

ITALIEN

*In den letzten Monaten haben wir uns mit viel Herzblut in den italienischen Weinanbauregionen umgesehen, haben viele Hunderte, nein, Tausende von Weinen probiert und ein Italienprogramm aufgebaut, das wir Ihnen in unserem neuen Katalog und in den nächsten Monaten in unseren Pinwänden mit viel Freude präsentieren werden. Dabei haben wir unser Augenmerk darauf gelegt, Ihnen ausschließlich charaktervolle, urwüchsige Weine auszusuchen, die das Terroir ihrer großartigen Regionen unverfälscht widerspiegeln. Denn gut gemachte Kopien eines vermeintlichen Weltweingeschmacks, allerdings auch Panschereien ohne Ende bei Billigstprodukten aus einer quasi industriellen Produktion, die mit seriöser handwerklicher, traditioneller Weinherstellung überhaupt nichts mehr zu tun hat, waren und sind in Italien bedauerlicherweise seit Jahrzehnten vielerorts das Maß aller Dinge. Doch **Pinard de Picard** wird Ihnen die **Originale aus den autochthonen Rebsorten traumhafter Landschaften präsentieren: Individuelle, authentische Weine hoch gerühmter Weltklassegüter ebenso wie absolute Geheimtipps, die Ihnen allesamt das wahre, das echte Italien zeigen!** Wir laden Sie daher herzlich ein, uns auf eine spannende Entdeckungsreise zu begleiten.*

BRAGATO – FRIAUL

Drei kluge Charakterköpfe und Querdenker produzieren fabelhafte Weiß- wie Rotweine in einer landschaftlich reizvollen Region.

*Beginnen wollen wir unsere Italienreise mit einem in Deutschland noch fast gänzlich unbekanntem Kleinod. Friaul-Julisch Venetien bildet die östlichste Region hoch im Norden Italiens und grenzt dabei sowohl an Österreich als auch an Slowenien. In geographischer Hinsicht präsentiert sie sich als Landschaft mit zwei Gesichtern, den Julischen und Karnischen Alpen im Norden der Region und den Ebenen, die zur Adria im Süden hin abfallen. Unter Kennern gilt die traumhaft schöne Region als Heimat hervorragender Weißweine aus den Hügelländern des Collio und der Colli Orientali del Friuli. Und genau hier haben sich drei Weinenthusiasten zusammengesetzt, um aus einer Selektion erlesener Trauben der **Elitewinzer der Region** (unter anderem kauft man beste Traubenpartien beim legendären Enzo Pontoni vom nicht minder renommierten Weingut Miani) höchst eigenständige Weine zu kreieren, die zu den größten Italiens zählen. Wer sind nun die ebenso klugen wie eigenwilligen Köpfe hinter dem Projekt Bragato?*

*Antonio Bragato ist Gründer der unbedingt empfehlenswerten Enoiteca Il Calice in Berlin und somit seit fünfzehn Jahren einer der führenden Botschafter des italienischen Weines in Deutschland. **Christian Patat**, ehemals Agent der italienischen Winzerelite und gebürtiger Friauler, ist heute einer der erfolgreichsten Berater für Weinmaking und Marketing Italiens. Er bringt mehr als zwanzig Jahre Berufserfahrung und beste in- und ausländische Kontakte mit. Der Agronom und Önologe Dr. **Andrea Pittana** ist einer der best ausgebildeten Weinbauexperten des Friauls. Neben der praktischen Arbeit in Weinberg und Weinkeller betreibt er in Zusammenarbeit mit der Universität Beaune, Frankreich, intensive Forschung auf dem Gebiet des biodynamischen Anbaus. Zusammen mit den besten Winzern Friauls vinifizieren diese drei Charakterköpfe fabelhafte Weiß- und Rotweine, die mich seit dem ersten Probieren magisch in ihren Bann gezogen und seither nicht mehr losgelassen haben. Um den Stil ihrer Weine zu charakterisieren, möchte ich gerne Stuart Pigott zitieren, der kürzlich die Weine von Bragato entdeckte und in der FAS euphorisch feierte. Er notiert: „Antonio Bragato ist in Deutschland geboren, in Venetien aufgewachsen und hat 1990 das erfolgreiche Weinlokal „Enoiteca Il Calice“ in Berlin gegründet. Er und seine Weine sind eindeutig in beiden Kulturen beheimatet.“ Auf den Punkt getroffen! Denn die großartigen Weiß- und Rotweine unseres friaulischen Kleinods vermählen aufs Schönste die Frische und Mineralität, die wir so sehr von großen deutschen Rieslingen kennen, mit der Beschwingtheit und Fröhlichkeit mediterraner Lebensfreude. Ich möchte Ihnen daher unsere Neuentdeckung aus einer landschaftlich so reizvollen Region ganz besonders ans Herz legen. Bitte unbedingt probieren!*

609105 Tocai Colli Orientali del Friuli, bianco 2005

16,67 €/l 12,50 €

100% Tocai Friulano

12,5% Vol.

Tocai Friulano ist eine charaktervolle autochthone Rebsorte, die kundige Weinkenner, wenn sie denn Vergleiche ziehen mögen, in ihrer ursprünglichen, unverfälschten Version an große Grüne Veltliner erlesenster Provenienz erinnert. Grüngelb funkelt dieser noble Norditaliener im Glase und präsentiert sich mit einer feinen, zart mineralischen Duftnote, Erinnerungen evozierend an gelbe Früchte und Quitten, an frisch gepflückte Blumen einer Sommerwiese im Morgentau, würzige Kräuter und einen verwegenen Touch von frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig und ungemein präzise mit feiner mineralischer Note und langem, vom würzigen Charakter des Weines dominiertem Nachhall. Ein toller, ganz feiner Wein, der aufgrund seiner trinkanimatorischen, ungemein finessenreichen, frischen Art hedonistischen Genuss pur garantiert! Jeder Schluck dieses betörenden Tocai mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol macht Lust pur auf das nächste Glas! Unverfälschtes Italien vermählt sich mit mediterraner Lebensfreude. Bravissimo!

609205 Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli, bianco 2005

16,67 €/l 12,50 €

100% Ribolla Gialla

12,5% Vol.

Charaktervoller, knackig frischer Weißwein aus einer autochthonen Rebsorte mit einem langen, warmen Nachklang und einer dezenten Bitternote, die charakteristisch ist für die Ribolla. Ein unverfälschtes Weinoriginal mit Persönlichkeit! Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen, Fischgerichten und leckeren Salaten.

Bernd Matthies empfiehlt diesen höchst authentischen Weißen als Wein des Monats im TAGESSPIEGEL und urteilt begeistert: „Eine fast vergessene Weißweinrebe wird rehabilitiert. Manche Rebsorten sind in Mode, andere nicht. Doch das ändert sich rasch. Winzer, die diesen Zyklus zu ernst nehmen, kommen manchmal aus dem Roden und Neupflanzen gar nicht heraus, andere nehmen es gelassener und halten alten Reben die Treue. Plötzlich sind nun alte Reben in Mode – und die gelassenen Winzer können uns mit Weinen versorgen, für die sich vor 20 Jahren kein Mensch interessiert hätte. Eine dieser Rebsorten ist die Ribolla, präziser: Ribolla gialla, die in Italien schon im 13. Jahrhundert bekannt war. Es gibt sie bis heute nur im Friaul und im benachbarten Slowenien. Die Ribolla-Weine haben es zumal in der Verkostungshysterie der letzten Jahre nicht leicht. Ihr Bukett springt nicht üppig aus dem Glas, sondern bleibt diskret, entfaltet sich erst nach und nach, erinnert an Zitrusfrüchte und Haselnüsse. Die Weine haben kräftige Säure, hohen Extraktgehalt und einen charakteristischen sanften Bitterton; behandelt der Winzer sie nebenher, entsteht ein Geschmacksbild, das Jancis Robinson in ihrem Weinlexikon als „ohne besonders starke Persönlichkeit“ beschreibt.

Eine starke Winzerpersönlichkeit indessen vermag das zu ändern, und eine solche finden wir in Antonio Bragato, dem Chef der „Enoteca Il Calice“. Er lebt in beiden Kulturen, in Deutschland und in seiner friaulischen Heimat, und so ist es kein Wunder, dass er seit einigen Jahren erfolgreich versucht, italienische Weine mineralischer und frischer zu machen, präziser auf den Ausdruck der Sorte fokussiert. Bragato besitzt keine eigenen Reben, lässt sich aber von einigen Elitewinzern nach eigenen Vorstellungen Trauben anbauen, die er dann unter der Leitung des Önologen Andrea Pittana zu sortenreinen Weißweinen und roten Cuvées verarbeitet. Sein Ribolla ist eine eigenständige, originelle Weinpersönlichkeit, knackig frisch mit langem Nachhall, ein idealer Tischwein.“

609305 Sauvignon Colli Orientali del Friuli, bianco 2005

16,67 €/l 12,50 €

100% Sauvignon

12,5% Vol.

Der großartige Jahrgang 2005 präsentiert sich mit einem animierend feinen, frischen Duft nach Feuerstein, Cassis, weißem Holunder und Basilikum, unterlegt mit feinen mineralischen Noten. Die Säure hat sich im Laufe des Sommers bestens in die großartige Frucht integriert und verleiht diesem rassigen Sauvignon höchste Trinkfreude. Auf der Zunge wiederum ungemein frisch, aber auch saftig und weich, komplex, dicht, konzentriert, große Tiefe, nicht nur ein hervorragender Essensbegleiter, sondern auch solo getrunken auf der Terrasse Trinkfreude pur! Zu genießen ab sofort bis 2009.

609405 Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli, bianco 2005

16,67 €/l 12,50 €

100% Pinot Grigio

12,5% Vol.

Unzählige dünne, belanglose Weinchen aus den Supermarktregalen haben bei echten Weinkennern den Namen dieser Rebsorte über Jahrzehnte hinweg regelrecht verhunzt. Doch dieses herrlich dichte, mit 12,5 % Alkohol ungemein trinkanimierende Stöffchen rettet mit Bravour die Ehre dieser so arg malträtierten Rebsorte. Seine Struktur hat angenehme Rundungen angenommen, wirkt weich und opulent, lässt aber zart eine bestechende Mineralität durchschimmern. Zu genießen ab sofort bis 2009

609504 Rosso Colli Oriental del Friuli, rosso 2004

18,60 €/l 13,95 €

40% Merlot, 30% Refosco, 30% Schiopettino+Tazzelenghe+Pignolo

13% Vol.

Der Rosso Colli Orientali del Friuli ist eine ungemein spannende und charaktervolle Rotweincuvée aus 30% alter Refosco-Reben und 40% Merlot; die autochthonen Sorten Schiopettino, Pignolo und Tazzelenghe (zusammen 30 %) tragen zur aromatischen Abrundung und tiefen Komplexität dieser herrlich frischen, urwüchsigen Cuvée bei. Dieser fein balancierte Rotwein ist sowohl von der Rebsortenzusammensetzung her wie in seiner Stilistik ein urwüchsiger „Friauler“. Seine mineralisch dunkelbeerige Frucht wird von einer feinen Würze unterlegt und auf der Zunge begeistert eine zartherbe, feinwürzige Fülle voll betörender Blaubeer- und Gewürznoten. Animierend saftige, geschliffene, reife Tannine sind bestens in die volle Frucht integriert und heben die feinen Aromen hervor, ohne diese zu dominieren. Der sensible, ungemein schonende, klassische Ausbau erfolgt ca. 16 Monate in gebrauchten Barriques und Tonneaus bester französischer Provenienz, so dass das Holz nur Struktur vermittelt, aber diesen großartigen Wein in keinsten Weise dominiert. Ein urwüchsiger Norditaliener von gänzlich eigenständigem Charakter, gegen den viele Marmeladenweine des Südens in ihrer plumpen Banalität verblassen. Dieser seriöse italienische Landadel ist überhaupt nicht vorlaut und protzig, sondern wie die betörenden Weißweine von Bragato von einer feinen, noblen Machart: Wohltuend leise Töne, aber ein großartiges Geschmackserlebnis. Der Rosso Colli Orientali del Friuli ist ein idealer Partner zu mediterraner Küche, bekömmlich, charaktervoll, Italien-Liebhaber trinken sich regelrecht ein. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – ein echter Geheim-Tipp!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2012.

Vom WEINGOURMET (Juli 2007) als mineralisch-feinnerviger, angenehm fruchtiger Tischwein besonders empfohlen!

609604 „Serena“ Sauvignon Colli Orientali del Friuli, bianco 2004

22,60 €/l 16,95 €

100% Sauvignon

13% Vol.

Edler Sauvignon Blanc mineralischer Stilistik aus ganz großem Jahrgang mit fabelhafter innerer Dichte, toller Konzentration und einem finessenreichen Spiel. In der Nase ungemein delikat, sehr fein, statt von billigen Primärfruchtaromen (wie leider nur allzu oft üblich in Italien) eindeutig von seinem exzellenten Terroir geprägt und einem ungemein attraktiven, frischen, mineralischen Bukett, in dem man den betörenden Duft von Feuersteinen, frischen grünen Kräutern (Basilikum), Stachelbeeren und kühlen Rauchnoten findet. Frisch in der Säure, aber dennoch cremig weich auf der Zunge, mit feinen Zitrus- und wiederum unwiderstehlichen Feuerstein- und mineralischen Noten. Ein vielschichtiger, präziser großer Weißwein, der überzeugend demonstriert, warum Sauvignon Blanc sich nach wie vor ungebrochener Popularität erfreut. Selbst Rieslingfreaks werden von dieser brillanten Ausnahmequalität, die nach weit mehr schmeckt als sie kostet, begeistert sein. In einer großen vergleichenden Probe bei uns im Hause schlichtweg als Inbegriff eines italienischen Sauvignon Blanc gefeiert. Feine Frucht trifft subtile Mineralität und immense Frische! Kein Wunder, dass Stuart Pigott in seiner Kolumne in der FAS begeistert schwärmt: „**Der 2004er Bragato Sauvignon Blanc aus den Colli Orientale del Friuli ist eine strahlende Ausnahme unter den Weinen dieser modischen Rebsorte, weil er das charakteristische Stachelbeeraroma und die frische Säure der Sorte mit Schliff und seltener Eleganz verbindet**“.

Zu genießen ab sofort bis 2012, mindestens.

609704 „Zitelle“ Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli, bianco 2004

30,67 €/l 23,00 €

100% Pinot Grigio

13% Vol.

Dieser noble Weißwein kann zwar nicht alle Enttäuschungen der letzten Jahre vergessen machen, welche die Kehlen frustrierter Weinliebhaber auf der Suche nach einem wirklich erlesenen Pinot Grigio malträtierten, aber er vermag zumindest zu versöhnen: Denn was ist das für ein traumhafter, sagenhaft geschliffener, ungemein frischer Edel-Pinot Grigio, der Nase, Zunge und Gaumen gleichermaßen verwöhnt. Mama mia! Nichts an diesem grandiosen Wein ist schwer oder plump und das feine Holz ist nur ganz dezent im Hintergrund zu spüren, Struktur gebend statt auf vorlaute Effekthascherei zu setzen. Bevor ich total abhebe und unreflektiert ins Schwärmen gerate, lassen Sie mich bitte nochmals mit Stuart Pigott eine neutrale Stimme zitieren. „Weit entfernt von den typischen norditalienischen Pinot Grigios ist der 2004er Bragato „Zitelle“. Noch dichter als der (oben vorgestellte) Sauvignon Blanc, wird der Wein von einer eigentümlich erdigen Würze geprägt, die sich um einen festen Kern zieht – **das ist alles äußerst ungewöhnlich für diese Sorte in Italien**. Weintrinker, die an einfache italienische Pinot Grigios gewöhnt sind, werden das natürlich wenig zu schätzen wissen, aber derlei Erzeugnisse tragen zur **Rehabilitation dieser Sorte unter anspruchsvollen Konsumenten bei**.“ Ein ernsthafter Kandidat für den besten Pinot Grigio eines großen klassischen Jahres in Italien! Auch von VINUM als Wein-Entdeckung gefeiert: „Diese Interpretation der Pinot-Grigio-Traube verbindet leckere Fruchtaromen mit Komplexität und Finesse“!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis sicherlich nach 2012.

609804 „Sanzuan“ Rosso Riserva Colli Orientali del Friuli, rosso 2004

52,00 €/l 39,00 €

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

13% Vol.

Der meteorologische Verlauf des Jahres 2004 war für Norditalien schlichtweg traumhaft und ergab klassische, großartige Weine in der Tradition der fabelhaften 2001er und 1978er! Die Spitzencuvée Sanzuan ist ein Blend aus 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon alter Reben von den besten Lagen in San Giovanni al Natisone. Die Merlot-Trauben wurden in der 3. Septemberwoche, die Cabernet Sauvignon-Trauben erst in der 2. Oktoberwoche perfekt reif und absolut gesund gelesen. Der Ertrag war geradezu lächerlich niedrig. Nach einer 18-tägigen Maischegärung reiften die beiden Parteien in überwiegend neuen Barriquefässern bis kurz vor der Abfüllung (keine Filtrierung!) im Sommer 2006. Und welch hedonistischer Genuss verführt heute den begeistertesten Weinkenner, welch großartige Aromen entsteigen dem Glase: Duftig und transparent, geschmeidig und erfrischend; ein traumhafter Wein, der Leben atmet, der Emotionen auslöst, weil er so rein und unverfälscht authentisch riecht und schmeckt, dass einem das Herz aufgeht, wenn man ihn auf der Zunge hat. Noble, kühle Gewürze umrahmen beerigen Schmelz und zarte Vanillearomen; Weihrauch, Tabak, Wildkräuter und animierende Rauchnoten wecken wehmütige Erinnerungen an schöne Tage in Italiens reizvollem Norden. Wohltuende Wärme durchdringt den Körper und die Sinne schwelgen in unbeschwertem Genuss. Der Sanzuan wirkt auf der Zunge kraftvoll und edel, seidig und samtig zugleich und verhehlt seinen über 18monatigen Ausbau in neuen Barriques nicht. Doch deren zarte Holzaromen hat er durch eine mittlerweile 12monatige Flaschenreife raffiniert in eine intensiv würzige Duft- und Geschmacksstruktur integriert. Dieser großartige Wein ist einer der herausragenden Individualisten der italienischen Weinszene, ein Flaggschiff der italienischen Weinavantgarde!

Trotz seiner aromatischen Fülle passt sich der Sanzuan mit seiner eleganten Struktur sehr gut nahezu allen Speisen an. Auch klassische, etwas fettere Gerichte wie z. B. „Ossobuco alla milanese“ oder pikante italienische Käse begleitet dieser rote Friauler souverän.

Schon heute bereitet der Wein auf Grund seiner Harmonie und inneren Balance großen Genuss, seine beste Trinkreife wird er jedoch voraussichtlich erst zwischen 2009 und 2020 erreichen.

MIANI – FRIAUL

Enzo Pontoni ist wohl unbestritten Italiens ‚feinster‘ Weinmacher, verantwortlich für die kompromisslos straffen, mineralisch unglaublich präzisen Weine von Miani, der Kultdomaine aus dem Friaul, einer Region, die sowohl große Weißweine als auch charaktervolle Rotweine hervorbringt!

Enzo Pontoni ist eine dieser eigenwilligen Winzerpersönlichkeiten, die ganz große Weine produzieren – sie dann aber eigentlich gar nicht vermarkten möchten. Weintourismus ist ihm ein Gräuel, er selbst „war noch nie woanders als zu Hause in Buttrio, wozu auch?“ Wenn man folglich als Weinliebhaber Enzo Pontoni besuchen will, dann muss man viel Geduld mitbringen. Denn zuerst muss man ihn überhaupt finden – und das ist nicht wirklich einfach: Sein Bauernhaus liegt mitten in den Feldern, die Adresse nützt also überhaupt nichts und das Navigationssystem nervt mit immer neuen, sich widersprechenden Ansagen – aber findet nichts! Was hat es nur für ein Glück, fest eingebaut zu sein, mein gerechter Zorn hätte es sonst, der „political correctness“ widersprechend, in die „Pampa“ befördert. Die Ortschaft scheint völlig ausgestorben und wenn man dann irgendwo klopft, bekommt man Anweisungen, die so präzise sind wie die meiner Dame im „Navi“ und nach denen man dann wieder irgendwo in den Feldern im Niemandsland steht. Fast möchte man meinen, die wollen alle gar nicht, dass man ihn findet. („Verdammt, brauche ich eigentlich wirklich noch italienische Weißweine? Nein, hier wird nicht aufgegeben!“) Wenn man das Gehöft nach all den Irrungen und Wirrungen zufällig doch endlich gefunden hat, dann – ist Enzo sicher nicht da! Denn er hilft gerade mit seinem Traktor irgendeinem Nachbarn oder hat sonst was zu tun. Was aber nicht weiter tragisch ist, denn seine Mutter ist reizend und erzählt einem bei einer kleinen Jause gerne all die Geschichten, die Enzo sowieso nie erzählen würde.

In sämtlichen Weinführern wird dieser geniale Winzer als „spröde“, schwierig, schweigsam und introvertiert beschrieben. Und all das stimmt! Aber seine Weine sprechen für ihn. Eine deutliche Sprache. Aus inzwischen knapp 18 Hektar Weinbergen produziert er gerade einmal 8.000 Flaschen Wein pro Jahr. Nein, wir haben keine Null vergessen. An jedem Stock hängen nur zwei bis drei Trauben. Enzo ist ein Weingarten-Besessener. Auch deswegen erreicht man ihn nie, er ist ständig im Wingert. Das sieht man ihm auch an, wenn er dann endlich kommt. Braungebrannt, schaut viel jünger aus, groß gewachsen mit strahlenden blauen Augen. Eine Tour durch die Weingärten zeigt dann schnell und eindrucksvoll, warum seine höchst originären Weine so außergewöhnlich gut werden und warum sie ihr Geld kosten müssen. Hier wird wirklich jede Traube gehegt und gepflegt. Täglich!

Wenn man nur oberflächlich nach den Preisen der Weine von Miani sucht, denkt man sich, dass der Mann gut verdienen muss. Wenn man allerdings die mit extremem Aufwand in mühseliger Arbeit und nach biologischen Prinzipien gepflegten Weingärten betrachtet, den kleinen unscheinbaren Keller und das einfache Haus, die alten Fahrzeuge und Geräte sieht, weiß man, dass es wohl ganz anders ist. Bescheidenheit ist hier zu spüren und „in manchen Jahren musste ich schon den Gürtel enger schnallen“ erklärt er, dann nämlich, wenn die Wetterkapriolen ihn zu noch geringeren Erträgen zwingen. Manchmal waren es nur 10hl pro Hektar.“ Doch gerade diese sanften Hügel im „Colli orientali del Friuli“, 100-150m hoch entlang der slowenischen Grenze gelegen, haben ein einzigartiges, gesegnetes Mikroklima, ein Terroir aus sandigen Boden und Muschelkalk mit vielen kleinen Parzellen, die die Arbeit mühsam machen, weswegen auch nur relativ kleine Familienbetriebe hier wirkliche Spitzenqualitäten erreichen.

Enzo Pontoni ist unumstritten einer der qualitativ hochstehendsten Erzeuger Italiens. Die „Weinbibel“ Vini d’Italia, besser bekannt als Gambero Rosso, zählt ihn zu **den besten zehn Winzern Italiens und hat für seine Weine schon mehr als zehnmals die Höchstnote „tre bicchieri“** vergeben. Seine Bio-Weine werden größtenteils in großen Eichenfässern ohne Temperatursteuerung vinifiziert und entsprechen in ihrer Stilistik den Charakterzügen der genialen Winzerpersönlichkeit, die sie erschaffen haben. Groß, in ihrer Jugend oft unzugänglich und höchst eigenwillig. Wenn sie sich aber einmal öffnen, dann vergisst man sie nie mehr. Komplex und finessenreich sind sie alle, ob es nun die Weißweine aus Sauvignon, Tocai Friulano, Chardonnay oder Ribolla Gialla sind oder die Rotweine aus Refosco und Merlot, die auch teilweise in Barriques heranreifen dürfen. Wer jemals das Glück hatte, diese phänomenalen Weißweinunikate einmal über ein paar Jahre in ihrer Entwicklung beobachten zu dürfen, hat sicher vieles über Weinpersönlichkeiten hinzu gelernt. In den letzten 20 Jahren hat der so ungemein bescheidene, zurückhaltende Enzo Pontoni Weine kreiert, die weltweit inzwischen unter Kennern die gleiche Begeisterung auslösen wie die feinsten Burgunder Grand Crus!

