesprochen haben mich der **Kabinett Jean-Baptiste 2007**, ein toller, erfreulicher Aperitif Wein, aber auch der zwischen Säure und Restzucker perfekt ausgeglichene und köstliche **Riesling Spätlese Nackenheim Rothenberg 2007** sowie der ätherische, filigrane [Riesling Auslese Nackenheim Rothenberg](#) vom gleichen Jahrgang. Die Auslese 2006 wurde durch Parker sogar mit 94 Punkten bewertet.

Ergattern Sie einzelne Flaschen dieses Weingutes und bilden Sie sich Ihre eigene Meinung.



Das Weingut [Jos. Joh. Prüm](#) ist auf Massenproduktion spezialisiert. Die 19 Ha. ermöglichen eine durchschnittliche Erzeugung von 130'000 Flaschen. Wer aber diese Weine verkostet, wird sofort durch das hohe qualitative Niveau beeindruckt. Wenn die Kabinette mir etwas zu einfach vorkommen, erweisen sie sich als ausgezeichnete Sommerspassweine. Sobald die einfachsten Qualitätsstufen zu Gunsten der Spätlesen, Auslesen und weiteren verlassen wird, fällt die phänomenale Komplexität des Bouquets sofort auf. Die Spätlesen sowie die Auslesen des Weingutes, seien sie aus den Lagen **Graacher Himmelreich** oder noch eindeutiger **Wehlener Sonnenuhr**, brauchen sehr viel Zeit, um ihr wahres Gesicht zu zeigen. Jung lassen sie die Hefe wirken, alt lassen sie ätherische Noten sowie eine fabelhafte Mineralität und eine äusserst raffinierte Vollmündigkeit vorherrschen. Die durch [Vinum organisierte Verkostung](#) leuchtete die aussergewöhnliche Vollkommenheit der Weine des Weingutes, nicht jeder Teilnehmer hat an diesem gelungenen Abend diese Weine verstanden. Und, als ob es zum eigenen Glück nicht reichen würde, sollte der Geniesser einen Blick auf den [Stammbaum](#) der Familie werfen. Beide Goldkapsel Auslesen beweisen die Grösse der **Goldkapseln** hemmungslos. Der Graacher Himmelreich 2007 erwies sich als grandios und verblüffend rassig, während die Wehlener Son-

nenuhr sogar das Niveau der Unsterblichkeit duzte. Also unbedingt einkellern und Geduld üben. Erstaunt haben mich die Grossen Gewächse. Wenn sich die Anschaffung einzelner Flaschen aus der berühmten Jahresversteigerung definitiv lohnt, ist mir der Kauf von Grossen Gewächsen nicht klarer geworden als in 2007. Also eine Enttäuschung für diese spezifische Weinkategorie aber ein ganz grosser Lob für unser Nachbarland.



Die Valpolicella 2000 von Romano dal Forno ist seit Mitte 2008 (endlich) eine kleine Sensation....

Italien

Erneut wird das Jahr 2008 für die italienischen Weine bei mir nicht gerade optimal verlaufen sein. Von einer Luzerner Gruppe authentischer, durchaus zuverlässiger Weinliebhaber mussten wir die Bestätigung erhalten, dass der [Ornellaia](#) nicht besonders lagerfähig ist. In einer Vertikalverkostung dieses Kultweins hat sich ein nicht zu unterschätzender Teil der Flaschen als entweder auszutrinken oder bereits vorbei erwiesen. Der 15. Geburtstag des [Ornellaia](#) scheint effektiv die Grenze seiner Lagerfähigkeit⁷ zu bedeuten. Am 9. Oktober organisierte der verdienstvolle sehr erfolgreiche Händler Gerstl eine Verkostung über das Thema „Brunello 1997: Ein Jahrhundertjahrgang auf dem Höhepunkt“. Als eigentümliche Rebsorte aus [Italien](#) verdient der Sangiovese ge-

⁷ Ein Vergleich zwischen dem Ornellaia und den Bordeaux Cru Bourgeois in Bezug auf die respektive Lagerfähigkeit spricht eindeutig zu Gunsten der Letzten. Sogar in weniger gelungenen Jahrgängen (1993, 1994, 1997 u.a.) können die besten Crus Bourgeois ([Chasse-Spleen](#), [Meyney](#), [Poujeaux](#), [Sociando-Mallet](#), ja sogar [Citran](#)) problemlos 15 bis 20 Jahre lang gelagert werden

nau so wie der Nebbiolo und der Barbera aus dem Piemont, und das Montepulciano aus den Abruzzen sehr viel Aufmerksamkeit. Warum sollte schliesslich ein Bordeaux-Blend gekauft werden, wenn bessere Weine in der Ursprungsregion angebaut werden?

