



©Tenuta Silvio Nardi

Die Tenute Silvio Nardi

Brunello di Montalcino 2010, 2012 und 2013

Die Namen Silvio Nardi ([Link](#)) und Brunello di Montalcino können voneinander nicht getrennt werden. Doch brachte eine weitere Kultfigur, Ferruccio Biondi Santi, im Jahr 1888 auf seinem Weingut „Il Greppo“ einen Wein zur Welt, welcher aus einem Klon der Sangiovese-Traube gewonnen wurde. Er nannte diesen Brunello.

Die Geschichte

1950 erwarb der Vater von Silvio Nardi die Tenuta Casale del Bosco. Nardi besass eine der erfolgreichsten Maschinenfabriken für Landwirtschaft. Er hatte sie 1895 gegründet und war mit diesem Geschäft weltweit bekannt geworden. Casale del Bosco sah er zu diesem Zeitpunkt ausschliesslich als Hobby. 1952 wird die Tenuta aufgrund der Ideen von Silvio Nardi im landwirtschaftlichen Bereich ausgezeichnet. Sie gelten als zukunftsweisend. Dieses Primat wurde ein Jahr später bestätigt.



Montalcino

©Tenuta Silvio Nardi

Erst 1958 produzierte die Tenuta

Casale del Bosco ihren ersten Brunello überhaupt. Sogar das kleine, malerische Dorf Montalcino, in welchem sich die Etrusker gemäss historischen Dokumenten etwa 1150 Jahre früher niederliessen, war noch völlig unbekannt. In den 1960ern zählte die Gemeinde gerade nur 11 Winzer. Heute sind sie über 200. 1958 war Silvio Nardi der erste Winzer, der nicht in Montalcino geboren wurde und doch im Weinbau der Gemeinde investierte. Nardi wurde als «Ausländer» bezeichnet.

1962 erwarb Silvio Nardi Manachiara, ein Weingut mit 4 Hektar Weinbergen. Dieses ist in Castelnuovo angesiedelt, 25 Km von Casale del Bosco entfernt. 1967 gründete er zusammen mit zehn weiteren Brunello-Winzern das Konsortium. 1968 wurde die Brunello di Montalcino als DOC anerkannt. 1970 waren die Produzenten bereits 25 an der Zahl. Zehn Jahre später waren es schon 53. Im gleichen Jahr wurde die Region als Erste überhaupt in ganz Italien, zur Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) befördert.

1972 erwarb Silvio Nardi ein weiteres Weingut, Bibbiano, welches in Buonconvento angesiedelt ist. Die Gemeinde ist vor allem für ihr Schloss aus dem Mittelalter bekannt. Dieses gehört ebenfalls der Familie Nardi.

1985 stieg die jüngste Tochter von Silvio Nardi, Emilia, ins Geschäft ein. Sie war erst um die 20 Jahre alt. Zusammen mit ihren Brüdern leitete sie verschiedene Änderungen ein. 1990 übernahm Emilia die Geschäftsleitung. «In 10 Jahren revolutionierte sie alles», schreibt der Gambero Rosso. Konkret heisst dies, dass der Weinberg und der Weinkeller gründlich reorganisiert wurden. Wenn Tradition und Erfahrung nach wie vor eine wichtige Rolle spielten, kam die Forschung, insbesondere im Bereich der Klonselektion hinzu. 2001 wurde z.B. eine Studie über die verschiedenen Bodenbeschaffenheiten abgeschlossen, die das Potential des Gutes zur Erzeugung eleganter, weicher und langlebiger Weine bestätigte.

Die Tenuta heute

Zu Tenute Silvio Nardi gehören aktuell 36 Einzellagen auf einer Gesamtfläche von 80 Hektar, wobei sich diese auf einer Höhe von 140 bis 480 Meter über Meer verteilen. Die bebauten Rebsorten sind Sangiovese, Colorino, Merlot, Syrah und Petit Verdot. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 20 Jahre alt, da ein breites Wiederbepflanzungsprogramm im Jahre 1997 gestartet wurde.

Insgesamt werden vier Weine produziert, nämlich der Rosso di Montalcino DOC, der Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria DOCG, der Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara DOCG und der Brunello di Montalcino DOCG.



©Tenuta Silvio Nardi

Die Ethik-Prinzipien der Tenuta Silvio Nardi

Am 12. März 2018 fand am Sitz der UNO in New York eine vom italienischen Landwirtschaftsministerium initiierte Veranstaltung mit dem Titel "The voice of rural women for a sustainable and healthy future" statt. Emilia Nardi sprach im Rahmen der Arbeiten der 62. Kommission zur Situation der Frauen. Sie wurde zusammen mit weiteren drei italienischen Agrarunternehmerinnen und Gewinnerinnen des Preises DE@Terra für ihre herausragenden unternehmerischen Leistungen hierzu eingeladen.

