



©Kommazumpunkt

## Der ultimative Weinführer Italiens

Und schon wieder ein Buch über italienische Weine? Wir Weinliebhaber kennen schon das Alpha und das Omega über die Erzeugnisse aus dem Land von Spinoza, Machiavelli, Cicero, Barlaam von Kalabrien und Plinius. Doch kaum jemand weiss, dass der Letzte Folgendes geschrieben hat: «Es ist schon so weit gekommen, dass die blossen Namen aus den Kellern verkauft werden.» Und es spielt dabei keine Rolle, in welchem Kontext ([Link](#)) er das tat. Also ein neues, ein zusätzliches Buch über italienischen Wein?

### Der Wein, eine Kulturfrage?

Nein, nicht wirklich, dieses Buch ist definitiv nicht eines unter vielen anderen. «Der ultimative Weinführer Italiens 2020» ist kein Buch wie die anderen. Daniele Cernilli ([Link](#)) ist kein Klon von Veronelli, kein Klon von Luca Maroni, kein Klon irgendeines Mitarbeiters des Gambero Rosso. Wobei... Daniele Cernilli, der heute unter seinem Spitznamen Doctor Wine ([Link](#)) berühmt ist, gilt als einer der allerbesten Kenner der italienischen Bühne, der italienischen Weinbühne. Nicht ganz per Zufall. In der Tat ist Cernilli Mitbegründer des Gambero Rosso im Jahre 1986 und 24 Jahre lang Herausgeber der «Weine Italiens» sowie der Zeitschrift «Gambero Rosso» gewesen. Viel Wasser ist aber unter die Brücke geflossen, die Bühne wurde nicht nur verwendet, um Heinrich IV. von Pirandello aufzuführen, sondern immer wieder eine Comedia Dell'Arte. Wir erinnern uns leider nur zu gut an den Jahrgang des Sassicaia, den der Gambero Rosso nach einer Intervention des italienischen Staates neu bewerten musste. Lassen wir es also bei der Comedia dell'Arte, die Tragödie gehört wohl eher der griechischen Kultur, und beide Länder haben sich nicht unbedingt gern. Keine Überraschung, historisch betrachtet, tagt der Senat in Athen, während die Römer grossartige Ingenieure waren. Und by the way auch hervorragende Entdecker vielversprechender Weinlagen.



Daniele Cernilli

©Kommazumpunkt

## Danielle Cernilli und sein Referenzwerk

1980 schloss Daniele Cernilli, der übrigens in Rom geboren wurde, mit einem Master in Philosophie ab. Nachdem er einige Jahre Geschichte und Literatur unterrichtet hatte, entschloss er sich, seine Liebe zu gutem Essen und Wein zu seinem Beruf zu machen. 1983 gründete er den renommierten Italienischen Weinführer, der später unter der Marke Gambero Rosso herausgegeben wurde. April 2011 wurde er Berater bei der prestigeträchtigen Associazione Italian Sommelier ([Link](#)) und schrieb für die Bibenda Zeitschrift ([Link](#)). Zugleich arbeitete er für die Worldwide Sommelier Association ([Link](#)) mit Hauptsitz in Roma. Er gründete auch Doctor Wine ([Link](#)), ein zweisprachiges Webmagazin mit drei wöchentlichen Newslettern und Updates aus der italienischen und internationalen Weinwelt.

2014 gründete Daniele Cernilli in Zusammenarbeit mit weiteren Weinjournalisten und -kritikern die erste Ausgabe seines eigenen Weinführers. Heute zählt er zu den 50 einflussreichsten Personen in der Welt des Weins ([Link](#)).



©Doctor Wine

Mit seinem «ultimativen Weinführer» möchte Daniele Cernilli eine praktische, glaubwürdige und aufs Wesentliche konzentrierte Orientierungshilfe in Sachen italienischer Spitzenwein liefern. Seine Selektion umfasst dieses Jahr 1.184 von abertausend in Frage kommenden Weingütern. Und «nur» 2.949 Weine von über 20.000 verkosteten Weinen hat er in den Weinführer aufgenommen. Es ist also bereits eine Auszeichnung, in diesem Buch präsent zu sein.

Das 757 Seiten umfassende Werk von Cernilli ist die zweite Ausgabe in deutscher Sprache und kommt erfreulicherweise so rechtzeitig auch auf den deutschen Markt, um die gut beurteilten Weine auch noch erwerben zu können. Wobei, bei den vorgestellten 1.184 Weingütern und 2.949 Weinen stellt er vorrangig die Arbeitsweise des Winzers, seine Zuverlässigkeit und seine Bedeutung für die Region in den Vordergrund. Die Weine werden auf einer Skala von 1 bis 100 bewertet. Sobald 95 von 100 Punkten überschritten sind, erscheint das Doctor Wine-Siegel, somit ist die hohe Qualität des verkosteten Jahrgangs leicht erkennbar.

