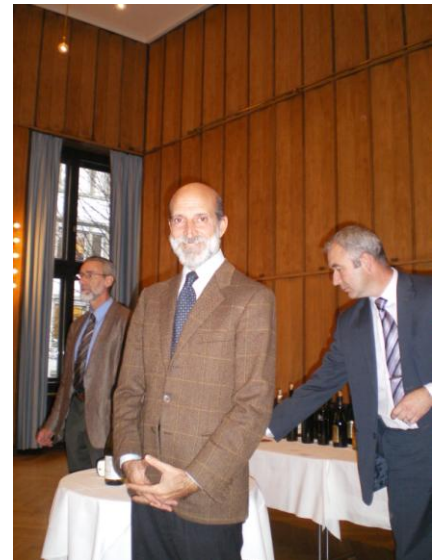


Die besten Weine Italiens präsentiert von Luca Maroni...

Die Kunst der Verkostung gemäss Luca Maroni

Donnerstag, 10. Dezember 2009
Kammermusiksaal, Kongresshaus, Zürich

Eine Veranstaltung vom [GS Wine Marketing](#)



v.l.n.r.: Hr. Schwendener und Hr. Luca Maroni

Eine tadellose Organisation

Die Teilnahme an einem Anlass vom italienischen Verkostungsmeister bildet stets einen privilegierten Moment im Leben eines Weinliebhabers. Dementsprechend organisierten die Herren Schwendener (Vater –links auf dem Foto oben- und Sohn), unter der Schirmherrschaft ihres eigenen Unternehmens [GS Wine Marketing](#) sowie des italienischen Handelskammers für die Schweiz ([CCIS](#)), des Verlags von Luca Maroni ([Lm edizioni](#)) und von zwei akkreditierten Händlern, einerseits dem in Rom angesiedelten [Vinosi](#), andererseits dem in [Salmsach](#) (TG) [al vino lounge ag](#) eine Begegnung in drei Runden mit Luca Maroni unter dem Titel „Die besten Weine Italiens präsentiert von Luca Maroni“. Es war dem italienischen Experten besonders wichtig, dass die vorgestellten Weine auch in der Schweiz erhältlich sind.

Während die erste Runde ausschliesslich für die Fachexperten (Händler, Journalisten,...) geplant wurde, durfte das Publikum an beiden nachfolgenden Präsentationen teilnehmen. Diese wurden auch zeitlich zu besser passenden Zeitpunkten durchgeführt. Vinifera-Mundi nahm an beiden ersten Sessionen teil, die durch ca. 50 Personen besucht wurden. Trotz der etwa geringen Anzahl Anwesenden, was sich mit grösster Wahrscheinlichkeit mit der aktuellen, andauernden Wirtschaftskrise erklären lässt, darf die Veranstaltung als klaren Erfolg bezeichnet werden. [Luca Maroni](#) konnte seine Botschaft mit seinem üblichen Charisma und seiner berühmten und äusserst sympathischen Leidenschaft hervorragend übermitteln, während die 21 vorgestellten Weine den nötigen Stoff zum Gespräch lieferten.



Die Rotweine der Veranstaltung

Warum Luca Maroni?

Gerne möchte ich die Methode von Luca Maroni mit einer provokativ gestellten Frage einleiten: Wozu eine Methode mehr?

Innert der letzten 25 Jahre hat sich die Welt des Weinbaus derart verändert, dass die damaligen Erzeugnisse kaum mit den gegenwärtigen verglichen werden können.

Als Beleg gab Luca Maroni die Anzahl Winzer, nämlich 180, bekannt, die in der ersten Ausgabe seines Weinführers „[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#)“ eingefügt wurden, während sie 2000 in der aktuellen Version sind.

Vor 25 Jahren gaben sich viele italienischen Winzer mit der Tatsache zufrieden, dass sie überhaupt Wein erzeugten, der durch die Touristen massenhaft eingekauft wurden.

