

# Der Brunello

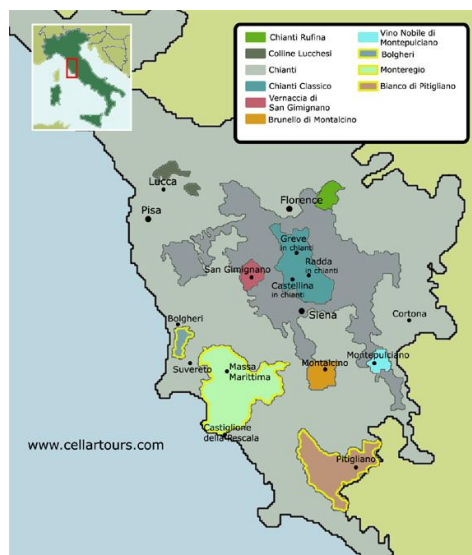
## Eine Magie namens Montalcino

Eine Veranstaltung von [Vinum](#)  
Park Hyatt, Zürich, 23. April 2012

Entweder man liebt ihn oder man meidet ihn. Selten hört man von Weinliebhabern „na ja, ab und zu vielleicht mal....“. Bohrt man etwas tiefer in die Geschichte und Entstehung des Brunello di Montalcino, dann stösst man auf eine unglaubliche Authentizität. Auf einen höchst charaktervollen, im wahrsten Sinne des Wortes einzigartigen Wein. Der Brunello entspringt einer einzigen Rebsorte, der Sangiovese, welche die Montalcinesi in ihrer Heimat Brunello nennen. Keine aufbessernden, geschmacksverstärkenden, säurestabilisierenden oder gleichgewichtsfördernden Verschnitte mit andern Rebsorten unterschiedlicher Reifephasen. Einfach nur Sangiovese. Je nach Klimaverlauf und Reifegrad der Trauben ist es reinsortig bisweilen schwieriger, einen guten Wein zu vinifizieren, als mit optimierender Komposition von Traubensorten unterschiedlicher Charaktere.

Ein Brunello schmeckt einfach anders, speziell, eigenen Stils, eben einzigartig. Gäbe es ihn nicht, man müsste ihn erfinden. Ein Brunello di Montalcino ist in der Regel von mittelkräftiger bis dunkler, manchmal sehr dunkler Farbe, er offenbart intensive Beerenaromen, manchmal mit einem Hauch Vanille und Veilchen, schmeckt herb-süss und eichenholzwürzig, ist vollmundig und finesenreich und insbesondere in seiner Jugend tanninbetont. Er hat einen warmen Abgang mit enormer Länge. Eine Riserva darf auch balsamische und leicht oxidative Noten aufweisen.

Der Brunello ist verlockender Botschafter für eine der faszinierendsten Gegenden Italiens. Das hügelige Produktionsgebiet (grösster Höhenunterschied 530 Meter) um das überaus anmutende, viel Charme versprühende Städtchen Montalcino im Süden der Toscana weist eine fast quadratische Form auf. Im Westen und Osten grenzen die



wichtigsten Flüsse der Provinz Siena das prestigeträchtige Produktionsgebiet ab, und im Süden ragt der Monte Amiata mit seinen 1740 m Höhe über das Gebiet des Brunello und schützt es vor unerwünschten Witterungseinflüssen wie starkem Regen und Hagel. Auf einer Gesamtfläche von 24'000 Hektar sind lediglich 15% mit Weinreben bepflanzt. Hievon wiederum werden nur gerade gut die Hälfte für den Brunello verwendet. Das Klima ist typisch mediterran mit konzentrierten Niederschlägen im Frühjahr und Spätherbst. Während der gesamten Triebphase der Reben herrscht hauptsächlich mildes Klima mit vielen sonnigen Tagen, die eine schrittweise und komplette Reifung der Trauben sicherstellen. Der nährstoffreiche Boden ist in seiner Beschaffenheit höchst unterschiedlich. Je nach Lage und Hang findet man mehr oder minder Ton, Sand, Lehm oder Mergel und oft hohen Kalkgehalt. Dadurch resultieren verschiedene Sangiovese-Ausprägungen mit einer Vielfalt an verschiedenen Weinen.

Nach den Bestimmungen der Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) sind für den Brunello mindestens 2 Jahre Ausbau im Eichenfass sowie nachfolgend mindestens 4 Monate (6 Monate für die Riserva) in der Flasche obligatorisch. Auf den Markt gebracht werden darf ein Brunello frühestens am 1. Januar des 5. Jahres nach der Ernte (Riserva im 6. Jahr).