Für Glaubwürdigkeit steht nicht nur Signor Cernilli Erfahrung als international anerkannter Weinkritiker, sondern auch, dass er und seine wissenschaftlichen Berater ausschliesslich frei verkosten,

Musterflaschen fordert das Team nur in Ausnahmefällen an. Zudem soll guter Wein jedem zugänglich sein, deshalb verlieren sich die Beschreibungen nicht in Fachterminologien, es sind kompakte, präzise Informationen zu Weinen und Weingütern. Besonders hervorgehoben wird ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis mit dem bewährten «Daumen hoch». In dieser Ausgabe sind es 662 Weine, bei denen der Verkaufspreis bei über 90/100 Punkten unter 15 € und bei über 85/100 Punkten unter 10 € liegt.



Die Präsentation in Zürich

©Kommazumpunkt

## Die besten Weine des Jahres

In der Ausgabe 2020 seines Ultimativen Weinführers erteilt Daniele Cernilli eine Sonderauszeichnung:

### Rotweine des Jahres:

- Angelo Gaja Barbaresco Sorì San Lorenzo 2016 (100/100)
- Romano dal Forno Amarone Vigneto di Monte Lodoletta 2013 (100/100)

### Weisswein des Jahres:

- Schiopetto Collio Friulano M 2018

### Roséwein des Jahres:

- Frescobaldi / Tenuta dell'Ammiraglia Aurea Gran Rosé 2017

### Schaumwein des Jahres:

- Ferrari Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé 2007

### Süsswein des Jahres:

- Kellerei Tramin Alto Adige Gewürztraminer Spätlese Epokale 2012

### Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis:

- CVA Canicattì Sicilia Grillo Fileno 2018

### Qualität bei hoher Produktion:

- Cavit Trentodoc Altemasi Brut 2018

### Weingut des Jahres:

- Barone Ricasoli, Castello di Brolio

**Aufsteiger des Jahres:** Terre die Vaaz

### Newcomer des Jahres:

- Pio Cesare Barolo Mosconi 2015

**Preis für die beste Genossenschaft:** Produttori del Barbaresco

**Önologe des Jahres:** Carlo Ferrini

**Preis für nachhaltigen Weinbau:** Stiftung Edmund Mach

**Preis „Ein Leben für den Wein“:** Emilio Pedron

**Projekt Qualität:** Codice Citra – Codice Vino, Valentino di Campli

## DIE TEILNEHMENDEN WEINGÜTER

### ABRUZZEN

Codice Citra  
Fratelli Barba  
Torre dei Beati

### APULIEN

Terre dei Vaaz

### KALABRIEN

Statti

### KAMPANIEN

Mastroberardino

### EMILIA ROMAGNA

Romagnoli

### FRIAUL-JULISCH VENETIEN

Lis Neris  
Pierpaolo Pecorari

### MARKEN

Moroder  
Umani Ronchi

### MOLISE

Tenimenti Grieco

### PIEMONTE

Nicola Bergaglio  
Borgogno  
Garesio

### SARDINIEN

Siddura

### SIZILIEN

Cusumano  
Planeta

### SÜDTIROL

Cantina Bolzano / Kellerei Bozen  
Cantina Caldaro/ Kellerei Kaltern  
Cantina Kellerei Meran Burggräfer  
Cantina Kellerei Kurtatsch  
Cantina Kellerei Tramin  
Muri-Gries

### TOSKANA

Antinori  
Capezzana  
Castello di Volpaia  
Fattoria di Montechiari  
La Sala  
Principe Corsini - Fattoria Le Corti  
Querciabella

### VENETIEN

Bortolomiol  
Conti Riccati  
Garbole



## Die Verkostung

Am 18. November 2019 besuchte Daniele Cernilli Zürich, nachdem er tags zuvor sein Buch in München präsentiert hatte. 34 Weingüter aus 14 Regionen Italiens, darunter dem Piemont, Sizilien, Südtirol, der Toskana und dem Veneto waren in Zürich anwesend.

Wir haben aufgrund knapper Zeit (90 Minuten) etwa 20 Weine verkostet und möchten kurz diejenigen bewerten, die uns besonders aufgefallen sind. Wir ergänzen unserem Bericht mit den Bewertungen der besten Weine zweier, weiterer Weingüter, die wir am gleichen Tag im Rahmen einer anderen Veranstaltung verkosten durften.