1982 zeichnete sich die erste Wende. Michel Bettane und Robert Parker waren in der Tat die ersten, ja sogar die einzigen, die die wahre Grösse des Jahrgangs in Bordeaux richtig einschätzten.



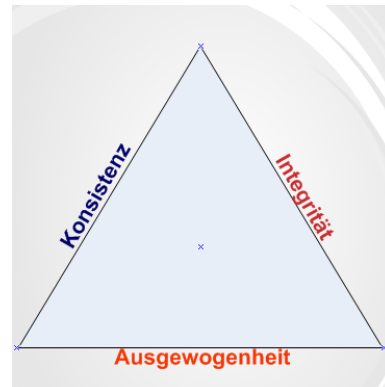
J.F. Guyard im Gespräch mit Luca Maroni

1988 begann [Luca Maroni](#), sich ernsthaft mit dem Wein zu beschäftigen. Denn der Wein übermittelte ihm Gefühle, die er weiter übermitteln wollte. Im Weiteren interessierte sich Luca Maroni bereits sehr früh mit der Kultur des Weins. Einen markanten Unterschied zum sog. Weinexperten, dem die ganze Welt heute zuhört, würde ich hemmungslos behaupten. Denn Wein ist nicht nur die Flüssigkeit im Glas, wie auch immer massgebend beide sind, um den Wert eines Weins einwandfrei einzuschätzen, sondern auch die Geschichte des Winzers und der Bewohner der Region, woher unser Lieblingsgetränk kommt. Ein Chianti schmeckt uns auch, weil wir ihn mit den besonders gastfreundlichen Einwohnern der Toskana verbinden. Was allerdings Luca Maroni nicht verhindert, sich ausschliesslich auf den Inhalt des Glases zu konzentrieren, wenn er einen Wein

analysiert. Wir haben die Wichtigkeit des Glases angedeutet. Luca Maroni hat tatsächlich in der Einführung seines Vortrags darauf aufmerksam gemacht, wie ein Glas die Wahrnehmung der Aromen beeinflussen kann. Ansonsten werden die gleichen Sinne wie bei jedem Verkoster herausgefordert: Das Auge, die Nase und der Gaumen.

Die Methode von Luca Maroni

Ich möchte die Kerninformation, die uns Luca Maroni lieferte folgendermassen abbilden:



Grundsätzlich zählen drei organoleptische Parameter bei der Beurteilung eines Weins, wobei diese mittels verschiedener Kriterien gemessen werden können. Die Übereinstimmung der drei Parameter bestimmt die Qualität eines Weins. Dementsprechend wird jeder Parameter mit höchstens 33 Punkten bewertet. Aus deontologischen Gründen erreicht ein Wein nie 100 Punkte. Dies würde bedeuten, dass ein solcher Wein die absolute Perfektion erreicht habe und, dass kein anderer besser sein könne. Weine, die 99 bewertet werden, gleichen sich aus. Jeder mit seinen eigenen Merkmalen. Wenn ein Wein 100 Punkte bekäme, müsste man annehmen, dass seine Eigenschaften universell gelten. Dennoch wird ein Barolo immer ein anderer Wein als z.B. ein Super-toskaner sein.

Die Fruchtigkeitstheorie

Luca Maroni stellt folgendes Axiom:

„Ein Wein ist angenehm zu trinken, wenn in seinem Geschmack die Ausgangsfrucht ausgewogen, reintonig und gehaltvoll zu erkennen ist.

...

Die Fruchtigkeit eines Weines ist direkt proportional zu Körper, Ausgewogenheit und Reintonigkeit seines Geschmacks“¹.

Konsistenz

¹ Quelle: Luca Maroni Weinführer Italien 2001

Alle Substanzen ausser Wasser bestimmen die Konsistenz eines Weins. Anders gesagt, geht es um die Substanzen, die Extrakten, die sich bei der Verdampfung des Weins nicht verflüchtigen. Das Ergebnis wird in Gramm/Liter gemessen. Gemäss verschiedenen im Labor von [Luca Maroni](#) durchgeführten Tests enthält ein Tetrapack-Wein 15 bis 20g/l Extrakt. Der Wert eines normalen Weins schwankt hingegen zwischen 60 und 300g/l.

