

# Gereifte Weine aus der Toskana vor 2004 und älter (ohne Merlot)



v.l.n.r.: Marcello Botti, Werner Tobler (der geniale Koch vom Restaurant [Braui](#) in Horchdorf) und Nils Frei

**11. Januar 2013, Restaurant [Braui](#), Hochdorf**

Erinnern Sie sich an diesen Hit der englischen Gruppe [Visage](#) „[Fade to grey](#)“? Genauso begann der Anlass an diesem Freitag, den 11. Januar 2013. Italien wurde an diesem Abend im Feinschmeckerrestaurant Braui in Hochdorf in voller Pracht gefeiert. Nicht ganz Italien zwar, dies musste aber auch nicht sein. Seit der Veranstaltung von Gambero Rosso November 2012 in Zürich hatten wir sogar ein wenig genug von Italien. Sorry, entweder organisiert man ein richtiges Fest und es werden die grossartigen Weine unseres südlichen Nachbarn entkorkt oder man verzichtet lieber darauf.

Marcello Botti und Nils Frei, beide Gründer vom Best Bottle Circle (wir haben bereits wiederholt darüber berichtet), lieben Wein und dies wird an ihren Anlässen klar und spürbar. Darum schränkten sie sich für diesen Anlass absichtlich auf Erzeugnisse der Toskana ein, welche mindestens eine der beiden folgenden Voraussetzungen erfüllten:

- Entweder war der Wein mindestens 12 Jahre alt (also vor dem Jahrgang 2001)
- Oder er enthielt Merlot und durfte bis zum Jahrgang 2004 vinifiziert worden sein.

Fade to grey... Der Mann im Text dieses Songs, alleine auf dem einsamen englischen Bahnsteig stand für jeden der Teilnehmer dieses Anlasses. Denn es gab an diesem Abend keinen Solaia im Programm. Der erste, der Jahrgang 2003, hatte sich peinlich verabschiedet (starkes TCA - sowohl im Bouquet wie, selbstverständlich, im Gaumen) und der zweite, der Jahrgang 1999, traf nie ein. Dennoch sassen wir bestimmt nicht in einem stillgelegten Bahnhof und die Serien kamen alle pünktlich zum Zuge.

„Glanz und Ruhm, Macht und Herrlichkeit, Härte und Heldentum einer Männerwelt waren Inbegriffe dessen“ (Quelle: [Margarete Mitscherlich](#) über Leni Riefenstahl), was an diesem Abend schliesslich ausgeschenkt wurde. Ob schliesslich Parker-Weine das Rennen machten, ist jedem selbst überlassen. Alle zusammen (die Anwesenden) hatten zumindest Anlass dazu, glücklich zu sein. Sei es nur, weil niemand im Nebel verschwand und keine Flasche zeigte, dass das Leben nicht zu lang sein soll. Die Puristen und die Weinliebhaber, welche weniger Fantasie haben, werden sich freuen (sie dürfen endlich den vorherigen Abschnitt vergessen): Die Flaschen wurden nicht dekantiert und die Weine wurden blind ausgeschenkt. Die 16 Teilnehmer der Verkostung kannten die Weine der einzelnen Serie sowie deren Bewertungen durch Parker.

## Die erste Serie: Tignanello

In der ersten Serie wurde Tignanello gefeiert. Denn drei Jahrgänge wurden ausgeschenkt.

Im ersten Glas zeigte sich der **Tignanello 1998** in voller Form und (bereits in der Farbe) jugendlich. Tolle Frucht mit roten Johannisbeeren und reifen Kirschen, perfekt eingebundenem Holz im ausgewogenen Bouquet. Der strukturierte Gaumen wirkte lebhaft, frisch und mit einer tollen Säure ausgestattet. Viel Zivilisation und Eleganz in diesem anhaltenden und durchaus empfehlenswerten Erzeugnis. 18.25/20. Publikumsbewertung: 17.88/20 (7. Rang).