Da das kaleidoskopartige Aromenspektrum dieser genialen Weine bei der Reifung stetigen Veränderungen unterworfen ist und auch ich selbst diese weiteren Stadien dieser Unikate nicht genügend kenne, wollen wir Ihnen, werte Kunden, in den Weinbeschreibungen nur in knapper Form die grundlegenden Charakteristika dieser ebenso legendären wie raren Weinunikate aufzeigen, wie sie sich zurzeit, in ihrer Jugend, präsentieren. Das Entwicklungspotential für diese grandiosen, weltweit gesuchten Gewächse liegt bei sicherlich über einem Jahrzehnt, je nach Jahrgang und Rebsorte auch deutlich mehr! Kenner schwärmen von der Komplexität großer, gereifter, zutiefst mineralischer Miani-Weine, die ihre Holzanklänge verlieren und ihre wunderbare Frische bewahren. Eine unbedingte Empfehlung für Weißweinliebhaber, die außerhalb der

grandiosen Welten von deutschen Rieslingen und großen Burgundern bereit sind für alles andere als alltägliche Qualitäten. Auch Italien kann im Einzelfalle gigantisch gute Weißweine auf absolutem Weltklasseniveau produzieren!

627105 Tocai Friulano, bianco 2005 60,00 €/l 45,00 €

100% Tocai Friulano

13,5% Vol.

Sehr sortentypisch schon im betörenden Duft nach reifen Quitten und gelben Äpfeln, ein wenig Haselnuss und Mandel, im Hintergrund auch ein wenig exotische Noten von Ananas und Orangenschale. Am Gaumen saftige gelbe Früchte, ein ausgewogener, traumhaft harmonischer Körper mit feiner Struktur, wunderbar schmelzig, rund und fein balanciert, mit mildem Säurespiel und eigenständiger Würze nach Roggenbrot und Anis im sehr langen Nachhall.

627205 Sauvignon Saurint, bianco 2005 60,00 €/l 45,00 €

100% Sauvignon

13,5% Vol.

Braucht zurzeit enorm viel Zeit und Luft im Glas, um seine vielschichtige Aromatik ausspielen zu können. Ganz typisch für Miani Sauvignons sind weiße Pfirsiche, etwas Salbei und weiße Blüten; beim 2005er finden sich auch zarte Stachelbeernoten, ein Hauch Mango und frische Wiesenkräuter. Am Gaumen dann wieder diese zarte verführerische weiße Pfirsichfrucht, ergänzt mit erfrischenden Zitrusnoten, ein feinst balancierter Körper mit mineralisch-straffem Korsett, tänzelt über die Zunge, süffig im besten Sinne des Wortes, spielt lange in jedem Winkel des Mundes nach. Macht sofort Lust auf das nächste Glas und ist ein anregender Speisenbegleiter.

627305 Ribolla Gialla, bianco 2005 60,00 €/l 45,00 €

100% Ribolla Gialla

13% Vol.

Was der grüne Veltliner für Österreich, ist der Ribolla für das Collio. Auch in der Aromatik ein wenig ähnlich der großen autochthonen Rebsorte Österreichs, so duftet es würzig aus dem Glas nach gelben Früchten, Aprikosen, Pfirsichen und Orangenschalen, begleitet von zarten Mandel- und Karamell-Aromen. Am Gaumen wiederum eine saftige Frucht, eine traumhaft schöne Textur, sehr süffig und erfrischend mit knackigem Spiel, feine Würze und im Nachhall wieder etwas Orange.

627405 Chardonnay, bianco 2005 60,00 €/l 45,00 €

100% Chardonnay

13% Vol.

Sehr eigenständig schon im Duft nach gelben Fruchtaromen, Honigmelonen, aber auch reifen Birnen und Äpfeln mit einem Hauch „butterscotch“. Am Gaumen cremig und knackig zugleich, kräftiger Körper mit feinem Schmelz und enorm viel Tiefe, bleibt aber dabei leichtfüßig und fast verspielt, unglaublich nuancenreich, perfekt balanciert und unendlich lang.

MARCO PORELLO – PIEMONT

Ein Kleinod am Rande der prestigeträchtigen Orte Barolo und Barbaresco lehrt die großen Namen des Piemont das Fürchten – und dies zu sagenhaft günstigen Preisen!

Nur ein paar Kilometer nördlich von Alba liegen die sanft geschwungenen Hügel von Guarene und Canale, wo **Marco Porello** seine erstklassigen Weingärten besitzt. Es ist die weltberühmte Region im Piemont, in der auch die legendären Orte Barolo und Barbaresco liegen. Zu Unrecht ist aber das Tal von Canale nicht ganz so berühmt, denn auch hier wachsen auf erstklassigen Hanglagen hervorragende Weine aus denselben Sorten wie bei den berühmteren Kollegen: Nebbiolo, Barbera und die weiße Arneis. Und damit versteht der junge Marco Porello meisterhaft umzugehen! Zudem sind seine großartigen Weine zu einem Preis zu haben, der einen **Bruchteil der benachbarten Baroli oder Barbaresci** beträgt, auf deren Etikett die prestigeträchtigen Namen stehen – und dies, obwohl im aktuellen Gambero Rosso 2007 seine Spitzenweine allesamt mit zwei und erstmals auch drei Gläsern gefeiert werden! Deshalb hatten wir Fortune, als wir im letzten Jahr vor der Veröffentlichung im Gambero keine Minute zögerten, als wir auf einer großen Verkostung in der herb-schönen Landschaft des Piemont diese prachtvollen Gewächse erstmals im Glase hatten, die vielen gerühmten Prestigeweinen in nichts nachstanden und uns unverzüglich auf den Weg zu diesem nicht nur für uns bis dato völlig unbekanntem Weingut machten.

Wenn man dann bei Porellos kleinem, idyllischen Weingarten-Häuschen auf dem Kegel seiner besten Lage auf ungefähr 250m Seehöhe steht und rundum in die 30-50 Jahre alten Weingärten blickt, versteht man augenblicklich, warum die Weine so ungemein gut und im besten Wortsinne saftig daherkommen: Von Südosten bis Südwesten erstrecken sich exzellente Weinbergslagen in der Mitte des Tales. Und hier im Herzstück stehen Nebbiolo und Barbera, die sich wegen der mineralischen Böden und infolge einer optimalen Sonneneinstrahlung sichtlich wohl fühlen. Und vis-a-vis sieht man auf eine imponierende steile Kessellage, in der die Sorten angepflanzt sind, die es etwas kühler brauchen. Hier wächst vor allem Arneis, der durch das Wechselspiel der kühlen Nächte und der heißen Tage besonders fruchtig, rassig und knackig wird.



Marco Porello führt den Betrieb in der dritten Generation. Seinen Großvater bezeichnet er als Vordenker und sein großes Vorbild, der damals schon die besten Lagen der Gegend erworben und neu ausgepflanzt hat. Im Lauf der Zeit wurde natürlich auch die Kellertechnik systematisch erneuert, so dass Marco Porello heute für jeden Most das richtige Gebinde wählen kann, um seine Weine perfekt zu vinifizieren. Von alten kühlen Zisternen über Stahltanks zu perfekten 3.000 l Fässern und natürlich einer kleinen Anzahl von Barriques steht für jeden Wein die richtig Größe bereit. Wir freuen uns sehr, mit Marco Porello ein absolutes Ausnahmetalent und Weinbesessenen für unser Programm verpflichtet zu haben, dessen Gewächse heute bereits im Konzert der ganz Großen mitspielen können und der noch eine glänzende Zukunft vor sich hat. **Das Preis-Genussverhältnis seiner höchst authentischen Weine ist im Piemont schwerlich zu überbieten.**

610106 Roero Arneis Camestrì, bianco 2006

10,60 €/l 7,95 €

100% Arneis

13% Vol.

Der weiße Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie gut im Piemont Weißweine schmecken können. Dies zu demonstrieren ist auch ein großes Anliegen des jungen Winzers, um dieser autochthonen Sorte wieder zu Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm auch so hervorragend, dass er mit seinem 2005er großes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntete. Und der Jahrgang 2006 ist wegen seiner animierenden Säure gar als noch größer einzustufen! Der Arneis wächst auf etwas kühleren Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres. Das Mikroklima ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, die Lagen sind sehr steil und immer vom Wind durchzogen. Die Lese erfolgte Mitte September händisch in kleine Behälter, vier Durchgänge waren nötig, um die perfekte Ausreifung zu erhalten. Ausgebaut wurde der Camestrì im Edelstahltank. Die Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu etwas Steinobst und Limetten im einladenden Bukett. Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und knackiger Säure, einem animierendem Spiel und vorzüglicher Länge. Großartiger Begleiter zu Fischgerichten.

610205 Barbera d'Alba Mommiano, rosso 2005

10,60 €/l 7,95 €

100% Barbera

13,5% Vol.

Der Barbera d'Alba Mommiano kommt von der südöstlich ausgerichteten Lage Mommiano, die mit Ton und Kalk durchsetzt ist und dadurch feingliedrige Weine mit viel Frucht und Finesse hervorbringt. Der Jahrgang 2005 wurde Ende September/Anfang Oktober in mehreren Durchgängen von Hand in kleine Kübel gelesen. 8 Tage Fermentation und 8 Monate Ausbau in 3.000 l Holzfässern perfektionierten diesen Wein, der danach noch auf der Flasche weiterreifen durfte. Insgesamt gibt es davon nur 6.000 Flaschen. Rubingranat schillert er im Glas, der Duft ist rotbeurig nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen eine traumhaft saftige Frucht, eingebettet in kühle mineralische Noten, die auch eine feste Struktur unterstreichen. Geschmeidig und seidig liebkost er die Zunge mit einem animierenden Frucht-Säure-Spiel, das lange nachklingt und das diesen wunderbaren Barbera zu einem idealen Begleiter mediterraner Gerichte werden lässt. Marco Porello empfiehlt ihn leicht gekühlt bei ca. 16° zu trinken. 2 Gläser im Gambero Rosso! Zu genießen ab sofort bis mindestens 2012.

610305 Nebbiolo d'Alba, rosso 2005

14,67 €/l 11,00 €

100% Nebbiolo

14% Vol.

Nebbiolo d'Alba steht in den beiden besten Lagen bei Vezza d'Alba und Canale. Die Stöcke sind mindestens 30 Jahre alt, haben daher schon von Natur aus etwas weniger Ertrag und transportieren die feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden Beeren. Geerntet wurde relativ spät, zwischen dem 10. und 20. Oktober, 12 Tage fermentiert, um dann in 3.000 l Holzfässern zu reifen. Ganze 8.000 Flaschen wurden gefüllt. In der Farbe ein dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren Brombeeren, Maulbeeren und ein wenig Himbeeren, dazu zarte Veilchen-Noten und ein Hauch Nougat. Am Gaumen wieder eine saftige Beerenfrucht und eine famose Struktur, sehr fein balanciert, elegant mit Tiefe und Schmelz, aber auch typischer lebendiger Säure, klingt mit feiner Frucht lange nach. Die herausragende Qualität dieses famosen Nebbiolo ist eine Provokation vieler gerühmter, wesentlich teurerer Baroli und Barberesci und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Marco Porello. Zu genießen ab 2008, Höhepunkt 2010 bis 2020.

610405 Barbera d'Alba Filatura, rosso 2005

17,20 €/l 12,90 €

100% Barbera

14% Vol.

Die Trauben für diesen berührenden Wein kommen aus der wohl besten Lage in Canale, die fast zur Gänze Marco Porello gehört. Der Boden ist ein Mergelgemisch mit hohem Ton-Anteil. Hundert Prozent Barbera d'Alba von 30 bis 50 Jahre alten Reben stehen hier auf einem steilen Hügel namens Filatura, dessen Name vermutlich daher kommt, weil der Weinberg mit seinen dicht gepflanzten Reihen im Morgentau seidenen Fäden ähnlich sieht, so dass Filatura (die wörtliche Übersetzung ist „Spinnen“) auch im Sinne von „gesponnenen Fäden“ gebraucht wird. Schmunzelnd fügt Marco Porello hinzu, dass man das Wort auch im piemontesischen Dialekt als Ausdruck für ein „Filetstück“ verwenden könne. Und dies ist augenscheinlich richtig! Denn die vorzüglich gepflegten Reben sind nach Südwesten ausgerichtet, die erstaunlich lockerbeerigen Klone ergeben gerade einmal 6.000 Flaschen pro Jahr. Erst Anfang Oktober wird gelesen. Nach 10-12 Tagen Mazeration in temperaturgesteuerten Tanks und der anschließenden Vergärung in Holzgärständern reifen die Weine 12-14 Monate ja nach Jahrgang in mehr oder weniger neuen und gebrauchten Barriques und danach „einige“ Monate auf der Flasche zur vollen Reife heran. Daher kommt der 2005er auch erst jetzt in den Verkauf, hat aber auch noch Potential für einige Jahre.

In der Farbe ein mittleres Violetrot, fast Schwarz im Kern, mit zarten Aufhellungen zum Rand. In der Nase betörende Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Sauerkirschen, Veilchen, Rosen, Tabak, Pfeffer und Zedernholz und auch zarte Anklänge von Schokolade. Am Gaumen dicht, mit saftiger Frucht und mit einer anregenden, trinkanimierenden Säurestruktur ausgestattet sowie einer erfrischenden Sauerkirschnote und einem langen von feiner Würze und Mineralität geprägten Nachhall. Nochmals besser als sein großartiger Jahrgangsvorgänger, der im Gambero Rosso mit zwei roten Gläsern geadelt wurde! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis 2014.

610505 Roero Torretta, rosso 2005

19,86 €/l 14,90 €

100% Nebbiolo

14 % Vol.

Ein phantastischer Nebbiolo aus der grandiosen Einzellage Torretta, benannt nach dem romantischen Türmchen, das auf dem Hügel thront. Er liegt auf über 250 m Seehöhe und ist zur Gänze nach Südwesten ausgerichtet; daher ist es noch spätnachmittags sonnig – sehr wichtig für den spät reifenden Nebbiolo! Das Erfolgsrezept für jeden großen Wein heißt: Lange sonnige Tage und kühle Nächte und das ist im Weingarten Torretta perfekt der Fall. Ein sandiger Boden, der auf Ablagerungen des Urmeeres zurückzuführen ist, bringt komplexe Geschmacksaromen und eine feine Frucht sowie eine wunderbare salzige Mineralität in die Trauben. Die Rebstöcke sind bis zu 50 Jahre alt und tragen nur wenige kleinbeerige Trauben. Die Trauben werden erst bei perfekter physiologischer Reife gelesen, meist erst Mitte bis Ende Oktober, und da sind die Kollegen in der Gegend längst alle fertig. Nach 14-16 Tagen Mazeration wird konsequenterweise in kleinen Holzgärständern vergoren und in Barriques aus französischer Eiche 16 Monate lang gereift. Erst nach weiteren Monaten Flaschenreife werden die knapp 6.000 Flaschen vermarktet. Ein subtiler, sehr feingliedriger Nebbiolo, der den Vergleich mit den berühmten (und wesentlich teureren) Namen nicht zu scheuen braucht und viele Jahre Genuss verspricht.

In der Farbe ein gedecktes Kirschrot mit zarten schwarzen, violettfarbenen Reflexen. In der „verzauberten“ Nase Aromen von Kirschen, dunklen Beeren, mediterranen Kräutern, steiniger Mineralität und dunkler Erde. Dazu zarte balsamische Anklänge und Noten von Schokolade, Tabak und Baumrinde. Am Gaumen überraschend schlank (trotz 14,0 Vol% Alkohol) und eine ausgeprägte Säurestruktur. Dazu ein edles Tannin und eine unendliche Sauerkirschfrucht im betörenden Abgang. Gewinnt nochmals mit einem starken Gegenspieler in Form eines kräftigen Essens, wie geschmorter Ochschwanz mit Salbeipolenta oder Lammkarree mit Olivenölmarinade und gegrilltem Gemüse. Zu genießen 2009 bis nach 2018.

Was für eine Preis-Leistungs-Sensation: Animierend im Trunk und enorm viel Finesse und Spiel am Gaumen freisetzend. Ein Piemonteser mit Seele, mit Charakter und Noblesse.

BRUNO GIACOSA – PIEMONTE

*Der begnadete Traditionalist Bruno Giacosa, der „Klassiker der Klassiker“,
vinifiziert legendäre Baroli und Barbaresci von Weltruf!*

In der sanft gewellten Hügellandschaft der Langhe im Piemont, dem „Land am Fuße der Berge“, dieser mit ihrem herben Charme und ihren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubernden Provinz im Nordwesten Italiens, wird zwar seit Menschengedenken Wein angebaut, aber zu wahren Ruhm hat der Region erst die Nebbiolo-Rebe verholfen, aus deren Trauben die bei Kennern in aller Welt begehrten komplexen, langlebigen Barolo- und Barbarescoweine erzeugt werden. Aber auch in dieser reizvollen Landschaft entstehen die raren Spitzenweine nur dann, wenn unter den günstigen klimatischen Bedingungen – viel Sonne, relativ wenig Niederschlag – erstklassige Trauben aus den bevorzugten kargen, trockenen Lagen von wirklich guten Weinerzeugern verarbeitet werden. Und viele Liebhaber sehen in den gesuchten Baroli und Barbaresci des begnadeten Traditionalisten Bruno Giacosa, des „Klassikers der Klassiker“ (so Horst Dohm, Flaschenpost aus Piemont), nicht nur die besten Weine des Piemont, sondern zählen sie zu den größten Gewächsen der Welt.

Diese Einschätzung teile auch ich schon seit langer Zeit; deshalb reifen in meinem privaten Keller seit 1985 aus allen bedeutenden Jahren exzellente Weine Giacosas, dieser Inkarnation piemontesischer Weinkultur, ihrem Höhepunkt entgegen. Und niemals werde ich jenen kalten und verregneten Herbstabend im September 96 vergessen, als in einer kleinen Enoteca in Rom die Flasche eines auf den Punkt gereiften, majestätischen 78 Barolo „Falletto“ des legendären Meisters der Nebbiolotraube Herz und Sinne auf das angenehmste temperierte und betörte: Nur wenige Weine der Welt konnten mir bisher so viel hedonistisches Vergnügen bereiten wie dieser absolute Weltklassewein. Diese Rarität vom Hügelkamm der steilen, süd- und südwestlich ausgerichteten Spitzenlage Falletto erschien geradezu wie eine Liebkosung der bacchantischen Seele!

Was ist das Besondere an den unverwechselbaren Weinen des „großen Schweigers“, wie Bruno Giacosa aufgrund seiner Wortkargheit, seiner Nachdenklichkeit, seiner Introvertiertheit und seiner Öffentlichkeitsscheu – allein die Qualität seiner Weine soll für sich sprechen, alles Marktschreierische ist ihm vollkommen fremd – gerne tituliert wird? Nun, in seinen großen Rotweinen findet sich die Quintessenz der Nebbiolotraube, aus der seine weltberühmten Baroli und Barbaresci gemacht werden, es sind Weine von unerhörter Komplexität und fruchtiger Fülle, von Kraft und beispielloser Langlebigkeit, gepaart jedoch mit einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur wenige Große Gewächse aus den bedeutendsten Lagen der Welt



aufzuweisen vermögen. Es sind Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von jenem austauschbaren internationalen Stil, der (nicht nur) mir ein Graus geworden ist.

Natürlich hat sich auch Giacosa gemeinsam mit seinem Kellermeister Dante Scaglione behutsamen, sinnvollen Neuerungen in der Kellertechnik nicht widersetzt, hat die Gär- und Maischezeit auf nur noch 2 Wochen verkürzt, da in seinen Kellern jetzt mit neuen Edelstahl tanks gearbeitet wird, deren Rührwerk und Remontagetechnik eine ausreichende Tanninausbeute garantieren. Allerdings werden dabei vorwiegend die Gerbstoffe aus der Schale extrahiert und nicht aus den Kernen, was dazu führt, dass die Intensität der Farbstoffe und Polyphenole viel höher ist, die Tannine selbst wesentlich weicher erscheinen. Den Ausbau der Weine in neuen Barriques, den sich die so genannten Modernisierer auf ihre Fahnen geschrieben haben, lehnt Giacosa genauso entschieden ab wie die artverändernde Begrenzung des Tanningehaltes im Barolo und Barbaresco, denn ein Barolo ohne spürbares, wenn auch weiches Tannin ist für den Doyen der traditionellen piemonteser Winzerkunst eine Verfälschung dieses in der Welt einmaligen Weines. Doch verwendet Giacosa seit Anfang der 90er Jahre mittelgroße Fässer aus französischer Eiche und nicht mehr die alten, schweren Fässer aus slowenischem Holz, was den Weinen nochmals spürbar mehr Eleganz und Finesse verliehen hat. Unabhängig davon benötigen die großen, unfiltrierten Rotweine dieses Genies immer eine längere Zeit der Reife als die der Modernisten – Geduld also in unserer so hektischen Zeit ohne Zeit, ehe sie dann als wahrhaft majestätische Weine ein wirklich einzigartiges Trinkvergnügen bereiten.

Mein Fazit: Die wahren Liebhaber Großer Gewächse, die eher das Leise, das Burgundische suchen, denn das markt-schreierisch Laute, finden die betörende Seele des Piemont in den Weinen des großen Weinmachers aus Neive!

614206 Dolcetto d'Alba di Serralunga, rosso 2006

19,33 €/l 14,50 €

100% Dolcetto

14% Vol.

Dieser Dolcetto ist etwas ganz Besonderes. Der „Altmeister“ des Barolo hat hier in Serralunga d'Alba gleich neben den besten Barolo-Lagen auch Dolcetto gepflanzt. Einige seiner Kollegen hielten ihn dafür – gelinde gesagt – für ausgeflippt. Doch das Ergebnis spricht für sich und straft alle Kritiker Lügen – und das zu einem unglaublichen Preis-Genuss-Verhältnis! In der verführerischen Nase ein einladender tiefdunkler Duft nach dunklen Früchten, Kirschen und Pflaumen mit einer betörenden floralen Note. Am Gaumen wieder diese betörende extraktsüße schmeichelnde Frucht, ungemein saftig, kräftiger Körper, aber sehr geschmeidig und wunderbar harmonisch balanciert mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel, das lange nachklingt. Frucht und Fülle ergänzen sich hier wunderbar zu einem herrlichen Trinkspaß. Zweifellos einer der besten Dolcetto des Jahrgangs! Zu genießen ab sofort bis 2012, mindestens.

613605 Barbera d'Alba, Superiore Falletto di Serralunga d'Alba 2005

37,20 €/l 27,90 €

100% Barbera

14% Vol.

Wunderbar würziger Duft nach Pflaumen und Gewürzen, im Hintergrund auch Veilchen und zarte Röstaromen. Am Gaumen präsentiert sich tiefe Fruchtfülle in einem kräftigen Körper mit samtig-weicher aber feingliedriger Struktur, feine mineralische Noten spielen mit den aromatischen Gewürzen, facettenreich und nuanciert, macht schon richtig Spaß, obwohl man ihn am besten noch ein, zwei Jahre in den Keller legen sollte, sehr fein balanciert, harmonisch, saftig und lang nachhallend. Ein Barbera der Extraklasse, fein gezeichnet durch des Magiers sensible Hand!

613003 Barbaresco, Asili di Barbaresco 2003

105,33 €/l 79,00 €

100% Nebbiolo

14,5% Vol.

Mit der ihm eigenen Konsequenz produzierte Bruno Giacosa im heißen Jahr 2003 nur diesen einzigen Barbaresco. Denn nur das Beste ist für ihn gut genug. In extremen Auslese-Durchgängen wurden nur die schönsten Trauben ausselektiert und mit kürzerer Maischestandzeit als in kühleren Jahren vinifiziert. Das Ergebnis brachte nicht nur Robert Parker zum Schwärmen: „...it shows why Giacosa, along with Angelo Gaja, is **in a class of his own when it comes to Barbaresco**. Medium-red in color, it offers an expressive nose along with delicate nuances of super-ripe red fruits, macerated cherries and alcohol. Made in an atypically lush style, yet balanced by a classic sense of structure and proportion, this medium to full-bodied Barbaresco is **one of the highlights of the vintage**.”