An dieser Stelle ist es wichtig hervorzuheben, dass ein Önolog keine Möglichkeit hat, die innerliche Natur einer Traube zu beeinflussen. Anders gesagt, hängt der Extraktwert von der optimalen Übereinstimmung zwischen der Weinbautechnik (von der gewählten Rebsorte bis zum Zeitpunkt der Lese über die Anzahl Rebstöcke per Hektar) und den Eigenschaften des Bodens sowie den klimatischen Bedingungen. Typischerweise besitzt ein körperreicher Wein eine dichte Farbe. Es wird auch erwartet, dass er ein gesprächiges Bouquet und einen entsprechenden Geschmack besitzt. So weit, so gut. Der Logismus der Fruchtigkeit des Weins wird eingehalten.



Von 88 bis 95 Punkten Luca Maroni für den Salento Negroamaro...

Integrität

Unter diesem Begriff fokussiert Luca Maroni sein Interesse auf die Reintönigkeit des Weins. Es geht darum, ob der „Geschmack der Ausgangsfrucht sauber und frisch zu erkennen ist“. Die Integrität des Weins wird dadurch gemessen, ob Fehler oder Unklarheiten erkannt werden können. Es geht auch darum, ob die Düfte (*sapore* auf Italienisch) und die Zusammensetzung im Gaumen übereinstimmen. Wenn Luca Maroni dies nicht aufgegriffen hat, geht es auch klar darum, dass Aromen, wie gewisse Firmen sie verwenden (ich benutze absichtlich den Begriff „Winzer“ –auf Englisch *Vintner*- nicht), während des Weinausbaus nicht hinzugefügt wurden. Künstliche Aromen sind allerdings nicht die einzige Begründung für un-

sauberen Wein: Schwefel, Essig- oder Milchtöne, Holzschnitzel, flüchtige Aromen gehören alle zu diesen potentiell negativen Faktoren. Sulfaten können auch die Lesbarkeit eines Weins deutlich beeinträchtigen. Diesbezüglich erinnere ich mich insbesondere an den spontanen Besuch eines Weinguts in einem sehr touristischen Dorf im Elsass. Es fand im Frühling 2003, nachdem der Jahrgang 2002 für die Region nicht besonders gelang. Ohne diesem Winzer Schmach zufügen zu wollen, fielen mir seine Weine durch ihre exzessive Schwefelmenge auf. Die Weine waren dementsprechend unlesbar. So können aber das Unglück eines Jahrgangs oder die ungenügenden Leistungen eines Winzers verborgen bleiben. Oxydative Düfte dürfen auch als Fehler wahrgenommen werden, „wenn sie sich nicht bereits bei der Lese in den Trauben befinden“. Schliesslich wird eine lange Lagerfähigkeit von einem dichten Wein erwartet.

Schliesslich wagte sich [Luca Maroni](#) kurz auf dem Weg der deutschen Rieslinge 2009, die genauso wie kölnisches Wasser (eau de Cologne) riechen statt (wie so oft) Petrol- und Kerosinnoten zu besitzen.



Spannende Weissweine (siehe Kommentare)

Ausgewogenheit

Schliesslich bleibt ein Wein ein Nahrungsmittel, dessen Zusammensetzung stimmen muss. Wenn ein Wein einen hohen Alkoholgehalt aufweist, ist er in der Regel auch konsistenter. Die Korrelation ist nachweisbar. Dennoch wird jeder Konsument weniger davon trinken.

Luca Maroni schreibt in seinem Weinführer Italien 2010, dass ein Wein ausgewogen sei, wenn seine geschmackliche Süsse (Weichheit) die Summe seiner sauren und eventuellen bitteren Töne ausgliche.