Die [Brunello](#) 1997 Degustation bildete dieses Jahr bestimmt ein Highlight in der Weinlandschaft, da der Jahrgang als der genialste der 90er verschiedenenorts⁸ kundgegeben wird, da sie eine selten erreichte Reife haben. Interessanterweise teile ich an dieser Stelle die gleiche Meinung wie [Jancis Robinson](#). Gewisse Brunello-Weine haben sich ziemlich kühl gezeigt, so wie u.a. der einfache [Brunello](#) der [Fattoria dei Barbi](#), der kein wirkliches Interesse erwecken konnte. Deutlich besser war der [Cinelli Colombini Vigna del Fiore](#)⁹ vom gleichen Weingut. Struktur, Potential, eine sehr schönes Zusammenspiel im Bouquet zwischen raffinierten Schokoladennoten und erdigen Komponenten, dieser Wein befindet sich heute schon auf dem Punkt. Der [Vigna del Fiore](#) dürfte in keiner Brunello Verkostung fehlen. Der Beste wird er aber nicht sein.

Der [Castello Romitorio](#) 1997 bildete an diesem Tag eine kleine Sensation. Dieser sehr zivilisierte, schöne Wein mit seinem feinen Bouquet bereitet sehr viel Spass und das Ganze bei einem niedrigen Preis. Kein Wein für amerikanische Marmeladetrinker, dafür ein sehr begeisternder Wein.

Weniger bis nicht überzeugt haben mich folgende vier Erzeugnisse:

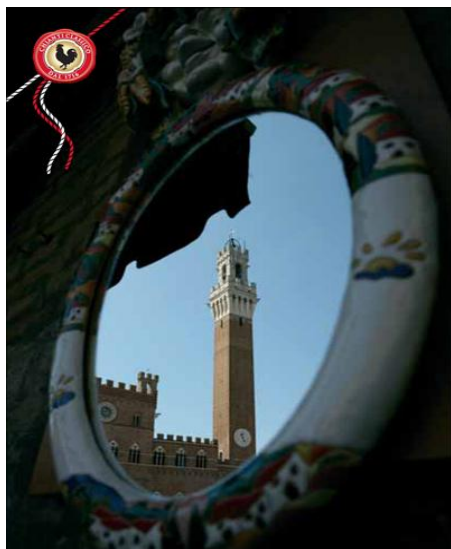
- Der metallische [Caparzo](#) (dafür bietet der [Caparzo Vigna La Casa](#) einen sehr schönen Trinkfluss mit immer noch sehr präsenten Tanninen und einem entsprechenden Lagerpotential. Bei so einem Wein erkennt man die Qualität der Böden der Montosoli-Hügel sofort)
- Der langweilige [Val di Suga](#) von [Tenimenti Angelini](#), bei dem es gar nicht klick machte. Stattdessen kann der [Vigna Spuntali](#) wirklich empfohlen werden. Balsamisches Bouquet mit einem verführerischen Spiel zwischen eingekochten roten Beeren, Pflaumen und erdigen Noten (mal Tabak, mal Erde), vollmundiger, komplexer Gaumen. Unbedingt einlagern.

⁸ Für die bedingungslosen Anhänger von Robert Parker sowie für die offenen Verfolger von Jancis Robinson gilt [1999](#) als der beste Jahrgang.

⁹ Den Vigna del Fiore 1997 haben wir, Wein-Events, 16.5/20 bewertet. Die Castello Romitorio und Vigna Spuntali bekamen 17.5/20, die Pertimali Riserva und Col d'Arcia 17/20, die Ucelleria und Quercione Riserva 17.5/20, der Costanti Riserva 18/20 und der Potazzine von Gorelli sogar 18.5/20

- Beide **Pertimali** von [Livio Sassetti](#), bei denen kein Zusammenhang zwischen dem Preis und der Weinqualität gefunden werden konnte. Wer Punkte trinkt, sollte entweder den „normalen“ Pertimali kaufen (96 Parker) oder sich für den noch erschwinglichen Jahrgang 1999 entscheiden. Wenn mir hingegen der Riserva besser gefallen hat, ist es der Warmherzigkeit zu verdanken. Die Komplexität des Bouquets spricht heute auch zu Gunsten vom Riserva.
- Die Weine aus dem Piemont von [Angelo Gaja](#) gehören unbestritten der Weinkultur und werden auch aus diesem Grund hartnäckig gesammelt. Hingegen ähnelt der **Sugarelli** 1997 einigermaßen der [Website](#) des grossen Maestros. Ein grünes Bouquet, ein in Anbetracht der Qualität übertrieben teurer Wein, ein enttäuschender Wein. Auch in der Magnumflasche, Schade!