Auch Italien-Spezialist Helmut O. Knall von Wine-Times.com schätzt diesen traditionelle Weinmonument ähnlich und schrieb: „Sortentypischer Duft nach reifen roten Beeren und Weichseln, florale Noten nach Veilchen und etwas Tropenholz und Leder im Hintergrund. Am Gaumen wieder extraktsüße rotbeerige Frucht, Gewürze und diese einmaligen mineralischen Noten nach heißen Steinen im Sommer. Saftig und üppig füllt dieser Wein den Gaumen völlig aus und verharret dort eine kleine Ewigkeit, tolle Struktur und Tiefe begleitet von perfekt balanciertem Spiel machen diesen Ausnahme-Barbaresco zu einem Trinkgenuss, der viele Jahre höchsten Genuss bereiten wird.“ Zu genießen 2009 bis 2020.

Dieser traumhafte Barbaresco zu Hause getrunken: Wehmütige Erinnerungen an schöne Tage in Italiens reizvollem Norden am Fuße der Berge werden wach. Wohltuende Wärme durchdringt den Körper und die Sinne schwelgen in unbeschwertem Genuss. Die Seele singt.

613099 Barbaresco Asili 1999

105,33 €/l 79,00 €

100% Nebbiolo

13,5% Vol.

Aus großem, klassischem Nebbiolojahrgang ein Barbaresco der absoluten Spitzenklasse – noch geschmacksintensiver als der exzellente 97er. Phantastisch konzentrierte Aromen von kandierten Kirschen, Rosen, wildem Fenchel, feuchtem Laub, Thymian und Zigarrenschachteln. Am Gaumen ungemein komplex, dicht, konzentriert, dabei hochelegant und finessenreich, tolle Säurestruktur, die kompakten, aber feinen, leicht süßlichen Tannine fest, dabei verführerisch umhüllt von überwältigender Frucht, ein Wein mit einem enormen Entwicklungs- und Lagerpotential und meines Erachtens einer der besten Barbarescos von Giacosa ever!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis nach 2020.

613803 Barolo, Falletto di Serralunga 2003

118,67 €/l 89,00 €

100% Nebbiolo

14,5% Vol.

Während viele andere Produzenten im Jahr 2003 eingekochte dicke Barolo-Marmelade produzierten, gelang Bruno Giacosa wieder ein Meisterstück, wenn auch in viel geringerer Menge als normal. Das ist natürlich auf strengste Selektion der Trauben zurückzuführen. Aufwändigste Laubarbeit war notwendig, um die Trauben vor Sonnenbrand zu schützen. Viel Fingerspitzengefühl und die enorme Erfahrung von Bruno Giacosa und seinem Önologen Dante Scaglione erbrachten aber wieder einen großartigen Spitzen-Barolo.

Zu Beginn dominieren getrocknete Gewürze und die typischen mineralischen Tabak-Noten den intensiven Duft, mit etwas Zeit und Luft dringen aber immer mehr Fruchtnoten in den Vordergrund, rote und schwarze Waldbeeren, Weichseln und Pflaumen, auch florale Noten und ein wenig Zedernholz. Gönnen Sie sich – und dem Wein ein großes (Burgunder-) Glas und lassen Sie ihm Zeit darin. Am Gaumen noch jugendlich straff, viel reife Frucht und wiederum diese für einen Barolo aus Serralunga so typischen tabakigen Noten, kräftiger Körper mit komplexer Struktur und erstaunlich lebendigem Spiel, macht sofort Lust auf das nächste Glas, hat Tiefe und Eleganz, klingt sehr lange nach und hat Potential für viele Jahre. Obwohl schon fein antrinkbar, sollte man diesem Spitzengewächs noch gute fünf Jahre Flaschenreife im Keller gönnen, um sich vollends zu harmonisieren. Mit bis zu 93 Punkten bei Parker sehr vorsichtig bewertet.

613403 Le Rocche del Falletto, Barolo 2003

160,00 €/l 120,00 €

100% Nebbiolo

14,5% Vol.

Im Jahrgang 2003 trägt der Le Rocche del Falletto ein ungewohntes „Gewand“. Nicht das typische rote, sondern ein weißes Etikett. Das hat seinen besonderen Grund. Wegen der außergewöhnlichen Reife der Trauben entschied Bruno Giacosa, ausnahmsweise die Maischzeit etwas zu verkürzen, um den Wein nicht überextrahiert wirken zu lassen und die Frische und Eleganz zu erhalten. Und das ist ausgezeichnet gelungen! Noch etwas zurückhaltend im Duft präsentiert sich dieser Ausnahmejahrgang derzeit. Wenn Sie ihn also schon bald trinken möchten, nehmen Sie unbedingt ein großes Glas und geben Sie diesem Top-Gewächs ausreichend Zeit und Luft. Dann aber entwickelt sich ein furioses Bouquet nach reifen Himbeeren und Weichseln, etwas Moos, die regional typische tabakige Mineralik, zarte süße Röstaromen, aber auch die feinen Veilchennoten, ein richtiges kleines Aromen-Feuerwerk – ohne jede Spur von Überreife oder Konzentration. Am Gaumen setzt sich dieses Geschmackserlebnis intensiv fort, herrliche Frucht, zarte Kräuterwürze, kraftvoll und dicht, dabei aber ungemein elegant, man könnte es fast aristokratisch nennen, komplex und nuancenreich in der Struktur, das ist ganz große Oper – und so lange wie eine Wagner-Oper hält er auch an. Diesen Wein können Sie auch in 15-20 Jahren noch genießen! Robert Parker gab für die Fassprobe 91-94 Punkte, doch hat sich dieser Traum eines Barolo seither sehr positiv entwickelt. Wine-Times.com, bekannt für eine eher konservative, vorsichtige Bepunktung der Weine, bewertete den gefüllten Wein daher mit 95 Punkten, was der Wahrheit schon sehr nahe kommt.

Diese Rarität vom Hügelkamm der steilen, süd- und südwestlich ausgerichteten Spitzenlage Falletto scheint Jahrgang für Jahrgang eine Liebkosung der bacchantischen Seele!

ELISABETTA FORADORI – TRENTO**Drachenblut zu Wein veredelt**

Elisabetta Foradori wird von Weinliebhabern wie -kritikern gleichermaßen als ungekrönte Königin des Teroldego gefeiert!

Schon früh musste die aparte Dame voll einsteigen. Als ihr Vater starb, war sie noch ein Kind. Die Mutter hielt den Betrieb über Wasser, bis Elisabetta die Schulbank mit dem Weingarten tauschte. Und während allerorts in Italien die große Cabernet-Welle Einzug hielt, setzte sie auf eine regionale Rebsorte: den Teroldego: „Ich hatte immer davon gehört, dass unsere heimische Rebe früher ein viel gepriesener Wein war, der speziell am Kaiserhof in Wien gerne getrunken wurde, mit

dem Körper und der Kraft und mit zunehmender Reife auch dem Duft und Geschmack eines großen Bordeaux“, erklärt sie und wunderte sich, dass allerorts nur mehr hellrote, leichte Fruchtbomben daraus gekeltert wurden.

Also begann sie mit dem Teroldego zu experimentieren, suchte Aufzeichnungen in kirchlichen und städtischen Bibliotheken, wie denn zu den Glanzzeiten dieser autochthonen Rebe in Weinberg und Keller mit ihr gearbeitet wurde, entdeckte das verloren gegangene Wissen der alten Generationen neu („Wissen macht Wein“) und verfeinerte zunächst einmal die Erziehungsform: In Zusammenarbeit mit der Universität Mailand begann sie, die besten Weinberge ihrer Heimat mit alten Klonen neu zu kultivieren und während im gesamten Trentino die übliche Pergola-Erziehung kultiviert wurde (Ein altes System, das in südlichen Gebieten noch häufig angewendet wird: Die Reben werden dabei auf Spalieren und Drähten zur schattigen Überdachung hochgezogen), beginnen hinter ihrem Haus die Rebzeilen in Guyot-Erziehung (Die Reben ranken bei diesem System an horizontal gespannten Drähten senkrecht empor), was eine größere Stockdichte und vor allem eine bessere Ertragsbegrenzung erlaubt. Nur wenige Trauben hängen hier am Stock, und das Ergebnis zeigt sich in Elisabettas famosen Weinen! Mineralisch, dicht und trotzdem feingliedrig und elegant, mit einem Aromenspektrum, wie in einem orientalischen Basar, feiner Frucht und Würze, sowie einem animierenden Frucht-Säure-Spiel, so präsentieren sich ihre besten Weine, die den Namen „Granato“ tragen und nur in guten Jahren erzeugt werden.

Das Trentino kennen die meisten Italienurlauber nur als Transitreisende vom „Durchrasen“ am Weg vom Brenner zum Gardasee. Oder von den großen Winzergenossenschaften, die den Weinbau hier dominieren. Doch es lohnt sich sehr, wie so manches Mal im Leben, vom direkten Wege einmal abzubiegen. Denn hier zwischen den Orten Mezzolombardo, Mezzocorona und Lavis hat der Noce, ein Nebenfluss der Etsch, in Tausenden von Jahren ein einzigartiges Tal in den Bergkessel gegraben. Steine und Geröll aus den umliegenden steilen Bergmassiven des Ortler, Brenta und Persanella hat er hier abgelagert, ein Gemisch aus Kalkstein, Porphy, Granit und Gneis. Welch ideale Unterlage für den Weinbau!

Einzigartig auch das Mikroklima. Im Sommer kann es hier tagsüber sehr heiß werden, denn von den über tausend Meter hohen Bergen rundum reflektiert die Sonne. In den Nächten fließt aber wieder die kühle Luft ins Tal. Ideale Voraussetzungen für kraftvolle, aber auch herrlich duftige, ungemein komplexe Weine. Die Einheimischen nannten den Teroldego früher übrigens „Sangue di Drago“. Der Legende nach soll es hier in den Felshöhlen des Monte di Mezzocorona einen feuerbrünstigen Drachen gegeben haben, der das ganze Gebiet terrorisierte. Ein mutiger Ritter habe sich dann mit einem großen Spiegel auf die Lauer gelegt und den durch seinen eigenen Anblick völlig verutzten Drachen mit seinem Speer getötet. Im Festzug wurde der Drache danach durch das ganze Tal getragen, um zu zeigen, dass die Plage endlich ein Ende habe. Dabei tropfte etwas Drachenblut auf die Felder, auf denen schon in den nächsten Tagen die ersten Weinreben mit Teroldego sprossen. Soweit die Mär.

In Wahrheit dürfte der Teroldego vor zwei bis drei Jahrhunderten im nördlichen Trentino heimisch geworden sein. Die Herkunft ist bis heute noch nicht definitiv geklärt, es wurde aber eine Verwandtschaft zu Lagrein, Syrah und Barbera genetisch nachgewiesen. Wie dem auch immer sei, Fakt ist jedenfalls, dass Elisabetta Foradori den Teroldego zu neuer Blüte geführt hat. Der Top-Wein „Granato“, wird aus über 20 Jahre alten Reben selektioniert, in großen Holzgärständern vergoren und zum Großteil 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques gereift. Die einzelnen Lagen werden separat gelesen und ausgebaut und erst am Ende der Reife miteinander vermählt. Wie so oft in der Geschichte großer Weine, wurde die grandiose Qualität des Granato anfangs von den Weinprüfern, die bis dato nur die leichten Fruchtbomben gewohnt waren, nicht verstanden und musste daher als „Vino da Tavola“ verkauft werden. Erst 1997 durfte er als DOC Teroldego Rotaliano bezeichnet werden. Da Elisabetta Foradori die Qualitätsbestrebungen der DOC aber bei weitem nicht streng genug waren, bezeichnet sie den Wein seit 2000 als I.G.T. Vigneti delle Dolomiti Rosso. Was durchaus passt, meint man doch in der abgründigen Mineralität dieses mittlerweile als Klassiker gefeierten Teroldego (wie schnell sich doch bisweilen die Zeiten ändern!) tatsächlich die nahen Dolomiten zu erahnen. Elisabetta empfiehlt, dem Granato mindestens sieben bis zehn Jahre Zeit zu lassen, bis man ihn genießt, erst dann entfalte sich die volle Aromenfülle. Und das Alterungspotential ist geradezu legendär: Er kann sich wegen seiner frischen Säure über 20 und mehr Jahre großartig entwickeln!

In den ersten fünf Jahren jedoch können Sie, werte Kunden, mit höchstem Genuss den „Foradori“, quasi den kleinen Bruder des Granato, trinken. Ebenfalls aus 100% Teroldego wird der Foradori im Edelstahl vergoren und dann 12 Monate in Barriques gereift. Das ergibt einen wunderbar dichten, schwarzbeerigen, höchst authentischen Wein mit feiner Struktur und knackigem Spiel, der schon nach ein, zwei Jahren Flaschenreife wunderbaren Trinkspaß bereitet, sich 5-10 weitere Jahre wunderbar entwickelt und ideal zu kraftvollen Fleischgerichten oder Wild passt. Elisabetta Foradoris einzigartige, mittlerweile in Biodynamie erzeugte Teroldegos zählen zweifellos zu den großen Wein-Persönlichkeiten der Welt! **Diese lange malträtierte, uralte autochthone Rebsorte gebiert unter den einfühlsamen Händen einer schönen Frau einen der großen charaktervollen Rotweine Italiens. Unbedingt probieren!**

628105 Foradori, Teroldego Rotaliano rosso 2005

19,33 €/l 14,50 €

100% Teroldego

12,5% Vol.

Elisabetta Foradoris Teroldego Rotaliano fasziniert schon beim Betrachten im Glase mit dichter blauschwarzer Farbe. Die Nase wird betört durch feine Gewürze, erdige Anklänge und zart süßliche Fruchtaromen: Brombeeren und Kirschen verbin-

den sich zauberhaft mit einem feinen Cassisduft, hellem Tabak und zarten blumigen und kräutrigen Noten. Am Gaumen weich, mit kühler Frucht, feinkörniger Tanninstruktur und anregender Säure: Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische! Pikanter und anregender Nachhall mit feinen Noten von Sauerkirschen und weißem Pfeffer. Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein mit seinem zartherben Nachhall ist Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Italien. Zu genießen ab 2008, Höhepunkt 2009 bis 2015, mindestens.

628203 Granato, IGT Vigneti delle Dolomiti rosso 2003

51,33 €/l 38,50 €

100% Teroldego

13% Vol.

Dieser fabelhafte Wein ist wohl der beste je erzeugte Teroldego überhaupt und besitzt eine Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut! Schon im verzaubernden Duft erkennt man das großartige Jahr mit außergewöhnlich viel Frucht nach Kirschen und einem Korb voller roter Beeren, mit Luftzufuhr gesellen sich traumhafte exotische Gewürze hinzu. Auch am Gaumen eine sehr saftige dichte Frucht, eine dem großen Jahrgang 2003 geschuldete animierende Cremigkeit, eine enorme Frische, Finesse und tolle Mineralität, faszinierend mit feinen Gewürzaromen durchzogen. Ungemein lebendig trotz aller samtigen Fülle! Noch sehr jugendlich mit enormem Reifepotential für viele Jahre, klingt endlos nach mit einem Kaleidoskop wechselnder Aromen. Einer der großen Terroirweine Italiens, eine Hommage an den Teroldego, emotional, berührend, Gänsehautatmosphäre! Der WEINWISSER ist ebenfalls begeistert und jubiliert: „Jahrgang für Jahrgang demonstriert Elisabetta Foradori, zu welcher Größe der Teroldego fähig ist. Der Granato wird aufgrund der älter werden Rebstöcke jedes Jahr besser und liefert in 2003 einen Teroldego in Höchstform: Ein erotischer Rotweingenuss! 18/20 Punkten“.

Zu genießen ab 2008, Höhepunkt 2010 bis wohl nach 2020. **Weinwisser: 18/20 Punkten**

Kein Wunder, dass ob dieser **famosen Qualitäten Elisabetta Foradori den „OSCAR DEL VINO 2006“ als beste Produzentin** vom renommierten Weinführer DUEMILAVINI in Verbindung mit der italienischen Sommelier Union verliehen bekam.

TOSKANA

Dieser uralten mythischen Kulturlandschaft Italiens widmen wir eine eigene Einführung. Denn wohl kaum eine andere Region des malerischen Stiefels hat die Erfahrungen der Deutschen mit italienischem Wein so geprägt wie der Chianti.

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, einsame Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht. Die Toskana kann man riechen in diesen Nächten („da packt mich ein Verlangen“, sang dereinst Konstantin Wecker): Den schweren Duft des steinigen Bodens, den erdigen Morgendunst ihrer Wälder. Im Frühling das betörende Parfum aus Gärten und Olivenhainen, den wilden Lorbeer und die Süße der Akazienblüten. Den berausenden Geruch des Herbstes, wenn die Traubenernte begonnen hat. Und schließlich den Wein, die Seele der Toskana. Es ist die süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die Harmonie aller Einzelteilchen, welche den einzigartigen Charakter dieser großen Kulturlandschaft prägen. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in Hirn und Herz eingebrannt seit dem ersten Besuch als Student. (Ja, liebe Kunden, meine Generation sah dieses herrliche Fleckchen Erde zum ersten Mal als Erwachsener, insbesondere, wenn man an der Grenze zu Frankreich aufgewachsen ist.) Es mag sein, dass es auch zuvörderst dieser Mythos Toskana ist, der, jenseits qualitativer Maßstäbe, dem Chiantiwein zu seinem großen Erfolg verholfen hat. Denn die Qualitäten und die Preise sind diskussionswürdig, vorsichtig formuliert.

„Der Chianti, den wir aus den 70er und frühen 80er Jahren kennen, war oft dünn, sauer, hell und besaß unreife, bittere Tannine. Solche Weine gibt es heute in der Toskana kaum mehr. Niemand soll deshalb behaupten, dass die Qualität insgesamt nicht ganz gewaltig gestiegen sei. Nur: Das Pendel hält nie in der Mitte inne, sondern schlägt immer ins andere Extrem aus. Heute sind nicht zu dünne und saure, sondern zu fette Weine ohne Temperament und Sortencharakter das Problem“, so das dezidierte Urteil von Andreas März, streitbarer, aber ungemein kompetenter Chefredakteur der Insider-Zeitschrift MERUM. Und wie recht hat dieser kritische Geist: Nach den dünnen, sauren Weinchen der 80er Jahre wurden und werden heute mit hohem kellertechnischen Aufwand viel zu viele fette Marmeladenweine aus internationalen Rebsorten produziert: Rubens trifft Schwarzenegger. Viele Liebhaber haben einfach keine Lust mehr, diese „barriquegeschwängerten“ Monstertropfen zu trinken, die vor schierer Kraft kaum zu laufen, geschweige denn grazil im Glase zu stehen vermögen!

Als weiteres Problem schienen aberwitzige Preissteigerungen bei den Prestigegütern in Italiens landschaftlich so reizvoller Renommierregion über Jahre hinweg einem Naturgesetz gleich: Die kathedralenartigen Barriquekeller hoch gehypter Güter, die ihre Bauernhöfe zu Villen „veredelten“, legen beredtes Zeugnis ab von dem Wahn, dem so mancher Winzer verfallen war. Doch: *Tempi passati* – Der kundige Weinliebhaber verweigert sich einer Preispolitik, die häufig in den realen Qualitäten in den Flaschen keinen entsprechenden Gegenwert mehr findet.

Bei aller Kritik – die Toskana lebt! Ein autochthoner, charaktvoller Rotwein voller Authentizität aus dem Herzen einer uralten Kulturregion ist und bleibt ein unverwechselbares Unikat. Die Sehnsucht nach solch ursprünglichen, unverwechselbaren Weinen zu fairen Preisen, bei deren Genuss Erinnerungen wach werden an unvergessliche Tage in einer einzigartigen Hügellandschaft und das pralle Leben in mediterranem Ambiente, lodert im Herzen eines jeden echten Toskanafans. Und nach Jahren der hausgemachten Krise besinnen sich viele renommierte Güter wieder auf die alten Traditionen der Region und es finden sich immer mehr authentische Tropfen, die im Konzert der großen Weine der Welt einen ganz eigenständigen Ton anschlagen können. Diese originären Chianti sind die Essenz der Toskana, wahrlich ihr pochendes Herz!

Vier traditionsreiche Weingüter mit traumhaften Tropfen repräsentieren bei Pinard de Picard **die authentische, originäre Toskana**: Das alte Feuer, es lodert wieder und das Herz einer mythischen Kulturlandschaft, es pocht stärker denn je zuvor!

TENUTA DI CAPEZZANA – CARMIGNANO

Ein mythischer Name aus einer der magischen Kulturlandschaften der Welt erwacht zu neuem Leben und brilliert mit authentischen Weinen voller Noblesse!

Wir freuen uns sehr, Ihnen, werte Kunden, einen der ganz großen Namen der Toskana neu in unserem Programm präsentieren zu können, aus dem Herzen der Region, dort, wo der Rausch und der Siegeszug des modernen italienischen Weins ausging und wo die Sangiovese-Sorte ihre höchsten Triumphe feierte.

In der kleinen, malerischen DOCG-Region Carmignano – eine der ältesten klassifizierten Appellationen der Welt, die schon 1716 als Ursprungsgebiet gesetzlich festgelegt wurde und die ganze 14 Erzeuger umfasst – gelegen westlich von Florenz inmitten einer traumhaften Hügellandschaft, findet sich mit der **Tenuta di Capezzana** eines der renommiertesten Weingüter Italiens. Die hier erzeugten Weine sind weltberühmte Klassiker der Toskana, sind seit Jahrhunderten ein Garant für Tradition und Zuverlässigkeit im toskanischen Weinbau und werden in jeder seriösen Publikation über italienische Weine hymnisch gefeiert. Aber obwohl in dieser traumhaften, uralten Kulturlandschaft seit über dreitausend Jahren (wie Funde aus der Zeit der Etrusker beweisen) und auf unserem Weingut selbst seit 804 nachweislich Weinbau und Olivenproduktion betrieben wird, wurde selbst diese Kultdomaine in den neunziger Jahren von qualitativen Erschütterungen heimgesucht. Doch aus dieser Krise kehrte die Adelsfamilie Contini Bonacossi Anfang des neuen Jahrtausends gestärkt zurück und begeistert seither wiederum alle Liebhaber authentischer, handwerklich hergestellter, echter toskanischer Meisterwerke: Juwelen in einem Meer belangloser, langweiliger, stromlinienförmiger Weinchen, die vielerorts noch heute die Regale der Supermärkte überschwemmen.

Gegen diese Banalität des Geschmacks vinifiziert man auf diesem aristokratischen Landgut unverfälschte Terroirweine, die ihren Ursprung aus einer der dramatischsten Landschaften Europas und ihre autochthonen Rebsorten in jedem Schluck dieser Meisterwerke nachvollziehbar machen. Hinwendung zum **biologischen Anbau**, hohe Investitionen in Weinberge (Erhöhung der Pflanzdichte!) und Keller: Rückbesinnung auf alte, bewährte Traditionen. Die authentischen, charaktvollen Weine Capezzanas erwecken die DOCG Carmignano zu neuem Leben und einem vorher nicht für möglich gehaltenen Höhenflug! Kein Wunder: Bereits in seinem mittelalterlichen Genießerwerk ‚Bacchus in der Toskana‘ schwärmt Francesco Redi von den Böden Capezzanas als „die steinigsten der ohnehin schon steinigen Weinberge der Toskana“. Hier fühlt sich Italiens große autochthone Rebsorte Sangiovese aufgrund des herausragenden Mikroklimas mit den kühlen Nächten pudelwohl. Sie ergibt in den Händen einfühlsamer, visionärer Winzer, denen das Traditionsgut heute gehört, traumhafte Weinoriginals, wie sie authentischer nicht sein können. Dabei wird Tradition nicht als etwas Statisches, Unveränderliches interpretiert, „eher vergleichbar einem Schiff, das SEINER Route folgt als mit einem unbeweglichen Denkmal“, so Ugo Contini Bonacossi, der Vater der heute die Domaine leitenden sympathischen Filippo, Benedetta und Beatrice. **In den großartigen Weinunikaten, die auf der Tenuta di Capezzana vinifiziert werden, spiegelt sich daher, behutsam neu interpretiert, die unverfälschte Seele ihrer toskanischen Heimat!** Probieren Sie diese fabelhaften Gewächse und ich verspreche Ihnen: Sie werden mit unzähligen Enttäuschungen der Vergangenheit versöhnt! Meine ganz besonderen Empfehlungen.