**Vinum** organisierte für das „[Consorzio del Vino Brunello di Montalcino](#)“, dem sämtliche rund 200 Produzenten angehören, eine grosse Weinde gustation. Vinum-Autor Christian Eder führte fachkundig durch eine geführte Vergleichs-Probe von Spitzenvertretern aus den besten Jahrgängen der letzten Dekade. Zuerst stehen 2004 und 2006, gefolgt von 2001 und 2007.

## Die Vergleichs-Degustation

Die sechs folgenden Weine wurden durch Hr. Christian Eder, den Experten der Zeitschrift für Italien, im Rahmen der geführten Verkostung von Vinum vorgestellt.

### **Brunello di Montalcino 2007 [Casisano Colombaio](#) 16/20**

Die Farbe ist von mittlerer Tiefe. Das Nasenbild ist auffallend reserviert mit wenig Primäraromen, man muss mehrmals am Glas riechen, um die dann doch warme Fruchtkomponente aufzunehmen. Am Gaumen bestätigen sich die ersten Eindrücke, mittelgewichtiger Körper, gute Frucht und trockene Gerbstoffprägung, dann aber auch feines Eichenholz mit verhaltener Würzigkeit. Ein gefälliger Wein, der aber nicht so richtig aus sich heraus will. Damit sich die Fruchtaromen mit dem Holz und dem Tannin vereinen, braucht er noch Zeit. Im Moment etwas wenig Druck und im Abgang mit dezenter Bitterkeit.



### **Brunello di Montalcino Prime Donne 2007, [Donatella Cinelli Colombini](#) 16.5/20**

Dichte, feste Farbe, deutlich dunkler als der Casisano zuvor. Die Nase nimmt im ersten Ansatz feingliedrige Fruchtaromen von Johannisbeeren und Preiselbeeren wahr. Im Mund dominiert das Holz mit Anklängen von Vanille und einer ausgewogenen Würzigkeit. Nach dem zweiten Schluck erinnert die Frucht gar an Rosinen und man entdeckt Noten von Brotkrusten und feuchtem Karton. Ein gut strukturierter Wein mit Saftigkeit und mittlerer Finesse. Im Abgang rückt auch hier die jahrgangstypische Sprödigkeit vom robusten Tannin in den Vordergrund. Er braucht auf jeden Fall weitere Flaschenreife.

### **Brunello di Montalcino 2007, [Fanti](#) 18/20**

Fanti lässt seinen Brunello je zu 50% in Barriques und grossen Fässern reifen. Die Farbe ist dicht und fest, recht dunkel. Dies ist eine äusserst vollfruchtige Brunello-Variante. Sehr breites Duftspektrum von roten und dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, Johannisbeeren und reife Maulbeeren. Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck. Ausgeprägt stoffig, kräftig und opulent verstrahlt er eine betörende Extraktsüsse. Und weil die zweifellos robusten Gerbstoffe dadurch in den Hintergrund treten, ist auch nichts von Sprödigkeit zu verspüren. Die Tendenz zum Fruchtkompott ist diesem Brunello nicht ganz abzusprechen, was im Wesentlichen seiner Jugendlichkeit zuzuschreiben ist. Ein prachtvoller, ausdrucksstarker Brunello mit einem sehr langen, saftigen Abgang.

### **Brunello di Montalcino Riserva 2006, [Cantina di Montalcino](#) 18.5/20**

Mit 80 Hektar Rebland ist die Cantina eine der grössten Betriebe in Montalcino. Der hier vorgestellte Riserva ist jedoch der erste dieses Weingutes. Es wurden lediglich 2'000 Flaschen produziert. Die mitteldichte, eher aufhellende Farbe täuscht. Ein aromatischer, delikater, lebhafter Duft strömt aus dem Glas – und der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Aromen von frischen Zwetschgen strahlen mit frischen Kräutern und Gewürzen um die Wette. In der enormen Komplexität findet man auch Anklänge von Lakritze, Leder und Tabak. Das feine, süssliche Holz ist superb eingebunden, genau so wie die kräftigen, aber unaufdringlichen Gerbstoffe. Der Wein bezaubert durch seine Finesse und seine Ausgewogenheit, er ist keinesfalls überholt oder oxidativ, was doch einigen andern Riserva's anhaftet. Dieser Brunello hier macht jetzt schon riesig Spass und dies für viele weitere Jahre. Warum nur produzierte die Cantina nicht schon viel früher eine Riserva?