Im dritten Glas erstaunte der **Tignanello 1985** besonders positiv. Floral Touch, viel rote Früchte, etwas Animalisches („goutte de sang“ wie es grosse Köche nennen) im Hintergrund bildeten das aromatische, anregende Profil. Süsslich und verführerisch zeigte sich der saftige und elegante Gaumen. Ein ausgezeichneter Wein für die Grande Gastronomie und ein nicht vorhersehbarer Spass. 18/20. Publikumsbewertung: 17.78/20 (8. Rang).

Im vierten Glas spielte der **Tignanello 2001** im Register der Gnadenlosigkeit, entsprach dem Sinne der Serie also nicht ganz. Ein ziemlich kompakter Brocken ist das, mit spannenden Bouillonaromen, Malz, etwas Schokolade und blaue Beeren. Der Gaumen wirkte komplex, breit und kräftig, mit einem Duracell-Potential und einem langen, säurehaltigen Abgang. Bestimmt ein Dauerläufer. Hoffentlich ermüdet er sich nicht vorzeitig. 17.5/20. Wurde dieses Erzeugnis eventuell überstrapaziert? Publikumsbewertung: 17.75/20 (11. Rang).

Gewisse werden sich schon gefragt haben, warum das zweite Glas übersprungen wurde. Wird es nicht. Die drei ersten Weine könnte man mühelos z.B. an einem winterlichen Abend allein trinken. Italienische Weine sind aber universelle Gastrospeisen. Zusammen mit einer Speise oder mit einer ganzen Mahlzeit passen sie immer hervorragend, was auch immer zubereitet wird. Probieren Sie mal einen Bordeaux zu einer Ratatouille auszuschenken... Ausserdem besitzen reinsortige Weine aus Sangiovese immer so eine Säure, dass ein Stück Fleisch oder etwas Konsistentes dazu serviert werden muss. [Biondi Santi](#)... Ein ganz grosser Name, welcher dank grandioser Brunello-Weine gewachsen ist. Il Greppo... Unvergesslich blieb mir der Il Greppo 1990, welchen ich Mitte 2010 geniessen durfte... Im zweiten Glas war aber ein **Castello di Montepo Schidione 1998**, welcher besonders kontrovers ist und dementsprechend spannend war. Volltreffer! Im Rahmen der Verkostung haben ihn gewisse sehr geschätzt, andere dafür weniger. Eine überraschend junge Farbe öffnet das Kirchenlied zum Sangiovese. Es folgt eine dunkle Nase mit Schwarzbeeren, schönem Toasting, etwas Kräuter und Würze, Amarenakirschen,... Das Ganze wirkt breit und ausgewogen, vielversprechend. Der Gaumen bemüht sich darum, mithalten zu können, zeigt sich zwar so breit offen, dass die Säure auf den Wangen spürbar ist, während die Tannine fein und frisch wirken. Dennoch lesen wir da eine merkwürdige Geschichte, es gibt allgemein mehr im Bouquet als im Gaumen, wobei diese Geschichte schliesslich doch noch anregt. 17.5/20. Publikumsbewertung: 17.59/20 (12. Rang).



©Belvini

## Die zweite Serie: Sassicaia

Die zweite Serie begann mit einem Wein, welchen ich in der Regel besonders gern trinke, wobei dieser Wein immer wieder für Kontroversen gut ist. Immerhin 99/100 Parker. Ganz bestimmt einer der spannendsten Bordeaux-Klone (85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot) aus der Toskana. Um einiges komplexer und subtiler als viele Supertoskaner, welche heute z.T. nicht mehr auf ihren Ruf achten. Der **Vigna d'Alceo 1999** vom [Castello dei Rampolla](#) bietet eine komplexe Nase mit Aromen von Kräutern, medizinischen Noten, einem Potpourri schwarzer und blauer Beeren, reifen Pflaumen,... Man könnte sich lange mit diesem Bouquet befassen. Der Körper ist elegant, geradlinig, samtig und geschmackvoll, die Säure stützt das Ganze, der Abgang öffnet trotzdem Fragen, man weiss nicht ganz, wie sich die Geschichte weiter entwickelt. Trotzdem ein ganz grosser Wein für privilegierte Momente. 17.5/20. Publikumsbewertung: 18.25/20 (3. Rang).



