

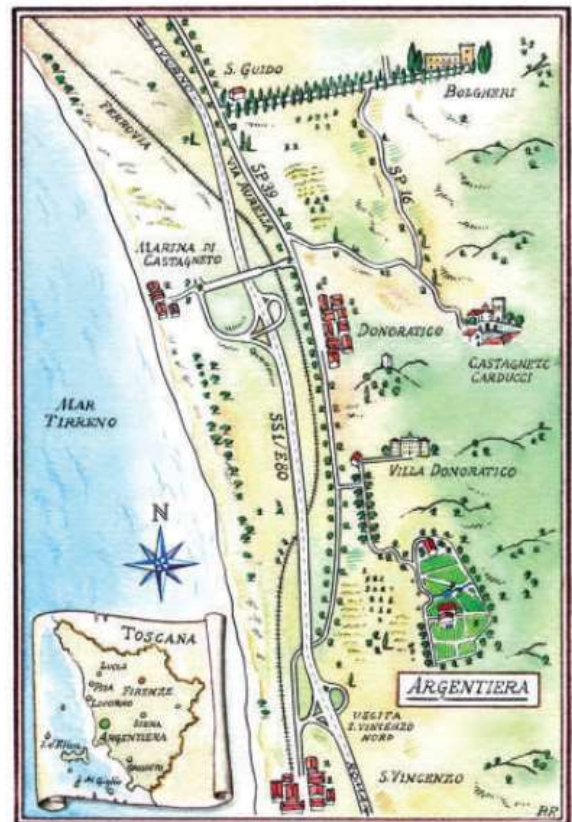


©Well.com

# TENUTA ARGENTIERA

## Der aufgehende Stern aus dem Bolgheri

Das erst 20-jährige Weingut Tenuta Argentiera ([Link](#)) mit seinen 80 Hektar Weinreben liegt wunderschön auf dem Gebiet der Gemeinde Castagneto Carducci an der toskanischen Küste. Sanft eingebettet in die Hügel von Donoratico, in der Mitte zwischen Livorno und Portoferraio im südlichen Bolgheri-DOC ([Link](#)) werden hier Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah und Vermentino angebaut. Aber auch Olivenöl aus 3000 über das Gut verteilten Bäumen wird hier erzeugt. Die Lage des Gutes ist atemberaubend und ermöglicht einen Blick bis zu den Inseln Elba, Capraia und Korsika. Der schicke Gewölbekeller birgt 1.200 französische Barriquefässer. Es ist das der Küste des tyrrhenischen Meeres am nächsten gelegene Weingut des Bolgheri-DOC und verfügt mit seiner Hochebene bis in 220 Metern Höhe gleichzeitig über eine der höchsten Lagen dieses Anbaugebietes. Die Rebstöcke sind in Süd- und Südwestausrichtung stehen in einem optimalen Mikroklima, begünstigt durch viel Sonne, einem ständigen Wind und erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Der Boden besteht aus Flugsand, alten Sandschichten, Schlämmen und Tonen. Er ist aber auch steinig und lehmig sowie humushaltig, da hier früher Weizen und andere Getreidesorten angebaut wurden.



©Argentiera

Die Tenuta Argentiera wurde 1999 von den Brüdern Corrado und Marcelo Fratini gegründet und gehört seit 2016 dem österreichischen Investor Stanislaus Turnauer ([Link](#)). Historisch gehörte das Gut zum Landgut Donoratico der Familie Serristori, einer einflussreichen Florentiner Familie, der die Medici 1512 dieses Land zur unbegrenzten Nutzung überliessen und auf welchem 1660 die Villa Donoratico erbaut wurde. Zu etruskischer Zeit befanden sich auf der Hochebene des Gutes natürliche Quellen und Silberminen, daher auch der Name Argentiera (argento = Silber).