Ein weiterer Brunello, der durch seinen kräftigen und doch sehr zivilisierten Charakter auffiel, obwohl ihm Parker im Dezember 2002 nur lächerliche 86 Punkte erteilt hat, heisst [Col d'Orcia](#). Dieser mainstream Brunello bildet zwar einen achtenswerten Eintrittspunkt zur Welt der grossen Brunello, was ihn in diesem Sinne von einem gewöhnlichen [Altesino](#) nicht unterscheidet, er überzeugt durch seinen Einklang zwischen dem komplexen und tief sinnigen würzigen Bouquet und dem vollmundigen, cremigen Gaumen. Vielleicht kein Kopfzerbrecher, dennoch ein Weingut, das man im Gedächtnis behalten sollte.



Siena, die bekannte Torre del Mangia © CVCC

Der spannende, lagerfähige [Uccelliera](#) wird von der eponymen, in der Provinz von Pisa ansässigen [Fattoria](#) erzeugt. Eindrucksvoll elegantes, komplexes Bouquet, das dem Wein viel Lebendigkeit verleiht, vollmundiger, rassiger und raffinierter

Gaumen, sehr langer Abgang, ein splendorer Trinkspass. Einkellern! Die hübschen Vögel auf der [Flaschenetikette](#) verweisen auf den Namen des Weinguts, Uccelliera bedeutet „Voliere“.

Il Quercione Riserva wird vom Landwirtschaftsbetrieb [San Felice](#) erzeugt, das in der märchenhaften von [Castelnuovo Berardenga](#), in der Nähe der wunderschönen Kulturstadt [Siena](#) liegt. San Felice gehört bestimmt zu den grossen Erfolgen der Toskana. Die gelungensten Weine des Weinguts sind der [Vigorello](#), der 1968 der erste [Supertoskaner](#) wurde, der Chianti Classico [Poggio Rosso](#) Riserva sowie beide Brunello, u.a. Il Quercione, der allerdings nur in den äusserst gelungenen Jahren erzeugt wird. [Enzo Morganti](#), der 1968 das Weingut übernahm, galt bis zu seinem Tod 1994 als überzeugter Verfechter des Sangiovese. Als sich viele fragten, ob diese Rebsorte eine aussichtsreiche Zukunft in der Toskana haben könnte, erklärte er unermüdlich, dass keine Bedenken bestünden. Wir verdanken ihm (fast) alle Brunello (und nicht nur), die wir heute geniessen. Der Boden von Castelnuovo Berardenga erweist sich für die Erzeugung von sehr lang lagerfähigen Brunello als besonders geeignet. Die [Fattoria Felsina](#), deren hervorragende [Weine](#) der unausweichliche und durch Parker stets hoch bewertete [Chianti Classico Riserva Rancia](#) und der eindrucksvolle [Fontaloro](#) sind, aber auch [Querciavalle](#) für seine durchaus anständigen Chianti und die [Fattoria di Cosignano](#) ein Chianti Classico Riserva.

Dank seiner unauffälligen [Etikette](#) blieb der geniale [Brunello](#) von [Conti Costanti](#) durch viele Teilnehmer der Verkostung ignoriert. Der 1997 ist ein gewaltiger, sehr homogener Wein mit einem sehr angenehmen Fluss, einem verführerischen, perfekt ausgeglichenen Bouquet nach neuem Pferdesattel, reifen schwarzen Früchten sowie Würze und einem traumhaft würzigen Abgang. Unbedingt einkellern, da wir ihn als immer noch sehr jung eingestuft haben. [Costanti](#) gehört den Namen an, die man im Gedächtnis behalten muss. Le Potazzine von [Gorelli](#) gehört diesen italienischen Weinen an, die neben den Supertoskanern den Ruf Italiens auf dem internationalen Markt eine leitende Stelle bringen. Die wahre Grösse unseres südlichen Nachbarn strahlt durch Winzer wie [Antinori](#), [Argiano](#) (für seinen Solengo), [Avignonesi](#), [Fonterutoli](#), Romano dal Forno, Gaja, [Bruno Giacosa](#), [Armando Parusso](#), [Quintarelli](#), [Roberto Voerzio](#) und zahlreiche andere. Gorelli gehört auch dazu. Genau so wie Costanti aber auch Il Palazzone, Fuligni und Salvioni – La Cer-

baiola ist Gorelli in der schönen, hochgelegenen¹⁰, spätmittelalterlichen Siedlung von [Montalcino](#) angesiedelt.