Schlussfolgerung der Methode

Bei Luca Maroni bekommt ein schlechter Wein definitiv nicht 50 Punkte. Um diese zu erreichen, muss der Winzer, welcher die bewertete Flasche erzeugt hat, bereits einiges erreicht haben. Sei es im Weinberg oder im Keller. Daher empfiehlt der italienische Expert die Weine mit einer Minimalwertung von 72 Punkten zum Kauf. Anders gesagt, muss die Bewertung des Weins in jeder Kategorie, also Konsistenz, Integrität und Ausgewogenheit, 24 von 33 Punkten angrenzen. Mit unserem 20 Punkte-System verglichen, entspricht diese Bewertung von 72/100 14.4/20. Die Verfechter des französischen Bewertungssystems dürfen sich also freuen, denn 14/20 bereits für eine stolze Note spricht.

Bei Luca Maroni bekommt ein Wein, dessen Fruchtigkeit als sehr gut eingeschätzt werden kann und, der dementsprechend bereits viel Spass bereitet, mindestens 84 Punkte.



Die fünf Weissweine und der Prosecco der Verkostung

Discours de la Méthode

Bei Vinifera-Mundi werden wir stets die Weinliebhaber besonders schätzen, ja sogar loben, die eine eigene Methodik entwickelt haben, um Wein zu verkosten. Die Voraussetzung für unsere unermüdliche Motivation liegt in den tauglichen, verständlichen und nachvollziehbaren Argumenten, die vorgebracht werden, um die Qualität(en) des bewerteten Weins zu erläutern. Lucia Maroni erfüllt dementsprechend unsere Kriterien.

Luca Maroni bleibt dennoch kontrovers. Wir dürfen uns dennoch beruhigen. Robert Parker, Michel Bettane, Gambero Rosso, René Gabriel und eine Handvoll weiterer Weinexperten sind es auch. Jeder wird mit passenden Vorwürfen angeprangert. Wie es eigentlich in jedem Bereich passiert, sobald Experten mit einbezogen werden. Als ob das Volk etwas gegen Experten hätte. Was umge-

kehrt auf keinen Fall bedeutet, dass die Meinung der Einzelnen zu Gunsten derjenigen der Experten verschwinden soll. Bei Vinifera-Mundi predigen wir bekanntlich genau das Gegenteil. Wir haben in den letzten Seiten verstanden, dass Luca Maroni seine gesamte Methode auf der Fruchtigkeit der Weine basiert. Zum Abschluss des vorliegenden Teils möchte ich folgende Fragen stellen:

- Gilt die Fruchtigkeit eines Weins als exklusives Kriterium, um das Getränk zu bewerten, welches uns fasziniert?
- Wie sollen wir die Fruchtigkeit in Anbetracht der vier Lebensphasen eines Weins, nämlich die Fruchtphase, die Reduktionsphase, die Genussphase und die Oxydationsphase, umgehen?
- Zu welchem Zeitpunkt im o.g. Zyklus darf die Fruchtigkeit eines Weins beurteilt werden?
- Gewisse Weine setzen aufgrund ihrer respektiven Terroir auf andere Faktoren als die Fruchtigkeit. Ich habe z.B. selten eine prägnante Frucht in einem jungen [Gourt de Mautens](#) wahrgenommen. Ebenfalls erkenne ich wenig Frucht in den Weissweinen der Loire, bei denen sich die Rebstöcke auf ganz spezifischen Böden befinden. Im Bericht „[Wein-Essen: Die grössten Weissweine der Loire](#)“ haben wir den fabelhaften Muscadet Sèvre et Maine Expression de Granite 2005 des [Domaine de l'Ecu](#), einen durch Jancis Robinson mit 18/20 bewerteten Wein, beschrieben. Dieser Wein drückt eine aussergewöhnliche Mineralität und deutlich weniger Frucht aus.

