



DEGUSTATION wein fanatic & friends
TOSCANA PREMIUM - FINESSE, TIEFE UND KRAFT

Zürich | 16. Januar 2017

Z. ALTEN LÖWEN
UNTERKIRCHSTRASSE 111 | 8002 ZÜRICH
TELEFON 043 343 11 47 | WWW.ALTENLOEWEN.CH

«TOSCANA PREMIUM: LUFTIGES, EXPLOSIVES UND SCHWEINISCHES»

Eine Region. Zwei Gebiete. Sangiovese und «internationale» Rebsorten. Hauptsächlich Jahrgang 2012. Drei Flights. Weine im Premiumsegment. Ein Dutzend überzeugender Tropfen. Das zur Ausgangslage. Doch wer konnte innerhalb seines Flights und über die ganze Verkostung hinweg die meisten Liebhaber überzeugen? Wer war gebietstypisch, der Traubensorte treu, umwerfend und wer enttäuschend? Fragen auf die wir Antworten gefunden haben.

Die Bildung der Flights fand quasi auf mehreren Dimensionen statt. Einerseits aufgrund des Gebiets: Chianti Classico und Bolgheri-Maremma. Andererseits auf Basis der Traubensorten oder des Cuvée. So ergaben sich die Gruppierungen «Chianti Sangiovese», «Chianti Blends» und «Küsten Crus». Unser Anspruch bei dieser interessanten Verkostung war es, die Premiumklasse der Toskana etwas besser zu fassen zu kriegen. Dazu haben wir einer Fussballmannschaft gleich, eine toskanische bzw. önologische «Squadra Azzurra» gebildet. Wie dies Trainer jeweils auch tun, war dies ein subjektiver Akt. Natürlich: Montalcino hat gefehlt. Vermisst hat es aber für einmal niemand.

Ansonsten? Ein sehr guter, «erfahrungsfrischer» und spannender Event für die allermeisten von uns. Der Verkostungstrupp bestand aus erfahrenen Profis, Akademikern, Passionisten, Liebhabern und Genießern. Genau das Gleiche gilt natürlich in der weiblichen Form.

TRAUMFALTER

Der erste Flight hatte von der Qualität her schon ein abendfüllendes Format. Der «Petresco» von Le Cinciole war in seiner 2010er und später auch in der 2012er Ausführung würdevoll und vor allem klassisch. Vielleicht etwas still in der zwei Jahre gereiften Version. Vermutlich hält er gerade Schönheitsschlaf.

Eine Phase in welche viele Sangiovese früher oder später eintreten. Die beiden Stars des Flights waren eindeutig «Cepparello» und «Flaccianello», die jedoch sehr unterschiedlich in ihrer Ausprägung waren. Es war nicht weniger als ein Wettkampf zwischen Luft und Erde; Frucht und Mineralität; Verspieltheit und Ernsthaftigkeit; Licht und Dunkelheit. Schatten gab es aber keine.

Jeder der beiden Vertreter für sich, stellte das Maximum des Möglichen an den Tag. Ausgesprochene Eleganz, Anmut und Aristokratie sind die Leitlinien dieser beiden Weine. Sie sind voller Ehrlichkeit, Authentizität und lokaler Spurtiefe. Nichts ist gekünstelt oder überproportioniert. Sanftheit und Wärme sowie Zeit und Gemütlichkeit runden die Genussassoziationen ab. Es ist schwerlich vorstellbar etwas Besseres zu trinken, das noch authentischer wäre, als diese beiden Traumfalter aus Sangiovese und dem Gebiet des Chianti Classico.

TISCHBOMBEN

Der zweite Durchgang versprach viel. Bordeaux-Blends von renommierten Gütern. Jeweils hälftig war der Flight von Cabernet Sauvignon oder Merlot dominiert. Irgendwie wollte die Rakete nicht zünden. Natürlich waren alle Weine von grundsätzlich hoher Qualität und Kompetenz. Keiner war aber zum niederknien gut. So, wie dies davor bei «Cepparello» und «Flaccianello» der Fall war. Möglicherweise war dies genau das Problem...