### Fratelli Barba

Die Worte von Daniele Cernilli über das Weingut ([Link](#)):

«Ein wahrhaft grosses Landgut in Teramano, mit über 680 Hektar Land, von denen 400 für Tierzucht und Milchproduktion, 68 für den Weinbau und 100 für andere Nutzpflanzen bestimmt sind. Die Weinberge befinden sich in den am besten geeigneten Gebieten Colle Morino, Casal Thaulero und San Lorenzo. Dies ist das kleine Imperium von Vincenzo, Giovanni und Domenico Barba, die uns Weine anbieten, die immer sehr gut, mit einigen absoluten Spitzenqualitäten und einem überraschenden Preis-Leistungs-Verhältnis, gemacht sind». Daniele Cernilli erteilt der Kellerei einen von drei möglichen Sternen.

Ohne Voreingenommenheit. Und ohne diesen destruktiven Artikel einer jungen Ausgabe vom K-Tipp über die Qualität der Vini abruzzese im Kopf zu haben. Der Wein der historisch betrachtet sehr reichen Region, die sich weder im Norditalien noch im von gewissen nördlichen Angstmacher gehassten Süden, dafür aber auch nicht im Mezzogiorno befindet, verdient deutlich mehr Aufmerksamkeit und Achtung, als sein Ruf es impliziert. In den Abruzzen gibt es in der Tat neben Masciarelli, Valentini und Illuminati eine Vielfalt an grossartigen Aziendas und Cantine, die die Sinne der Weinliebhaber zu begeistern wissen. Dabei ist auch nicht zu vergessen, wie Emidio Pepe zeigt, dass Montepulciano d'Abruzzo durchaus lange altern kann, ohne seine oft verführerische und generöse Fruchtigkeit einzubüssen.



## Montepulciano d'Abruzzo Yang 2016, Colline Teramane

Colline Teramane, so heisst die einzige DOCG der Abruzzens. Die Entscheidung, die Weinberge rund um die bekannte Hügellandschaft und die Gemeinden von u.a. Controguerra, wo Illuminati seinen Hauptsitz hat, Biserno und vor allem Teramo, als DOCG einzuordnen, ist nicht das Ergebnis des Zufalls. In dieser Appellation sind die komplexesten und strukturiertesten Weine zu finden. Dabei müssen sie nicht 100 Prozent Montepulciano enthalten, 90 Prozent reichen, wobei die höchstens zehn übrigen Prozent Sangiovese sein müssen.

Die Rebstöcke sind zwischen 15 und 20 Jahre alt, und der nach Süden ausgerichtete Weinberg wird ohne Pflanzenschutzmittel kultiviert. Das Weingut wird biodynamisch geführt.

100 % Montepulciano. 13 % vol Alkohol, 5.4 g/l Säure, 1.9 g/l Restzucker, pH 3.75

Expressive, generöse, frische und ausgewogene Nase mit einem köstlichen Fruchtausdruck. Es strömen Düfte saftiger, schwarzer Kirschen, Brombeeren und weiterer dunkler Beeren sowie von Pfeffer, Kakao und etwas Tabak aus dem Glas. Der Hintergrund wirkt mineralisch, und das Ganze regt die Sinne an. Obwohl die Komplexität als sehr gut eingestuft werden darf, spielt sie hier eine Nebenrolle. Der treibende Faktor ist ganz klar der Genuss, und davon gibt es sehr viel im Glas. Was der vollmundige, harmonische, frische Gaumen bestätigt. Die Tannine sind fein ist ausgereift, die Säure sehr gut eingebunden. Ein Erfolg zu einem sehr freundlichen Preis. Jetzt zu trinken. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland werden die Weine der Fratelli Barba durch [Pinard de Picard](#) und [Vina Terra](#) importiert. In der Schweiz hat die Cantine keinen Importeur.



Carta dei Territori a Denominazione d'Origine

- Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "Terre dei Vestini"
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "Casauria o Terre di Casauria"
- Controguerra
- Montepulciano d'Abruzzo DOC "Colline Teramane" DOCG

## Montepulciano d'Abruzzo I Vasari 2016 Old Vines

Die Rebstöcke sind 20 Jahre alt.