Erinnerungswert

- Der Ausdruck des Bouquets soll in zwei Phasen wahrgenommen werden: Schnell und lang. Die erste Nase (die Schnelle) liefert jeweils eine Art Spontanfoto und fokussiert auf die Frucht, während das lange Einatmen uns die Botschaft der Konsistenz und der Integrität liefert.
- Typischerweise schüttelt ein Weinliebhaber sein Glas, bevor er sich eine erste Meinung über das Bouquet eines Weins macht. Luca Maroni empfiehlt, sich die erste Meinung zu bilden, bevor das Glas überhaupt geschüttelt wird.
- Im Gaumen ist es sehr empfehlenswert, den Wein mit dem Speichel nicht zu verwechseln, da dieser dem Wein immer einen süsslichen Unterton verleiht.

Die Verkostung

21 wurden nach dem ausführlichen und spannenden Vortrag von Luca Maroni verkostet werden. In den nächsten Seiten werden die Bewertungen des italienischen Experten und unsere Kommentare geliefert.

Die Weissweine

<u>Barone di Valforte</u>	Passerina Colli Aprutini IGT 2008	Abruzzen
Luca Maroni: 90 Vinifera-Mundi: 17	<p>Luca Maroni bezeichnet die Rebsorte Passerina als Bianco del Futuro“. Es handelt sich um eine autochthone Rebsorte der Abruzzen. Das Weingut befindet sich in der Nähe von Pescara. Sehr viel weisse Blumen im ausgeglichenen, entfalteten und reintönigen Bouquet, verführerischer Parfum, keine malolaktische Note, da der Winzer sich mit viel Erfolg darum bemüht hat, einen leichten, besonders bekömmlichen Wein ohne Schickschnack zu erzeugen. Wenig Säure im Gaumen, das Ziel ist eben einen Spasswein für den Sommer zu erzeugen. Der lebhaft und frische Gaumen spielt ansonsten völlig unisono mit dem Bouquet.</p> <p>Dieser Wein wurde auf Empfehlung von Luca Maroni im Rahmen des G8-Gipfels in L'Aquila ausgedient und hat Fr. Angela Merkel derart gefallen, dass sie einzelne Kartons davon gekauft hat.</p>	

Ducato Grazioli	Ducato Grazioli Bianco (Abruzzo) 2008	Lazio
Luca Maroni: 91 Vinifera-Mundi: 17.5	<p>Leichte Petrolnoten im Bouquet (?). Eine verführerische und beeindruckende Komplexität im Gaumen, die sogar die hartgesottenen Feinde der Weine der Abruzzen mit einer ausserordentlichen Rebsorte der Region wiederversöhnen wird. Ausserdem erlebt der Pecorino (die Rebsorte) ein authentisches Revival und wird immer öfter in anderen Regionen Italiens angepflanzt. Zu so einem Preis (CHF 14.-) wäre es bedauerlich, diesen Wein nicht kennenzulernen.</p>	

<u>Iris Vigneti</u>	Prosecco brut	Veneto
Luca Maroni: 79 Vinifera-Mundi: 14	<p>Ich leide grundsätzlich unter einer dramatischen Voreingenommenheit: In meinen Augen aber auch in meinem Gaumen wirken die Prosecco stets als exzessiv unkomplizierte Weine. Auch, wenn Ausnahmen die Regel bestätigen. Leider befand sich der Iris Vigneti an diesem Tag in der schlechten Kategorie. Langweilig und ohne Identität! Leisten Sie sich stattdessen eine Franciacorta.</p>	

<u>Nugnes</u>	Falerno del Massico bianco DOC 2008	Campania
Luca Maroni: 88 Vinifera-Mundi: 15	<p>100% Falanghina. OK-Wein. Die Fans von René Gabriel werden sich über den Weinwisser 9/2008 richtig freuen. Der Falerno bianco 2007 wurde 17/20 bewertet.</p>	