Während im Flight 1 Finesse und Leichtigkeit [im Sinn von Purismus] sowie Fülle [durch die Dichte und Reichhaltigkeit der Struktur] die Geige fein strichen, flogen bei den Weinen im Flight 2 die Fetzen. Einer Tischbombe gleich entluden sich die Aromen und wurden in die Nase geballert. Irgendwie «Heli-

koptergeld» im önologischen Sinn. Als Klassenbester fiel der «Camalaione» von Le Cinciole auf. Trotz üppiger Aromenfülle, war er doch hedonistisch. Ein Geniesser- und Kaminfeuerwein. «La Ricolma» von San Giusto a Rentennano war hingegen der Tropfen der etwas in Ungnade fiel. Einerseits war er der erste des Flights 2 und hatte damit einen wahrlich harten Einstand. Andererseits waren sich zwei Personen nicht ganz sicher, ob er nicht leicht oxidiert war. Die restlichen zehn Verkoster/innen waren bisher in ihren Leben keine Kinder von Traurigkeit und hatten schon mit x-Pullen ihre Nasen und Gaumen trainiert. Doch keiner vermochte sich zu den beiden «Abtrünnigen» gesellen. Den Flight gewonnen hat «Camalaione», gefolgt von «Geremia», «Sammarco» und «La Ricolma». Letzterer war übrigens der einzige des Flights, der zu 100% aus Merlot gekeltert war.

«Dazu haben wir einer Fussballmannschaft gleich, eine toskanische bzw. önologische ‘Squadra Azzurra’ gebildet. Wie dies Trainer jeweils auch tun, war dies ein subjektiver Akt.»

Braucht die Welt Bordeaux-Blends aus dem Chianti? Ja und nein. Ja, weil sich nicht alle Lagen und Böden eignen um Sangiovese und Co. zu kultivieren. Resultate wie der «Camalaione» beweisen, dass es geht und durchaus Spitzenqualität entstehen kann. Voraussetzung ist, dass man dabei homöopathisch dosiert vorgeht und der Fokus auf Qualität ist. Nein, weil der später folgende Flight 3 eigentlich eindrücklich bewies, dass es andere Gebiete gibt, die eindeutig bessere, ja sehr viel überzeugendere Resultate hervorbringen.

RAMPENSÄUE

Einem Grand Prix gleich zog die Verkostung weiter in Richtung «Bolgheri/Maremma». Der schöne Landstrich entlang der Küste war nicht immer Kultur- geschweige denn Rebland. Es ist ein «Weinraum» der mehr oder minder künstlich erzeugt wurde. Bis weit ins 20ste Jahrhundert hinein erstreckten sich in dieser Gegend weitläufig Sümpfe. Krankheiten wie Malaria waren dort «heimisch». Erst in den 1930er Jahren liess die damalige politische Führung «neues Land fürs Volk» schaffen. Die Trockenlegung der Feuchtgebiete brachte zuerst die Agrar- und etwas später die Weinwirtschaft in die Region.

Kein Wunder also, dass auf diesen schweren, lehmige und bis zum Meer reichenden Hügeln und Ebenen eher Merlot eine neue und berechtigte Heimat fand. Emotionslos kann man hier aufgrund der klimatischen wie auch geologischen Bedingungen vom einem neuen und guten «Merlotland» sprechen. Seither haben «Masseto» und andere Vertreter der Traubensorte weltweit für Furore gesorgt. Zurecht? Teilweise. Sicherlich was ihre Daseinsberechtigung angeht. Weniger was die dafür veranschlagten Preise betrifft. Doch, das ist eine andere Geschichte. Mit «Gratta-

macco», «Saffredi», «Giusto di Notri» und «Redigaffi» sind im Flight natürlich nicht alle Richtungen umfassend abgedeckt. Nichtsdestotrotz geben diese Weine einen ordentlichen Querschnitt durch das Gebiet und das Segment. Das Grüppchen war zweigeteilt: Die Leisen und die Lauten. Die stillen Vertreter waren «Grattamacco» und «Giusto di

«Krankheiten wie Malaria waren dort 'heimisch'. Erst in den 1930er Jahren liess die damalige politische Führung 'neues Land fürs Volk' schaffen.»

Notri». Ersterer gewann übrigens die Abstimmung dieses Flights deutlich. «Saffredi» und «Redigaffi» waren im Vergleich eher zu den Verhaltensauffälligen zu zählen. Die Weine dieser Gruppe sind wie Mitglieder von Boygroups: Die die gut singen können, bilden die Basis. Robbie Williams («Saffredi») ist dann die Rampensau und Justin Timberlake («Redigaffi») der Maestro Furioso.