100 % Montepulciano. 13.5 % vol Alkohol, 5.7 g/l Säure, 1.2 g/l Restzucker, pH 3.56

Eine qualitative Fortsetzung des vorherigen Erzeugnisses. Wieder diese komplexe und köstliche Frucht in einem tiefgründigen Bouquet. Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren, Unterholz, würzige Elemente, darunter Pfeffer, balsamische Noten, wirkt konzentriert und vielversprechend. Eigentlich gibt es zwei Möglichkeiten, diesen Wein zu geniessen: Entweder fokussiert man sich auf den unbestreitbaren Genuss oder man befasst sich mit dem Erzeugnis. In beiden Fällen bereitet dieser Wein Spass. Der Gaumen zeigt die Richtung, man könnte sagen, er komponiert die Melodie. Der ist straff und kompromisslos, zugänglich und doch dicht, ausgewogen und sehr fruchtig. Anhaltender Abgang mit einem salzigen Touch. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland werden die Weine der Fratelli Barba durch [Pinard de Picard](#) und [Vina Terra](#) importiert. Der Jahrgang 2015 dieses Weins kostet € 9.90 an beiden Adressen. In der Schweiz hat die Cantine keinen Importeur.

## Bertani

Die Worte von Daniele Cernilli über das Weingut ([Link](#)):

«Erfahrung, Unternehmertum und eine Geschichte, die 1857 angefangen hat: Es sind die Bertani-Brüder, die in jenem Jahr beschlossen, das Abenteuer in der Weinwelt zu beginnen. Etwa anderthalb Jahrhunderte später hat das Unternehmen seine Grenzen gefestigt und erweitert und die Weine in die Welt gebracht, entsprechend der unternehmerischen Natur, die es seit seiner Gründung auszeichnet. Heute kann man auf Weinberge in Valpantena, auf dem Anwesen der Villa Novare im Valpolicella, in Soave und in den Gebieten des Gardasees zählen. Der Hauptsitz befindet sich im ursprünglichen Keller von Grezzana, wo die historischen Weinberge noch heute stehen. Unternehmen des Jahres 2018.»

Daniele Cernilli erteilt der Kellerei drei von drei möglichen Sternen.

Das Weingut Bertani wurde auf der Veranstaltung von Vinum, die am gleichen Tag in Zürich stattfand, vorgestellt. Da uns die verkosteten Weine gut gefallen haben, erlauben wir uns, die Bewertung des Amarone 2009 im vorliegenden Bericht hinzuzufügen. Verkosten durften wir den Valpolicella Ripasso 2016, den Catullo Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016 (17/20), den Amarone della Valpanena 2015 (17.25/20) sowie schliesslich den Wein, den wir nun bewerten.

### **Amarone Classico 2009**

80 % Corvina Veronese and 20 % Rondinella. 15 % vol Alkohol.  
Es strömen komplexe und tiefsinnige Düfte nach saftigen Kirschen, Pflaumen, Dörrfrüchten, Pruneau d'Agen, Rosenblättern und nicht zuletzt Gewürzen aus dem Glas, diese Nase zeigt, was sich mit einem sauber und sorgfältig vinifizierten Amarone machen lässt. Man merkt in den Noten von Lakritz und Teeblättern, dass auch im Veneto das Jahr von der Sonne verwöhnt wurde, wobei dies überhaupt nicht stört. Der Gaumen ist vollmundig, geschmeidig, dicht, samtig, die perfekt eingebundene Säure, die feingliedrigen und konzentrierten Tannine, die generöse Frucht und die 15 Volumenprozent Alkohol sind sehr schön ineinander verwoben. Anhaltender Abgang mit einem pfeffrigen Touch. Bereitet richtig Spass und dürfte es noch mindestens zehn Jahre lang tun. **17.75/20** (92/100).



In Deutschland kostet die Kiste à sechs Flaschen € 520.- bei [Millesima](#). In der Schweiz kostet sie CHF 520.- bei [Millesima](#).

## **Lis Neris**

Die Worte von Daniele Cernilli über das Weingut ([Link](#)):

«Wenn ein Weingut zuverlässig und professionell ist, bietet es jedes Jahr grosse und kleine önologische Schätze. Hier ist der Fall klassisch. Nichts kann den kristallklaren Stil der Weine von Alvaro Pecorari, einem wahren ‹Weinbergmeister›, beeinflussen. Ausgezeichnete Weissweine der Spitzenklasse, immer weich und mitreissend, mit dem Pinot Grigio Gris, dem Wein, der die Philosophie Alvarios wahrscheinlich am besten verkörpert, um sich von allen hervorzuheben.»

Daniele Cernilli erteilt der Kellerei zwei von drei möglichen Sternen.