<u>Nugnes</u>	Vite Aminea 2008	Campania
Luca Maroni: 90 Vinifera-Mundi: 18	<p>Reinsortiger Aminea. Genialer Stoff, schön runder, vollmundiger Gaumen, dieser Wein bereitet unglaublich viel Spass. Beeindruckende Ausgewogenheit. Eine sensationelle Retronasale.</p>	

<u>Vigneti Zabù</u>	Inzolia IGT 2008	Sizilien
Luca Maroni: 83 Vinifera-Mundi: 16	Sympathischer Wein ohne Ehrgeiz aber auch ohne Laster. Eine völlig verkannte Rebsorte namens Inziola. Fehlerfreier Wein, der perfekt zum Aperò passt.	

Die Rotweine

<u>Az. Agr. D'Alessandro</u>	Nero d'Avola 2008	Sizilien
Luca Maroni: 88 Vinifera-Mundi: 16.5	Bewertet, ohne dass Notizen aufgeschrieben wurden. Meine Entschuldigung.	

<u>Az. Agr. D'Alessandro</u>	Nero d'Avola Syrah 2007	Sizilien
Luca Maroni: 90 Vinifera-Mundi: 16.5	Gelungene Assemblage von zwei in Sizilien besonders ausgebreiteten Rebsorten. Da der Preis für den Schweizer Markt fehlt, kann der Einkauf dieses Weins nicht empfohlen werden.	

Barone di Valforte	Montepulciano d'Abruzzo 2007	Abruzzen
Luca Maroni: 88 Vinifera-Mundi: 16.5	<p>Bestimmt wird es Weingeniesser geben, um daran zu verzweifeln, dass ein Wein aus den Abruzzen überhaupt köstlich sein kann. Dies, obwohl die Tenoren von Gambero Rosso die Region al die Toskana des Südens bezeichnen. Dies auch, obwohl die Rebsorten der Abruzzen immer mehr Erfolg ausserhalb ihrer Ursprungsregion erhalten. Dies nicht zuletzt, obwohl gewisse Winzer der Abruzzen heute als unausweichlich gelten: Masciarelli, Valentini und Emidio Pepe, um die Wahl auf drei Namen einzuschränken.</p> <p>Die Tenuta Barone di Valforte gilt offiziell als junges Weingut, das sich aktuell noch darum bemüht, sich einen positiven Ruf zu machen. Dennoch produziert die Barone di Valforte bereits seit über 700 Jahren Wein. Der beste Wein des Weinguts heisst Colle Sale. Luca Maroni stellte uns jedoch den normalen Montepulciano. Dieser bekömmliche Wein zeigt ein untypisches, amerikanisiertes Bouquet nach süssen Kirschen. Dennoch gefällt der unkomplizierte, saftige Gaumen. Ich würde vielleicht warten. Alltagswein. Nicht charakteristisch.</p>	

Ducato Grazioli	Ducato Grazioli Rosso (Puglia) 2008	Apulien/Abruzzen
Luca Maroni: fehlt Vinifera-Mundi: 17.5	<p>Der 2007 wurde durch Luca Maroni mit 92 Punkten bewertet.</p> <p>Dichte Rubinfarbe mit glänzenden violetten Reflexen. Zeitförderndes Bouquet, da der Schwefel sich noch ergründen lässt. Luca Maroni empfiehlt dementsprechend, die (allerdings flüchtigen) Primäraromen zu ignorieren. Die Sekundäraromen besitzen ein warmes Gerüst und umfassen sehr viel rote Früchte, Karamell (Reben an der Grenze der Überreife) und Holzsüsse. Es ist sehr empfehlenswert, diesen Wein zwei Stunden im Voraus zu dekantieren. Nach genügender Zeit spielt das Bouquet in einem tiefsinnigen, ätherischen Register. Sehr harmonischer, ausgewogener und sauberer Gaumen, der Wein scheint Arabesken zu zeichnen und überzeugt mit seinem köstlichen cremigen After Eight-Abgang.</p>	