645106 Chardonnay, IGT Bianco di Toscana 2006

100% Chardonnay

14% Vol.

10,53 €/l 7,90 €

Dieser ungemein leckere, jetzt und in den nächsten beiden Jahren hervorragend mundende Chardonnay ist ein wunderbares Beispiel, wie gut in der Toskana im Idealfalle auch Weißweine schmecken können, wenn sie denn nur handwerklich sorgfältig genug vinifiziert werden: Traumhaft ausgewogen und frisch im noblen Bukett, der Zunge schmeichelt eine cremige Textur mit den typischen Aromen von zarten Haselnüssen und frischen Brioche. Sehr mild in der Säure, dennoch herrlich frisch im Mundgefühl und mit viel Charakter. Urlaubserinnerungen werden wach und des kundigen Genießers Herz freut sich schon

un vergleichliches Licht

schöne, heitere Kulturlandschaft

echte Winzer

1707

handwerkliche Tradition

vinologische
Liebeserklärung

Italienliebhaber



auf seinen nächsten Besuch in südlichen Gefilden, sobald er diesen schmackhaften Begleiter zu köstlicher italienischer Küche im Glase hat. Er bereitet aber auch solo genossen im Sommer auf der Terrasse höchstes Trinkvergnügen!

645205 Barco Reale, Carmignano DOC rosso 2005

13,07 €/l 9,80 €

70% Sangiovese, 20% Cabernet, 10% Canaiolo

13,5% Vol.

Italienkenner Jens Priewe lobt begeistert im aktuellen WEINGOURMET-Test Toskana: „Für mich der wertigste Wein seiner Preisklasse“!

Welch fabelhafter Einstiegswein in die magische Welt der großen Rotweine eines der traditionsreichsten Güter nicht nur der Toskana, sondern ganz Italiens. „Barco Reale“ ist qualitativ gesehen weit mehr als nur der kleine Bruder des legendären Carmignano von Capezzana: Er ist vielmehr ein ungemein würziger, charaktervoller, unverfälschter Terroirwein aus der autochthonen Rebsorte Sangiovese sowie jeweils 10% Cabernet Sauvignon und Canaiolo. Er ist überdies in puncto Preis-Genuss nicht nur in der Toskana, sondern auf dem gesamten italienischen Stiefel unschlagbar! Seine exorbitante Qualität, seine ungemein feine, zartwürzige Frucht, seine fabelhaft weichen, seidenden Tannine schmecken nach weit mehr, als sie kosten und heben ihn meilenweit aus der Masse belangloser Allerweltsweine heraus. Doch lassen Sie mich bitte hierzu angesichts meiner ungezügelter Begeisterung eine neutrale Stimme zitieren:

Im WEINGOURMET 1/2007 recherchiert der bekannte Italienspezialist Jens Priewe über „feine Findlinge jenseits der Supertuscans“ und notiert: „Viel Geld ausgeben für große Namen – das kann jeder“ Und dann präsentiert er seine 50 Tropfen unfassende „Trefferliste mit Weinen, bei denen eines sicher ist: Mensch und Portemonnaie werden angenehm überrascht.“ Und in diesen „Insider-Tipps unter 20 Euro“ bewertet er unseren hier präsentierten 2005er „Barco Reale“ als „Appetitmacher für den formidablen Carmignano“ und urteilt begeistert: „Anders als die Meere belangloser Sangiovese-Weine, die aus den Hügeln um Empoli und Pisa kommen, hat diese Cuvée ein Gesicht: ausdrucksvoll, heiter, fein gezeichnet. Für mich der wertigste Wein dieser Preisklasse!“

Mehr braucht es zu diesem fabelhaften Toskaner kaum zu sagen: Sein wohl weltweit unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis, zu Recht von Jens Priewe präzise herausgestellt, macht diesen Schmeichler der Sinne zu einem absoluten Muss für alle Italienliebhaber. Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein eines weltberühmten Traditionsgutes mit seinem zarteren Nachhall ist wie kaum ein zweiter toskanischer Edelwein Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Chianti, an die heimische Sangiovese-Traube, an eine verzaubernde Landschaft, an echte Winzer und das unvergleichliche Licht einer einzigartig schönen, heiteren Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen.

Zu genießen wegen seiner sagenhaft weichen, cremigen Tannine ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2012.

PS.: Bei so vielen Weinen, die zu degustieren ich während meiner ausgedehnten Verkostungsreisen die Mühen und bisweilen große Freude habe, gehört dieses unverfälschte Weinunikat zu den unvergesslichen Erinnerungen, nach deren Genuss man sich stets zurücksehnt, im Bewusstsein, dass eine solch traumhafte, unverfälschte Qualität zu den großen Glücksmomenten zählt. Jens Priewe hat ins Schwarze getroffen. In Hinblick auf seinen so fairen Preis ist dieser urwüchsige Wein an der Grenze zur Spitzenklasse wahrscheinlich konkurrenzlos. Salute!

645304 Villa di Capezzana, Carmignano DOCG rosso 2004

26,40 €/l 19,80 €

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

14% Vol.

Seit meiner Jugend zählen die berausenden Tropfen der zauberhaften Toskana zu meinen persönlichen Herzblutweinen. Und welch ein Glück, wenn man endlich wieder einen dieser raren eleganten, aristokratischen Sangiovese-Riserva mit filigranen Fruchttönen und einem schmusigen Finish im Glase hat, der mit allen zwischenzeitlichen Enttäuschungen der Vergangenheit zu versöhnen vermag. „Villa Capezzana“ ist der Inbegriff eines Carmignano schlechthin, denn 80% Sangiovese (vermählt mit 20% der Edelrebe Cabernet Sauvignon) von lehmigen Schiefer- und Sandsteinböden ergeben nach über einjährigem Ausbau in großen Eichenholzfässern und nochmals vielmonatiger Flaschenlagerung einen wunderschön authentischen toskanischen Rotwein mit einer faszinierenden Reinheit in seinen Aromen und mit einer bezaubernden, intensiven, feinmaschigen Frucht von kleinen, saftigen, roten Beeren, Kirschen, violetten Veilchen, zart unterlegt von rauchigen Noten und Anklängen an Graphit sowie feinste Gewürze. Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Fruchtsüße und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Es sind dieser sanfte, leicht erotische Schmelz und die genau richtig dosierte Fruchtsüße mit einer mittlerweile im Chianti nur noch selten anzutreffenden Frische und Delikatesse (infolge so vieler unsäglicher Holzorgien!), die schlichtweg begeistern. Dieser höchst animierende Wein voll innerer Harmonie, eine traumhafte Vermählung zwischen toskanischer Tradition und Moderne, steht in vollem Saft und ist ein chiantischer Samthandschuh. Authentisches, originäres Chianti voll Charakter und Noblesse, wie es nur noch gelegentlich anzutreffen ist. Wohl unschlagbar in seiner Preisklasse im gesamten Chianti-Gebiet! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2008 bis nach 2014.

„Wohl kaum ein anderes Weingut kann auf eine so lange Geschichte zurückblicken, wie die Villa di Capezzana, ein Besitz den die Familie Contini Bonacossi an die Spitze der Appellation geführt hat“, notiert Burt Anderson in seinem Standardwerk

über die „100 besten italienischen Rotweine“ bereits über den 1996er Jahrgang diesen berühmten Weins. Dieses fabelhafte Meisterwerk aus dem Jahrgang 2004 demonstriert ausdrücklich die Rückkehr zu alter Klasse und Größe!

645401 Ghiaie della Furba, IGT Rosso di Toscana 2001

39,33 €/l 29,50 €

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah

13,5% Vol.

Viele Weinliebhaber sind nicht unbedingt Freunde der so genannten Supertuscans. Und ausgerechnet Conte Ugo Contini Bonacossi leitete den Trend zu diesen Weinen mit ein. Seit früher Kindheit befreundet mit der Familie Rothschild von Château Lafite, brachte er in den siebziger Jahren Cabernet-Rebstöcke nach Carmignano und bestand in der Folge bei der Formulierung der Qualitätskriterien für die DOC Carmignano darauf, dass neben Sangiovese auch die Edelrebe Cabernet in den Weinen enthalten sein muss. Zudem wollte er in Carmignano einen Wein als traditionelle Bordeaux-Cuvée erzeugen: Der erste Weinberg mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot befand sich auf dem kieselsteinigen („ghiaioso“) Schwemmland des Baches „Furba“ (daher der Name des Weines). Mit den Jahren hat sich die Cuvée in der Zusammensetzung verändert, bis 1998 schließlich ein Anteil Syrah hinzugefügt wurde: Der aktuelle Verschnitt besteht aus 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 10 % Syrah. Der Ghiaie della Furba wird 1 Jahr in Barriques ausgebaut und anschließend 12 Monate auf der Flasche verfeinert. So ist ‚Ghiaie della Furba‘, ein Bordeaux-Blend mit einem Hauch Syrah, heute das Capezzana-Flaggschiff. Dieser betörende Wein ist eine umwerfende Mischung aus französischer Eleganz und italienischer Lebensfreude: Komplexer, schmeichelnder Duft nach Cassis, edlem Tabak, Dörrpflaume und feinen Gewürzen. Geschliffen und dicht auf der Zunge, am Gaumen noch einmal ein letzter Kick von Havannatabak und schwarzer Schokolade. Bei diesem traumhaften Chianti blühen Veilchen am Wegesrand! Lang und dicht im Abgang mit weichen, seidigen Tanninen. Ein großartiger Tropfen, der zu Recht die drei Gläser des Gambero Rosso erhalten hat. Trotz seiner internationalen Rebsorten ein großer toskanischer Wein aus dem Bilderbuch, der in seiner Balanciertheit und inneren Harmonie, seiner Echtheit und aristokratischer Noblesse das Epos einer großartigen Landschaft zu erzählen weiß!

Zu genießen ab sofort bis 2015.

CASTELLO DI FONTERUTOLI – CASTELLINA IN CHIANTI

Eine toskanische Legende präsentiert sich in bestechender Form!

Kaum eine andere Familie ist so eng mit dem Weinbau und dem politischen wie kulturellen Leben der Toskana verbunden wie die Familie der Marchesi Mazzei. Bereits im 11. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt, zählt die Familie seit über 600 Jahren zum italienischen Hochadel. Ser Lapo Mazzei gilt heute noch als „Vater“ der Bezeichnung „Chianti“, ihm ist ein Dokument zu verdanken, in dem bereits 1398 der Begriff erstmalig verwendet wurde: „Und ich muss am 16. Dezember (1398) 3 Gulden, 26 Groschen und 8 Denar an Piero di Tino Riccio für 6 Fässer Chianti Wein geben... die oben genannten zahlen wir durch Brief von Lapo Mazzei“. Auch wenn es damals vermutlich noch ein Weißwein war, ist es doch die erste Urkunde mit dem Begriff Chianti.

Seit 1435 ist das Weingut Fonterutoli im Besitz der Familie, inzwischen seit 24 Generationen. Immer wieder waren es Persönlichkeiten dieser traditionsreichen Dynastie, die Einfluss auf Wirtschaft und Politik nahmen. So konnte Filippo Mazzei im 18. Jahrhundert seinen Freund Thomas Jefferson, den Präsidenten der Vereinigten Staaten, davon überzeugen, in Virginia die ersten Weinberge anzulegen!

Der Vater von Francesco und Filippo, die heute das Weingut leiten, Conte Lapo Mazzei, war langjähriger Präsident des „Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico“ und schwor seine Kollegen wieder auf Qualität ein. Der von ihm 1995 erstmals erzeugte „Chianti Classico Riserva Castello di Fonterutoli“ ist seither nicht nur Abonnement für die begehrten „Tre Bicchieri“ von Gambero Rosso, sondern war auch Vorbild für viele andere Winzer der Region. Immerhin reduzierte er damals schon die Rebsorten-Anzahl, setzte voll auf Sangiovese und straffte das Sortiment.

Das Weingut liegt im Herzen des Chianti Classico und bildet nach einer Legende die Grenze zwischen den Regionen Florenz und Siena. Die dazugehörigen Weingärten liegen im Triangel zwischen Castellina, Radda und Gaiole in Chianti. Von der Terrasse des Gutes schweift der verträumte Blick über das ganze Val d'Elsa und bei klarer Sicht kann man die markante Silhouette von Siena erkennen. Zum Betrieb gehören heute ca. 470 Hektar Gesamtfläche, von denen etwa 79 mit Wein bestockt sind. Die bekanntesten sind die vier „Herzstücke“: Fonterutoli, Siepi, Badiola und Belvedere, alle auf Seehöhen zwischen 230 und 500 m in Süd- bis Südwest-Lagen. Die Struktur der Böden geht auf verwitterte Kalk- und Sandsteinfelsen zurück und ist durchzogen von groben Steinen. Deshalb nannten die Einheimischen die Tropfen aus Fonterutoli früher auch „Wein der Steine“. Ca. 7.000 Pflanzen pro Hektar stehen dicht in frisch gekämmtem Grün die ziemlich steilen Hügel hinauf und erbringen Weine mit fabelhafter Komplexität und feiner Eleganz. Strengste Selektion der besten Sangiovese-Klone in den höher gelegenen Lagen Fonterutoli und Badiola sorgen für eine betörende Frucht und den typischen Duft, vielleicht auch ein wenig beeinflusst vom Lavendel-Anbau von Carla Mazzei, die aus der Essenz eine eigene Kosmetik-Linie kreiert hat.

Alle wichtigen Arbeiten im Weingarten werden trotz der Größe des Gutes manuell in Handarbeit erledigt, streng überwacht vom Agronomen Giuliano Pulignani und dem Star-Önologen Carlo Ferrini, der im Jahr 2000 auch Önologe des Jahres wurde. Ferrini hat maßgeblichen Anteil an der Qualitätssteigerung und der wissenschaftlichen Klonenselektion des Sangiovese, die in Zusammenarbeit der Universität Florenz und dem Konsortium Chianti Classico entwickelt wurde.

Heute ist Fonterutoli einer der Top-Betriebe Italiens, Auszeichnungen in der ganzen Welt beweisen das eindrucksvoll. Ende August diesen Jahres erst wählte das Wine & Spirits Magazine die Marchesi Mazzei unter die Top 100 Weinproduzenten der Welt. Beeindruckend auch der kürzlich fertig gestellte neue Keller, der in die Felsen geschlagen wurde und laut Steven Spurrier vom Decanter „der beeindruckendste Keller im ganzen Chianti“ ist. Er wurde in der Familie geplant, die Architektin heißt Agnese Mazzei, die übrigens auch schon den neuen Barriquekeller von Sassicaia entwarf. Auf Fonterutoli wird zudem penibel auf besondere Umweltverträglichkeit geachtet. Der größte Teil des Kellers liegt in drei Etagen unterirdisch und man nützt hier nicht nur die Schwerkraft, um wenig pumpen zu müssen, sondern auch die natürlichen Wasserschichten, die der Felswand entlang laufen für die ideale Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Die großartigen Weine von Castello di Fonterutoli sind ein emotional berührender Gruß aus einer der schönsten Landschaften Europas, der unter die Haut geht!

646105 Poggio alla Badiola, IGT rosso 2005

10,60 €/l 7,95 €

75% Sangiovese, 25% Merlot

13,1% Vol.

75% Sangiovese und 25% Merlot aus erstklassigen Terroir in Badiola, die Lagen liegen auf bis zu 480 m Seehöhe in West- und Südwestlagen. Nach einer Mazerationszeit von 12-15 Tagen reifen die Weine in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, wobei in den letzten Jahren der Anteil des neuen Holzes deutlich reduziert wurde. Eine weise Entscheidung! Beim Jahrgang 2005 sind es nur noch 10%, was die Geschmeidigkeit und die Trinkfreude deutlich gefördert hat. Weichseln und Heidelbeeren dominieren im faszinierenden dunklen Duft. Am Gaumen eine knackige Kirsch-Frucht und ein traumhaft balancierter Körper mit seidigen Tanninen, die eine wunderbar samtige Struktur vermitteln; feinnerviges Frucht-Säure-Spiel mit langem Nachhall; ein süffiger Speisenbegleiter, mild und doch anregend. Zu genießen ab sofort bis 2009.

646205 Fonterutoli, Chianti Classico rosso 2005

18,53 €/l 13,90 €

90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Merlot

13,8% Vol.

90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera und Colorino, 5% Merlot aus den West- und Südwest-Lagen Fonterutoli und Belvedere in 300-450 m Seehöhe. Nach der 16-18 Tage dauernden Mazeration reift der klassische Chianti ein Jahr in zur Hälfte gebrauchten kleinen Fässern aus französischer Eiche. Florale Noten in der Nase, etwas „teerig“, Weichseln und Brombeeren im erstaunlich dunkelwürzigen Duft. Am Gaumen eine saftige Frucht, mittlerer bis kräftiger Körper mit gut eingebundenen Tanninen, die eine seidige Struktur vermitteln, feines Frucht-Säure-Spiel, recht elegant und kraftvoll zugleich, mit langem Nachhall. Kein Powerwein, sondern ein eleganter Speisenbegleiter aus der Toskana im avantgardistischen Stil, der nichts anderes ist als eine Rückkehr zu den bewährten Wurzeln einer großen Tradition. Erstaunlich hohe Qualität für einen „Basis-Chianti“, 2005 wohl unschlagbar im Preis-Genuss-Verhältnis! Zu genießen ab sofort bis 2011.

646304 Castello di Fonterutoli, Chianti Classico rosso 2004

42,00 €/l 31,50 €

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

14,1% Vol.

90% Sangiovese aus den besten Selektionen und Lagen des Weingutes: Siepi, Fonterutoli und Belvedere liegen zwischen 260 und 450 m Seehöhe mit Ausrichtungen von Südost bis Südwest, werden mit etwas Cabernet Sauvignon verfeinert. Das bringt diesem betörenden Traum eines Chianti seine wunderbare Struktur, aristokratische Eleganz und typische Rasse. Ein ganz feiner, nobler Tropfen, der wie Seide über die Zunge gleitet. Ist das nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Zu genießen 2008 bis 2015. Klasse Qualität, höchste Auszeichnungen: Tre Bicchieri im Gambero Rosso, 18 Punkte im Guida Espresso.

646404 Siepi, IGT rosso 2004

83,33 €/l 60,50 €

50% Merlot, 50% Sangiovese

14,5% Vol.

Der schon legendäre Top-Wein aus dem gleichnamigen Weinberg besteht zu gleichen Teilen aus Sangiovese und Merlot und brilliert jedes Jahr mit Kraft und Fülle in einzigartiger Struktur und mit animierendem Temperament. Für den ‚Siepi‘ werden nur die besten Trauben handverlesen. Nach einer Mazeration von 14-16 Tagen reift der Merlot 18 Monate und der Sangiovese 16 Monate in neuen 225 l Fässern aus französischer Eiche heran und die besten Fässer werden dann gekonnt miteinander vermählt. Ein dunkler Früchtekorb duftet betörend aus dem Glas, auch Anklänge an Zedernholz und Veilchen und zarte Vanillearomen. Am Gaumen vollmundig mit viel dunkler Frucht, kraftvoller Körper mit sehr dichter Struktur, komplex und tief mit sehr gut eingebundenem, saftigem Tannin, ein „Kraftlackel mit seidiger Eleganz“ (winetimes), temperamentvoll im Frucht-Säure-Spiel und gesegnet mit einem langen fruchtbetonten Nachhall. Winespectator 94 Punkte, Duemilavini 5 Grappoli! Zu genießen ab 2009, hat Potential bis wenigstens 2015.

FATTORIA LE FONTI – POGGIBONSI

*Traditionelle Sangiovese-Weine voller Eleganz
statt holzüberladene Supertuscans aus internationalen Modesorten!*

Seit meiner Jugend gehören die großen Weine der zauberhaften Toskana, jener mythischen Kulturlandschaft mit den magischen Anziehungspunkten Florenz, Siena und Montalcino, malerisch zwischen dem Apennin und dem Tyrrhenischen Meer gelegen, zu meinen persönlichen Lieblingsgewächsen: Herzblutweine. Doch leider stimmt in dieser traumhaft schönen Landschaft, wie in anderen renommierten Prestigeregionen, die Relation zwischen Preis und gebotener Qualität häufig überhaupt nicht mehr und viel zu oft werden mit hohem kellertechnischem Aufwand „fette“ Marmeladenweine aus internationalen Rebsorten produziert – Rubens trifft Schwarzenegger! Viele Liebhaber haben einfach keine Lust mehr, diese barriquegeschwängerten Monstertropfen zu trinken, die vor schierer Kraft kaum laufen, geschweige denn grazil im Glase stehen können! Und so hatten auch wir uns in den letzten Jahren schweren Herzens von der Toskana ein Stückchen innerlich verabschiedet, sind aber doch immer wieder vor Ort zurück gekehrt, haben degustiert, diskutiert und uns vermeintliche Geheimtipps angeschaut, die sich dann jedoch eher als standardisierte Karikaturen großer, originärer Sangiovese-Weine entpuppten, oder preislich so abgehoben waren, dass sie, wie ihre unerreichten Vorbilder, in trinkferne Sphären abgedriftet sind. Wir probierten uns durch Myriaden von Flaschen – um die wenigen Glücksfälle von Wein aufzuspüren, die aller Mühen wert sind.

Im Herzen des Chianti hat sich mittlerweile über mehrere Jahrgänge hinweg mit großartiger Konstanz die Fattoria Le Fonti unter der Ägide der ebenso ehrgeizigen wie sympathischen Imberti-Geschwister zur absoluten Gebiets-Spitze der Toskana aufgeschwungen: In ihrem traumhaft schönen Mikrokosmos in der toskanischen Hügellandschaft, in die sich vor über 50 Jahren bereits ihr Vater Vito Arturo so unsterblich verliebte, dass er das landwirtschaftliche Anwesen, 300 m über dem Meeresspiegel gelegen, umgehend erwarb, vinifizieren Franca, Ferdinando und Giovanni **vinologische Pracht- und Prunkstücke, originäre Sangiovese-Delikatessen, die so elegant-klassisch und gleichzeitig verführerisch-süß über die Zunge gehen, dass sie Kennern wegen ihres so schmeichelnden und verschwenderisch großzügigen „gout de terroir“ wie die Inkarnation nobler Pomerolweine aus der Toskana scheinen.**

Denn diese großartigen Weine sind würzig, extraktsüß, von kraftvoller Fruchtigkeit, zugleich aber auch fest und mineralisch im Aroma. Sie begeistern nicht nur durch ihre herrlich reintönige Frucht, sie besitzen auch eine faszinierend weiche, samtige Textur, schönen Schmelz, feine Röstaromen und eine differenzierte Struktur. Welch samtene Power! Aber sie kommen nicht vom rechten Ufer der Gironde,



sondern aus einer wunderschönen italienischen Landschaft mit den malerischen Zypressen als grünen Insignien, wo sanfte Hügel und weite Olivenbaumhaine die teils uralten, terrassierten Weinberge flankieren, wo manche berühmten Südhänge ‚conca d'oro‘, also ‚Goldgrube‘, heißen und wo die geniale autochthone Kultursorte Sangiovese nicht zuletzt wegen der heftigen nächtlichen Abkühlungen (optimal für Frische und Finesse) unter den Händen begnadeter Winzermagier ihre höchsten Triumphe feiert und sich zu absolutem Spitzenniveau aufschwingt. Und dies dank eines ganzheitlichen Ansatzes, der – wie bei der fulminanten Renaissance des deutschen Rieslings – eine höchst gelungene, in der Toskana aber noch immer sehr rare Vermählung zwischen aufgeklärter Tradition und Moderne darstellt.