Wie man es dreht und wendet: Toskana hat viel zu bieten und

Potenzial für mehr. Das sagt man vielen Weinregionen nach. Zuweilen klingt dies irgendwie ausgehöhlt und unbedeutend. Im Lande Leonardo da Vincis und der Medicis sind wie überall önologische und kommerzielle Interessen sehr eng beieinander gelagert. Aus diesem Grund wurden schon öfter klassische oder historische Tugenden über Bord geworfen, um das schnelle Geld zu machen. Durch Aufrichtigkeit einzelner, gegen die finanziellen Verlockungen immuner Familien oder Individuen, hat sich der Weinbau in der Toskana stets wieder neu ausgerichtet, des Ballastes entledigt und dadurch einen weiteren Schritt in die richtige Richtung getan. Dies wird wohl über kurz oder lang auch die letzten Zuckungen der «Super-tuscan-Epidemie» ausmerzen.

Was bleibt uns als Genussmenschen und Liebhaber von guter önologischer Handwerksarbeit? Wir verbleiben mit der Gewissheit, und Zuversicht, dass sich mittel- bis langfristig die guten sowie wahren Seiten eines Weingebiets durchsetzen werden und dieses uns Söhne und Tochter im Kleide eines «Saffredi», «Redigaffi», «Camalazione», «Cepparello» oder «Flaccianello» schenken werden. In vino veritas.



VOM FIASCO ZU FLACCIANELLO

CHIANTI CLASSICO Heimatgestade des Sangiovese | Eine Traubensorte die dermassen lange Zeit mit einem so schlechten Ruf behangen war, dass viele Winzer zwischen Siena und Fiesole wohl immer wieder kurz davor standen alle Reben auszureissen. Einige haben dies sogar nachweislich getan. Zum Glück ist dies nicht in der Breite geschehen. Denn aus dem «Fiasco» [welch sprachliche Ironie...], dem Korbflaschenwein von damals, ist etwas entwachsen, das man heute am ehesten mit Purismus, Eleganz, Noblesse und zurückhaltende Finesse beschreiben kann. Die Traubensorte hat – insbesondere im Dunstkreis des Chianti Classico – einen so umwerf-

enden Duft, dass man sich, als Liebhaber wohlriechender und vielschichtiger Weine, ihr fast nicht entziehen kann. Vergleiche mit den grossen Brüdern bzw. Traubensortenkönigen darf man heute durchaus heranziehen. Nebbiolo oder Pinot Noir sind – obwohl in ihrer Ausprägung anders – in der Grundstruktur durchaus vergleichbar. Präzision, tiefe Würzigkeit, eine ausgesprochen feine sowie knackige Frucht und Aristokratie liegen dem Sangiovese inne. Bei Qualitätstropfen aus der Traubensorte ist zudem eine vergleichbare Langlebigkeit wie bei grossen Burgundern oder Piemontesern gegeben. Die Weine des ersten Flights waren allesamt aus 100 Prozent Sangiovese. Die

Herkunftsgemeinden sind einerseits Panzano und andererseits Barberino im Val d'Elsa. Sangiovese aus dieser klassischen und historischen Subregion ist einnehmend fruchtbetont. Dabei ist er eher ein Leisetreter. Zudem gefällt seine florale Aromatik, welche subjektiv gesehen, niemals im Montalcino zufinden ist. Sangiovese ist eine Traubensorte, die die Gegebenheiten des Terroirs perfekt wiedergeben kann. Fazit: Ein Terroirist!

«Nebbiolo oder Pinot Noir sind – obwohl in ihrer Ausprägung anders – in der Grundstruktur durchaus vergleichbar.»



PETRESKO 2010
Le Cinciole (100% Sangiovese)

N: Rote Früchte, Tannenwald, Eukalyptus
G: Sauerkirschen, knirschendes Tannin
WF: 8.5/10.0 [klassische Rasse und Klasse]

Kommenter

Der erste Rotwein des Abends. Der Door-Opener quasi. Das erste Riechen. Die Bestätigung der Erwartungen. Ganz viel Klassik und Klasse sind hier eingeschlossen. In der Nase sind es rote Früchte und Himbeeren die man als erstes riecht. Auf der zweiten Ebene kommen, umwerfende Aromen nach Tannenwald und Eukalyptus. Doch er ist nicht wuchtig. Im Gegenteil: Das Orchester spielt hier leise und mit Bedacht. Als ob es meint, das Kinde erwacht. Tatsächlich hat man das Gefühl der Petresco schlummert vor sich hin. Macht ein Nicken. Am Gaumen kommt er mit schönen und reifen Sauerkirschen und etwas Kohle. Die Säure wie auch das Tannin sind ausgeprägt aber halten sich gut die Waage. Im langen Abgang wärmt er leicht nach. Ein sehr klassischer und toller Beginn.