Die Villa Donoratico

©Well.com

Geschäftsführer der Tenuta Argentiera ist Federico Zileri. Zusammen mit dem Önologen Nicolò Carrara, inspiriert durch Stephane Derenoncourt ([Link](#)), dem französischen Kultönologen aus Bordeaux sowie mit der Unterstützung des Marchese Piero Antinori, einem der Väter des Bolgheri-DOC, hat das Team ([Link](#)) in kurzer Zeit eine Marke erschaffen, die heute bereits in 50 Ländern einen berechtigt guten Ruf trägt und so manches Weinliebhaberherz in Entzücken versetzt.

Interessant zu wissen ist, dass die Bolgheri-DOC-Geschichte, einmal angestossen, selbst nicht weniger rasant verlief. Vorgeschichte hierzu bildet eine Vision des jungen Marchese Mario Incisa della Rocchetta, der 1944 in Castiglioncello di Bolgheri den ersten Weinberg mit Cabernet Sauvignon und mit Cabernet Franc bepflanzte. Inspiriert von herausragenden Weinen aus dem Bordeaux hatte er die Vision einer italienischen Fassung dieses Weinbaumärchens. Allerdings kelterte er selbst in rund zwanzig Jahre nur mit mässigem Erfolg und so verblieb es auch „nur“ beim Hauswein der Familie. Der Erfolg

startete jedoch 1967 mit Marios Sohn Nicolò, der dann 1968 den ersten Sassicaia auf den Markt brachte. Desessen restliche Geschichte ist bekannt. Das junge DOC-Zeichen für ausgezeichnete Rotweine aus dem Bolgheri stammt aus dem Jahr 1994 und wurde 2014 erweitert. Das Erfolgskonsortium Bolgheri-DOC ([Link](#)) umfasst heute 55 Weinbetriebe, die insgesamt ca. 1.185 Hektar Bolgheri-DOC und ca. 115 Hektar IGT Toscana bewirtschaften. Seit den Neunzigerjahren hat sich somit der Anbau von 250 Hektar auf beachtliche 1.300 Hektar gesteigert. Ein Zeichen nicht nur für ein grossartiges Terroir, sondern auch für ausgezeichnete Weinbaukunst und der Kraft des Willens. Die Mitglieder des Konsortiums bewirtschaften heute Cabernet Sauvignon (36,67%), Merlot (23,42%), Cabernet Franc (11,98%), Petit Verdot (6,46%), Syrah (6,65%) und Sangiovese (1,48%). Zunehmend werden aber auch weisse Trauben produziert. Spitzenreiter ist hier der autochthone Vermentino (8,84%), gefolgt von Viognier (1,43%) und Sauvignon Blanc (0,59%).



©Bolgheri DOC

## Die Weine

Wir -Peter Mühlhäuser (pit) und Jean François Guyard (jfg)- hatten das Vergnügen, die Weine „Argentiera 2017 DOC Bolgheri Superiore“, „Villa Donoratico DOC Bolgheri 2018“, „Poggio ai Ginepri Bolgheri Rosso 2018“, „Poggio ai Ginepri Bolgheri Rosato 2019“ und „Poggio ai Ginepri Vermentino 2019“ und wurden sehr positiv überrascht.

### Poggio ai Ginepri Rosato 2019, Bolgheri Rosato DOC

(pit): Dieser Rosé verzaubert alle, die abseits des süsslichen Rosé-Trends eher Wert auf einen trockenen, süffigen und fast schon vielschichtigen Wein mit Niveau legen.

Gereift in 80 bis 100 Metern Höhe mit westlicher Ausrichtung und zusammengesetzt aus Cabernet Sauvignon und Syrah liefern 6500 Weintrauben pro Hektar einen Ertrag von 900 Tonnen pro Hektar. Sanft gepresst und bei niedrigen Temperaturen fermentiert wird der Wein auf der Feinhefe in Edelstahltanks unter kontrollierten Temperaturen ausgebaut.

Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah.

Alkohol: 13%, Gesamtsäure: 5,06 g/l, Restzucker: 0,99 g/l.