<u>Farnese Vini</u>	Edizione Cinque Autoctoni 2008	Abruzzen
Luca Maroni: 98 Vinifera-Mundi: 18.5	<p>Bereits im Rahmen der Verkostung über die besten Weine der Abruzzen, die Vinifera-Mundi Ende November 2009 organisierte, fiel dieser Wein durch seine Grossartigkeit auf. Allerdings mit einem anderen Jahrgang. Wenn nicht alle Weine von Farnese überzeugen, erweist sich der Cinque Editizione als unausweichliche Einkaufspriorität. Dies bei einem Preis, der das Gravitationsgesetz herausfordert. Eine majestätisch gelungene Assemblage von 33% Montepulciano d'Abruzzo, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negroamaro und 5% Malvasia. Tiefsinniges Bouquet mit explosiven Düften eingemachter Wildbeeren, die irgendwie mit Schokolade umhüllt wurde. Eine angenehme Frische und eine verführerische Lebhaftigkeit begleiten das Ganze in einer ausserordentlichen Harmonie. Streichelnde Tannine, obwohl dieser Wein eigentlich viel zu jung ist. Kindermord. Unbedingt einlagern. Und auf die Gesundheit derjenigen anstossen, die noch nicht bemerkt haben, wie Gambero Rosso Recht hat, wenn sie behaupten, die Abruzzen seien die Toskana des Südens.</p>	
<u>Feudi di San Marzano</u>	Primitivo di Manduria Sessantanni 2006	Apulien
Luca Maroni: 98 Vinifera-Mundi: 18	<p>Eine fabelhafte Süsse (Karamell) im grosszügigen Bouquet, ein authentischer <u>Amarone del Sudo</u>! Dunkle, intensive Farbe mit viel Versprechen. Kirschen- und Pflaumenmarmelade, visköser, sehr ausgewogener, sinnlicher und fleischiger Gaumen, ein Wein für <u>Beat Caduff</u>. Perfekt eingebundenes Holz, viel Rasse, ein potenter Wein mit feinen Gerbstoffen, ein unbestreitbarer Erfolg. Der Name deutet darauf hin, dass die Rebstöcke 60 Jahre alt sind.</p>	
<u>Miceli</u>	Breus 2007	Sizilien
Luca Maroni: fehlt Vinifera-Mundi: 16.5	<p>Der Breus 2006 wurde mit 90 Punkten bewertet und gilt als die Premium-Cuvée der sizilianischen Azienda Miceli. Breites, offenes Bouquet nach Kirschen. Ein Wein für jeden Tag und der perfekte Begleiter zur Sonntagspizza.</p>	
<u>Nugnes</u>	Caleno 2006	Campania
Luca Maroni: fehlt Vinifera-Mundi: 18	<p>Purpurfarbe, mässige Viskosität. Tiefsinniges, breites Bouquet mit viel Schwarzbeeren. Sehr flüssiger, angenehmer Gaumen mit etwas Würze, dafür wiederum sehr viel Frucht. Kräftige, zeitfördernde Tannine im vollmundigen Gaumen. Beeindruckender Extrakt. Ein grosser Erfolg. Bestimmt nicht per Zufall scheint sich der Weinwisseur (siehe Ausgabe 8/2009) in dieses Weingut verliebt zu haben: Der Caleno 2005 wurde 19/20 bewertet. Erschwinglich.</p>	
<u>Tenuta Montefi</u>	Caburnio 2006	Toskana
Luca Maroni: fehlt Vinifera-Mundi: 17/20	<p>Ein sympathischer Wein mit einem freundlichen Preis. <u>Jancis Robinson</u> bezeichnet diesen Wein als "great value". Sehr frisches Bouquet mit reifen Heidelbeeren, Tabak und Gewürzen (Nelken), schöner, breiter Fluss mit sich ausbreitenden Tanninen. Langes, samtiges Final mit köstlichem Rotpfeffer. 50% Cabernet Sauvignon, 25% Alicante und 25% Merlot. Klare Einkaufsempfehlung!</p>	