Petresco 2012
Le Cinciole (100% Sangiovese)

N: Minze, Mokka, Milchschokolade
G: Feigen, Zimt, Sandelholz
WF: 8.5/10.0 [sehr gut]

Kommenter

Zu Beginn des Abends kam unverhofft noch eine Flasche Petresco 2012 die Treppe runter und dann zur Tür reinspazierte. Es war nur fair den Jahrgangsvergleich mit den beiden grossen Brüdern vorzunehmen. Wir haben es nicht bereut. Trotz der kurzer Zeit an der er Luft, signalisierte er deutliche Tendenzen, die in die Richtung der anderen Grossmeister zeigten. In der Nase war nun ein kräftiger und balsamischer Fruchtcocktail mit viel Minze und lebendiger Frische. Da war nichts mehr von vornehmer Zurückhaltung. Am Gaumen schwarze Johannisbeeren und frische reife Feigen. Tannin mit viel Gripp und schöner Säure. Edel und anmutig doch nach wie vor etwas im Schatten. Doch bei diesem deutlichen Preisunterschied darf er das auch sein.



Cepparello 2012
Isole e Olena (100% Sangiovese)

N: Heidelbeere, Brombeer, Holzspäne
G: Lakritz, Schwarzkirschen, Lavendel
WF: 9.5/10.0 [fliegend]

Kommentar

Mit dem ersten Riechen steigt einem der Wahnsinn in die Nase. Man erinnert sich an die erste Liebe, den samtigen Hals des Mädchens, ihr Parfüm... Man[n] ist paralisiert. Genau. So ergeht es einem beim Riechtest des Cepparello 2012. Es ist schlicht grandios was hier gebündelt vor einem funkelt. In der Nase krasse Fruchtfülle an dunklen und samtigen Aromen. Beeren, Schwarzkirschen, eine Spur Holzspäne und viele balsamische Töne. Verdammte, ist das tolle Nasenpetting! Am Gaumen setzt sich der Eindruck fort: Lavendel, Lakritz sowie die grössten und dicksten Kirschen die man sich vorstellen kann. Trotz allem ganz viel Eleganz und Struktur. Das Tannin und die Säure sind edel und zurechtgebürstet. Nichts steht ab. Alles ist in Reihe und Glied sowie dicht verpackt. Und wenn man denkt, es könnte nicht besser kommen, dann kommt es erst Recht noch besser...



Flaccianello 2012
Fontodi (100% Sangiovese)

N: Mineralität, nasse Steine, Asphalt, Kohle
G: Kräftiges Tannin, Boysenbeeren, Brombeere
WF: 9.5/10.0 [affegeil!!!!]

Kommentar

Wäre der Cepparello die «Venus», so wäre Flaccianello der «Mars»! Ein anderer Wein. Geradezu eine andere Galaxie. Dies ist nicht wertend sondern lediglich bildlich vergleichend gemeint. Im wahrsten Sinne des Wortes: Strahlende Mineralität! Grafitnoten und nasser Asphalt nach einem Sommergewitter sind das Erste mit dem er sich ankündigt. Omas Heidelbeerkonfitüre folgt auf dem Fuss. Obwohl das nach «Bombe» klingt, ist es schiere balancierte Schmalspurtiefenpower mit der man es hier zu tun hat. Am Gaumen recht ausgeprägtes und kräftiges Tannin, das wohl an grobe Körperverletzung grenzen würde, wäre da nicht das perfekt stützende Säuregerüst. Im ersten UG dann noch das eine oder andere Boysen- oder Brombeerchen. Man kann diesen wunderbar geschmeidigen und wahrhaftig grossen Italiener nur besingen und voller Inbrunst lieben.