Uns hat besonders gefallen, dass das Weingut aus dem Friaul Isonzo, Friaul-Julisch Venetien, trotz seinem erprobten Marketing keine Schau mit einer Vielfalt an Weinen organisiert hat, die die Besucher der Veranstaltung bestimmt überfordert hätte. Aufgrund der durchaus überzeugenden Qualität der Riserva-Reihe und der nicht zu unterschätzenden ‹Selezioni›-Reihe wäre es doch möglich gewesen. Im Bereich der Weissweine wurden drei Erzeugnisse präsentiert, darunter ein ausgereifter Jahrgang.



©Lis Neris

## Gris 2017, Pinot Grigio

Die Rebstöcke mit einem durchschnittlichen Alter von 25 Jahren gedeihen auf kalkhaltigem Kiesboden auf einer Meereshöhe von 60 m.ü.M. im Weinberg Gris in San Lorenzo, in der Provinz Gorizia.

Das selektionierte Traubengut wird nach der manuellen Lese schonend gepresst und beginnt im temperaturgesteuerten Edelstahltank zu vergären. Noch während der Gärung wird der Most in 500-Liter-Eichenfässer (aus französischem Holz) umgefüllt, wo er zu Ende vergärt und für die nächsten elf Monate auf der Feinhefe lagert. Dieser Wein ist eines der Aushängeschilder des Weinguts.

14 % vol Alkohol. Der Ausbau dauerte elf Monate in 500-Liter-Fässern französischen Holzes.

Verführerische, komplexe und tiefsinnige Nase mit eleganten, charakteristischen, ausgewogenen Düften nach Birnen, Pfirsichen, Vanille, Gewürznelke und einem Hauch Jasmin. Dieses Bouquet erweckt buchstäblich alle Sinne und verspricht zugleich einiges an Entwicklungspotential. Das ist grosses Kino und zeigt, dass die besten Weissweine Italiens definitiv aus dem Norden kommen. Sei es Südtirol, Trentino oder, wie hier, Friaul-Julisch Venetien. Man schwenkt das Glas, und es kommen weitere Düfte wie u.a. Feuerstein zum Vorschein. Der Gaumen zeigt sich frisch, animierend, üppig und doch elegant, die Struktur ist cremig, der Wein bietet einen feinen Schmelz, die aktuell prägnante Säure trägt das Ganze und dürfte es weit in die Zukunft bringen. Langanhaltender Abgang mit einem grossartigen Ausdruck der – gelben – Frucht und einer animierenden Salzigkeit. Macht heute bereits Spass, warten ist aber sehr empfehlenswert. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 25.90 bei [Vicampo](#) und [Bremer Weinkolleg](#). In der Schweiz kostet er CHF 31.50 bei [Boucherville](#).

## Gris 2008, Pinot Grigio

Die Spuren des warmen Jahrgangs. Cremige Nase mit exotischen Früchten wie Aprikosen und Kokos, aber auch Mandeln, während die Vanille vom Holz immer noch vorhanden ist. Auch im Gaumen zeigt sich der Wein üppig, mit einem richtigen Schmelz ausgestattet. Die Frucht ist gelb, die Säure stützend, es gibt viel Stoff in diesem Glas, und es bereitet viel Spass. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 37.50 bei [Vicampo](#). Weitere Jahrgänge sind ebenfalls erhältlich. In der Schweiz ist er ausverkauft.

## Querciabella

Die Worte von Daniele Cernilli über das Weingut ([Link](#)):

«Querciabella war der Traum des bedeutenden Wirtschaftskapitäns Pepito Castiglioni, der vor mehr als zehn Jahren verstarb. Heute befindet sich diese wunderschöne Kellerei in den Händen seines Sohns Sebastiano Cossia Castiglioni, der sich der önologischen Zusammenarbeit mit Guido De Santi und der administrativen mit Roberto La Sorte bedient. Die aussergewöhnlichen Weine, Ergebnis einer veganen Interpretation der Biodynamik, sind von der strengsten Umweltverträglichkeit inspiriert. In diesem Jahr bieten sie zwei weitere Weine an, die auch erst jetzt auf dem Markt erhältlich sind.»

Daniele Cernilli erteilt der Kellerei drei von drei möglichen Sternen.