Im zweiten Glas überrascht der **Sassicaia 1998**. So eine geniale, frische und jugendliche Nase mit Schwarzbeeren, Kirschen, Minze, etwas Tabak und Kaffee, laktischen Noten,... Komplex und anregend, sehr subtil

und fast unauffällig. Der Gaumen bietet wie Winterspeck, wirkt schlaff und etwas introvertiert. Eine Dekantierung würde diesen Wein bestimmt zu einem Hohenflug antreiben, denn der Stoff dazu ist klar vorhanden. 18/20. Publikumsbewertung: 18.2/20 (5. Rang)

Im dritten Glas begegnen wir einem Provokateur, dem **Lupicaia 1997** vom [Castello del Terriccio](#). Schwarzbeeren, gekochte Paprika, grauer Pfeffer gestalten das aromatische Bild, welches extrem delikat und tief wirkt. Etwas Likör, Teer, ein wunderschönes Toasting, aber auch Honig der Vogesen vervollständigen dieses rundum relativ amerikanische Bild. Der Gaumen ist komplex, vollmundig, dicht und bereitet viel Spass. 18.5/20. Publikumsbewertung: 17.47/20 (19. Rang). Einem Mitarbeiter der Baur au Lac Weinhandlung, welcher mich auf Facebook fragte, wie dieser Wein sei, lieferte ich meine Notizen, wobei ich hinzufügte, der Lupi habe an diesem Abend nicht jedem gefallen...

Im vierten Glas verströmen generöse Fruchtaromen, es ist, als ob eine Grossmutter eine exotische Marmelade zubereitet hätte und eine schöne Prise Würze hinzugefügt hätte. Ich habe ernsthaft null Verständnis für die 88/100 von Parker, genauso wenig wie beim Hermitage 1991 von Jean Louis Chave, welchen er auch Punktemässig demoliert. Gekochtes Fleisch gibt es allerdings auch in diesem schliesslich subtilen und komplexen Bouquet. Plötzlich passiert es. Es gibt deutlich mehr im Gaumen als im Bouquet und man beginnt, von einer Pizza zu träumen. Denn diesem Wein, einem **Sassicaia 1999**, genügt eine kräftigende Küche. Grande Gastronomie ist relativ fehl am Platz. Ein ganz toller Wein. 18/20. Publikumsbewertung: 17.47/20 (19. Rang)

### Die dritte Serie: Ornellaia

Man liebt ihn oder es ist besser, die richtigen New World Weine weiter zu trinken. Denn der **Oreno 2001** der [Tenuta Sette Ponti](#), das erste Glas in der Ornellaia Serie, provoziert die Gemüter. Die einen haben ihn grandios gefunden, die anderen gehasst und die dritten freuten sich darüber, dass die fünf Gläser vor ihren Augen voll waren. Zum ersten Mal am Abend. Bei mir erwies sich dieser Wein als Enttäuschung gegenüber anderen Flaschen, welche ich im Verlauf der letzten Jahre verkostet habe. Zwar zeigte sich die Nase unendlich tief und kompakt und unergründlich und dunkel und so weiter. Die Autobahn wurde gerade renoviert und so bleib kein Platz mehr für Früchte oder nachvollziehbare Düfte. Würze im Quadrat, gebranntes Holz im Quadrat,... Faszinierend und, es stimmt, irgendwie unheimlich. Verschiedene Teilnehmer meinten, es sei ganz bestimmt ein grosser Ornellaia... Ich erkannte „meinen“ Wein nach dem ersten Schluck, wurde aber durch den Gaumen trotzdem leicht enttäuscht. Er wirkte wie ein Hochleistungssportler, welcher ein paar Jahre lang eine Pause eingelegt hatte, es fehlte ihm an Bauchmuskeln, die Säure dürfte für eine lange Lagerfähigkeit stehen und es ist nicht auszuschliessen, dass die Flasche hätte dekantiert werden dürfen. 19/20. Dieser Wein gelang immerhin (trotz der harschen Kritik gewisser Teilnehmer) auf den 6. Platz der Verkostung. Publikumsbewertung: 18.19/20.