Die Imberti-Geschwister wissen, dass es nur zwei Faktoren für wahre, originäre Qualität gibt: eine exzellente Traubengüte im dicht bestockten Weinberg und respektvoller und extrem schonender Umgang mit dem, was die Natur geliefert hat, im Keller. Kellertechnische Kunstgriffe, wie in weiten Teilen der Neuen Welt und zunehmend leider auch in Europa üblich, scheuen sie wie der Teufel das Weihwasser. Und so haben sie vor allem in die Rekultivierung alter Weinberge und die Anpflanzung neuer Areale mit hochwertigen Sangiovese-Klonen beträchtlich investiert. Das Resultat solch liebevoller Arbeit im Detail sind geschliffene Sangiovese-Delikatessen – völlig frei von modischen überreifen Aromen, fetter Frucht oder gar trockenen Tanninen. Statt süßlicher Suppe dominiert hier eine kräftige, herrlich ausbalancierte, geschmeidige Struktur mit einem wunderbaren Gleichgewicht aus Frische, reintoniger, saftiger Frucht und cremigen Tanninen: Diese urigen, authentischen Chianti gehen unter die Haut! Sie beschwören die Magie ihrer Herkunft, sie rufen in mir Erinnerungen wach an laue Sommerabende unter toskanischem Himmel und das unbeschreiblich schöne fahle Licht in der Abenddämmerung, sie haben eine wunderbare Farbe, sie sind dicht und außerordentlich vielschichtig im faszinierenden Duft. Gänsehautatmosphäre!

PS.: Langsam nimmt auch die aufgeklärte Weinwelt jenseits des Gambero Rosso von diesem toskanischen Kleinod Notiz. Obwohl noch weitgehend unbekannt, hat sich dieses Gut aus dem Stand in die toskanische Spitze hineingearbeitet. Stephen Tanzer bewertet alle Weine der Fattoria Le Fonti zwischen 90-94 Punkten, auch in ALLES ÜBER WEIN landeten die Weine ganz vorne. In ihrem Buch „Toskana – Die 100 besten Weingüter“ loben Gerhard Eichelmann und Steffen Maus ‚Le Fonti‘ ebenfalls in höchsten Tönen: „Wie bei den beiden Chianti Classico überzeugt die faszinierend reintonige Frucht des Vito Arturo: Sangiovese pur!“ Und selbst Robert Parker outet sich mittlerweile als großer Fan dieser Weine (für mich durchaus überraschend angesichts ihrer eher kühlen Stilistik) und urteilt begeistert: „**Eines der best gehüteten Geheimnisse des Chianti Classico, die Fattoria ‚Le Fonti‘** (nicht zu verwechseln mit Le Fonti in Panzano) liegt unterhalb von Monsanto. **Die Weine sind konstant exzellent** seit 1995, Chianti Riserva und Vito Arturo aus dem Jahrgang 2000 sind die beiden besten im Chianti Classico produzierten Sangiovese, lediglich rivalisiert von Riecine.“ Trotz dieses überraschenden frühen Lobes wissen Kenner, dass infolge nochmaliger Qualitätssteigerungen ‚Le Fonti‘ nie besser war als in den traumhaft gelungenen Jahrgängen 2003/4: Das ist Sangiovese pur voller Ausdruck und Charakter, herrlich kraftvoll, elegant, geschliffen und fruchtbetont, Aber ohne jegliche Konfitüre-Aromen, brandige Noten oder Oxydationszeichen! **Die Inkarnation der neuen Chianti-Klassik: Toskanische Weine aus dem Bilderbuch, denen man nicht durch Zugabe internationaler Rebsorten ihre Seele geraubt hat und die in ihrer Balanciertheit und inneren Harmonie, ihrer Echtheit und Ursprünglichkeit das Epos ihrer großartigen Landschaft zu erzählen vermögen!**

626104 Sangiovese, rosso 2004

10,53 €/l 7,90 €

100% Sangiovese

13,5% Vol.

In der Nase ein betörend nobles Aromenspiel: Da faszinieren pralle Kirschen pur sowie wilde Waldbeeren, aber welche leckere Früchte sind das überhaupt! Nicht die aufgeblähten, aufgepumpten, dicken ohne Geschmack! Dafür die kleinen, saftigen, die so ungemein herzhaft schmeckenden. Ein reinsortiger Sangiovese als Basiswein ist eine Liebeserklärung an diese große autochthone Rebsorte und die sympathischen Imberti-Geschwister haben diese Kür souverän gemeistert. Mit einer expressiv gereiften Frucht als pochendem Herzen dieses so schmackhaften Weins, der zu Pasta, Pizza, zur Nuova Cucina, zu Scaloppine con Pomodoro und (fast) allen anderen Gelegenheiten richtig lecker mundet. Er ist quirlig, schwungvoll, lebendig, seine filigrane Finesse wird durch das Säurespiel optimal gestützt und durch einen zarten Schmelz getragen, die feinen Tannine sind noch präsent, jedoch weich, saftig und harmonisch integriert, das intensive Fruchtbukett zeigt die typischen floralen und würzigen Akzente eines richtig guten toskanischen Sangiovese. Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein mit seinem zartherben Nachhall ist wie kein zweiter Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Chianti, an die heimische Sangiovese-Traube, an die bezaubernde Landschaft, die echten Winzer und das unvergleichliche Licht einer unvergleichlich schönen, heiteren Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen. Zu genießen ab sofort bis 2009.

626204 Chianti Classico, rosso 2004

15,93 €/l 11,95 €

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

13,5% Vol.

Gerhard Eichelmann ist begeistert: „Bei diesem Spitzenwein werden die enormen Qualitätssteigerungen der letzten Jahre auf Le Fonti am augenfälligsten sichtbar“. Recht hat der Kerl! Dieser authentische Chianti enthält neben Sangiovese auch fünf Prozent Canaiolo und wächst auf lehmigen Böden, die mit Sand und Kieselsteinen durchsetzt sind und somit optimale

Standortbedingungen bieten. Nach der Gärung kommt dieser Bilderbuch-Chianti zu 30 Prozent für etwa ein Jahr in Barriques, der Rest wird in Tanks ausgebaut. So bewahren die rührigen Imberti-Geschwister die ganze naturgegebene Wärme und faszinierende Reinheit mit einer bezaubernden, intensiven, feinmaschigen Frucht von kleinen, saftigen, roten Beeren, Kirschen und violetten Veilchen. Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Fruchtsüße und dem erdigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Welch lebhaft, pulsierende, delikate Komposition. Alles sitzt perfekt! Eben diese harmonische, vollkommen ausbalancierte Ausstrahlung lässt den Chiantiliebhaber genießerisch mit der Zunge schmalzen: Es sind dieser sanfte, leicht erotische Schmelz und die genau richtig dosierte Fruchtsüße mit einer mittlerweile im Chianti nur noch selten anzutreffenden Delikatesse (infolge so vieler unsäglicher Holzorgien!), die schlichtweg begeistern – und dann kommt trotz aller belebenden, schmeichlerischen Fruchtigkeit auf der Zunge ganz hinten am Gaumen noch einmal ein letzter Kick von Havannatabak und schwarzer Schokolade. **Bei diesem traumhaften Chianti blühen Veilchen am Wegesrand!** Hier ist sie schmeckbar, die handwerkliche, extrem sorgfältige, differenzierte Weinbergsarbeit. Dieser höchst animierende Wein voll innerer Harmonie, eine traumhafte Vermählung zwischen toskanischer Tradition und Moderne, steht in vollem Saft und ist ein chiantischer Samthandschuh – aber ohne eiserne Faust.

Jeder Schluck weckt Erinnerungen an die zauberhafte Toskana – Ich muss gestehen: So wie sich einst Vito Arturo Imberti in die Hügel des Chiantigebietes und deren Duft und Geschmack verliebt hat, so geht es mir mit diesem zauberhaften, delikaten, ungemein verwobenen und traumhaft schönen Sangiovese-Wein, dessen Wärme von einer packenden mineralischen Kühle zurückstrahlt. Das Toskana-Feuer lodert wieder! **Authentisches, originäres Chianti**, wie es nur noch gelegentlich anzutreffen ist. Wohl unschlagbar in seiner Preisklasse im gesamten Chianti-Gebiet! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2007 bis Ende 2009.

Diese beiden fabelhaften Sangioveseweine sind wie die nachfolgenden Spitzenweine ein ausdrücklicher Beleg des Urteils von **MERUM** (DIE Insiderzeitschrift für italienische Weine): „**Der 2004er verspricht im Chiantigebiet wieder mal ein richtig guter Jahrgang zu sein: Saftig-kernige Weine mit gesunder Säure und typischer, frischer Frucht!**“

626304 Chianti Classico Riserva, rosso 2004

32,00 €/l 24,00 €

100% Sangiovese

14,5% Vol.

Ein reinsortiger, feinsinniger Sangiovese aus einem fabelhaften Jahrgang, der vielen Kennern toskanischer Weine als vielleicht bester des letzten Jahrzehnts gilt. Diese grandiose Riserva zeigt eine enorme Fülle, eine Kraft und Wärme voll bezaubernder Grandezza, die ihr Terroir unverkennbar widerspiegelt und gleichzeitig mit einer sagenhaften Frische Nase und Gaumen gleichermaßen verwöhnt. Welch ein Reichtum an fruchtiger Süße und zugleich auch eine erdverbundene Würze! Eine solch geballte Ladung an Frucht und Terroir mit perfekt strukturierten Tanninen habe ich bislang bei einer Riserva in der Toskana nur ganz, ganz selten gefunden. Tief rubinrot läuft dieser verführerische, lasziv-erotische Wein ins Glas ... und dann tauche ich ab in die schemenhaften Bilder meiner Kindheit und schnuppere Großmutter's Rumtopf mit eingelegten Kirschen, Brombeeren und Pflaumen.

Aber: Hier stört keine marmeladige Überreife, stattdessen verwöhnt eine dichte, saftige, fast sahnige, eine herrlich kühle Frucht. Noble Bitterschokolade, Kakao, Pralinen, Veilchen, dunkle Edelhölzer, viel Würze, Säure und mineralische Noten im kräftigen, langen, intensiven Nachhall ergeben Biss, Frische und pures Trinkvergnügen. Kein Zweifel: Für Le Fonti beginnt mit diesem traumhaft klassischen, ungemein komplexen Chianti eine neue Qualitätsdimension. Beeindruckend, intensiv, herausfordernd, spektakulär! Welch Essenz des Bodens von Kalkmergel (Galestro) in Kombination mit lehmigem Ton und Kalkstein: eine Sinfonie der unermesslichen Melodien, die ein großer Sangiovese in unkopierbarer Weise erklingen lassen kann. Die Frucht erlesenster Selektion der besten Trauben, die in den eng bestockten, südlich und süd-westlich ausgerichteten Weinbergen auf etwa 300 Meter über dem Meeresspiegel gewachsen sind. Die Trauben wurden per Hand in 20 Kilogramm-Kästen gesammelt und die Riserva nach der Gärung 16 Monate lang im Struktur gebenden Barrique ausgebaut. Soviel Opulenz, Feinheit, Frische und distanzierte Noblesse! Zweifellos die ultimative Provokation für viele wesentlich teurere Super-Tuscans und daher doch so eine Art „Super-Chianti“. Doch diese Bewertung rührt nicht von einer ultramodernen Stilistik her, ganz und gar nicht, sondern ausschließlich von der berausenden Qualität dieses brillanten Weines. In manchen Ausnahmejahrgängen – wie dem nach Sicht vieler Experten legendären 2004er – wächst eine Riserva eben über sich hinaus. Ein sensationeller Chianti: Prächtige Frucht, feine Duftigkeit und wärmender Charme – aber ohne die glühende Hitze des heißen Sommers.

Zu genießen ab sofort (einstündiges Dekantieren empfohlen), Höhepunkt 2009 bis mindestens 2014.

626404 Vito Arturo, rosso 2004

36,00 €/l 27,00 €

100% Sangiovese

14,5% Vol.

Das grandiose Flaggsschiff unseres toskanischen Kleinods, ein authentischer Einzellagenwein, die kaum für möglich gehaltene Steigerung des Riserva, schlicht das Non-Plus-Ultra. Ein großer Wein, der jeden Genießer sofort in seinen Bann zieht, der von allen Ingredienzien so viel hat, der aber nicht mit vorlauten Tönen protzt, sondern ganz im Gegenteil sehr pointiert ist, geschliffen, ein unverwechselbarere Edelstein, ein Rohdiamant. Die beste Selektion des Gutes aus einem einzigen Weinberg auf 300 Meter Höhe, der nach Süden hin flach abfällt. Feinkörniges, seidiges Tannin, wunderschöne Balance und

vollmundige Saftigkeit. Betörende Frucht von Wild- und Sauerkirschen, leicht likörhaft verdickt, zart mineralisch unterlegt, mit Anklängen an Veilchen, Kakao, Tabak, Schokolade und mit einer deutlichen mineralischen Würze. Bei jedem Schwenken des Glases tritt eine andere Note in den Vordergrund, dabei bleibt dieser noble Wein immer auf der feinen, distinguierten Seite, delikate, frisch und elegant. Der ungemein nuancierte Wein hat den 16-monatigen Barrique-Ausbau in neuen Fässern perfekt integriert und der herrlich kraftvolle Geschmack wird durch die subtilen Röstaromen nur untermalt und gestützt, aber niemals übertüncht. Vor allem ist da nicht nur diese verführerische zarte Fruchtsüße (Blaubeeren!), sondern auch eine proucierte, frische Säure, eine tiefgründige Mineralität und eine dezente Herbe von Cassisblättern und Tabaknuancen als ideales Gegenwicht: Tolle Spannung zwischen Brillanz, Opulenz und artisanaler Kraft! Das ist die unvergleichliche differenzierte Komplexität eines ganz, ganz großen, originären Sangiovese, der mit einem faszinierenden Spiel zwischen Kühle und Wärme betört. Für mich einer der legendären toskanischen Crus mit der ungebärdigen Kraft und rassigen Schönheit einer arabischen Vollblutstute. Stephen Tanzer, bekannt für seine zurückhaltenden Wertungen, hat dem Arturo bereits 94 (!) Punkte gegeben und Gerhard Eichmann lobt in seinem sehr empfehlenswerten Führer: „Toskana, die 100 besten Weingüter“ euphorisch diesen Einzellagenwein wegen seiner „faszinierend reintönigen Frucht. Sangiovese pur!“ Ein schlafender Riese, ein Wahnsinnsstoff und wohl der beste Rotwein in der Historie der Fattoria Le Fonti: Ein überzeugender Beweis, dass große Chianti-Weine zur italienischen Elite gehören!
Zu genießen ab sofort (profitiert enorm von mehrstündigem Dekantieren) Höhepunkt Ende 2009 bis mindestens 2015.

626599 Vinsanto 1999 (0,5l)

15% Vol.

57,00 €/l

28,50 €

Genießen Sie diesen traditionell erzeugten Nektar der Toskana einfach solo oder als genialen Begleiter zu Pecorino oder Gorgonzola.

AZIENDA AGRICOLA NELLO BARICCI – MONTALCINO

Brunello: Toskanischer Grand Cru in herrlich traditionellem Stil von höchster burgundischer Finesse

Meine diesjährige Verkostungsreise durch den italienischen Stiefel liegt schon ein paar Monate zurück. Wochen danach, beim Schreiben dieser Zeilen, öffne ich einen Wein, der mir in all der Zeit nicht mehr aus dem Sinn gegangen ist. Während ich an ihm rieche und ihn danach wohligh auf der Zunge verspüre, sehe ich vor meinem geistigen Auge das traumhafte Städtchen Montalcino in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten. Gänsehautatmosphäre! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Warum nur, um alles in der Welt, schmecken dann so viele Brunelli als (durchaus hochwertige, aber dennoch) austauschbare Kopien eines internationalen Weinstils, der in Barrique-Langeweile zu ersticken droht? Zahlreiche, bis vor wenigen Jahren noch traditionell arbeitende Brunello-Winzer, finden immer mehr Geschmack an Röstaromen und Holzantenninen, während gleichzeitig die kundige Kundschaft zunehmend ihre Barrique-Abneigung in Kaufverweigerung äußert. Ich jedenfalls fühle mich in guter Gesellschaft mit echten Weinliebhabern und Toskana-Freaks, die das „altmodische“ Bedürfnis nach typischen, von jeglichen Fremdaromen verschonten, dafür trinkanimierenden, authentischen Terroir-Weinen verspüren. **Und mein Fernweh nach Montalcino wird erheblich getrübt, wenn der zu Hause verkostete Brunello nicht nach Brunello schmeckt!**

Und dafür gibt es keinen einleuchtenden Grund, denn die besten Parzellen des Anbaugbietes von Montalcino verfügen über ein phantastisches Terroirpotential. „Der Sangiovese ergibt dort authentische Weine, die tatsächlich unvergleichlich sind und dem Brunello den Ruf eines der großen Weine der Welt eintragen. Wenn nun Produzenten solcher Lagen ihre Weine mit moderner Önologie so verfremden, dass man beim besten Willen nicht mehr auf ihre Herkunft schließen kann, dann ist das ein Kulturfrevel. Diese Verfremdung des Weins ist unso dümmere, als Weine aus Spitzenlagen dadurch nicht mehr von Weinen aus den heißen Plantagen im Süden des Hügels zu unterscheiden sind. Es soll mir mal einer erklären, warum ein Brunello, der gleich schmeckt wie eine Maremma-Cuvée oder ein Wein aus den Abruzzen oder aus Kampanien, seinen Preis wert sein soll!“ So das zornige, aber meinen geschmacklichen Vorlieben nach absolut zutreffende Urteil von Andreas März, streitbarer Chefredakteur von MERUM, einer unbedingt empfehlenswerten Zeitschrift, die sich vehement für unverfälschte Olivenöle und authentische Weine Italiens engagiert.

Und von einem originären, unverfälschten Terroirwein aus Montalcino will ich Ihnen jetzt erzählen. Kurz vor meiner letzten Reise in die Toskana griff ich am Abend vor der Abreise noch einmal schnell zum Telefonhörer, rief einige gute Freunde, allesamt exzellente Kenner der italienischen Weinszene an und bat um „Insider-Tipps“ jenseits der Super-Tuscans und international erfolgreichen Weltweinkopien. Auf einem kleinen Zettel neben dem Telefon notierte ich mir von jedem meiner Freunde drei oder vier Weingüter und wurde besonders hellhörig bei einem Weingut, das immer wieder genannt und mit den Stichworten „Super Preis-Genuss-Verhältnis“, „traditioneller Weinausbau“, „ausdrucksstarke Terroirweine“, „kleines Familienunternehmen“ attraktiv beschrieben wurde. Was für ein Ärger, als ich am nächsten Tag kurz vor dem Gotthard-Tunnel feststellen musste, dass mein „Wein-Insider-Tipp-Zettel“ immer noch zuhause neben dem Telefon lag und ich von den

Notizen nicht mehr viel mehr als Wortfetzen im Gedächtnis hatte. In der Toskana angekommen, war der „Tipp-Zettel“ infolge der unentwegten Weingutsbesuche und der Terminhatz auch relativ schnell wieder vergessen (ich hätte ja auch nur einmal bei einem meiner Freunde zurückrufen müssen), jedenfalls bis zu dem Zeitpunkt, als ich in einer Enoteca in Pienza einen Wein mit sehr traditionellem Etikett und dem Namen Baricci entdeckte. Das war er! Das war der Name, der mehrfach unterstrichen auf meinem Zettel zuhause neben dem Telefon stand.

Spontan beschloss ich, auf dem Rückweg zu meinem Hotel einen Umweg über Montalcino zu machen und das viel versprechende Weingut zu besuchen. Nachdem der Tankwart am Eingang von Montalcino mir den Weg beschrieben hatte und mich ein kleines Hinweisschild zu einer Schotterstraße geleitet hatte, kam ich zu einem kleinen Gehöft auf dem im Norden des Montalcinogebietes gelegenen Montosoli-Hügels, der schon seit jeher wegen seiner Höhenlage und den starken Unterschieden zwischen warmen Tages- und relativ kühlen Nachttemperaturen als ideales Anbaugelände burgundisch inspirierter Weine voller Eleganz und Finesse berühmt ist und bei dem ein älterer Herr in kurzen Hosen und Unterhemd gemütlich in seinem Stuhle lehnte und sehr zufrieden, so schien es, in die Welt hinaus schaute.

Ich fragte ihn, ob er mir sagen könne, wo ich die Cantina Baricci finden könne. Ein warmes freundliches Lächeln erfüllte bei dieser Frage sein Gesicht und er entgegnete mir voller Stolz: „Io sono Baricci“. Und als ich schließlich fragte, ob es denn möglich sei, auch ohne Voranmeldung heute seine Weine zu verkosten, lies er mich durch ein viel sagendes Kopfnicken wissen, dass Nello Baricci (so sein vollständiger Name) sich mit offenem Herzen über jeden Besucher seines Weingutes freue, der Interesse an seinen großen, traditionsreichen Weinen mitbringe. „Aber die Proben sind eine Sache der Jüngerer,“ flüsterte Nello mir zu und rief seinen Schwiegersohn Pietro, der mich dann zum kleinen, aber feinen Weinkeller geleitete. Pietro erzählte mir dann von der langen Geschichte des Traditions-Weingutes, von den 60er Jahren, als Nello Baricci mit einigen Winzern aus Montalcino das Brunello-Konsortium gründete und davon, dass von diesen Gründungsmitgliedern heute nur noch Nello Baricci lebe, von den 10 Brunello Weingütern, die es damals gab und den 250 heute existierenden Weingütern, die oftmals einen Brunello produzieren, der nach allem schmeckt, aber nur nicht nach der wunderbaren Rebsorte Sangiovese und seiner Heimat Montalcino. „Unsere Philosophie“, fährt er in Fahrt gekommen fort, „ist von Anfang an so einfach wie klar: Wir beobachten die Natur und ernten unsere Sangiovese-Trauben, wenn sie ihre optimale Reife haben. Die Gärung dauert durchschnittlich 15-18 Tage. Dann werden die Weine nach traditioneller Art, genau so wie früher, ohne irgendeines der modernen Kellermittelchen einzusetzen, in großen Fässern über 3 Jahre ausgebaut. Nach einem Jahr der Flaschenreife kommen die Weine schließlich in den Handel. Jetzt ist gerade der Brunello 2002 im Verkauf“, schließt Pietro mit einem verschmitzten Gesicht seine Ausführungen „ein Wein aus einem ‚schlechten‘ Jahrgang, wie immer gesagt wird. Ein Brunello, der uns ungeheuer viel Arbeit und Tränen gekostet hat. Weniger als die Hälfte einer normalen Ernte konnten wir verwenden.“ Und dann schenkt Pietro äußerst liebevoll den Brunello aus dem „Katastrophenjahr“ 2002 in die Gläser.

„Katastrophen schmecken eigentlich anders“, ist meine spontane Reaktion, denn im Glas breitet sich ein wundervolles, klares Rubinrot aus und in der Nase setzt sich diese spielerische Klarheit fort. Und ganz anders als die vielen Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieser Wein eher durch die Sinne und betört durch burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines betörend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Aus dem Augenwinkel genau beobachtend, ist es Pietro keineswegs entgangen, dass der „Katastrophen-Brunello“ mich zutiefst beeindruckt hat und bei den Fassproben der Brunelli aus den Jahrgängen 2004 und 2005 wird mein Eindruck zur Gewissheit. Die extrem langlebigen Brunelli von Baricci sind große, unverwechselbare Sangiovese-Unikate. Es sind ungemein elegante Weine, die durch feinste Frucht, kraftvolle Klarheit, betörende Eleganz und ein langes Finale dem Ruhm des großen Brunello gerecht werden. Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Brunello-Authentizität!