## Querciabella Chianti Classico Riserva 2016

100 % Sangiovese. Beeindruckendes, intensives, tiefsinniges, harmonisches Bouquet mit komplexen, verführerischen Düften nach saftigen, schwarzen Beeren, Rosenblättern, Veilchen, Würze in verschiedenen Varianten, das Holz ist perfekt eingebunden und trägt zur Vielschichtigkeit der besonders raffinierten Nase bei. Es ist ein Traum, was sich im Glas entwickelt, und das Potential scheint grossartig zu sein, dieser Wein hat so eine Zukunft vor sich, wie man es üblicherweise nur im Piemont kennt. Es ist zwar hier 100 Prozent Sangiovese, wir sind trotzdem voller Bewunderung. Satter, finessenreicher, wiederum tiefgründiger, strukturierter Gaumen mit genau dem richtigen Pepp und einer animierenden Frische, die Vielschichtigkeit bestätigt die Qualität, die Eleganz und das Raffinement ebenso. Man merkt aber auch unmittelbar, dass dieses Erzeugnis in mindestens zehn Jahren deutlich mehr bieten wird, die Tannine sind dicht und schmelzig, die Säure sehr gut eingebunden, und ein salziger Touch macht das Ganze bis zum langanhaltenden Abgang unwiderstehlich. **18.75/20** (96/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz noch nicht erhältlich.

## Camartina 2015

70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Sangiovese.

Ob es so schlau war, diesen Wein nach dem Chianti Classico zu verkosten, dürfte eine offene Frage bleiben. Immerhin bietet der Camartina eine umwerfende Finesse und einer umwerfenden Nase. Düfte nach süssen, roten Beeren, darunter Kirschen und Johannisbeeren, floralen Elementen, Vanille und etwas Minze strömen aus dem Glas mit viel Eleganz. Der Körper ist athletisch, strukturiert, geschliffen und doch straff. Dieser Wein dürfte sich grossartig entwickeln, aktuell ist er uns etwas verschlossen vorgekommen. **18/20** (93/100).

Wir empfehlen unseren Leser\*innen diesen Wein genauso wie den Chianti Classico mittels der klassischen Suchmaschinen zu suchen. Wine Searcher bietet da (ausnahmsweise) keine grosse Hilfe für den deutschen Markt.

In der Schweiz wird Querciabella durch [GranChateaux](#) und [Millesima](#) vertreten.



## Cantina Tramin

Die Worte von Daniele Cernilli über das Weingut ([Link](#)):

«Man sagt, Tramin reimt sich auf Gewürztraminer. Da ist was dran, denn ihr Nussbaumer bildet die absolute italienische Spitze dieser Typologie, aber man würde auch riskieren, das Werk von Willi Stürz, ihrem grossen, aber bescheidenen Kellermeister, herabzusetzen. Die gesamte Palette der Kellerei Tramin ist nämlich von beeindruckender Bodenständigkeit und definierter Stilistik, wie zum Beispiel der Pinot Grigio Unterebner, eine schwierige Rebsorte, die aber hier Spitzenqualität erreicht.»

Daniele Cernilli erteilt der Kellerei zwei von drei möglichen Sternen.

Wir verfolgen nun seit über zehn Jahren die Leistungen dieser im Alto Adige niedergelassenen Kellerei, und es ist stets ein grosses Vergnügen, ihre Weine verkosten zu dürfen. Im August 2017 widmeten dem kolossalen Epokale 2009, der gerade zu diesem Zeitpunkt auf dem Markt eingeführt wurde, einen eigenen Bericht ([Link](#)). 19/20 Punkte war uns dieses Erzeugnis wert. Viel verkostet, wenig bewertet und doch, wir verstecken es nicht, wir sind Fans dieser Cantina. Nun ist die Zeit gekommen, drei junge Erzeugnisse zu bewerten.

## Urban 2016, Lagrein Riserva

Der Archetyp des grossartigen Lagrein, der uns beweist, dass es im Südtirol nicht nur Weissweine und Pinot Noir gibt. Lagrein wird oft unterschätzt, bietet dafür eine reiche, aber auch zarte, nuancierte Nase mit reifer, dunkler Frucht und einen vollmundigen, weichen, nicht selten knackigen Gaumen. Genauso ist es mit diesem Urban 2016. Es strömen feine, elegante, aufgeschlossene Düfte nach Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, aber auch Veilchen aus dem Glas, die Nase wirkt sehr einladend und appetitlich. Der



Gaumen ist vollmundig, zart, ausgewogen, saftig, subtil herb, die Struktur ist elegant und doch fleischig, feiner Schmelz, die Frucht und die Würze begleiten einander bis in den anhaltenden Abgang. Man schenkt sich gerne ein zweites Glas von diesem durchaus bekömmlichen Wein ein. **17.75/20** (92/100).