Im zweiten Glas verhielt sich der Wein wie ein Wein eines anderen Jahrgangs. Anders gesagt, war es ein **Ornellaia 1998**, welcher, aromatisch betrachtet, wie unter einer Käseglocke reagierte. Was ein 2001er üblicherweise (seit zwei Jahren) macht. Schwarzbeeren im Quadrat, alle fein und ganz reif. Verführerisch und sinnlich. Fleischig und anregend. Im Gaumen offenbart sich ein hervorragender, ein Wein mit einem unwahrscheinlichen Sex-Appeal, einer tollen Süsse, Volumen und Klasse, Fleisch und Saft, so viel wie man will. Später enthüllen sich in der Nase weitere Aromen. Etwas Schokolade, etwas ledriges, etwas erdiges, etwas komplexes, aus vielen Düften bestehendes. Wow! 18.5/20. Publikumsbewertung: 18.58/20 (Sieger der Verkostung).



Im dritten Glas blieben wir in der **Ornellaia**-Galaxie. Nun war es aber ein **2004er**, ein Wein, welchen ich in den letzten Jahren stets sehr hoch bewertet habe. Wir tauchten dieses Mal in einen Topf voller Schokolade

ein, in welchen ein paar Körbe reifer Schwarzeeren geworfen wurden. Ein gigantischer Wein, 19/20, und mein Sieger des Abends.

Im fünften Glas, pfui das war nicht einfach zu erraten oder zu bestimmen, badet ein hermetisch verschlossener **Ornellaia 2001**. Zwangsjacke und Maulkorb, war es die falsche Flasche, der schlechte Zeitpunkt oder haben sich andere Verkoster blenden lassen? Ein Versprechen für in zehn Jahren, nicht für heute. 17.5/20. Unbedingt dekantieren. Vier Stunden sind nicht zu viel. Publikumsbewertung: 17.78/20 (8. Rang). In unserem Newsletter September 2012, welcher der Tenuta dell'Ornellaia gewidmet wurde, erteilen wir dem Ornellaia 2001 nicht weniger als 19/20.

Im vierten Glas verströmte ein **Lupi e Sirene 2005** von der Podere Le Ripi, einem Weingut, dessen Erzeugnisse stets „poetische“ Namen tragen, seinen Duft. Dieser Wein ersetzte den Lupicaia in dieser Serie, nachdem dieser (wegen des defekten Solaia 2003) in die vorhergehende Serie umplatziert wurde. Dieser Wein ist ein richtiger Brunello und zugleich eine Frucht-bombe mit unendlicher Süsse, einem subtilen und komplexen Bouquet, zum aktuellen Zeitpunkt vielleicht einem exzessiven Holz mit den dazu gehörigen Düften, nicht zuletzt einer generösen Milkschokolade. Säurehaltiger Gaumen mit Format und Delikatesse. Dürfte sich optimal weiterentwickeln. 18.5/20. Publikumsbewertung: 17.55/20 (16. Rang).



## Die vierte Serie: Wir haben Hunger!

Mit der vierten Serie bewegten wir uns schrittweise in eine andere Dimension, derjenigen der grossartigen Essensbegleiter, welche ausserdem die Lagerfähigkeit der Toskaner Weine beweisen. Die Brunello Weine werden immer Essensbegleiter mit einer Lagerfähigkeit bleiben, nie werden diese „Easy drinking“ Weine sein. Wie z.B. der Wein im ersten Glas. Der **Brunello Vigna Schiena d'Asino 2001** (Eselrücken) der renommierten **Azienda Mastrojanni** kann schlechthin nicht ohne Speise genossen werden. Die Säure sticht bereits in der Nase und setzt sich im Gaumen noch kräftiger fort. Dafür verströmen feine Aromen von Beeren in allen dunklen Farben sowie ausgewogenen Röstaromen. Im Hintergrund lässt sich vielleicht ein animalischer Ton erahnen. Das Bouquet zeigt sich ziemlich penetrant und animierend. Genauso wie der Gaumen. Ein Brunello, welcher daran erinnert, dass der Jahrgang ganz gross gewesen ist. 17.5/20. Publikumsbewertung: 17.59/20 (12. Rang).