Le Potazzine 1997 gehört den Klassikern zu. Undurchdringliche Farbe, die das perfekte Gegenstück zu den herzigen Spatzen auf der Flaschenetikette bildet. Schwarze Beeren, Kirschen, Pflaumen, Tabak, geräuchertes Fleisch kennzeichnen das komplexe, verwirrende Bouquet (Parker sieht eine Analogie zum Pingus). Ein unwahrscheinlicher Schmelz, eine hervorragende Struktur, die Tannine ähneln einer Goldschmiedkunst und der Gaumen zeigt sich ganz klar verführerisch. Beeindruckend. Unbedingt einkellern.

Quo vadis Lagerfähigkeit?

Wiederkehrend wird berichtet, dass die italienischen Weine nicht besonders lagerfähig seien. Die Brunello, oder mindestens gewisse davon, beweisen, dass diese Wahrnehmung eine bedauerliche Voreingenommenheit bleibt. Im Verlauf des Jahres 2008 erwiesen sich zwei verkostete Brunello als wahrhaft gross. Der [Castelgiocondo Riserva](#) 1990 von [Frescobaldi](#)¹¹ erstaunte durch seine Frische. Sein Bouquet nach Fleisch und Pflaumen verführte und der Gaumen vervollkommnete das

¹⁰ Die Höhe über dem Meeresspiegel der Weinberge spielt eine massgebende Rolle für die Brunello-Weine, da die Trauben dann langsamer ausreifen. Die somit gewonnene Säure erteilt den Weinen eine deutlich erhöhte Lagerfähigkeit. Gewisse Winzer, die über solche Weinberge erster Wahl verfügen, heissen [Poggio Antico](#) (540m.ü.M.), [Il Poggio](#) (520m.ü.M.), [Biondi Santi - Il Greppo](#) (+480m.ü.M.), [Costanti](#) (480m.ü.M.), [Tenuta Il Poggione](#) (440m.ü.M.), [Tenuta la Fuga](#) (400m.ü.M.), [Frescobaldi](#) - Castelgiocondo (250-450m.ü.M.), [Castiglion del Bosco](#) (+350m.ü.M.), [Lisini](#) (350-370m.ü.M.), [Case Basse di Soldera](#) (370m.ü.M.), [Fuligni](#) (360m.ü.M.), [Livio Sassetti](#) „Pertimali“ (+330 m.ü.M.)

¹¹ Ich bin meinem guten Architekturkollegen Shervin dafür sehr dankbar, dass ich bei ihm diese zwei wunderschönen Weine degustieren durfte.

Ganze wunderbar. Diesem Wein erteilte ich 18/20.

[Biondi Santi](#) zeichnet sich durch die transzendente Perfektion seiner äusserst [lagerfähigen](#) Brunello aus. Der berühmte französische Weinexperte [Michel Bettane](#) berichtet in seinem Werk „[Die grössten Weine der Welt](#)“ von mythischen 1945 und 1955. Am Abend der Verkostung, im Oktober 2008, ging es um den **Brunello Riserva 1985, Tenuta Greppo**. 1985 gilt für die Appellation als eher durchschnittlich. So die vox populi mindestens. Aus diesem Grund hätte die Flasche einen unangenehmen muffigen Ton im Bouquet und einen morbiden Geschmack aufweisen dürfen. Davon war zwar dieser spezifische Ton im Hintergrund vorhanden, was eigentlich vielen alten reibungslosen Weinen zugehört, der Wein bereitete dennoch nach einer Stunde sehr viel Spass. Spannend ist es auch zu lesen, wie die alten [Brunello Riserva](#) Flaschen des Weinguts neu [verkorkt](#) werden.

Nachdem der Brunello Riserva 1985, Tenuta Greppo, eine Stunde lang Luft genommen hatte, zeigte er sich zwar mit diesem unauffälligen Kellerton, wobei Erdenoten, hervorragende alte Rosendüfte, ätherische Noten, ein leichter Vanille-Touch, eine reintönige Vinosität, ein unsinnig komplexes Bouquet, das die Verkoster verführt und sie dazu bewegt, sich über das Bouquet der grossen Burgunder zu unterhalten. Im Gaumen fällt die tadellose und breite Struktur sofort auf, ja es ist effektiv ein Brunello, sogar ein ganz grosser, der breit offene Gläser hervorruft. Und so begeisterten wir uns an diesem Abend, ohne zu diesem Zeitpunkt zu erahnen, dass 1985 in Tat und Wahrheit als ganz grossen Jahrgang für die Brunello Weine gilt. Die Magie von [Biondi Santi](#) wird uns lange in Erinnerung bleiben.