In der [Schweiz](#) ist dieser Wein an verschiedenen Adressen für CHF 33.- erhältlich. In Deutschland ist er u.a. bei [Weinfurore](#) erhältlich.



## Stoan 2017

65 % Chardonnay, 20 % Sauvignon Blanc, 10 % Pinot Bianco, 5 % Gewürztraminer.

Verführerische, aufgeschlossene und harmonische Nase mit einer starken mineralischen Prägung, aber auch gelben Früchten, Ingwer, weissen Blumen, Kräutern. Sehr einladend. Vollmundiger, komplexer Gaumen mit einem straffen Profil, generöse, zum Teil tropische Frucht, knackige Säure, mineralische Elemente, darunter eine feine Salzigkeit, sehr frisch, viel Stoff im Glas und ein langanhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 21.50 bei [Wine Shop 24](#). In der Schweiz kostet er CHF 28.08 bei [Vinello](#).

Wir empfehlen unseren Leser\*innen wärmstens, sich mit den üblichen Suchmaschinen zu helfen, um Händler zu finden, die die Weine der Cantine verkaufen.

## Nussbaumer 2017, Gewürztraminer

Auf der Website der Cantina kann Folgendes über das Jahr gelesen werden:

«Infolge warmer Aprilwochen erfolgte der Austrieb früh. Günstige Wetterbedingungen im Mai beschleunigten den Vegetationsverlauf weiter. Eine Trockenperiode im Juni sorgte für reduziertes Triebwachstum und kleinere Trauben. Einem feuchten Juli folgte ein warmer August mit vielen Sonnenstunden. Nach mehreren Regentagen zu Erntebeginn entwickelte sich das Herbstwetter mit beträchtlichen Temperaturschwankungen positiv. Die Erntemenge fiel naturgegeben geringer als in normalen Jahren aus. Die Trauben genossen eine lange Vegetationsphase und präsentierten sich in gutem gesundheitlichem Zustand. Die Weißweine zeigen sich sehr ausgewogen, mit schöner Frucht, feiner Säure und saftiger Frische. Einladende Eleganz und angenehme Gerbstoffstruktur zeichnen die Rotweine aus.»

Grossartig vielschichtige und komplexe, ausdrucksvolle, geschliffene, reife Nase mit Haselnüssen, Honig, Zitrus, Mandarine und Orangen, exotischen Früchten, darunter Mango und Maracuja, Ingwer... Man könnte sich lange mit der Nase befassen und bestimmt eine Vielfalt weiterer Düfte erkennen. Dieses Bouquet wirkt wie ein endloses Kaleidoskop, man kann es aus jedem Winkel anschauen, analysieren, es hört einfach nicht auf, weitere Düfte zu offenbaren. Zum Abschluss kommen noch würzige Elemente. Der Gaumen steht dem in nichts nach. Vollmundig, saftig, expressiv, mit einem sehr guten und köstlichen Schmelz ausgestattet, mineralische und salzige Akzente und ein unendlich langanhaltender Abgang. **18.25/20** (94/100).

Wir empfehlen unseren Leser\*innen wärmstens, sich mit den üblichen Suchmaschinen zu helfen, um Händler zu finden, die die Weine der Cantine verkaufen.



©Cantina Tramin

## Val di Suga

Die Worte von Daniele Cernilli über das Weingut:

«Sehr schöne Kellerei ([Link](#)) im Norden von Montepulciano, aber mit Grundstücken im ganzen Gebiet; seit kurzem ein Teil der Bertani Domains, hat sie eine weitere Beschleunigung zurück zur alten Pracht erhalten. Zwei sehr schöne Weinberge, die zu den begehrtesten in der Gegend gehören: Vigna del Lago, vor dem Sitz der Kellerei, und Spuntali, Weinberg am Südhang von Montalcino. Letzterer war einer der ersten dicht bepflanzten Weinberge von Montalcino, auch wenn nur ein kleiner Teil davon 6.000 Reben aufweist. Der letzte Kauf ist der Weinberg Poggio al Granchio, in einem Gebiet von grosser Zukunft, auf der östlichen Seite.»

Daniele Cernilli erteilt der Kellerei einen von drei möglichen Sternen.

Besonders gefallen hat uns die Strategie der Kellerei, die darin besteht, die Weine nach Lage klar zu trennen und sie erst in einer ersten Trinkreife auf dem Markt anzubieten. Was wiederum keinesfalls bedeutet, dass sie eine beschränkte Lagerfähigkeit hätten. Charakter, Geschmeidigkeit, Reintönigkeit, Authentizität zeichnen die vier Weine aus, die wir hier verkosten durften.