Im zweiten Glas treffen wir einen Wein, welchen wir bereits vor ein paar Jahren erfreut verkosten durften. Die [Tenuta Gagliole](#), welche Thomas und Monika Bär gehört, befindet sich im Chianti-Gebiet. Mövenpick hatte damals einen Anlass organisiert, an welchem das sympathische Ehepaar teilgenommen hatte. Der **Pecchia 2004**, ein reinsortiger Sangiovese, gefällt insbesondere, weil er nicht den Eindruck übermittelt, gepusht worden zu sein. Grossartigen Wein kann man einfach so produzieren, wenn man die Grundregeln einhält und fleissig arbeitet. Die Nase fällt auf, stört aber nicht. Stahl, Pferdesattel, Würze, reife Pflaumen, Kirschen und weitere Beeren, etwas Zedernholz gestalten das aromatische Bild. Es erstrahlt eine Eleganz und eine Klasse in diesem Glas, welche einfach jeden verführen sollen. Im Gaumen breitet aber ein Säuremonster, welches mit voller Wucht gegen die harmonische Frucht kämpft, seine Flügel aus. Es entsteht das Gefühl, dass dieser [Pecchia](#) noch viel zu jung ist und vermutlich noch etwa zehn Jahre warten dürfte und dies auch müsste. Klasse, Vollmundigkeit, Geschmack und eine Prise etwas Anderes machen ihn unverzichtbar. 18/20. Publikumsbewertung: 17.59/20 (12. Rang).



Im dritten Glas verkosten wir einen weiteren **Brunello di Montalcino**, den **Intistieti Riserva 1995** vom Kultwinzer [Gianfranco Soldera](#) (sein Weingut heisst Case Basse, zwei Weine werden akribisch produziert, der fruchtige Case Basse und der sensationelle Intistieti). Der Winzer ist leider vor kurzem doch tatsächlich das Opfer von einem niederträchtigen Sabotageakt von einem ehemaligen Mitarbeiter geworden. Die ganze Presse hatte darüber berichtet. Der Intistieti 1995 strahlt durch seine multidimensionale, sich stets verändernde Nase. Es verströmen mal generöse Aromen von Kirschen und weiterer Rotbeeren, dann von Pfeffer und Leder, dann edlem Holz, dann wieder von Früchten. Das Ganze fasziniert umso mehr, dadurch dass eine ausserordentliche Eleganz und viel animierender Charakter die Kontrolle über das Ganze behalten. Der Gaumen lässt die Säure mit den Sinnen der Verkoster spielen, der Stoff ist filigran und komplex, anregend und jugendlich. 17.5/20. Publikumsbewertung: 17.59/20 (12. Rang).



©Decanter

Im vierten Glas... hätte es ein **Pergole Torte 1997** geben sollen. Wenn nur die Flasche kein Problem gehabt hätte.

Im fünften Glas erstaunte der **Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta Rennina 1995** von Angelo Gaja unter verschiedenen Aspekten. Der Kultwinzer, dessen Barolo- und Barbaresco-Weine im Verlauf der Jahrzehnte (verdienterweise) einen unwahrscheinlichen Ruf erreicht haben, hat mit diesem 1995er den ersten Brunello auf seinem 1994 zusätzlich erworbenen Weingut, die 16ha grosse, Pieve Santa Restituta, produziert. Zwei Weine werden dort produziert:

Der Rennina und der Sugarille. Der Rennina, welcher in der Verkostung ausgeschenkt wurde und nach altem Fass roch, sollte in den nächsten fünf Jahren ausgetrunken werden. Er bereite zwar viel Spass, warten bringt aber nichts. 17.5/20. Publikumsbewertung: 17.57/20 (15. Rang).



