

„Supertuscans“ 2008

Kurzbericht einer Blind-Verkostung von 13 Spitzenweinen aus der Toskana, ergänzt mit einem „Piraten“.



Nicola Mattana, dipl. Sommelier, führt stets seine Verkostungen mit der gleichen Begeisterung

Eine Vergleichsverkostung grosser Weine aus der Toskana präsentierte Nicola Mattana von Buonvini am 22. Juni 2012 in Zürich. Mit einer Ausnahme (Romitorio 2004 von Ruffino) alle Weine aus dem wiederum ausgezeichnet gelungenen Jahr 2008. Bei den Wein-Jahrgängen aus dieser Region kann man sich schon fast drauf verlassen. Die letzten zehn Jahrgänge haben in der Toskana beinahe ausnahmslos (2002 ist die etwas weniger gelungene Ausnahme) höchst erfreulich reüssiert und die Winzer durften sich über hervorragende Voraussetzungen freuen. Den günstigen meteorologischen Bedingungen sei Dank.

Alle 14 Weine liess Nicola Mattana in einer einzigen spannenden Serie blind verkosten. Keiner wusste also, welcher Wein sich in welchem Glas versteckte. Die Erwartung war natürlich schon, dass man (und ich) die Kultweine dank ihrer Qualität erkennt und ob sie sich denn von anderen, günstigeren Tropfen auch wirklich abheben. Um die Probe noch etwas reizvoller und interessanter zu machen, versteckte Nicola Mattana in einem Glas einen „Piraten“ sowie einen Toskaner aus dem abweichenden Jahr 2004. Beurteilt habe ich sämtliche Weine vor ihrer Identifizierung und meine Bewertung habe ich auch nach dem Aufdecken nicht mehr korrigiert.



Glas Nr. 1: **Guado al Tasso Bolgheri superiore 2008, Antinori**

17+/20

Reintöniges, dunkles Rubinrot. Konzentriertes, ausgesprochen verführerisches Bouquet nach süssen Kirschen und Himbeeren. Kann im Gaumen den fruchtigen Duft nicht ganz halten. Im Moment beherrschen Tannin und Säure den Wein. Abwarten, kommt bestimmt besser.

Glas Nr 2: **Tignanello 2008, Antinori**

17/20

Rustikales Nasenbild mit balsamischen Noten. Typisches Sangiovese-Aroma. Johannisbeeren, Gewürze und Edelholz. Im Mund bei mittlerem Fruchtdruck feste, noch trockene Gerbstoffe zeigend, mit feinen Bitterstoffen im Abgang.

Glas Nr. 3: **Romitorio di Santedame 2004, Ruffino**

18/20

Strahlt eine sehr feine Fruchtsüsse aus. Am Gaumen eine Menge dunkler Beeren und etwas Lakritze. Sehr gut strukturiert und kraftvoll. Stützende, samtige Tannine. Wunderbar ausgewogen. Endet mit langem Finale. Eindrucksvoller Wein.

Glas Nr. 4 („Pirat“): **Echo de Lynch-Bages 2008, Bordeaux/Pauillac**

16/20

Der Zweitwein von Château Lynch-Bages, welcher bis 2008 Haut Bages Averous genannt wurde. Mittleres Rot mit leicht aufhellendem Rand. Süssliche Nase nach frischen roten Kirschen. Die Fruchtaromen werden im Mund von vorherrschenden, herben Tanninen und einer rassigen Säure überdeckt. Er braucht Zeit, seine Balance zu finden.



Glas Nr. 5: **Masseto 2008, Tenuta dell Ornellaia**

19/20

Sehr kräftiges, undurchdringliches Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Er beeindruckt zunächst mit einem intensiven, rotbeerigen Duft. Da ist jetzt Musik drin und das Herz pocht in Vorfreude auf den ersten Schluck. Am Gaumen eine Wucht, herrlich stoffig, dicht und konzentriert. Er füllt den ganzen Mund aus. Reichhaltige, saftige Fruchtaromen nach insbesondere süssen Waldbeeren und trotz der voluminösen, aber weichen Tannine hervorragend ausgewogen. Betörend, unzweifelhaft ein absoluter Spitzenwein mit grossem Alterungspotential.

Glas Nr. 6: **Sassicaia 2008, Tenuta San Guido**

17+/20

Dieser Wein wirkt für mich ziemlich verschlossen. Zwar verströmt er einen angenehmen Duft nach dunklen Früchten, Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, Kräuter und vanillige Holznoten. Er wirkt auch am Gaumen sehr gut strukturiert und balanciert, aber es kommen keine Emotionen auf. Er ist in seinem aktuellen Jungzustand schwer verständlich. Andere Teilnehmer der Verkostung haben diesen Sassicaia wesentlich höher bewertet. Gut möglich, dass ich ihn unterschätze und seine Reserven nicht richtig erkenne, und dies, obwohl ich den Sassicaia seit seinem Jahrgang 1977 – bei Bindella 1981 für CHF 19.50(!) gekauft – kenne und schätze.

Kleine Anekdote am Rande:

Anfang der 80-er Jahre befand ich mich unweit von Bolgheri in den Sommerferien. Es überkam mich die glorreiche Idee, ein paar Flaschen vor Ort (natürlich möglichst günstiger als in der Schweiz) zu kaufen. Ich erkundigte mich in verschiedenen Geschäften. Aber echt, niemand kannte den Sassicaia (oder wollte ihn kennen...). Ob meines bruchstückhaften Italienisch wurde ich gar mehrfach gefragt, ob ich nicht Sassella meine, und den gäbe es nicht in dieser Region. Schlussendlich fand ich ein Spezialitätengeschäft mit umfangreichem Weinangebot. Auf meine Frage nach Sassicaia weiteten sich Verkäuferin's Augen auffällig und sie musterte mich von oben bis unten. „un momento per favore“ und sie verschwand für gefühlte 10 Minuten. Endlich wiederkommend sagte sie „Non abbiamo più Sassicaia“ (wir haben keine Sassicaia mehr). Also wurde ich halt wieder Kunde von Bindella.....