Emilia Nardi steht seit mehr als 30 Jahren an der Spitze des Familienweinguts Tenuta Silvio Nardi und hat über ein wirkungsvolles und sehr aktuelles Thema referiert: Die Leitung ihres Betriebs nach ethischen Prinzipien. Ethisch in erster Linie verstanden als Respekt vor der Umwelt in dem klaren Bewusstsein, dass die heutige Landwirtschaft modern geführt werden muss, d.h. mit moderner Technik und wissenschaftlicher Forschung vor allem in einem so speziellen Bereich wie der Produktion eines Brunello di Montalcino.

"Ich glaube jedoch auch, dass die Zufriedenheit der Mitarbeiter ebenso entscheidend ist, um ein gegenseitiges Vertrauen aufzubauen und eine Verbindung, die weit über gute Produktionsergebnisse hinausgeht" bemerkt Emilia Nardi vor ihrer Abreise nach New York. "Für mich war es immer selbstverständlich, den Betrieb wie eine grosse Familie zu führen, in der es unterschiedliche Meinungen gibt und keiner deswegen diskriminiert wird. Und natürlich versuche ich innerhalb dieser Familie die Frauen zu fördern zum Beispiel durch Verlängerung der Mutterschutzzeiten und Familienzusammenführung. Für mich ist es eine Ehre, an einem so namhaften Ort wie den Vereinten Nationen, Themen von so elementarer Wichtigkeit ansprechen zu können, wie die Rolle der Frau in der Landwirtschaft, die in Friedens- wie Kriegszeiten entscheidend ist sowohl in fortschrittlichen Gesellschaften wie in noch archaisch geprägten."

Der Brunello di Montalcino 2013 nach Emilia und Emanuele Nardi

Niemand hätte im Juli 2013 darauf gewettet, dass sich im Laufe von drei Monaten das, was nach einem sehr komplexen Jahrgang aussah, sich zum Erlesenen entwickeln und Merkmale von Eleganz, Ausgewogenheit und Fülle zeigen könnte. In Montalcino war auch noch während der Sommermonate viel Regen gefallen und hatte Besorgnis geweckt. Aber dann wurde es schön. Im Weinberg wurde streng selektiert und im September konnte unter einer fast sommerlichen Sonne die Lese beginnen. Und so kamen Trauben mit reifen Tanninen, einer schönen Säure und einem ebenso ausgewogenen Zuckergehalt in die Keller von Tenuta Silvio Nardi.

Wie es die Appellation vorschreibt, startete dann die lange Reifezeit mit einem Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Zweitbelegung) für eine Dauer von 12 Monaten, es folgten 18 Monate in grossen Fässern aus slawonischer Eiche und abschliessend noch 12 Monate auf der Flasche.

Emilia und Emanuele Nardi erzählen ihre Eindrücke zum neuen Jahrgang des Brunello:

«Wir haben es vorgezogen, auf die beiden Crus Manachiara und Poggio Doria zu verzichten - erklärt Emanuele Nardi, der im grossen Familienbetrieb auch als Önologe fungiert - um die besten Trauben von unserer gesamten Rebfläche für den Brunello Silvio Nardi zu verwenden. Damit kann das Gut dank der Heterogenität der gutseigenen Anbauflächen sowohl im Nordwesten von Montalcino mit Casale del Bosco als auch im Südosten mit Manachiara auf eine enorme Bandbreite an Lagen, Böden und Klonen zurückgreifen. Mit den Jahren haben wir auf Grund des Eigencharakters der einzelnen Parzellen unseren eigenen Stil perfektioniert. Die erzielten Resultate - und dazu zählt auch 2013 – zeigen uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.



©Tenuta Silvio Nardi

In diesem Brunello kann ich mich wiedererkennen - fügt Emilia Nardi hinzu, die seit mehr als 30 Jahren an der Spitze des Gutes steht - denn er ist vielschichtig und weich, noch sehr jung aber trotzdem schon äusserst angenehm zu trinken. Sein Alterungspotenzial lässt sich dank der Struktur und gezeigten Persistenz erahnen. Das aber ganz ohne jenes Muskelspiel, das häufig mit sehr warmen Jahrgängen einhergeht. Und eine feine Grazie ist nie von Schaden» bemerkt sie abschliessend mit einem Lächeln.



©Tenuta Silvio Nardi

Die Verkostung

Wir haben drei Jahrgänge des Brunello di Montalcino DOCG der Tenuta verkosten können.

Die reinsortigen Sangiovese-Rebstöcke befinden sich auf verschiedenen Parzellen in der Gemeinde von Montalcino mit einer nord-westlichen/süd-östlichen Ausrichtung. Die Höhe der Parzellen liegt bei 350

m.ü.M. Die Ernte erfolgt in der Regel in der zweiten Hälfte des Oktobers.