KARMA CHAMELEON

CHIANTI BLENDS | Geographisch bewegen sich die Weine im Flight II exakt in der gleichen Region wie bei der ersten Gruppierung. Im Chianti-Gebiet wurde vor nun bald 50 Jahren damit begonnen internationale Rebsorten zu kultivieren. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot oder Cabernet Franc fanden in der Toskana eine neue Heimat. Weit weg von Frankreich und Bordeaux. Die Entwicklung und Produktion von so genannten «Super-tuscans» bewegte sich – aus subjektiver Sicht – vor 20 Jahren noch einigermassen in

geordneten Bahnen. Die produzierenden Weingüter konnten teilweise durchaus mit ihrem Bordeaux-Blends überzeugen. Doch heute ist die Idee der Supertoskaner komplett fürs Marketing aufgegeben worden. Jede Plörre in der ein wenig mehr als einheimische Traubensorten rumschwimmen, werden als solche bezeichnet und führten das «Label» ad absurdum. Das Wenigste daran ist wirklich «Super» und praktisch nichts darin ist wirklich «Tuscan». Die verkosteten Weine hatten in der grossen Mehrheit eine absolute Daseinsberechtig-

ung und wussten gut zu gefallen. Doch irgendwie fehlte ihnen in der Summe die klare Richtung und Präzision. Teilweise waren sie «unbestimmt», «flatterhaft» und «camouflage».

«Das Wenigste daran ist wirklich 'Super' und praktisch nichts darin ist wirklich 'Tuscan'.»



Camalaione 2010 Le Cinciole

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah

N: Zypressen, Zedernholz, Teer, weisser Pfeffer
G: Blaue/dunkle Beeren
WF: 9.0 [einfach sehr sehr gut!]

Kommentar

Ein Wein der nichts muss, vieles kann und einiges tut! Das Weingut einer Römer Familie ist mit 45'000 Flaschen wahrlich zu den «Garagen» unter den Weingütern zu zählen. Ein gut ausgebauter und luxuriöser Autoeinsteckplatz allerdings. Der Camalaione ist ein gelungener und frischer Bordeaux-Blend. Von diesem Tropfen existieren pro Jahr maximal 250 Kistchen. Will man eine davon bekommen, muss man sich also sputen und vielleicht sogar die richtigen Leute kennen. Doch es ist nicht nur die Menge die einen zur Eile rät. Es ist die Qualität dieses Weins. In der Nase Zypressen- und Zedernaromen. Feiner weisser Pfeffer sowie Noten von Schwarztee und Teer mischen auch kräftig mit. Am Gaumen spielt die knackige Säure die erste Geige. Langkettige und ebenso ausdauernde Tannine gesellen sich zum wohligh dunkelbeerigem Abgang. I love you...Night Camalaione!



Sammarco 2011 Castello dei Rampolla

90% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Merlot

N: Leder, Sattel, Stall, Zwetschgen
G: Rauch, Kohle, gebrannte Heidelbeerkonfitüre
WF: 8.0/10.0 [gut, wird mit der Zeit sicher besser]

Kommentar

Schwierige Entscheidung. Kein ganz einfacher Tropfen dieser Castello die Rampolla. Rundherum herrscht fröhliches «Fruchteinander» und was tut Sammarco? Er macht einen auf unnahbar, männlich und kräftig geerdet. In der Vierergruppe wirkte er so wie der eine Junge, der in der Disco zwar einen auf Obermacker macht, aber dann doch keine der Ladies anspricht und schlussendlich auch ganz alleine nach Hause gehen muss. Dabei bräuchte er vielleicht nur etwas Zeit, Verständnis und Zuspruch. In der Nase deutliche Noten nach weichem Leder einer Satteltasche, Heu und etwas Stall. Darunter verbirgt er dann seine sanfte und pflaumige Seite. Am Gaumen eine ähnliche Dramaturgie: Etwas Rauch und Kohle zur Untermalung seiner Männlichkeit. Doch auch da findet man dann süssliche Heidelbeerkonfitüre im Hintergrund. Sammarco: Harte Schale, weicher Kern.



Geremia 2012 Rocca di Montegrossi

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

N: Lavendel, Grafit, Gewürze
G: Dunkle Beeren, Lakritz, kräftiges Tannin
WF: 8.5/10.0 [gut bis sehr gut]

Kommentar

Nachdem der Wein kürzlich den Weg über unsere Gaumen fand, bekam er hier die nochmalige Chance sich unter seinesgleichen zu präsentieren und duellieren. Er machte dies ganz gut. Zu keinem Zeitpunkt merkte man, dass der Geremia teilweise fast nur die Hälfte des teuersten Weins im Flight kostete. In der Nase die bekannte Dunkelheit. Ummantelt von viel Grafit und Lakritz. Unter dem ersten Duftteppich verbargen sich jedoch ebenfalls Aromen nach Sägemehl und getrockneten Gewürzen und Gräsern. Am Gaumen das zu erwartende eher strengere Tannin in Verbindung mit Merlot-Weichheit und schöner frischer Säure. Im langen Abgang neigt er leider etwas stark auszutrocknen. Auch dies ist für den Jahrgang beim Geremia bereits ein bekanntes Muster. Das Finale ist lang und geprägt von Schwarzteearomen und einem Hauch Espresso. *Geremia, komm bald wieda.*