Mit der Verkostung des Rosso di Montalcino aus dem Jahrgang 2005 findet mein Besuch einen wunderbaren Abschluss. Dieser Wein, der in internen Verkostungen in Montalcino zum besten Rosso des Jahrgangs gekürt wurde (!), besticht durch seine tolle Frucht und seine kraftvolle Konzentration. Ein Wein mit großer Struktur, gleichzeitig ungemein frisch und lebendig. Spontan beschließe ich, diesen Wein zu meinem abendlichen Absackerwein zu machen, wenn ich in meinem Hotelzimmer die täglichen Eindrücke auf den Weingütern sortiere und nehme einige Kisten mit in der Gewissheit, immer wieder großen Weingenuss erleben zu dürfen. Beim Hinausgehen treffe ich dann wieder auf Nello Baricci, ich schaue in sein immer noch sehr zufriedenes Gesicht und er schaut offen in meine Augen, welche die Ehrfurcht vor seinen großen Weinen nicht verbergen wollen. Und dann stelle ich noch eine ganz dumme Frage: „Warum sind Ihre Weine eigentlich nicht in den gängigen Weinführern bei Gambero Rosso und Robert Parker zu finden?“ Er schaut mich mit seinem zufriedenen Lächeln weiter an und sagt einfach nur achselzuckend „Perché?“.

Schon während meiner Italienreise bin ich dann nochmals auf dieses so handwerklich arbeitende Traditionsgut zurückgekehrt, denn es bedurfte keinerlei Nachverkostungen zu Hause mehr um zu wissen: Der Brunello von Baricci verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montepulciano, den ich persönlich immer wieder trinken möchte. Ein unverfälschter Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginalen. Genau so empfindet übrigens Andreas März von Merum, der die Baricci-Weine, die preislich gesehen eine absolute Provokation der teuren Barrique-Brunelli darstellen, auf dem Gut verkostet, danach höchst bewertet und kommentiert hat: „Toll finde ich unter anderem, dass der heutige Brunello von Baricci genau so schmeckt wie seine Brunello der frühen 80er Jahre, die mich vor 20 Jahren wiederholt nach Montalcino pilgern ließen. **Gäbe es doch mehr Baricci in Italien!** Nur sehr wenige italienische Winzer können sich leider damit brüsten, ihrem Stil seit 20 Jahren treu geblieben zu sein“.

640105 Rosso di Montalcino 2005 **Ankunftsangebote bis 25.10., statt 14,80 € 14% Vol. 18,53 €/l 13,90 €**
Zum besten Rosso des Jahrgangs 2005 gekürt – ein absolutes Schnäppchen!

Duftig und transparent, geschmeidig und erfrischend mineralisch zugleich: Ein traumhafter, ein fröhlicher Wein, der Leben atmet und Emotionen auslöst, weil er so rein und authentisch, so unverfälscht riecht und schmeckt, dass jedem Brunello-Liebhaber das Herz aufgeht, wenn man ihn im Glas hat. Denn die Qualität dieses fabelhaften Rosso hält bereits locker mit denen vieler hochpreisiger Brunelli mit! Das ist die echte Toskana, das ist ein authentischer Montalcino, das ist ein nobler Seelenröster von entwaffnender Natürlichkeit und Ausstrahlung. Der Rosso 2005 von Baricci ist derart lecker, dass er zu verdunsten scheint, so schnell sind die Gläser geleert! Traumhaft komplex in der Nase mit Anklängen an pralle, reife Schwarzkirschen, Rosenblätter, Nelken, Veilchen und feine Gewürze; verführerisch gleitet er über die Zunge, animierend wirken eine feine Säure und eine bemerkenswerte Mineralität im Trunk, die der Transparenz dieses herrlichen Rosso Struktur und Nervigkeit verleihen. Ein wunderbarer Rosso aus einer traumhaft schönen Landschaft, solo genossen oder als perfekter Begleiter herzhafter mediterraner Gerichte. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis 2012.

640203 Brunello di Montalcino, rosso 2003

N.N.

Die extrem langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci sind große, unverwechselbare Sangiovese-Unikate. Es sind ungemein elegante Weine, die durch feinste Frucht (dazu Noten von Rosen und Orangenblüten), betörende Eleganz und ein langes Finale dem Ruhm des großen Brunello gerecht werden. Ein nobler Kern intensiver Mineralität und kühle, rassige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, ja streicheln zärtlich die Zunge. Kein dicker, wuchtiger Weltwein, sondern burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – **authentischer kann man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben:** „Gäbe es doch mehr Baricci in Italien!“ (Andreas März).

Nach unserer Präsentation in der Oktober-Pinwand waren wir zu unserer völligen Überraschung, aber auch zu unserer großen Freude binnen drei Tagen! mit dem Brunello aus dem „Katastrophenjahrgang“ 2002 ausverkauft. Vielen Dank für Ihr Vertrauen! Der ganz hervorragende 2003er Brunello wird voraussichtlich Anfang des Jahres 2008 bei uns eintreffen. Wir empfehlen bei Interesse bereits jetzt dringend Reservierung.

MARKEN

AZIENDA AGRICOLA OASI DEGLI ANGELI – MARKEN

**Legendäre Weinunikate in homöopathischen Dosen aus biodynamischem Anbau
 verzaubern Liebhaber authentischer italienischer Gewächse!**

Eines unserer Lieblingsweingüter vinifiziert einen in seinem Charakter einzigartigen großen Rotwein, der aufgrund seiner authentischen Stilistik unter Insidern längst Kultweinstatus besitzt! Vom Gambero Rosso wurden seit dem Jungfernjahrgang 1998 alle Jahrgänge (bis auf den 99er) mit jeweils drei roten Gläsern geehrt! Wir zitieren mit Freude die sehr liebevolle Beschreibung aus Italiens berühmtem Weinführer: „Um den Kurni, dieses strahlende Ausnahmegeschöpf von Marco Casolanetti und Elenora Rossi, wirklich interpretieren und genießen zu können, sollte man in der kleinen Agriturismo-Herberge in Cupra Marittima auf dem grünen Hügel unweit des Meeres einmal zum Abendessen bleiben. Zu dieser Stunde zaubert Elenora an den Wochenenden ihre speziellen Marken-Gerichte, nur wenige Gänge, aber von erlesener Qualität. Die Grundmaterialien werden hier mit höchster Sorgfalt verarbeitet und präsentiert. Dabei wird auch die Lebensphilosophie der beiden Besitzer sichtbar, die mit den Gaben der Natur grundsätzlich behutsam umgehen, um sie nicht durch falsche Behandlung zugrunde zu richten. Vieles produzieren sie ohnehin selbst: Das Gemüse kommt aus dem Garten, die köstlichen Würste aus Kaninchen- oder Schweinefleisch stammen von der eigenen Zucht. Diese Sorgfalt der Zubereitung übertragen sie auch auf ihren Wein, einen Montepulciano von jungen und alten Reben, die Marco und Eleonora gegenüber ihrem Haus ziehen. Es ist ein reicher, auf der Stelle genussvoller, ausnehmend komplexer Tropfen von unbezahlbarer Schlichtheit, wie es

die meisten Kunstwerke sind. Die Pflege, die die beiden dem Kurni angedeihen lassen, beginnt bei der aufopferungsvollen Weinbergarbeit und endet bei dem geduldigen Ausbau, von der Zusammenstellung der verschiedenen Barriques einmal ganz zu schweigen. Der Dank dafür ist eine reiche, unversehrte und berausende Frucht, gewaltige Kraft und Dichte sowie ein perfekter Gleichklang. All diese Eigenschaften treffen auf den opulenten Kurni 2003 zu, einen herrlichen Tropfen, maßgeschneidert für unsere drei Gläser.“

651203 Kurni, rosso delle Marche 2003

64,00 €/l **48,00 €**

100% Montepulciano

15% Vol.

Ich möchte Ihnen, liebe Kunden, diesen legendären Rotwein aus biodynamischem Anbau (aus extrem dicht bestockten Rebanlagen von mehr als 10.000 Pflanzen pro Hektar) mit seiner faszinierenden Ausstrahlung ganz ausdrücklich ans Herz legen: Er ist wahrlich jede Sünde wert! Und wer jemals diesen einzigartigen Wein aus extrem niedrigen Erträgen, der nirgendwo auf der Welt kopiert werden kann, getrunken hat, wird ihn bei jeder Gelegenheit wieder erkennen: Unverwechselbar sein authentisches Geschmacksbild, ein wahrlich großer souveräner Wein mit einer emotinal-berührenden Aura, ein Spiegelbild der außergewöhnlichen Winzerpersönlichkeiten, die ihn geschaffen haben. Einer meiner großen Lieblingsweine aus dem Jahrgang 2003. Zu genießen ab sofort bis 2012.

SALADINI PILASTRI – MARKEN

„Die Qualitätssieger aus der ländlich strukturierten Weinregion der Marken, ein Highlight für Schnäppchenjäger“ (Parker).

Morgenröte erstrahlt über den Marken. Die „Marche“ liegen zwar im Schatten der gewaltigen Toskanischen Apenninen, abseits der berühmten Weingüter der benachbarten Provinzen Toskana und Umbrien. Aber Sie, liebe Kunden, wissen es längst: Das hügelige Hinterland an der Adriaküste bringt inzwischen einige der besten Tropfen Italiens hervor und glänzt im Licht der internationalen Presse. Parker und der „Gambero Rosso“ rühmen regelmäßig die Spitzengüter, an vorderster Stelle dabei immer unser Weingut Saladini Pilastrì, das, zwischen der Adria und den malerischen Hügeln der Abruzzen gelegen, unter Insidern als DER Aufsteiger der letzten Jahre gilt: Ein **Lieblingsbetrieb** von uns – und offensichtlich von Ihnen, denn unsere Verkaufszahlen legen beredtes Zeugnis ab – mit ungeschminkten, tieffruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und Regionalcharakter ohne jegliche marmeladige Konsistenz. Schonend vinifiziert aus autochthonen Reben, die in Top-Lagen in südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugesbietes über dem Trontotal – zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer – auf erstklassigem, hügeligem Terroir wachsen und sowohl von den langen heißen Sommern als auch vom kühlenden Einfluss des Flusses und des nur 10 km entfernten Meeres profitieren. Verantwortlich in Keller und Weinberg und damit maßgeblich beteiligt an den dramatischen Qualitätssteigerungen der letzten Jahre ist Domenico d’Angelo, ein junger, begnadeter Önologe, dessen sensible Handschrift in allen Saladini-Weinen zu finden ist. Die phantastischen Rotweine beziehen ihre Faszination aus der Kombination von vollreifem Lesegut, einem gesunden Schuss Bodenständigkeit und einer schonenden Kellerarbeit, die Modernität nicht als Mittel zum Zweck begreift, sondern als dezent eingesetztes Hilfsmittel, um bestmögliche Qualität zu erzeugen. Daher diese traumhafte Balance zwischen saftiger Frische und reifer, ja schmeichelnder Frucht, die sich wie ein roter Faden durch das gesamte Weinsortiment dieses vinologischen Kleinods aus einer der attraktivsten Weinanbauregionen Italiens zieht.

„Wenn es dem Körper gut geht, singt die Seele“, zitiert ALLES ÜBER WEIN ein uraltes Askolaner Sprichwort und resümiert zutreffend: „In den Marken singt die Seele des Weinliebhabers, weil es Winzern gelingt, im italienischen Qualitätsweinbau eine Vorreiterrolle zu spielen, ohne den Blick auf die Preisgestaltung zu verlieren. Saladini Pilastrì vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!“ Wie wahr: **Kontrollierter biologischer Anbau** (und die Auszeichnung im Italienführer für biologische Weine als eines der besten Güter des Landes!), gepaart mit feinsten Kellertechnik ergeben herausragende Rotweine zu einem ungemein fairen Preis: **Authentisches Italien, wie es schöner nicht sein kann!**

652406 Falerio Vigna Palazzi, bianco 2006

7,87 €/l **5,90 €**

Trebbiano, Passerina, Chardonnay

13% Vol.

Beim großen Erfolg der Weine aus den Marken spielt natürlich auch der Tourismus eine wichtige Rolle. Da die Region in Mittelitalien – im Westen begrenzt von der Toskana und Umbrien – an der malerischen Küste der Adria liegt, löschen hier regelmäßig Urlauber ihren Durst mit heimischen Weißweinen. Angeblich soll schon der Westgotenkönig Alarich beim Angriff auf Rom seine Truppen mit dem berühmten Trebbiano „gestärkt“ haben. Doch anstelle eines der vielen unzählig dünnen Wässerchen aus den Supermärkten für die Touristen präsentieren wir Ihnen einen richtig seriösen, frischen, anregenden Bio-Weißwein mit faszinierenden Aromen von Melone, grünem Apfel und Birne. Am Gaumen unkompliziert, süffig, säurearm, dennoch mit genügend Frische versehen. Ein leckerer Weißwein für die Terrasse, zum Meeresfrüchtesalat, zur Melone mit Parmaschinken oder zu Spaghetti mit Tomatensoße.

652105 Rosso Piceno 2005

6,60 €/l 4,95 €

70% Sangiovese, 30% Montepulciano

12,5% Vol.

Der ungemein verführerische Piceno 2005, eine traumhaft leckere Cuvée aus Montepulciano (30%) und Sangiovese, DER Rebsorte der Toskana, präsentiert sich in seiner selten attraktiven Preisklasse mit einer Wagenladung voll leckerer Frucht, insbesondere Himbeeren und schwarze Kirschen, fein unterlegt von einer animierenden kräutrigen Würze. Am Gaumen herrlich ausgewogen und von seidiger Textur, dazu eleganter und noch weniger konfitürig als seine bei unseren Freunden italienischer Weine so beliebten Vorgänger, bietet diese traumhaft leckere Cuvée schlichtweg höchstes Trinkvergnügen. Mit ihren feinwürzigen und beerigen Aromen in Nase und Mund und ihren saftigen, ungemein cremigen, sehr weichen Tanninen präsentiert sie sich bereits heute von ihrer schönsten Seite. Unsere Stammkunden wissen natürlich, dass die Fachjournalisten von diesem kleinen Weinwunder begeistert sind: Parker beurteilte den 04er mit 89 Punkte, eine kleine Sensation für einen Wein dieser extrem fairen Preisklasse. Die Wein-Fachzeitschrift „Alles über Wein“ verlieh für sein herausragendes Preis-Genussverhältnis eine Goldmedaille, Italiens Weinführer Gambero Rosso schwärmt von der verführerischen Aromatik, der Dichte und Tiefe dieses herausragenden Weins aus biologischem Anbau. Des ambitionierten Weinliebhabers Herz – was begehrt Du mehr? Ein Klasse-Alltagswein, der in seiner Kategorie keine Konkurrenz zu fürchten braucht, zu genießen ab sofort bis 2009.

652204 Vigna Piediprato, rosso 2004

10,60 €/l 7,95 €

50% Montepulciano, 50% Sangiovese

13% Vol.

Tradition und Respekt vor der gewachsenen Qualität in Top-Lagen sind für Saladini Pilastrini keine leeren Worthülsen, was dieser authentische Wein höchst eindrucksvoll demonstriert. Die Nase schwelgt in einer sinnlich-verführerischen Frucht, denn diese aromatische Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese betört durch ihren eleganten, zart süßlichen und saftigen, ungemein delikaten und herrlich frischen Duft: Welch betörende, expressive Beeren-Aromatik, dazu pralle, reife schwarze Kirschen, Kaffee, Röstaromen, Veilchen und weiße Trüffel. Am Gaumen faszinieren Noten von Bitterschokolade und Dörrpflaumen; die Mundtextur zeigt sich schmeichlerisch, saftig, fruchtig, konzentriert und elegant, von bekömmlicher Frische mit reifem, cremigem, feinkörnigem Tannin. Der zartwürzige Nachhall dieses tollen Bio-Weines ist fein mineralisch unterlegt: welch phantastisch guter Alltagswein mit lodernem Feuer und italienischem Charme. **Vom Gambero Rosso 2007 mit 2 Gläsern und zusätzlich mit der Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genussverhältnis gefeiert und nach meinem Geschmack nochmals besser als der von Parker mit 90 Punkten bewertete Vorgänger. Im Veronelli-Guide 2007 93 Punkte und 3 Sterne! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2012.**

652504 Vigna Montetinello, rosso 2004

10,93 €/l 8,20 €

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

13,5% Vol.

Die Substanz und Konzentration dieses Einzellagen-Weins (eine Rarität in den Marken!) kommen aus nur einem, etwa 30-jährigen Weinberg: dem nur wenige Kilometer von der Adria-Küste entfernten Montetinello. Er ist vor allem mit Montepulciano-Reben bestockt und etwas Sangiovese. Beide Rebsorten ergeben eine ungemein kraftvolle Persönlichkeit mit einer mineralischen, würzigen und fruchtigen Substanz, die unter die Haut geht. Da ist zuerst Linzer Torte im Glas, Schokolade, Schwarzkirsche, in Pinot-Manier, das alles leicht rauchig unterlegt, feinwürzig, mit einem zarten blaubeerigen Touch. Tolle Komplexität! Am Gaumen kommt dann dieses typische Saladini-Tannin, das präziser, packender, substanzieller als bei vielen „Italo-Weinchen“ ist, die nur geschniegelt, gestrafft und aufpoliert daher kommen. Saladinis Gewächse aber haben ihren Ursprung im Weinberg, der ökologisch bewirtschaftet ist; dieser Wein geht tiefer, dieser Wein zeigt – ähnlich wie die tollen Rieslinge des Rheingauers Josy Leitz – einen verwobenen Zusammenklang von Mineralität, Frucht und Würze. DAS ist das Signum der Saladini-Weine, die zudem einen typischen, so ungemein leckeren, noblen Nougat-Schmelz aufweisen. Am Gaumen ist das rot- und blaubeerige Fruchtspiel von einer zarten, pflaumigen Süße unterlegt, im Finale zeigt sich eine nussige Mineralität, ein Touch von schwarzen Oliven und auch eine zartherbe, blättrige Teenote, ein finessenreiches Pendant zur zarten Fruchtsüße. ‚Montetinello‘: Das ist Italien vom Feinsten! Und im großen Jahr 2004 prunkt der Wein nicht mit marmeladiger Konsistenz, sondern mit Frische, Kühle und Seidenglanz. Eine neue Qualitätsdimension für die Marken in diesem sympathischen Preisbereich und mit etwas Flaschenreife selbst dem großartigen Piediprato überlegen! Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt 2008 bis nach 2012.

652304 Vigna Montepandone, rosso 2004

15,87 €/l 11,90 €

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

13,5% Vol.

Dieser Spitzenwein fasziniert mit einer sensationellen Tiefe, was typisch ist für herausragende, biodynamisch produzierte Weine! Kräftiges, dunkles Rubin/Violett in der Farbe, in der Nase faszinieren Feinheit und Eleganz. Noble Beerenfrucht mit zart süßlichen Anklängen an reife Kirschen und feinem Nougatschmelz, etwas Tabak, Dörrpflaume und Rauch. Dazu viel Mineralität, ein dicht bepacktes Fruchtpaket aus dem tollen Jahr 2004. Überraschend gebündeltes, mineralisches, straffes, feinstrahliges, differenziertes Mundgefühl, fast sublim. Reifes, jugendliches Tannin, das die warme, fleischige, extraktsüße Frucht kühlt und auffrischt. Edle, fein fokussierte Fruchtschmelz durchziehen diesen noblen Wein kohärent von der Zungenspitze bis zum langen Nachhall. Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Der Körper ist konzentriert, kraftvoll, aber auch sehnig und straff.

Große Feinheit, seidige Eleganz. Insbesondere die saftig-weichen, ja fast mürben Tannine schmeicheln zusammen mit der erfrischenden Säurestruktur dem Gaumen und lassen die wahren Liebhaber Italiens mit der Zunge schnalzen: **Einer der besten Roten (Montepulciano/Sangiovese), die je in den Marken erzeugt wurden, barriqueausgebaut, unfiltriert und angesichts der exorbitanten Qualität zu unglaublich niedrigem Preis.** Diesen nur in großen Jahrgängen erzeugten Wein voller regionspezifischer Typizität und autochthonem Rebsortencharakter müssen Sie einfach probieren, eine Stunde vorher bitte dekantieren. Auf hohe Bewertungen im Gambero Rosso und bei Robert Parker geradezu abonniert! **Ein Bio-Wein erlesener Qualität, wie er traumhafter und autochthoner nicht sein kann!**

Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt 2008 bis nach 2012.

Der DECANTER stuft einen Jahrgangsvorgänger dieser preislich so attraktiven Spitzencuvée unseres vinologischen Kleinods aus den Marken unter den „10 besten Rotweinen Italiens“ ein.

Der Veronelli-Guide 2007 vergibt dem 2004er 93 Punkte und 3 Sterne!



FRATELLI BARBA – ABRUZZEN

„Ehrgeizige Winzer retten die Ehre des Roten mit dem schlechten Ruf. Sie zeigen, was alles im Montepulciano steckt: mal ist er markant, mal elegant, er liefert Spitzenqualitäten ebenso wie schöne Alltagsweine“. (Stephan Reinhardt, FEINSCHMECKER)

Gambero Rosso 2007: „Barba – Hoher Qualitätsstandard zu fairsten Preisen mit interessanten, fest in der Tradition der Region verwurzelten Weinen von hohem Niveau“

Sanft geschwungene Hügelketten, Felder und Wälder wechseln sich ab, die langen Sandstrände der Adria und wild-romantische Berge rahmen eine urwüchsige mediterrane Landschaft ein. Die Abruzzen sind ein Stück unberührtes Italien – eine authentische Naturschönheit, die zum Verweilen animiert. Im schroffen Kontrast zu dieser bezaubernden Landschaft standen jahrzehntelang die „Qualitäten“ der hier produzierten Weine: Höchst durchschnittliche, ja banale bis mediokre dünne Weinchen füllten zu Billigpreisen die Regale der Supermärkte und vergraulten die Zungen kundiger Weinliebhaber. Doch wie in so vielen anderen Weinanbaugebieten Südeuropas hat in jüngster Vergangenheit in dieser malerischen Region eine Qualitätsrevolution eingesetzt, die von einer kleinen Elite avantgardistischer, ungemein ehrgeiziger Winzer eingeläutet wurde, die aus ihrer autochthonen Rebsorte Montepulciano zwar stilistisch unterschiedliche, aber jeweils höchst originäre, unkopierbare Weinunikate kreieren. Der Zorn der neuen Winzergeneration, die die heute höchst erfolgreichen echten Weine produziert, ist aber längst noch nicht verraucht: „Von Banditen haben wir uns früher das Image des Montepulciano d’Abruzzo verhunzen lassen“, zitiert Stephan Reinhardt in seiner glänzend recherchierten FEINSCHMECKER-Reportage das Credo der Spitzenwinzer, die zu Recht zutiefst verärgert auf die vielen Billigerzeuger schimpfen. Denn diese haben die lockeren Bestimmungen schamlos ausgenutzt, nach denen sich fast jeder in den Abruzzen gewachsene Wein mit dem Herkunftsprädikat DOC schmücken kann und somit das Renommee der Region nachhaltig beschädigt. **Dabei ist der Montepulciano eine phantastische, höchst eigenständige Rebsorte und der ungeschminkte Ausdruck seiner Landschaft, der Kultur und der Seele der hier lebenden Menschen, „ein bisschen ungeschliffen vielleicht, aber dafür aufrichtig, stark und entschlossen“** (FEINSCHMECKER).

Und solch wohltuend unmodische, urwüchsige Weine mit einer feinen Säurestruktur, fernab jeglicher Neuer-Welt-Stilistik und bar jeglicher marmaladiger Noten, vinifiziert Giovanni Barba, der „verlässliche Steuermann des Gutes, der stets neue Impulse setzt und Garant ist für den seit einigen Jahren gleich **hohen Qualitätsstandard** zu fairsten Preisen“ (Gambero Rosso). Giovanni ist der stolze Erbe eines sehr alten Familiengutes im Norden der Abruzzen, auf der Anhöhe des Colle Marino gelegen.