Blass und fast lachsfarbener

leuchtender Ersteindruck. In der Nase erscheint ein wunderbares Bouquet aus roten, reifen Stachelbeeren, schwarzen Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Eine feine mineralische Frische ergänzt den spanenden ersten Eindruck. Am Gaumen offenbart sich ein mittelschlanker, gut strukturierter Körper. Trocken, mit einer sehr schönen Frucht und wunderbar süffig. Ein Anflug von rosaroten zart duftenden Rosen und etwas schwarze Pflaume ergänzen den betörenden Aromenmix aus der Nase. Einerseits verführerisch süß auf der Zunge, andererseits dank seiner aussergewöhnlich schönen Säure im Gesamteindruck fast wie ein warm-milder Hauch im erfrischenden Abendwind. Schöner, fast schon langer, frisch-fruchtiger Abgang mit neu zarten Rhabarber- und roten Grapefrüittönen. Die pure Verführung mit Lust auf mehr. Das ist der Rosé, den sicher auch viele Männer gerne geniessen werden. **17.5/20** (91/100).

Passt sehr gut zu als Apéro, zu leicht angrilliertem Thunfisch oder gegrilltem festerem Fisch, frittierten Piemontos, leckeren leichten Häppchen aller Art und gegrilltem Gemüse von der Planchaplatte.

In der Schweiz für CHF 14.50 bei [Wein Selection ARG](#) zu beziehen bei und in Deutschland bei [superiore.de](#) für € 11.40 erhältlich. Bei [Vicampo](#) ist der Jahrgang 2017 für € 11.50 erhältlich.



## Poggio ai Ginepri Bianco 2019, Toscana Vermentino IGT

(pit): Ein vollmundiger schöner Vermentino, süffig und perfekt zum Apéro. Wiederum sanfte Pressung, Fermentation bei niedrigen Temperaturen, Ausbau auf der Feinhefe in Edelstahl tanks und unter kontrollierten Temperaturen.

Auflage: 30.000 Flaschen.

Trauben: 90% Vermentino, 10% Sauvignon Blanc.

Alkohol: 12.5 %, Gesamtsäure: 5,36 g/l, Restzucker: 0,67 g/l

Intensive blasse zitronengelbe Farbe. An der Nase ein angenehm frisches Bouquet aus reifen Zitronen, grünen reifen Stachelbeeren, Holunderblüten, Granny Smith Apfel, unreifem weissen Pfirsich und etwas Banane. Am Gaumen ausgewogen, frisch, trocken, schön stützende Säure, ein wenig grasige Noten, ein Hauch frisch geriebener Mandeln, Alexanderbirne und Plattpfirsich. Langer, leicht würzig-mineralischer Abgang mit zarten Fruchtaromen. **16.75/20** (87/100).

Passt zu Fisch und Garnelen à la plancha, Gemüse vom Grill, Spargeln oder einfach als Aperò.

In der Schweiz bei [Schüwo](#) für CHF 18.50 und in Deutschland für € 12.90 bei [Hawesko](#) und [Superiore.de](#) erhältlich.



## Poggio ai Ginepri Rosso 2018, Bolgheri Rosso DOC

(pit): Ein guter Standard-Wein „fast“ mit den üblichen Aromen einer klassischen Cabernet-Syrah-Merlot-Assemblage. Fast wäre es jedoch nichts geworden, denn im Februar kam Kälte mit bis zu -6° Celsius, d.h. sehr selten für das milde Bolgheri. Der Austrieb kam dann erst im April und viel Regen im Mai und Juni gefährdete die Wachstumsphase. Die Lage des Weingutes und der stetige Meereswind hielten die Pflanzen jedoch bei Laune und trotz einem auch nur milden Sommer reiften die verwendeten Sorten, nun eben etwas später als üblich, dennoch gut aus. Nach dem Abbeeren und einer sanften Kelterung wurden die vier verwendeten Sorten getrennt angebaut. Das erste Bad genossen die Trauben jeweils ca. 20 bis 25 Tage in Stahltanks bei Temperaturen nicht über 28° C. 50% des Weins wurde dann in gebrauchte 225 l-Barriques aus französischem und ungarischem Eichenholz gefüllt, in denen die Gärung und anschliessend die Reifung erfolgte. Die zweiten 50% der verwendeten Sorten wurden je in Edelstahltanks angebaut. Anschliessend erfolgte die Vermählung durch die Flaschenabfüllung.