Die Gärung und die Mazeration dauern mindestens 20 Tage, wobei die Dauer vom Reifestand der Trauben abhängt. Der Ausbau erfolgt 12 Monate lang in zweijährigen Fässern aus Allier-Holz. Danach wird der Ausbau 12 Monate lang in grossen Fässern aus slawischem Holz fortgesetzt und schliesslich mindestens sechs Monate lang in der Flasche abgeschlossen. Jährlich werden 150'000 Flaschen vom Brunello abgefüllt, gegen 50'000 Flaschen vom Rosso di Montalcino und 10'000 vom Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara.

Nun möchten wir Ihnen unsere Bewertungen nicht weiter vorenthalten.

Brunello di Montalcino 2010 DOCG

« Tout en finesse ». Die Finesse auf dem Höhepunkt. Definitiv nichts für Liebhaber imponierender Erzeugnisse. Subtil süssliche, harmonische, komplexe und immer noch zurückhaltende Nase mit klaren Linien und Konturen sowie reintönige Düfte nach Himbeeren, Kirschen, leichten Sauerkirschennoten, Gewürze, Mokka, etwas noblem Holz und blumige Komponenten, darunter Rosen. Man schwenkt das Glas und möchte immer mehr entdecken, es bereitet sehr viel Spass mit einem ätherischen Stil. Eine straffe, introvertierte und sehr schön gezeichnete Komposition, welche bestimmt noch ein paar Jahre brauchen wird, um den vollen Umfang ihrer Komplexität zu enthüllen. Saftiger und sanfter Antrunk. Vollmundiger, zarter, geschmeidiger und frischer Gaumen, präsen Aromen nach Kirschen, Pflaumen und etwas schwarzen Beeren, geschliffene und reife Tannine, gute Struktur, welche dank der vorhandenen Säure noch an Knackigkeit gewinnt. Langanhaltender Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Die Weine der Tenuta werden durch [Martel](#) in die Schweiz importiert. In [Deutschland](#) kostet der Brunello 2010 ab €45.99.

Brunello di Montalcino 2012 DOCG

Jugendliche Farbe. Es strömen frische, komplexe Düfte, welche sofort zeigen, mit welcher Rebsorte dieser Wein produziert wurde, aus dem Glas aus. Kirschen und Weichselkirschen in Menge und Fülle, Himbeeren, Veilchen, Akzente schwarzer Beeren und Espresso sind die Hauptkomponenten, welche in den Sinn kommen.

Diesem Wein noch etwa fünf Jahre Reifezeit zu lassen, ist bestimmt nicht falsch. Er wird dann an Breite und Vielschichtigkeit bestimmt noch zulegen. Straffer, aromatischer Antrunk. Saftiger, samtiger Gaumen mit Raffinement und schöner Breite. Vollmundig, doch sehr elegant, feingliedrige, dichte Tannine, welche eine robuste Struktur bilden, sehr gut eingebundene Säure, präsen Gerbstoffe im langanhaltenden, würzigen Abgang. Warten ist aber empfehlenswert, da etwas Bitterkeit im Finale vorhanden ist. **17.5/20** (91/100).



Der Brunello 2012 kostet 36.- bei [Martel](#) in die Schweiz. In [Deutschland](#) kostet er ab €35.-

Brunello di Montalcino 2013 DOCG

Unbedingt im Voraus entkorken oder erst in etwa fünf Jahren anfangen zu trinken. Nach zwei Stunden offenbart die Nase verführerische und tiefsinnige Düfte nach saftigen Kirschen, Edelholz, Würze, etwas Tabak und Dörripflaumen. Wirkt zuerst nicht besonders komplex, aber mit der Zeit entfalten sich das Ganze, es kommen dann Kräuter und Rosen hinzu. Die Nase wirkt besonders elegant, geschliffen, ausgewogen. Vollmundiger, geschliffener, frischer und tiefer Gaumen, alle Komponenten sind wunderschön ineinander verwoben. Geradliniges Gerüst, feine Aromen nach Sauerkirschen, etwas Orangenschale, mineralische Elemente, feingliedrige, ausgefeilte und dichte Tannine, stützende Säure, langer Abgang, welcher die Lust auf das nächste Glas ruft. Dürfte sehr gut altern. **17.75-18.25/20** (92-94/100).

Last but not least machen wir auf unsere Nachricht über diesen Jahrgang auf unserer [News-Site](#) aufmerksam.

Die Weine der Tenuta werden durch [Martel](#) in die Schweiz importiert. Die Magnumflasche Barolo 2013 kostet 78.-. In [Deutschland](#) kostet er ab €30,50.



Autor: Jean François Guyard
24. Oktober 2018

Lektorat: Markus Janitzki & Jean-Pierre Monsch

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.