Der eigentliche Höhenflug unseres neuen Kleinods begann mit dem sensationell gut ausgefallenen Jahrgang 2001: Dabei standen zwei der berühmtesten Önologen Italiens Pate: Zunächst der legendäre Roberto Cipresso, heute der nicht minder renommierte Stefano Chioccioli zeichnen zusammen mit Giovanni Barba durch ihre geradezu besessene Arbeitsweise in den gepflegten Weinbergen und in den von Grund auf renovierten Kelleranlagen für die spektakuläre Qualitätsrevolution verantwortlich. Stefano Chioccioli weiß inzwischen durch lange Erfahrungen, welche Bedingungen der Montepulciano braucht: „Diese autochthone Sorte reift spät und braucht viel Sonne. Andererseits sind kühle Nachtwinde aus den umliegenden Bergen willkommen, denn sie bringen Frische und Aroma“. So sind seine Montepulcianos begeisternde, feinfruchtige Weine ohne jegliche Spur von Rustikalität, die viel zu oft noch das Erscheinungsbild dieser urigen Rebsorte prägt. Stefano lässt einfach Traube und Terroir für sich sprechen und produziert vom süffigen Alltagswein bis zu seiner provozierend preiswerten Spitzencuvée handwerklich gemachte Weine aus der autochthonen Rebe der Region von höchster Authentizität und großartiger Qualität. Bravissimo!

659306 Colle Morino, Trebbiano d'Abruzzo bianco 2006

7,47 €/l 5,60 €

100% Trebbiano

12,5% Vol.

Der Colle Morino ist einer dieser beliebten, extrem leckeren Weißweine Italiens für den täglichen Genuss, die meilenweit aus der Banalität billiger Supermarktweinen herausragen, mit einer dezenten, aber für südliche Länder ungewöhnlich animierenden Säurestruktur und einer feinen Balance und Ausgewogenheit! In der Nase zarte Aromen von Pflirsich, Mandel, frisch gemähem Heu und Mineralien, cremig, feinwürzig und zart schmelzend auf der Zunge, dabei frisch, intensiv, knochentrocken, mit einer angenehm milden Säure. Ein idealer Terrassenwein für laue Sonnenabende, aber auch ein vorzüglicher Begleiter zu allen einfachen Alltagspeisen. Zu genießen ab sofort bis Ende 2008.

659406 Colle Morino, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo rosato 2006

7,93 €/l 5,95 €

100% Montepulciano

14% Vol.

In Italien gibt es leider nur ganz wenige wirklich animierende Rosés, die einer lauen Sommernacht auf der Terrasse Glanz zu verleihen vermögen. Dieser autochthone Wein besitzt jedoch genau die richtige Balance zwischen einer spannend-herben Trockenheit und einer würzigen, blumig-duftigen Transparenz, um viele sommerliche Gemüse und pikant gewürzte Salate, aber auch Grillgerichte mit Fisch und Geflügel perfekt zu begleiten. Dieser Muster-Rosé aus den Abruzzen mit seinen intensiven mediterranen Kräutern und zarten Pfeffer- und Gewürzaromen sowie Anklängen an Kirschen und Brombeeren würde auch in Südfrankreich, der Heimat großer Luxus-Rosés, bella figura machen. Trinkvergnügen pur (nicht nur) für unsere Italienfraktion!

659105 Barba, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2005

7,93 €/l 5,95 €

100% Montepulciano

13% Vol.

Ein urwüchsiger, autochthoner, herrlich feinfruchtiger Alltagswein aus ganz großem Jahrgang, reinsortig aus perfekt gereiften Montepulciano-Trauben gekellert, ein wunderbar süffiger Rotwein für jeden Tag und viele Anlässe. Ob zur Entspannung nach einem warmen Sommertag auf der Terrasse oder als Wärmespender in kalten Winternächten begeistert dieser saftige, fruchtige, pikante Rotwein mit intensivem Kirsch-, Waldbeeren-, Schlehen- und Mandelduft sowie erdigen Noten und zeigt deutlich die Handschrift des genialen Weinmachers Stefano Chioccioli, der als beratender Önologe maßgeblich für den Qualitätsaufschwung bei Barba verantwortlich zeichnet. Pit Falkenstein, seriöser Weinjournalist aus Köln, war von diesem urigen Roten so begeistert, dass er ihn im HANDELSBLATT als besondere Kaufempfehlung seinen Lesern anempfahl! Nach fünf Monaten schonendem Ausbau im gebrauchten Barrique präsentiert sich dieser „sorten- und terroirtypische“ (Gambero Rosso) Tropfen deutlich geschliffener und feiner als die meisten Abruzzen-Weine, die nur allzu leicht zur Rustikalität neigen und ist dennoch unverkennbar ein urtypischer Montepulciano mit einer traumhaften Frische und einer moderaten Alkoholgradation von knapp 13%. Auf der Zunge verführen milde Gerbstoffe, die sich weich und geschmeidig in eine würzige Struktur integrieren. **Derart gut gemachte und enorm fairpreisige Rotweine sind nicht nur in den Abruzzen, sondern in ganz Italien die große Ausnahme.** Ein wunderbarer Alltagswein, aber von ganz und gar nicht alltäglicher Qualität! Zu genießen ab sofort bis 2009.

659203 Vigna Franca, Montepulciano d'Abruzzo rosso 2003

14,67 €/l 11,00 €

100% Montepulciano

14% Vol.

Zwei rote Gläser im Gambero Rosso!

„Vigna Franca“ ist eine wertvolle Einzellage, die mit sehr alten Montepulciano-Reben bestockt ist. Liebhaber italienischer Weine erkennen bei jedem Schluck dieses originären Rotweins, dass es die Kraft und Komplexität uralter Reben ist, die diesem außergewöhnlichen Rotwein seine ureigene Stilistik verleiht: Welch nobler Landadel mit dem betörenden Reiz der

malerischen Landschaft der Abruzzen – urwüchsig, charaktervoll, Lichtjahre entfernt von jeglicher modischer Weichspülerei. Nur sehr dezent ist der 18-monatige Ausbau im Barrique zu spüren. Stattdessen betören komplexe Beerenaromen, gepaart mit Anklängen an Feigen, Dörrfrüchte, edlen Tabak und mineralische Noten die Nase. Am Gaumen vereinen sich große Expressivität, füllige Eleganz und eindrucksvolle Klarheit mit präsenten, aber cremigen Tanninen und einer anregenden Säure – und das in 2003! Keine Frage: In seiner so genussfreundlichen Preisklasse um die 10 Euro ist der 2003er „Vigna Franca“ („un’annata grandissima“) einer der spannendsten und charaktervollsten Rotweine Italiens. Ein phantastischer Montepulciano, der überzeugend demonstriert, dass diese häufig so malträtierte Rebsorte unter den Händen begnadeter Winzer großartige, edle, autochthone Weine erzeugen kann. Ein kostbarer Schatz, den es zu entdecken lohnt! Referenzqualität zum mustergültig fairen Kurs, der ebenso wie sein ungemein beliebter Jahrgangsvorgänger mit zwei roten Gläsern im Gambero Rosso geadelt wurde. Sie wissen, liebe Kunden, dass wir nicht immer mit Italiens berühmtestem Weinführer völlig d’accord sind. Doch dieser Bewertung und der positiven Einschätzung der Qualitätsrevolution in den Abruzzen stimmen wir uneingeschränkt zu: „Langsam scheint das Weinbaugebiet Abruzzen zu neuen Ufern aufzubrechen und seine ureigensten Ausdrucksformen zu entdecken. Motor dieser Entwicklung sind eine Reihe erfreulicher Lesenergebnisse wie die Jahrgänge 2001 und 2003, aber auch das noch in den Kinderschuhen steckende Jahr 2005 sowie eine ganze Schar neuer kleiner und mittlerer Weinbaubetriebe, die ihre Segel konsequent in den Wind setzen. Mit an Bord erfreulicherweise ein Schrein mit den lieb gewonnenen Traditionen, denn so mancher Winzer schlägt sich beherzt für die lokalen Rebsorten und eine geschmacklich weniger international ausgerichtete Vinifizierung. Die Anzahl hervorragender und zugleich preislich attraktiver Weine steigt hierzulande beständig: Noch nie hatten wir aus dieser Region eine solche Konzentration an erstklassigen Erzeugnissen. Und Giovanni Barba, der stets neue Impulse setzt, ist Garant für einen **hohen Qualitätsstandard zu fairen Preisen**“. Somit sind die originären, charaktervollen Weine von Barba der beste Beweis für die neue Qualitätsdimension in den Abruzzen. Für Italien-Fans ein absolutes Muss!

Unser Meisterwerk aus 2003 können Sie genießen ab sofort bis etwa 2012.

AZIENDA AGRICOLA FELLINE – APULIEN

Einer der beliebten Klassiker unseres Italien-Programms fasziniert mit ungemein preiswerten, autochthonen Rebsorten seiner süditalienischen Heimat.

In den weiten, sanft zum Meer hin abfallenden Ebenen Apuliens, tief im Süden des italienischen Stiefels gelegen, produziert seit einem Jahrzehnt eine kleine Elite qualitätsorientierter Winzer aus ihren einheimischen Rebsorten großartige Weine und hat daher mittlerweile zu Recht eine hohe internationale Reputation erreicht. Voraussetzung für diesen Qualitätssprung war die Verknüpfung einer jahrhundertealten Tradition – insbesondere die Verwendung der regionalen autochthonen Rebsorten – mit einer radikalen Mengenbegrenzung in den Hektarerträgen und den Segnungen der Moderne im besten Sinne, insbesondere einer behutsamen Verarbeitungstechnik in neu konstruierten, hoch modernen Kellieranlagen mit optimalen Kühlmöglichkeiten. Diese Synthese trug entscheidend dazu bei, dass die früher nur allzu oft überreifen und oxidativen Weine Apuliens heute mit ihrer betörenden sinnlichen Frucht und einer würzigen Note brillieren. Eines der Vorzeigobjekte für diese „**neue Weingeneration mit einem großartigen Preis-Genussverhältnis**“ (so das Urteil des Gambero Rosso) ist die Kellerei **Felline** in Manduria.

Die Gebrüder Perucci vinifizieren hier unter Anleitung eines der renommiertesten italienischen Önologen, Dottore Cosimo Spina, autochthone Rotweine voller Originalität – mit einem Schuss unverfälschter Wildheit, aber in einer zeitgemäßen Stilistik. Insbesondere der Primitivo von Manduria, wohl der Stammvater des kalifornischen Zinfandels, eine Rebsorte, die wie keine andere die Zukunft und das Potential Apuliens verkörpert, wird hier auf geniale Weise neu interpretiert. Italiens wilder Süden erlebt daher (jenseits aller Massenertragsorgien von Genossenschaften, deren Billigplörre auch heute noch in Supermärkten achtlos verramscht wird) in seiner Spitze verdienstermaßen eine wahre Renaissance und folgerichtig einen sagenhaften Nachfrageboom nach seinen temperamentvollen, charakterstarken Weinen: Seit Jahren bereits sind folgerichtig die urwüchsigen Rotweine unseres apulischen Kleinods Felline ein großer Renner in unserem Programm! Für uns daher auch keine Überraschung, dass die renommierte Weinzeitschrift DECANTER („**Süditalien ist das neue Kalifornien – nur viel billiger**“) unseren Basiswein ‚Alberello‘ ebenso wie den ‚Primitivo di Manduria‘ mit vier von fünf Sternen auszeichnet, was bedeutet „highly recommended“. Und im aktuellen Gambero Rosso 2007 erhält der „kleine“ Alberello gar zwei Gläser und natürlich die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genussverhältnis: Welch sensationell guter Stoff für die ungemein sympathische Preisklasse unter 6 Euro!

681105 Alberello, Rosso Salento 2005

7,93 €/l **5,95 €**

50% Primitivo, 50% Negroamaro

13% Vol.

Leuchtendes Tiefrot in der Farbe, dem Glase entströmt eine betörende, leicht süßliche Fruchtnase mit Anklängen an reife Kirschen, feine orientalische Gewürze, dunkle Beeren, geschmolzene Vollmilchschokolade, Lakritze und faszinierende

Veilchenblüten. Wie seine Jahrgangsvorgänger ein feuriger Schmeichler des Gaumens mit seiner herrlich reifen, saftigen Frucht, dazu süße Kirschen und feinste schokoladige Anklänge. Die präsenste, sehr angenehme Säure verleiht diesem leckeren Wein eine traumhafte Frische. Mit einer für seine Preisklasse selten anzutreffenden Dichte und seiner zart malzigen Struktur erfreut er die Zunge, die cremigen, würzigen Tannine sind perfekt eingebunden in die zart süßliche Frucht: Ein Musterexemplar für die neue Generation authentischer, grundehrlicher süditalienischer Alltagsweine, die wieder so richtig Lust machen, sich den Weinen dieses wunderschönen Landes zuzuwenden. Ein extrem fairpreisiger Charmeur (je zur Hälfte aus den heimischen Reben Negroamaro und Primitivo vinifiziert) und daher wie sein Vorgänger **zwei Gläser im Gambero Rosso 2007 und die Extra-Auszeichnung für ein besonders gutes Preis-Genussverhältnis**. Es gibt wohl in ganz Italien kaum einen zweiten Alltagswein in dieser sensationellen Qualität! Zu genießen ab sofort bis 2009.

681205 Primitivo di Manduria, rosso 2005

12,67 €/l 9,50 €

100% Primitivo

14% Vol.

In der Farbe bereits findet sich das rebsortentypische satte Braunrot der autochthonen, uralten Rebsorte ‚Primitivo‘, mit schwarzem Kern und ziegelroten Aufhellungen zum Rande hin. In der stilistisch höchst eigenständigen, charaktervollen Aromatik der Nase betören tiefgründige, feinwürzige Beereneraromen, charakteristische schwarze Kirschen, dazu reife Pflaumen, balsamische Noten und faszinierende Anklänge an Eukalyptus, Tannennadeln sowie getrocknete Rosenblätter, Veilchen und Flieder. Am Gaumen dicht, füllig, ja, wollüstig-opulent (ohne jedoch ins Marmeladige abzugleiten) und herrlich saftig, eine samtige Beerenfrucht, Noten von Lebkuchen, Zimt und Nelken, dazu weiche, fabelhaft cremige Tannine. Dieser Schmeichler der Sinne, der die Faszination traditioneller Weinbaukultur unverfälscht ins Glas zu zaubern vermag, macht mit seiner feinen Säurestruktur und seinen geschmeidigen, geschliffenen Tanninen von Glas zu Glas mehr Lust zum weiter „Süffeln“: Faszinierend für einen feurigen Süditaliener seine ungewöhnlich „kühle“ Stilistik und sein pikanter, feingliedriger Nachhall. Jahrgangsbedingt nochmals besser als seine ebenfalls herausragenden Vorgänger, z.B. der herrliche 02er (aus wahrlich nicht leichtem Jahr), der von VINUM mit 17/20 Punkten als Top-Tipp und der Empfehlung „unbedingt kaufen“ geadelt wurde. Zu genießen ab sofort bis etwa 2010.

681305 Vigna del Feudo, rosso 2005

18,00 €/l 13,50 €

34% Primitivo, 33% Ottavianello, 33% Malvasia Nera

13,5% Vol.

Endlich können wir Ihnen wieder in ausreichenden Mengen (die zugeteilten Flaschen können niemals die große Nachfrage nur annähernd befriedigen) die legendäre Spitzencuvée Vigna del Feudo anbieten, die nur in großen Jahrgängen vinifiziert wird und die im Gambero Rosso 2007 mit 2 roten Gläsern (das bedeutet: in der Endausscheidung für die begehrten 3 Gläser nur knapp gescheitert) ausgezeichnet wurde. Diese großartige Cuvée aus Primitivo, Malvasia nera und Ottavianello, der apulischen Rebart der Cinsault-Rebe, die für eine traumhafte Frische im fertigen Wein verantwortlich zeichnet, fasziniert durch ihr betörend-blumiges Bukett von Heidelbeeren und Brombeeren, orientalischen Gewürzen, balsamischen Noten, Rhabarber und Anklängen an frisch gebackenes, lecker duftendes Brot. Tiefgründig, dicht und komplex auf der Zunge

mit einer reifen, saftigen, weichen Tanninstruktur und verführerischen Noten von süßlichen dunklen Beeren, Kirschen sowie Tabak- und Kaffeeanklängen, feinst unterlegt von einer knackigen, trinkanimierenden Säureader und mineralischen Noten. Ein authentischer Traumtropfen, der wie kaum ein zweiter die Originalität großer apulischer Weine verkörpert! Infolge seiner phantastischen Frische und Feingliedrigkeit einer der großen Stars der süditalienischen Weinszene zu einem phänomenal günstigen Preis angesichts seiner grandiosen Qualität! Zu genießen wegen seiner seidenden Tannine ab sofort, Höhepunkt 2008 bis wenigstens 2014.



CUSUMANO – SIZILIEN

Unser Kultweingut von der traumhaft schönen Mittelmeerinsel brilliert mit fabelhaft guten, authentischen Gewächsen – „und das zu wirklich kleinen Preisen“, (Gambero Rosso).

Noch gibt es erst einige wenige Namen großer Winzerpersönlichkeiten aus Sizilien, einem Land voller Schönheit, mit seinem Fächer voller unterschiedlicher Böden, vielfältiger Landschaften und intensiver Farben, die weit über Insiderkreise hinaus bei Liebhabern italienischer Weine einen magischen Klang besitzen und die für den entschiedenen Kurswechsel der letzten Jahre innerhalb der kleinen Winzerelite der Insel verantwortlich zeichnen: „Ein unaufhaltsamer Siegeszug“, wie er in dieser Form in kaum einer anderen Region in Italien geglückt ist, kommentiert der Gambero Rosso diese Erfolgsstory. „In weniger als 10 Jahren ist die größte Mittelmeerinsel dank einer von Pionieren und Avantgardisten ins Rollen gebrachten **Qualitätsrevolution** vom nahezu ausschließlichen Massen-Lieferanten anonymer Verschnittweine zum aufstrebenden Stern der italienischen Weinszene avanciert“ (Giuseppe Lauria, Autor des Beitrags „Siziliens autochthone Renaissance“ im Magazin von wein-plus.de). Diese Tatsache ist für Insider keine Überraschung, wissen sie doch, dass Sizilien mit seinem ungeheuer vielfältigen Terroir seit jeher optimale Voraussetzungen für den Weinanbau bietet: Hohe Sonneneinstrahlung zur Erzielung kerngesunden, vollreifen Lesegutes, wenig, aber ausreichende Niederschläge, gebirgiges Terrain mit vorzüglichen Hanglagen in exzellenter Ausrichtung und teilweise extrem ärmliche Böden, in denen die Reben tief in die Erde wurzeln müssen, große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht infolge der Höhenlage vieler Weinberge und der Erhalt wertvoller autochthoner Rebsorten: All diese Faktoren sind wie geschaffen zur Erzeugung großer, eigenständiger, unverwechselbarer Weinunikate.

Hauptsächlich mitverantwortlich für den legendären Siegeszug sizilianischer Weine zeichnet unser Familienweingut Cusumano, das sich infolge seiner fabelhaften Qualitäten spektakuläre Auszeichnungen und einen herausragenden Ruf erworben hat. So lobt der Gambero Rosso („**Bestes Weingut des Jahres**“) euphorisch: „Talent, Liebe zu Weinberg und Keller sowie unternehmerisches Geschick. Drei menschliche Qualitäten, die sich hinter der gewaltigen Kür der Etikettenriege von Alberto und Diego Cusumano verbergen und die wie in den Vorjahren auf der Überholspur bleiben, die sie bis in die Creme der Spitzenanbieter hochklassiger Weine geführt hat.“ Derartig großartige Weine zu solch fairen Preisen erinnern wahrlich an das Finden der Stecknadel im berühmten Heuhaufen! In ihnen vermählt sich die Tradition mit der Moderne und somit eine unglaubliche Fülle von attraktiven, betörenden Fruchttönen mit dem sinnlichen Schmelz und Charme des mediterranen Südens. So ist der Traum von Vater Francesco Cusumano nach 40 Jahren harter Arbeit und unermüdlichen Qualitätsstrebens in Erfüllung gegangen: Er, der in seinem ganzen arbeitsamen Leben immer nur eins war, Winzer mit Leib und Seele, schufte unermüdlich für SEINEN sizilianischen Wein. Er war bereits vor Jahrzehnten zutiefst überzeugt, dass man auf dieser herrlichen Insel Spitzenweine vinifizieren kann, als noch kaum sonst jemand an das große Potential Siziliens glaubte. Francesco arbeitete daher wie besessen an seinem Lebensziel. Seine Grundidee war dabei eigentlich eine ganz einfache: der Cru-Gedanke. **Für jede Rebsorte gilt es auf der topographisch und klimatisch so unterschiedlichen Insel, die man daher als einen eigenen Weinkontinent betrachten kann, einen idealen Standort zu finden, in der sich die Charakteristika von Böden und Mikroklima optimal mit den autochthonen Rebsorten Siziliens wie der internationaler Edelreben vermählen.** Das Resultat: Seit Jahren bereits gehören die Weine von Cusumano zum Besten, was im gesamten südlichen Italien erzeugt wird – „und das zu wirklich kleinen Preisen“, urteilt begeistert der Gambero Rosso. Herzlichen Glückwunsch, Francesco und seinen beiden Söhnen Alberto und Diego!

691106 Insolia, bianco 2006

7,20 €/l **5,40 €**

100% Insolia PK

13% Vol.

Natalie Lumpp ist eine der renommiertesten Weinkennerinnen Deutschlands. Neben vielen anderen Auszeichnungen gewann sie 1997/98 die Trophée Ruinart als „bester Sommelier Deutschlands“. Frau Lumpp schreibt in der BRIGITTE: „Eine Freundin machte mich auf den Weinkatalog von Pinard de Picard aufmerksam: Es handelt sich um ein 336 Seiten starkes Buch mit witzigen Zeichnungen und vor allem tollen Weinbeschreibungen. Bisher dachte ich ja, dass ich die Weine schon blumig umschreibe, aber im Vergleich dazu bin ich ein Waisenkind! Ich gestehe: Dieser Weinkatalog ist mir lieber als die meisten Liebesromane... Als „traumhaft mediterran-sizilianischen Weißwein mit hocharomatischen Düften“ gibt es bei Pinard den Insolia vom Familienweingut Cusumano aus Sizilien. Der Wein ist von sattem, leuchtendem Gold. Mich erinnert der intensive Duft an Orangen, Honigmelonen und Mirabellen (und evoziert nach längerer Öffnung Anklänge an einen exotischen Früchtekorb, Kräuter des Mittelmeeres und eine farbenfrohe Blumenwiese im Morgentau, T.S.). Trotz seiner kraftvollen Art zeigt sich dieser Wein sehr verspielt und er bleibt lange im Nachhall. Die autochthone Weißweinrebsorte Insolia gilt in Sizilien als sehr hochwertig und sie bringt den Winzern auch nur geringe Erntemengen ein, was auf natürliche Weise zu einer hohen Qualität führt. Dafür kämpfen die Söhne Alberto und Diego, die 1990 in den elterlichen Betrieb eingestiegen sind. Sie haben in den letzten Jahren auch viel investiert, wie temperaturgesteuerte Gärtanks und Barrique-Fässer aus Frankreich. Der Erfolg gibt ihnen Recht: **Seit 2003 konnten sie für ihre Weine hohe Auszeichnungen verbuchen, und das Schöne daran: Die Weine sind auch noch bezahlbar!**“ Schön geschrieben, Natalie! Dieser traumhaft leckere und

gleichzeitig einer der preiswertesten Weißweine Italiens, vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte Siziliens, ‚Insolia‘, ist zu genießen ab sofort bis 2009.

691806 Angimbé, bianco 2006

70% Insolia, 30% Chardonnay PK

14% Vol.

9,93 €/l 7,45 €

Die Steigerung! Eine großartige Cuvée aus Insolia mit 30% Chardonnay, wobei die internationale Edelrebe nicht dominiert, sondern sich dezent in ein harmonisches Gesamtkonzept einfügt und diesem feinen Weißwein eine samtene Fülle verleiht. Betörender Duft, verführerisch, leicht süßliche Noten nach Honigmelone und Kräutern mit hauchzarten Vanilletönen. Diese sizilianische Cuvée ist von sensationeller Textur, harmonisch und reichhaltig und besitzt ein traumhaftes Gleichgewicht zwischen Säure und Frucht. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2011.

691206 Nero d'Avola, rosso 2006

100% Nero d'Avola PK

14% Vol.

7,93 €/l 5,95 €

Zwei Jahrgangsvorgänger dieses ungemein preiswerten Alltagsweins wurden mit zwei Gläsern im Gambero Rosso und der Auszeichnung „National Oscar“ für den Rotwein mit dem besten Preis- Genussverhältnis ganz Italiens geadelt!