Trauben: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 25% Merlot, 5% Petit Verdot.

Alkohol: 14%, Gesamtsäure: 4,81 g/l, Restzucker: 0,38 g/l.

Tiefes Rubinrot mit einzelnen violetten Reflexen. An der Nase schwarze Kirsche, Brombeerkonfitüre, schwarze Johannisbeeren, etwas Nelke, Vanille, Veilchen, eine feine Tabaknote wie beim gerade geöffneten Humidor, Ledertöne wie im Schuhgeschäft an der Zürcher Bahnhofstrasse, etwas Kubeben Pfeffer und natürlich die Eiche, warm und angenehm verführerisch, wie der Duft aus dem Sägewerk und natürlich durfte auch die Lakritze nicht fehlen. Am Gaumen ein vollmundiger Körper, angenehm rund und komplex mit reifen Tanninen und konzentrierter Frucht. Ein saftiges, elegantes Erlebnis mit zarter Würze und verführerischen Zimt- und Zedernoten. Langer zart-würziger, fruchtiger und leicht mineralischer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Passt sehr gut zu gegrilltem Gemüse, Luma-Beef, Pasta, reifen Käse und feinen italienischen Wurstwaren.

In der Schweiz u.a. bei [Wineworld](#) für CHF 15.90 und in Deutschland an verschiedenen [Adressen](#) ab € 11.95 zu beziehen.





©Argentiera

### Villa Donoratico 2018, Bolgheri Rosso DOC

(pit): Ein wahrhaft exzellenter und edler Wein, den man sich bei diesem Preis-Leistungsverhältnis gerne in den Keller legt. In der Villa Donoratico, einem edlen historischen Gebäude, wollten die aus der Modebranche stammenden Gebrüder Corrado und Marcello Fratini zuerst ein Fünfsternehotel erbauen. Gott sei Dank hörten sie auf den Rat von Freunden, die ihnen über die ausgezeichnete Lage und exzellenten Böden für den Weinbau informierten. Die Nachfolger der Jungs sind daher heute in der Lage das Terroir so zu nutzen, wie es am besten ist. Auf einer Höhe zwischen 150-180 Metern in süd-west-Richtung und bei einer Zahl vom 7000 Reben per Hektar wird heute ein Ertrag von 70 Dezitonnen Weintrauben pro Hektar erzielt. Alle drei Weinsorten wurden getrennt bearbeitet. Nach 20-25 Tagen Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur unter 28°C wurden sie je in Barriques (225 l) aus französischem Eichenholz (Allier und Tronçais) umgefüllt, wo zunächst die Gärung stattfand und danach eine 14-monatige Reifung erfolgte. Anschliessend reifte die Assemblage noch neun Monate in der Flasche. Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Alkohol: 13%.

Tiefes Rubinrot mit leichten purpurfarbenen Reflexen. An der Nase ein betörendes Bouquet von reifen roten Johannisbeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen sowie schwarzem Pflaumen. Lakritze, Zimt, Muskat, Eukalyptus, Kakao und Nelken wie in einem alten eleganten Kolonialwarengeschäft. Dazu eine pfeffrige Note, die die Rasse und Komplexität dieses Spitzenweins noch betörender macht. Am Gaumen sehr cremig und elegant. Voller Körper in einem verführerischen Kleid, aber erstaunlich leichtfüssig für die Vielfalt an Komplexität. Eine betörende Tabaknote wie die Trompeta-Zigarre von Avo Uvezian ([Link](#)) und der Duft der Zederkiste gleich dazu, Zimt, Eiche, etwas Karamell, Nelke, Muskat, Lakritze, Veilchen, es ist alles da. Waldbeerenkonfitüre, Backpflaume und ein Hauch von Kokos und Sandelholz. Geschliffene Tannine und eine starke Säure bilden eine Harmonie, die in diesem Preissegment selten eher ist. Das schmeckt und macht Spass. Langer, verführerischer, harmonischer und betörend mineralischem Abgang. **18/20** (93/100).