Glas Nr. 7: **Flaccianello della Pieve IGT 2008, Fontodi**

18/20

Leicht aufhellendes, mittleres Rot. Das Bouquet ist noch ziemlich verschlossen. Dann aber die Überraschung am Gaumen: Crémiger, beeindruckend dichter, rot- und blafruchtiger Auftakt, verbunden mit delikater Würzigkeit und feiner Extraktssüsse. Fette, aber noble Tannine. Bietet grosses Trinkvergnügen.



Glas Nr. 8: **Le Pergole Torte 2008, Montevertine**

17/20

Aufhellendes Rubinrot. Typisches, klassisches Sangiovese-Bouquet. Vielschichtige Gewürznoten, Veilchen, Himbeeren, Johannisbeeren und feine Holznoten. Rustikal anmutend. Er trägt reichlich, noch leicht bittere Gerbstoffe, welche die Zähne beschlagen. Mit der weiteren Flaschenreifeung wird sich das legen. Charaktervoller, eigenständiger Wein.

Glas Nr. 9: **Bolgheri Rosso Superiore 2008, Ferrari Iris & Figli**

18.5/20

Tiefdunkles Purpurrot, am Rand ins Ziegelrot auslaufend. Kräftiges Bouquet mit verschwenderischer Fülle von Duftstoffen. Einkochte Brombeeren und Zwetschgen, dann auch kräftige Malznoten und Zimt, sowie Spuren von Graphit. Intensiv, stoffig und gross. Finessenreich und ausgezeichnet balanciert. Endet lang mit einer superfeinen Eichenholzsüsse. Schon erstaunlich zugänglich. Der Preis-Leistungs-Sieger dieser Probe!

Glas Nr. 10: **Ornellaia 2008, Tenuta dell Ornellaia**

19+/20

Tiefdunkles Purpurrot. Wahnsinnig verführerisches Bouquet, intensiv süß-fruchtig duftend. Am Gaumen grandioser Stoff, fruchtig, fleischig und dicht. Zu roten, gereiften Beerenfrüchten gesellen sich Lakritze, Gewürze, Tabak und Röstaromen. Rund, fein und harmonisch, mit seidigen Tanninen ohne Härte. Eine komplexe, wunderschöne Komposition. Ein Stern am Weinhimmel!

Glas Nr. 11: **Solaia 2008, Antinori**

18.5/20

Herrlicher Duft. Die blaubeerige Frucht ist süß und passt zum gesamten Nasenbild. Im Mund auch reichlich Malzsüsse, etwas Pfeffer und Milkschokolade. Finessenreich und dicht, aber auch rund und weich mit sanften Tanninen. Vollmundiger, süßere und langer Fruchtabgang. Macht richtig Spass.

Glas Nr. 12 : **“Mammolo” Merlot IGT 2008, Cennatoio**

18/20

Gehaltvoller und tiefgründiger Merlot. Zuerst etwas alkohollastig und gerbstoffreich besticht er mit delikater Würzigkeit und köstlicher, frischer Cassis-Süsse, viel Charme und Wärme ausstrahlend. Der ist zweifellos noch sehr jung, mit Ecken und Kanten. Doch in einigen Jahren wird er grosse Freude bereiten.

Glas Nr. 13: **Messorio 2008, Le Macchiole**

18.5/20

Sehr dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Mächtiges, kraftvolles Bouquet von blauen und schwarzen Früchten, Heidelbeeren und Brombeeren. Dahinter zarte Kräuter-, Peperoni- und Rauchnoten. Der immense Fruchtdruck wird im Gaumen von massiven, ebenso dominanten Tanninen begleitet. Präziser, äusserst konzentrierter Merlot von grosser Klasse, jedoch im Moment nicht so nahbar wie der Masseto.

Glas Nr. 14: **Grattamacco Bolgheri superiore 2008**

17+/20

Dunkles Rubinrot. Neben frischer, recht ausgeprägter rotbeeriger Frucht beherrschen rässige Säure und reichlich Gerbstoffe den Wein. Am Gaumen mässig stoffig und tannintrocken im Abgang. Trotzdem ganz geschmackvoll und mit Reserven. Er wird mit der Alterung sicherlich zulegen.

Nachstehend die Rangfolge nach den Durchschnittsbewertungen des Publikums:

1. Masseto
2. Ornellaia
3. Messorio
4. Solaia
5. Grattamacco
6. Mammolo
7. Sassicaia
8. Flaccianello
9. Romitorio (2004)
10. Le Pergole Torte
11. Guado al Tasso
12. Tignanello
13. Ferrari Iris
14. Echo de Lynch Bages („Pirat“)



Die acht besten Weine der Verkostung gemäss Jean François Guyard

- | | |
|--------------------------|--------|
| 1. Masseto | 96/100 |
| 2. Sassicaia | 95/100 |
| Ornellaia | 95/100 |
| Bolgheri Rosso Superiore | 95/100 |
| 5. Le Pergole Torte | 94/100 |
| 6. Mammolo | 93/100 |
| 7. Solaia | 92/100 |
| 8. Messorio | 91/100 |

Autor: Hanspeter Saner
Lektorat & Layout: Jean François Guyard
12. Juli 2012

Der vorliegende 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.