©Angelo Gaja

## Die fünfte Serie: Eine Seite Geschichte

Die letzte Serie bot schliesslich einen hervorragenden Überblick über die Toskaner Geschichte. Klassische Weine, Supertoskaner und historische Weine bildeten diese Serie. Im ersten Glas wartete ein malziges Erzeugnis, welches rein technisch bewertet wurde. Welche Bedeutung kann einer Bewertung geschenkt werden, welche einen **Chianti Classico 1969** betrifft? Bereits zu diesem Zeitpunkt wussten die Verantwortlichen der **Villa Antinori**, wie guter Wein ausgebaut wird. Hell, bestimmt fehl am Platz (in einer Verkostung, wo viele Teilnehmer Parker-Punkte sehen möchten), komplex und ausgesprochen gelagert, immer noch sehr gut präsent im Gaumen und ganz und gar nicht dissoziiert (wie man es am Anfang hätte befürchten können). Hut ab dem Lieferanten! 17.5/20. Publikumsbewertung: 17.28/20 (21. Rang).



Im zweiten Glas wäre ein **Brunello Riserva del Centenario Il Greppo 1982** von Biondi Santi gerne getrunken worden. Wie es aber die meisten Portfoliomanager an der Börse sagen, es ist besser, sich mit dem Markt zu irren, als allein Recht zu haben. Bevor das Glas aller Teilnehmer ausgefüllt wurde, bezeichneten gewisse Anwesenden den Wein als fehlerhaft (Kork)... Wir schliessen nicht aus, dass der Wein mehr Zeit gebraucht hätte. Da ich bereits mehrmals alte Jahrgänge von Biondi Santi verkostet habe, ist es mir immer wieder aufgefallen, dass dieses Thema wiederkehrend ist. Also an diesem Abend deklassiert.

Im dritten Glas verströmte ein **Brunello di Montalcino 1990** von **Lisini** seinen Duft. Die einen haben diesen Wein gern gehabt, andere dafür deutlich weniger. 17.5/20. Publikumsbewertung: 17.52/20 (17. Rang). Ein sehr traditionell ausgebaute Wein mit seiner aromatischen Komplexität, seinen Ecken und Kanten, seiner Identität. Immerhin ein klassischer Brunello, welcher seine Anhänger begeistern kann. Wir empfehlen allen Weinliebhabern, den Stand von Lisini bei der nächsten Gelegenheit in Zürich (sei es dank einer Veranstaltung von Paul Ullrich oder von Vinum) zu besuchen und die Weine zu verkosten.

Im fünften Glas offenbarte sich der **Percarlo 1988** von **San Giusto a Rentennano** mit einer verführerischen, vielschichtigen Nase nach Kaffee, Schokolade, dunklen Beeren und Unterwald. Der Gaumen zeigt sich sehr mineralisch, ausgewogen und konzentriert. Es fehlte bloss der Funke für eine höhere Bewertung. Oder vielleicht habe ich mich zu viel mit dem Wein im vierten Glas befasst. 17.5/20. Publikumsbewertung: 18.25/20 (3. Rang).

Denn im vierten Glas wurde ein Wein ausgeschenkt, welcher einen hervorragenden Ruf geniesst und unbestritten zur Geschichte der Tenuta San Guido gehört, aber welcher sich in letzter Zeit nicht unter dem besten Licht zeigt: Der **Sassaia 1985**. Wer dem Wein verzeihen kann, dass er sich schrittweise verabschiedet, wird bestimmt dieses fabelhafte Bouquet nach Blaubeeren, mit Tabak ganz schön gemischt, lieben. Der Gaumen ist dicht, samtig, ausgewogen, trocknet aber im Abgang leicht aus. 18/20. Publikumsbewertung: 17.47/20 (17. Rang).

Autor: Jean François Guyard  
27. Januar 2013

Lektorat: Urs Senn

**Dieser 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 verteilen.**