Irgendwo in den Abruzzen...

Lies and Deception wurde der vorliegende Bericht betitelt. Eine schöne Bestätigung des Jahres 2008 wurde durch ein bisher in der Schweiz ziemlich unbekanntes Weingut gegeben. [Masciarelli](#) heisst das Weingut, dessen äusserst talentierte und u.a. durch [Gambero Rosso](#) und [Veronelli](#) als einer der genialsten italienischen Winzer anerkannte [Gianni Masciarelli](#) am 31. Juli 2008 verstarb. Mit seiner Frau Marina cvetic hatte er dazu beigetragen, dass die Weine aus seinen wunderschönen [Abruzzen](#) nicht nur durch ein breites Publikum entdeckt, sondern auch richtig geschätzt werden. [Tre Bichieri](#) sowie zahlreiche hohe, von den wahren Experten der italienischen Weine erteilte Bewertungen und weitere [Auszeichnungen](#) wie die-

jenige, die ihm Slow Food Italien¹² erteilte, waren die Belohnung für seine leidenschaftliche Arbeit. Letztlich erkor ihn der Verband der italienischen Sommelier ([AIS](#)) mit 5 Grappoli (Reben – höchste Auszeichnung des AIS) für den **Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Rosso 2005** aber auch für den **Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2005**. Neben [Masciarelli](#) hieven Winzer wie [Illuminati](#) (tolle [Zanna](#) und [Lumen](#)), [Valle Reale](#) (genialer San Calisto¹³), die diskrete Azienda Vinicola Valentini (für ihren Trebbiano) und [Bruno Nicodemi](#) (für seinen Montepulciano Colline Teramane Neromono) die Fahne der Wiedererstehung der Weine aus den [Abruzzen](#). Die Mitglieder der Club les Domaines wurden 2007 mit einem schönen Paket der [Valentina](#) beliefert und beglückt. [La Valentina](#) bietet einen schönen Eintritt in die Welt der guten Winzer aus den Abruzzen. Der [Belovedere](#) sowie der [Spelt](#) beweisen beide, dass die autochthone Rebsorte, der Montepulciano, die Erzeugung roter Weine, die international einen sehr guten Platz verdienen. Der Gambero Rosso bezeichnet sogar diese Rebsorte als durchaus fähig, Weine unter den Allerbesten auf der Welt zu erzeugen.



Im Film Ratatouille ist die Rede vom Safran aus der Abruzzen. Dieser kommt von Novelli, eine kleine Gemeinde in der Nähe von L'Aquila, der Hauptstadt der italienischen Provinz.

Anfangs 2007 wurden dem [Montepulciano Marina Cvetic 2003](#) genau 97 Punkte durch Parker

¹² Die [Slow Food](#) Bewegung wurde 1986 durch [Carlo Petrini](#), der Gründer der „[Gesellschaft der Freunde des Barolos](#)“ und vor allem der [Universität der gastronomischen Wissenschaften](#), in Italien gegründet. [Slow Food](#) zählt heute mehr als 80'000 Mitglieder in 104 Ländern. In der Schweiz teilt sich [Slow Food](#) in 17 [Convivien](#) auf.

¹³ Im Rahmen der durch Gambero Rosso organisierten Top Italian Wines Roadshow, die am 7. November 2007 in Zürich stattfand, bewertete ich den eindrucksvollen, sinnlichen [San Calisto](#) 2004 mit 18.5/20, den sehr schönen (aber,) internationalen [Lumen Controguerra](#) 2003 von [Illuminati](#) mit 17/20, den besonders konzentrierten Iskra Rosso IGT Colli Aprutini 2003 von [Masciarelli](#) mit 18.5/20 und den tanninbetonten Adrano Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2005 mit 16.5/20

erteilt. Diese Bewertung durfte umso mehr erstaunen, da der genialste Wein des Masciarelli Weinguts der Villa Gemma Rosso ist. In einer Verkostung erteilte ich diesem Wein 17.5/20 was 90-92/100 entsprechen dürfte. Mitte Dezember wechselte die Bewertung beim grossen weltweit anerkannten Guru von 97/100 auf „90-95 (outstanding)“. Ende 2008 wurden 90 Punkte (definitiv?) erteilt. Diese Änderungen wurden dennoch nie begründet. Dieses Beispiel dürfte reichen, um den Weinliebhaber aufzufordern, diese Weine selber und ohne a priori zu verkosten. Wer allerdings nur auf sichere, ja sogar tadellose Werte setzt, wird einen grossen Wein im Villa Gemma Rosso finden.

Jean François Guyard
07. Januar 2009

Dieser Text ist zur 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.