Schön passend zu rotem Grillfleisch, reifem Käse, Lamm, Lumabeef von Holzgrill.

In der Schweiz ab CHF 22.50 sowie in [Deutschland](#) ab € 19.80 an verschiedene Adressen, u.a. [Xtrawine](#), zu beziehen.

## Argentiera 2017, Bolgheri Superiore DOC

Die von Hand geernteten Trauben kommen von den am besten geeigneten Stellen des Guts, die zwischen 180 und 200 m.ü. M. liegen. Die ganzen Beeren fallen durch Schwerkraft in die Wannen und die verschiedenen Sorten werden getrennt verarbeitet. Gärung und Mazeration erfolgten 25 bis 30 Tage lang in Stahltanks bei geregelter Temperatur von höchstens 28-30° C. Der Wein wurde in 225 l-Barriques aus französischem Eichenholz (die Hälfte davon neu) umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung abgeschlossen wurde. Der Ausbau erfolgte in Barriques und anschliessend vor der Markteinführung in der Flasche.

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc. 14,5% Vol. Alkohol.

(jfg): Was für eine betörende Nase voller Finessen und Komplexität. Aus diesem Gebiet hätte man ein ausdrucksvolles, intensives Erzeugnis, insbesondere in so einem genialen Jahrgang erwarten können. Stattdessen offenbart sich ein Wein mit einer beeindruckend harmonischen, raffinierten, tiefsinnigen und rundum subtilen, aktuell zunächst etwas zurückhaltenden Nase. Verblüffend ist dabei, dass die Verkostung auf einer absichtlich langen Zeitspanne von fünf Tagen immer die gleichen organoleptischen Merkmale zur Geltung bringt. Im Glas lassen sich vielfältige, reintonige und ausgefeilte Düfte nach saftigen, dunkelroten Kirschen, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen in einem diskreten Ausmass, Graphit, balsamischen Noten, Lorbeeren, einem Hauch Eukalyptus, subtilen, pfeffrigen Ansätzen wahrnehmen, wobei leichte Ledernoten ab dem vierten Tag das Ganze abrunden. Man kann sich lange mit diesem sinnlichen, edlen Bouquet befassen, das ist die Reinheit des Charakters der Weine, deren Rebstöcke im Maremma Gebiet sich von der Nähe des Meeres beeinflussen lassen. Der Gaumen wirkt zunächst vollmundig, frisch, seidig, umwerfend elegant, reintonig, später entwickelt sich eine ausserordentliche Rasse, das ist zugleich Genuss und Kultur pur, die Struktur ist konzentriert und druckvoll, der Alkohol ist perfekt eingebunden, genauso wie das Holz, das neben der Würze höchstens etwas Vanille bringt. Die rote Frucht bietet eine feine Süsse, die Tannine sind rund und geschliffen, die Säure sehr gut integriert und kaum wahrnehmbar, obwohl sie zusammen mit dem reichen Extrakt das Ganze trägt und eine vielversprechende Lagerfähigkeit zusichert. Der Abgang ist süsslich und unendlich lang. **18.5+/20** (95+/100).

In Deutschland ist dieser Wein ab € 58.65 an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 52.50 bei [Vino Vintana](#), CHF 59.- bei [Flaschenpost](#), CHF 65.- bei [Sonido Vino](#), CHF 76.- bei [Hofer Wine & Spirits](#). Im Lichtenstein kostet er CHF 69.50 bei der [Getränkeoase](#), die die verschiedenen Erzeugnisse der Tenuta vermarktet.



**Text & Fotos:** Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
1. Juni 2020

**Lektorat & Layout:** Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.



©Well.com



©Argentiera

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.