<u>Tenuta Monteti</u>	Monteti 2005	Toskana
Luca Maroni: fehlt Vinifera-Mundi: 18.5	Eine äusserst gelungene Assemblage von Cabernet Sauvignon, Alicante, Merlot und Petit Verdot, wobei die letzte Rebsorte 40% des Ergebnisses ausmacht. Rotbeeren, Schokolade im sehr reifen Bouquet sowie im Gaumen. Genialer, würziger Wein mit beeindruckender Tiefe, riesigen aber zugleich auch besonders eleganten Tanninen. Verblüffende Ausgewogenheit. Der Spasswein schlechthin. 93 Punkte Falstaff.	

<u>Tenuta San Pietro</u>	Nero San Pietro 2007	Piemont
Luca Maroni: 87 Vinifera-Mundi: 16.5	Vielversprechendes Bouquet, wobei der Gaumen sich aktuell in einem reduktiven Register ausdrückt. Viel Schmelz aber unbedingt vier bis fünf Jahre warten. Ein Wein mit einem entsprechenden Potential.	

<u>Vigneti Zabù</u>	Nero d'Avola 2007	Sizilien
Luca Maroni: 88 Vinifera-Mundi: 16.5	Karminrot. Gastronomischer Wein ohne Schickschnack. Nicht verführerisch aber auch nicht unangenehm, also der geeignete Wein zum gelungenen Mittagessen zwischen Kameraden. Kompaktes Bouquet ohne Rückgrat. Einkochte Rotbeeren (Erdbeeren, Himbeeren). Ein toller Preis (CHF 14.-), also kein Grund, um sich aufzuregen.	

<u>Vinosia</u>	Salento Negroamaro 2007	Campania
Luca Maroni: 95 Vinifera-Mundi: 17	Auf Italienisch bedeutet Negro Schwarz, wie jede und jeder von uns es weiss. Genau so hat sich dieser Wein enthüllt. Viel Minze, Pfeffer und Schwarzbeeren im Bouquet, explosive Frucht im Gaumen, man würde meinen, man beobachtet ein Bild von Schmidt-Rottluff, toller Fluss, wiederum sehr viel Pfeffer aber auch Himbeercoulis und Pflaumen im Gaumen, zunächst ein sehr langer Abgang. Imponierende Tannine, ein toller Wein, dessen Bewertung sich durch den relativ widersprüchlichen Abgang begründen lässt. Zu diesem Preis (CHF 13.-) sehe ich keinen Grund, um sein Glück bei diesem Wein nicht zu versuchen.	

<u>Vinosia</u>	Primitivo di Manduria Uè Pàssula 2007	Campania
Luca Maroni: 96 Vinifera-Mundi: 18	Reinsortiger Primitivo, doch in einem anderen Stil als in Apulien. Ein Bouquet à la Eyes wide shut, welches dementsprechend viel subtilen, sinnlichen Spass bereitet. Schöner aromatischer Fluss mit eingekochten Pflaumen und Würze. Kräftige, runde Tannine, im aktuellen Stadium vielleicht weniger komplex als der Sessantanni, doch ein besonders gelungener Wein, der jeden Lebensgeniesser überzeugen wird. Leicht süsslicher Abgang. Mario Ercolino, der Besitzer von Vinosia, die früher Feudi di San Grigorio hiess, berät die Azienda Nugnes oenologisch. Der Marziacanalè 2005, ein reinsortiger Aglianico, vom gleichen Weingut wurde im Weinwisser 8/2009 mit 20/20 bewertet und sogar als „Italo-Grange“ bezeichnet.	

Nugnes	Falerno del Massico rosso DOC 2007	Campania
Luca Maroni: 95 Vinifera-Mundi: fehlt	Nicht getrunken.	



Autor: Jean François Guyard
10 Dezember 2010

Dieser Text ist zur exklusiven 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 senden.