### **Brunello di Montalcino 2007, Piombaia**

17/20

Als kleines Weingut zeigt hier Piombaia einen farblich leuchtend hellen, reiffruchtigen, deutlich tanninbetonten Wein, dessen lebendige Säure enorme Frische projiziert. Im Mund dominieren rote Beeren und Sauerkirschen, und die Zunge wird gleich kräftig von den Gerbstoffen belegt. Im eingebundenen Holz sind Vanillearomen dezent spürbar. Dies ist kein Bulldozer, er setzt vielmehr auf klassische Strukturen und Eleganz. Wird mit der Flaschenreife zulegen. Ein solider Brunello.

### **Brunello di Montalcino 2004, [Collosorbo](#)**

19/20

Nach diesem Weingut ist der Jahrgang 2004 einer der besten aller Zeiten. Der Wein reifte ausschliesslich in grossen Holzfässern. Eine dichte, sehr dunkle Farbe fällt auf. Das Bouquet explodiert förmlich in einem verführerischen, opulenten, würz-fruchtigen Duft. Am Gaumen dann schwarze, reife süsse Früchte, schwarze Schokolade und Spuren von Leder und Teer. Dann wieder sind deutlich schwarzer Pfeffer und Lakritze auszumachen. Auch Waldboden und eine Spur Sauerkirschen. Das alles verbindet sich mit einer balsamischen, unglaublich schönen Würzigkeit. Der Wein strotzt vor Kraft, ist vollmundig, super strukturiert und Frucht, Würze, Süsse, Säure und Gerbstoffe sind sensationell ausgewogen. Der Collosorbo endet mit einem herrlichen, ausgesprochen langen Abgang. Er wirkt trotz der Zugänglichkeit noch sehr jung. Ich mute ihm ein grosses Alterungspotential zu. Das ist berauschende Brunello-Kunst. Kaufen – wenn man kann. Collosorbo ist nämlich in der Schweiz noch auf der Suche nach einem Importeur und Vertrieb...



## **Freie Verkostung**

Zur freien Verkostung standen im Weiteren etliche Brunelli mit Jahrgängen zwischen 2004 und 2010 von verschiedenen namhaften Produzenten. Hier eine kleine Auswahl von Weinen mit Kurzbewertungen:

### **Brunello di Montalcino 2007, [Lisini](#)** 17/20

Feiner, süss-würziger Brunello, von mittlerer Kraft, gut ausgewogen, eine Spur Himbeerbonbons, Tannine gut eingebunden.

### **Brunello di Montalcino Riserva 2006, Lisini** 18/20

Betörender Wein mit roter Beerenfrucht und Würze, in wunderbarem Gleichgewicht, sehr schön strukturiert, mit Fülle und Schmelz, finessenreich, perfekt ausgewogen.



### **Brunello di Montalcino Riserva 2006, [Altesino](#)**

17/20

Geprägt von intensiver Fruchtsüsse und rassischer Säure, kompakt, jugendlich kräftige Tannine, noch nicht ausbalanciert, muss reifen.

**Brunello di Montalcino 2007, Pian delle Vigne, Antinori 17.5/20**

Herrlich feine Frucht mit dezenter Süsse, kräuterwürzig am Gaumen, jahrgangstypische leicht spröde Tannine, Bittermandeln im Abgang.



**Brunello di Montalcino Riserva 2006, Pian delle Vigne, 18/20**

Terroirbetonter Wein, feuchter Waldboden und Pferdesattel, balsamische Noten, eingemachte Zwetschgen, kräftige Tannin-Struktur, langer Abgang, herrlich typische Riserva.

**Brunello di Montalcino 2007, Uccelliera 16/20**

Überaus alkoholgeprägter Wein (15%), was Aromen und Inhaltstoffe völlig überdeckt.



**Brunello di Montalcino Riserva 2006, Uccelliera 18.5/20**

Ebenso alkoholstark, aber mit dem wesentlichen Unterschied, dass hier alles im Einklang steht. Volle, konzentrierte dunkelbeerige Frucht, Tee, Leder und Tabak, viel Saft und Würze, kräftiges Tannin und gute Säure, viel Druck, perfekt balanciert.

Autoren: Hanspeter Saner  
Lektorat: Jean François Guyard  
27. Mai 2012



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [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.