Die autochthone uralte Rebe Nero d'Avola wird von der Familie Cusumano vor allem in zwei dafür optimal geeigneten Zonen angebaut: Zum einen auf einer Höhe von 700 Metern in einem hügeligen Gebiet der Piana degli Albanesi, umgeben von den herrlichen Wäldern von Ficuzza. Der Boden ist lehmig und die Weinbergslagen variieren von Nordost bis West. Die unterschiedlichen Ausrichtungen und die Höhenlage sorgen für beträchtliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sowie mäßige Höchsttemperaturen im Sommer, was der Rebe einen längeren Vegetationszyklus ermöglicht und eine langsamere Reifung, ein wichtiger Faktor, der das Ansammeln von komplexen, frischen Aromen und feinen Polyphenolen begünstigt. Des Weiteren findet sich die Rebsorte in dem Viertel San Giacomo auf dem Gebiet von Butera, 400 Meter über dem Meeresspiegel, in dem sich die Sonne über den „Trubi“, den typischen weißen Sedimentböden Siziliens, spiegelt und in denen auch die Mandelbäume bestens gedeihen. Von hochreifen Trauben dieser beiden exzellenten Terroirs also stammt der sensationell preisgünstige Basiswein des Gutes, ein komplexer, eigenständiger Tropfen, der das großartige Potential Siziliens und der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll widerspiegelt. Leuchtendes Purpur-Granat in der Farbe, in der Nase eine zart süßliche, animierende, dunkel-, aber auch rotbeerige Frucht, reife Schattenmorellen, Holunderbeeren, unterlegt mit subtilen Anklängen an Lakritze. Geschmeidig am Gaumen, in keinsten Weise aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant, in den verführerischen Aromen, die schwerelos über die Zunge gleiten, finden sich wiederum Schattenmorellen, reife Waldbeeren und Zimt, dazu begeistert eine frische Fruchtsäure und eine exzellente Balance zwischen sattem Tannin und cremigem, saftigem Extrakt. Schon zwei Jahrgangsvorgänger wurden mit zwei Gläsern im Gambero Rosso und der Auszeichnung „National Oscar“ für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis ganz Italiens geadelt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Spätherbst 2007 bis mindestens 2010.

Zudem möchte ich Ihnen, werte Kunden, zwei weitere Alltagsweine unseres sizilianischen Kleinods ganz besonders ans Herz legen, zwei internationale Rebsortenklassiker, die sich in ihren Refugien auf der malerischen Insel pudelwohl zu fühlen scheinen und Jahr für Jahr großartige Ergebnisse abliefern. Beide gleich guten Jahrgangsvorgänger erhielten zwei Gläser im Gambero Rosso sowie die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genussverhältnis. Der Merlot wurde zudem im WEINGOURMET als besonderes Schnäppchen gefeiert: **„Tolle Qualität für's kleine Budget!“**

691306 Merlot, rosso 2006

100% Merlot PK

14,5% Vol.

8,27 €/l 6,20 €

Was die rührigen Cusumanos in den letzten Jahren geleistet haben, ist schlicht und einfach sensationell, bestes Beispiel hierfür ist der reinsortige Merlot, der sich in seinen kleinen Refugien auf der malerischen Insel ausgesprochen wohl zu fühlen scheint. Christina Hilker, vom Gault Millau „zum Sommelier des Jahres 2005“ gekürt, ist begeistert von diesem Wein und urteilt: „In der Farbe ein tiefes Schwarzrot, minimale rötliche Aufhellung zum Rand, großer Extraktreichtum (ölige Schlierenbildung am Glas). In der Nase dicht, aber auch fein, sehr feminin und verspielt mit leicht süßlichen Noten von Beerenfrüchten (Cassis), dazu frische mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian, zarte Anklänge von Minze, Veilchen, Lavendel und Fenchel sowie Noten von Bitterschokolade. Ein animierender Wein, der trotz aller Fülle mit einer unwahrscheinlich verwobenen, komplexen Aromatik besticht, bei der sich die Frucht deutlich der Würze unterordnet, aber trotzdem, wie das Salz in der Suppe, präsent ist. Am Gaumen fruchtbetont und überraschend strukturiert mit anregenden Noten von Kaffee- und Kakaobohnen und einer erfrischenden Säure, die man bei der Rebsorte und dem südlichen Anbauggebiet eigentlich gar nicht vermuten würde. Bemerkenswerter Nachhall mit wunderschönem Säure-Fruchtspiel. Ein Wein für Genießer, die Kraft und Dichte in Verbindung mit Finesse und Eleganz suchen“. Zu genießen ist dieses ungemein leckere Stöffchen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2010, mindestens!

691406 Syrah, rosso 2006

100% Syrah PK

14% Vol.

8,67 €/l 6,50 €

Ein südlich inspirierter Wein, der in einem tiefdunklen Violettrot (schwarz gar im Kern) ins Glas rinnt. Er versprüht sehr viel Wildheit und originäre Authentizität mit Aromen von geröstetem Fleisch, Leder, dunklem Tabak und dem intensiven

Geruch von frisch geschrotetem schwarzem Pfeffer, wilden Kräutern und Tannennadeln. Hinter diesem wilden und ursprünglichen Duft verbirgt sich das fruchtige Aroma von Brombeeren, Vogelbeeren und eingelegten Feigen. Am Gaumen präsentiert er sich sehr erdig, mit der gleichen Tiefe und Vielschichtigkeit wie auch schon in der Nase und mit einer die Zunge aufs Angenehmste belegenden Würze. Dazu verbleiben Noten von Bitterschokolade, Zwetschgenmus, Zimt und Pfeffer lange auf der Zunge. Der animierende Nachhall ist anregend und erfrischend. In diesem fabelhaften Rebsortenklassiker vermählt sich auf traumhafte Weise die Tradition mit der Moderne und somit eine unglaubliche Fülle von attraktiven, betörenden Fruchttönen mit dem sinnlichen Schmelz und Charme des mediterranen Südens. Zu genießen ab sofort bis 2010, mindestens.

691506 Benuara, rosso 2006

11,93 €/l 8,95 €

70% Nero d'Avola, 30% Syrah

14,5% Vol.

Welch traumhafter, nach einer auf der Insel beheimateten Blumensorte benannter Sizilianer und Welch brillante Rebsorten-Expression (Nero d'Avola mit 30% Syrah), ohne jegliche Überreife oder rosinige Chi Chi-Noten, sondern ganz einfach nur richtig guter Wein. Nichts wirkt dick aufgetragen oder gar breit und plump, stattdessen seidig, fruchtig, herrlich extraktreich, mineralisch und lebendig-fein. Brava Italia! Das ist eines der Aushängeschilder für das neue kultivierte Sizilien, wo eine Qualitätsrevolution wie in kaum einer anderen italienischen Weinregion einen katapultartigen Schub nach vorne gebracht hat. Und dies vor allem mit Finesseweinen, welche die Charakteristika von Böden und Mikroklima optimal mit den autochthonen Sorten vereinen und auf die zwei Schlüsselfaktoren setzen: gestiegene Traubenqualität und schonender Ausbau im Keller.

Reife Schattenmorellen duften im Glas, dazu gesellen sich kleine, feine Wacholderbeeren, aber auch saftige, vollreife große Pflaumen: Welch aufgefächertes, komplexes, delikates Fruchtbukett! Am Gaumen vereint sich die expressive Frucht mit feinem Schmelz, dann begeistert eine feine, subtile Mineralität und zart-süßliche Pflaumenanklänge, das Tannin ist jugendlich-straff, frisch und ellenlang. Im Finale kommen Röstaromen von Nougat und Schokolade hinzu sowie eine feine mineralische Würze. Dieser herrliche, balsamisch weiche Wein spielt mit allen olfaktorischen Sinnen. Kraft ohne Schwere! Der Benuara wirkt geradezu avantgardistisch in seiner Kombination aus typisch süditalienischem Temperament und nördlicher Finesse: Er zeigt Feuer, Feinheit und Frische. Drei Gläser erhielt sein ungemein beliebter „großartiger Jahrgangsvorgänger mit seiner reifen Frucht und seinen schmeichlerischen Tanninen“ (Gambero Rosso) und war blitzartig ausverkauft. Sein Nachfolger aus großem Jahr ist in jeder Hinsicht ebenbürtig – und dies zu unschlagbar günstigem Preis.

„Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht“, feiert der bekannte Italienjournalist Jens Priewe diesen großartigen Wein!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2008 bis mindestens 2012.

6915105 Benuara, rosso 2005 Magnum

13,26 €/l 19,90 €

70% Nero d'Avola, 30% Syrah

14% Vol.

691605 Noà, IGT rosso 2005**3 Gläser Gambero Rosso**

26,60 €/l 19,95 €

40% Nero d'Avola, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

14% Vol.

In der Farbe wird diese animierende Cuvée (Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon) durch einen tiefdunklen, unglaublich faszinierenden Holundertton geprägt. Die ebenso nobel-elegante wie verführerische Nase betört zudem durch einen köstlichen Duft nach wilden Waldbeeren, roten Früchten, Anklänge an Oregano und orientalische Gewürze, Kakao sowie Vanille. Am Gaumen weich und dicht zugleich, gepaart mit einer phantastischen Balance und Ausgewogenheit, einem beeindruckenden Spiel und ungemein viel Finesse für einen südlichen Wein und daher eine schmackhafte Antithese zu den modernen Monsterweinen, die den italienischen Weinmarkt überschwemmen. Zu den verführerischen, ganz zart süßlichen Duftnoten der Nase gesellen sich Brombeer- und Röstaromen und eine herrlich knackige Paprikanote. Großartige Textur und eine beeindruckende Dichte, Erinnerungen an große Paulliac-Weine werden wach, ungemein schmeichlerische, da feinste, seidenweiche Gerbstoffe, umhüllt von würziger Frucht, lang anhaltend: Der reife Cabernetanteil versteht es, dem Merlot eine ungewohnte Länge, Würze und Rasse zu verleihen. Welch gelungene Vermählung zwischen modernen önologischen Erkenntnissen und seiner unverkennbar südländischen, ‚feurigen‘ Heimat prägt diesen großen Wein, der keinerlei Anzeichen von marmeladigen Anklängen aufweist, die viele belanglose, langweilige, austauschbare Modeweine kennzeichnen. Stattdessen Authentizität pur, die Freude macht und Lust auf den nächsten Schluck, ein eleganter, geschmeidiger Wein mit Frucht und Würze im noblen Mundgefühl! Kein intellektueller Überflieger, sondern sizilianische Wärme für die Seele, gepaart mit nordischer Kühle. Brillantes Niveau, große Klasse, enormes Potential und meine ganz besondere Empfehlung! Bereits dreimal 3 Gläser im Gambero Rosso! Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt 2008 bis etwa 2015.

691705 Sàgana, IGT rosso 2005**3 Gläser Gambero Rosso**

26,60 €/l 19,95 €

100% Nero d'Avola

14% Vol.

Dieser herrliche Wein aus DER autochthonen Rebsorte seiner Insel (100% Nero d'Avola) schmeckt wie die Inkarnation der Seele seiner einzigartigen Landschaft: In der Farbe ein tiefdunkler, fast schwarzer Brombeerton, in der Nase ein sehr charaktervolles, urwüchsig-authentisches und dennoch schmeichlerisch-mediterranes Bukett, Anklänge an reife Sauerkirschen, dunkle Waldbeeren, Wacholder und orientalische Gewürze, dezent unterlegt von feinen Jod- und Graphitnoten. Im Mund

begeistern zart süßliche Pflaumen- und Pimentanklänge. Tolle Extraktfülle, Dichte und Konzentration! Die herrliche, lasziv-erotische Fruchtsüße, unterlegt mit Schokoladennoten und ungezähmten Anklängen an die wilde Landschaft, ist zwar kraftvoll, wirkt aber in keinster Weise breit oder plump, sondern wird aufgrund einer erstklassigen Säurestruktur von einer faszinierenden Kühle und einer bemerkenswerten Eleganz geprägt. Die cremigen, ungemein samtigen, geschliffenen Tannine vom behutsamen Gebrauch neuer Barriques versprechen ein großes Entwicklungs- und Reifepotential ebenso wie der sensationell lang anhaltende Abgang. Ein absolut leckerer Tropfen, dessen phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis viele sündhaft teuer gehandelte Weine aus den italienischen Renommierregionen verblässen lässt: Ein großartiges Weinunikat („Kann denn soviel Schönheit Sünde sein?“ fragte ein begeisterter Weinfreund bei unserer Ankunftsverkostung in Saarwellingen), das weit aus der Masse so vieler belangloser, austauschbarer Billigweinchen herausragt und dem man angesichts seiner spektakulären Qualität Referenzcharakter für die gesamte Region bescheinigen muss. „Heute ist der Nero d’Avola zumindest in Italien der gefragteste Rotwein überhaupt dank seiner überragenden Merkmale, darunter der sanft fruchtigen Art und mediterran gefärbten Dufteindrücke und nicht zuletzt seines zumeist nahezu konkurrenzlosen Qualitäts-Preis-Verhältnisses“. So das dezidierte Urteil des Gambero Rosso, für das es im Bereich der leckeren Alltagsweine keinen überzeugenderen Beweis gibt als den oben vorgestellten Basiswein von Cusumano. Dass diese uralte autochthone Rebsorte aber auch im Konzert der großen Weine der Welt eine hervorragende Partitur zu spielen vermag, demonstriert der fabelhafte ‚Sägana‘ ausdrücklich: Ein würdiges Flaggschiff der neuen sizilianischen Weinkultur! 3 Gläser gab es im Gambero Rosso für diesen „Nero d’Avola in Reinkultur“ im Jahrgang 2004. Und sein kongenialer Nachfolger scheint noch einen Wimpernschlag besser. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2008 bis nach 2015.

AZIENDA MORGANTE – SIZILIEN

„Eine Welt voll Sonne, Wein und Leben“ (MERUM)

Nero d’Avola: Ein traumhaft schöner Alltagswein der Luxusklasse wird 2005 mit dem „National Oscar“ des Gambero Rosso für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis Italiens ausgezeichnet!

Sizilien ist weit mehr als nur EIN Weinbaugebiet: Aufgrund seiner gewaltigen räumlichen Dimension und der Verschiedenartigkeit seiner Anbauzonen, Rebsorten und Weinstilistiken (Es gibt so wenig DEN einen sizilianischen Wein wie DEN italienischen!) kann man diese wunderschöne Insel durchaus als eigenes Weinland betrachten. Und Sizilien bietet mit seinen herausragenden klimatischen Bedingungen für den Weinanbau seit jeher optimale Voraussetzungen: Hohe Sonneneinstrahlung zur Erzielung kerngesunden, vollreifen Lesegutes, wenig Niederschläge, gebirgiges Terrain (in bis zu 1.000 m Höhe wird Wein angebaut) mit vorzüglichen Hanglagen in exzellenter Ausrichtung und teilweise extrem ärmliche Böden, große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht infolge der Höhenlage vieler Weinberge und der Erhalt wertvoller autochthoner Rebsorten, all diese Faktoren sind wie geschaffen zur Erzeugung großer, eigenständiger, unverwechselbarer Weinunikate. Jedoch wurden und werden diese vorzüglichen Gegebenheiten trotz einer stolzen, 3000 Jahre alten Weinbautradition mit uralten, autochthonen Rebsorten bis in die jüngste Gegenwart hinein nur sehr unzureichend genutzt. **Quantität statt Qualität**, diese Maxime führte in den letzten Jahrzehnten zu einem Meer unsäglicher, untrinkbarer ‚Billigplörre‘ (Sizilien produziert jährlich mehr Wein als ganz Australien zusammen!), die zu Kampfpreisen die Regale von Supermärkten füll(t)en.

Doch mittlerweile besinnt sich, analog den Entwicklungen in anderen Regionen Mittel- und Süditaliens, eine zahlenmäßig noch **kleine Elite visionärer Winzer** auf ihr großartiges Potential, den unermesslichen Schatz unterschiedlicher Terroirs und autochthoner Rebsorten zurück und beginnt, exzellente Weine zu produzieren, die mit zum Besten gehören, was Italien überhaupt zu bieten hat – und das wiederum zu äußerst fairen Preisen. Wie **Phönix aus der Asche** katapultierte sich vor knapp einem Jahrzehnt ein Weingut an die Spitze Siziliens, das mittlerweile zu den erfolgreichsten Domänen unseres Programms gehört: die **Azienda Morgante**. Die ton-, lehm- und insbesondere kalkhaltigen Weinberge dieses Gutes liegen – von stetig wehenden trockenen Winden bestrichen – in etwa 450 bis 500 Meter Höhe in einem idealen Mikrokosmos im südwestlichen, sehr mediterran geprägten Teil Siziliens und sind ausschließlich mit der uralten autochthonen Rebsorte Nero d’Avola bepflanzt. Diese eigenständige heimische Traube gehört zu den besten südlichen Rotweinsorten (schmeckt dabei aber in ihrer schönsten Ausprägung gar nicht so, wie man sich „Südweine“ gemeinhin vorstellt, nämlich dickflüssig und eingekocht, sondern dank ihrer Säure und Frucht frisch und saftig) und verfügt über ein ganz großes Potential.

Bewirtschaftet wird unser Aufsteigergut „mit seinen prächtigen Rebhängen“ (Gambero 2007) von **Antonio Morgante** und seinen Söhnen Carmelo und Giovanni, die sich 1994 für eine radikale Qualitätsphilosophie entschieden haben und das Gut komplett umstrukturierten. Ein Glücksgriff war natürlich auch die 1997 erfolgte Verpflichtung des italienischen Star-Önologen Riccardo Cotarella. Unter seiner Regie entstehen infolge einer extrem selektiven Auslese im Weinberg und einem feinfühligem Ausbau in neuen Barriques zwei großartige, originäre Rotweine aus der charaktervollen Rebsorte Nero d’Avola. Diese sorgen seit nunmehr einigen Jahren für ein erhebliches Aufsehen nicht nur im Gambero Rosso (mit sensationellen

Bewertungen für „dieses Paradebeispiel für den neuen Kurs des qualitativen Weinbaus auf Sizilien“), sondern in der gesamten Weinwelt! Es sind sehr komplexe, eigenständige Tropfen, die das großartige Potential Siziliens und ihrer autochthonen Rebsorte eindrucksvoll widerspiegeln und die zu den preis„wertesten“ ganz Italiens gehört. Meine ganz besondere Empfehlung für diese beiden „Klassiker der sizilianischen Weinlandschaft, beides **ausgesprochene Schnüppchen**“ (Gambero Rosso 2007)!

690105 Nero d'Avola, rosso 2005

10,53 €/l 7,90 €

100% Nero d'Avola

13,5% Vol.

Zwei Gläser im Gambero Rosso und die Auszeichnung besonders günstiges Preis-Genussverhältnis – 90 Parker-Punkte und damit der höchst bewertete Nero d'Avola aller Zeiten!

Dieser sensationell schöne Alltagswein der Luxusklasse spiegelt das großartige Potential Siziliens und seiner autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll wider und gehört unstrittig zu den preis„wertesten“ ganz Italiens. Er ist zwar durchaus ein Vertreter des modernen Siziliens, aber ein urwüchsiger, originärer Stoff und eine traumhafte Interpretation einer uralten Rebsorte aus bestem genetischen Material. Das ist ein großartiges Weinunikat, das weit aus der Masse so vieler belangloser, austauschbarer Billigweine herausragt und dem man angesichts seiner spektakulären Qualität Referenzcharakter für die gesamte Region bescheinigen muss: Dichtes Purpur-Granat in der Farbe, schwarze Reflexe. Phantastische, feinwürzige Nase, unglaublich verführerisch und geradezu lasziv. Wie sein fast schon legendärer Jahrgangsvorgänger betört der Nero d'Avola 05 mit seinen zartherben Gewürzaromen, die einen spannenden Kontrast bilden zu den süßlichen Waldbeeren- und reifen Schwarzkirschnoten sowie den Maronen-Zimt-Vanille-Anklängen. Die verführerischen Fruchtaromen von roten Kirschen und reifen Waldbeeren sind dicht bepackt, auch feines Marzipan und Haselnuss betören am Gaumen. Das Mundgefühl ist von geradezu exemplarischer Feinheit, von geschmeidiger Kraft, in der Zungenmitte zeigt sich ein kraftvoller Stoff, der noch eine Spur frischer und ausgewogener als alle seine großen Vorgänger schmeckt. Die Säurestruktur wirkt animierend, weiches Tannin und cremiger Extrakt sind bestens balanciert. Im Nachhall wiederholen sich Anklänge an Kirschen, Brombeeren und eine Graphitnote wie bei noblen Bordelaiser Gewächsen, die bis ins schmeichelnde, lang anhaltende Finale begeistern. Dieser höchst eigenständige und charaktervolle Tropfen scheint mir aufgrund der langjährigen stetigen Verbesserungen in Weinberg und Keller qualitativ noch hochwertiger als in der Vergangenheit: Der 02er wurde bereits von der Schweizer Fachzeitschrift WEINWISSER mit 17/20 Punkten gefeiert, der 03er mit dem „National Oscar“ des Gambero Rosso für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis ganz Italiens ausgezeichnet und der heute präsentierte ungemein trinkanimierende 05er aus genialem Jahrgang wird von Parker („substantial beauty“) mit 90 Punkten geadelt und über all seine Jahrgangsvorgänger gestellt!

690204 Don Antonio, rosso 2004

26,53 €/l 19,90 €

100% Nero d'Avola

14% Vol.

Dieser große Sizilianer präsentiert sich in der Farbe mit einem gewohnt satten, tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase jedoch von einer kühleren, balancierteren, weniger opulenten Stilistik als in der Vergangenheit: Welch charaktervolles, explosives, authentisches und dennoch schmeichlerisches Bukett! Anklänge an reife wilde Waldbeeren, Lebkuchen und orientalische Gewürze, dazu Veilchen, schwarze Oliven, cremiger Espresso, Zedernholz sowie ein Hauch von Vanille vom zwölfmonatigen Barriqueausbau in französischer Eiche. Im Mund kommen zart süßliche Pflaumen- und Pimentanklänge mit einem leicht morbiden Touch hinzu und eine herrliche Extraktfülle: Dicht, muskulös und konzentriert, aber überhaupt kein monströser, eingekochter Wein. Stattdessen von einer faszinierenden, raren Kühle (hier ist die Höhenlage der erstklassigen Parzellen schmeckbar!), tollen Frische, Saftigkeit und einer bemerkenswerten Eleganz und Mineralität geprägt. Weich, harmonisch, komplex, lang anhaltend und lecker – Kategorie absolute Spitzenklasse und persönlicher Lieblingswein! Nie zuvor war der ‚Don Antonio‘ derart nobel und elegant, fast beschwingt gar in dieser singulären Stilistik – beinahe atypisch sizilianisch. Aber nein, vielmehr doch typisch sizilianisch, aber weniger geschminkt, weniger modern ‚gemacht‘ als in der Vergangenheit. Daher ist es für Kenner auch keine Überraschung, dass der Gambero Rosso, der nicht selten Kraft und Opulenz höher schätzt als Finesse und Feinheit und der ALLE Jahrgangsvorgänger des Don Antonio mit 3 Gläsern auszeichnete, diesmal „nur“ zwei rote Gläser vergab – aber gleichzeitig von einem „wunderbaren Trinkgenuss“ spricht. Wer von Ihnen, werte Kunden, eher meiner Vorliebe zugeneigt ist, eher einen eleganten Wein mit Ausgewogenheit und Komplexität bevorzugt statt Extraktstoffdichte, überbordende Frucht und Holz, wird mit einem Weinunikat belohnt, das höchst originäre, eigenständige Stilistik mit fabelhaftem Trinkvergnügen paart: Sizilien, so wie ich es mag. Ursprünglichkeit, Typizität und Charakter statt einer getoasteten, opulent-marmeladigen Australienkopie! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt etwa Ende 2007 bis nach 2012.

Dieser fabelhafte Rotwein demonstriert ausdrücklich, warum schon immer in der Geschichte Siziliens deren bester Wein als Verschnittwein in den Norden verschifft wurde, um illegal natürlich, die Weine des Piemont und der Toskana zu verbessern!