### Brunello di Montalcino 2013

100 % Sangiovese aus drei Lagen im historistischen Gebiet von Val di Suga. Der Ausbau dauert 36 Monate lang in slawonischen 50-Hektoliter-Fässern, anschliessend zwölf Monate lang in der Flasche.

Feine, animierende, elegante Düfte nach reifen, saftigen Kirschen, Pflaumen, Würze und Edelhölzern strömen aus dem Glas. Gute Komplexität, eine verführerische Einleitung in die Erzeugnisse des Gutes. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert subtile Mentholnoten. Knackiger, reifer Gaumen, sehr guter, ausgebauter Stoff, macht richtig Spass. Feingliedrige, doch prägnante Tannine, schöner Ausdruck der Frucht, anhaltender Abgang, in dem die Mentholnoten wieder zum Vorschein kommen. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 36.- bei [Borgovecchio](#). In Deutschland ist er an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.



### Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2013

100 % Sangiovese aus der bekanntlich besten, nach Südwesten ausgerichteten Lage in Montalcino. Spuntali gilt als einer der historischen Crus der Appellation. Mit einer Höhe von 300 m.ü.M. ist er als der sonnigste und der trockenste der drei Hänge der Gemeinde bekannt. Sein mediterranes Klima und die Nähe zum Meer führen zu grossen Temperaturschwankungen zwischen dem Tag und der Nacht. Die Trauben sind diejenigen in Montalcino, die am frühesten gelesen werden.

Der Ausbau dauert 24 Monate lang in 300-Liter-Fässern französischen Holzes, anschliessend 24 Monate lang in der Flasche.

Entzückende, geschliffene, frische und tiefe Nase mit komplexen Düften nach Kräutern, darunter Rosmarin, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen und Dörrfeigen mit einer klaren, mineralischen Grundlage. Konzentrierter, raffinierter, präziser Gaumen, geschliffene Struktur mit präsenten, feingliedrigen, süsslichen Tanninen, die Zeit beanspruchen werden. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert würzige Elemente. Die Säure wird eine lange Lagerfähigkeit unterstützen, nichts eilt, um dieses Erzeugnis zu verkosten. Auch wenn es heute bereits viel Genuss liefert. Langanhaltender Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. **18+/20** (93+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 54.- bei [Gran Reserva Vinothek](#) und 69.- bei [Borgovecchio](#).



## **Brunello di Montalcino Poggio al Granchio 2013**

100 % Sangiovese aus dem nach Südosten ausgerichteten Hang Poggio al Granchio. Dieser stösst ins Tal von Sant'Antimo hinab, ist aber auch zugleich mit einer Höhe von 450 m.ü.M. der höchste in der Appellation. Die Parzelle des Weinguts liegt zwischen 400 und 450 Metern hoch. Der Boden enthält sehr viel Schiefer, was die Italiener Galestro nennen. Der Gang wird oft als zauberhaft bezeichnet, weil er nicht nur landschaftlich einmalig ist, sondern auch den Weinen einen eigenen, mineralischen und seidigen Stil mit viel Frucht und Feuerstein verleiht.

Intensive und tiefsinnige, komplexe und verführerische Nase mit einem vielschichtigen Aromenspektrum. Saftige Kirschen, schwarze Beeren, Johannisbeeren, balsamische Noten, Likör dunkler Beeren, Dörrfeigen, Menthol, Kräuter, man könnte sich lange mit diesem Bouquet befassen und bestimmt eine Vielfalt weiterer Komponenten finden. Wie Rosen und Gewürze, die mir erst später in den Sinn gekommen sind. Das Holz ist wiederum sehr gut eingebunden und liefert etwas Schokolade. Fleischiger, etwas maskuliner Gaumen, zeigt aktuell eher die Muskeln als die Finesse, obwohl die präsenten Tannine auch besonders feingliedrig sind. Dieser Wein ist trotzdem kein Blockmonster für Liebhaber gnadenloser Brocken. Er wird einfach seine Zeit brauchen und sie sich nehmen. Charme weist er trotzdem auf, und zwar noch nicht aufgrund seines Raffinements, sondern dank seiner vielversprechenden Zusammenstellung. In diesem Sinne ist die stützende Säure richtig knackig. Langanhaltender, fruchtiger Abgang. **18+/20** (93+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 44.90 bei [Senti Vini](#). In der Schweiz kostet dieser Wein 63.- bei [Borgovecchio](#).

**Autor:**           **Jean François Guyard**  
10. Dezember 2019

**Lektorat:**       **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter **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](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.**