La Ricolma 2012 San Giusto a Rentennano

100% Merlot

N: Blutorangen, Zartbitterschokolade, präzise
G: Leder, Stall, kräftiges und sprödes Tannin
WF: 8.5 [gut bis sehr gut]

Kommentar

An dem Tropfen schieden sich die Geister. Ist er einfach ein guter bis sehr guter Wein oder ist der schon oxidiert? Eine zugegebenermassen weite Diskrepanz in der subjektiven Wahrnehmung. Doch alles der Reihe nach. Der einzige 100% Merlot in der Runde. Ungewöhnlich strahlende Präzision in der Nase. Blutorangen und Zartbitterschokolade eröffneten den Reigen. Präzises Fruchtbukett ohne das [vielfach] übliche Merlot-Schnickschnack. Am Gaumen dann leichte Ledernoten und etwas Stall. Dazu gesellte sich etwas sprödes sowie pelziges Tannin. Der Abgang ist dann jedoch lang und intensiv sowie ziemlich elegant. Irgendwie ein Chamäleon. Mag sein, dass er sich jedem anders zeigt. In der Gruppe gab es die Meinung, er sei oxidiert. Diese wurde von der Mehrheit keinesfalls geteilt und wurde freundlich aber bestimmt ignoriert.

VON PORNOSTARS UND AUSSERIRDISCHEN

BOLGHERI UND MAREMMA CRUS Das toskanische Küstenland | Bekannt geworden wurde der Landstrich zwischen Livorno und Suvereto zur Hauptsache durch die beiden berühmtesten Vertreter: Sassicaia und Ornellaia. Sie sind die zwei Ideologie-Gestirne der Region Bolgheri. Das etwas ältere Weingut San Guido produziert eher fein gewobene, subtile und verführerische Wein-Gentleman. Vor Ort ist der Auftritt des Pioniers absolut stimmig und im Einklang mit seinen Tropfen. Es wird nicht geklotzt und geprotzt. Die Weine sind die Stars. Auf der anderen Seite der Galaxie:

Ornellaia. Der riesig wirkende Bau, die durchstrukturierte Organisation, der kolossale Keller: Alles ist gigantisch! Die Weine sind eher üppig, dicht und international. Im den vergangenen 30-40 Jahren sind in der Region Weingüter regelrecht wie Pilze aus dem Boden geschossen. Ableger grosser Winzerfamilien, Projekte vermögender Investmentbanker Wirtschaftsgrössen sowie Popstars oder auch kleinere Kellereien die sich von Obst- und Gemüse- hin zu Weinbaubetrieben entwickelten. Interessanterweise sind viele der Weingüter der maritimen Region eher

zur «ornellaischen Galaxieseite» zu zählen. Die Mehrheit ist auf Kraft, Dichte, Konzentration, Farbe und Volumen getrimmt. Die wenigsten muss man suchen oder entdecken. Die meisten erschlagen den Geniesser durch ihre schiere Präsenz bereits nach einem Glas. Trinkfluss ist anders. Es sind Tropfen die sich in einer Transcendence-Dimension zwischen Pamela Anderson und Marcell Mastroianni befinden.

«Sassicaia und Ornellaia. Sie sind die zwei Ideologie-Gestirne der Region Bolgheri.»



Grattamacco Superiore, 2012 Podere Grattamacco

65% CS, 20% Merlot, 15% Sangiovese

N: Nadelhölzer, Harz, Minze, Cassis
G: Kaffee, Backpflaumen, Trockenfeigen
WF: 9.0+/10.0 [aussergewöhnlich]

Kommentar

Grattamacco ist wie ein Münzwurf. Von Jahrgang zu Jahrgang kann er mal eher auf der frischen oder aber absolut auf der erdigen Seite sein. Es ist eine Hassliebe die man zu diesem Wein haben kann. Der Jahrgang 2012 ist wiederum auf der favorisierten Seite der Macht gelandet. In der Nase strahlende Frische die auf vielen verschiedenen Nadelhölzern und Rosmarin ruht. Kämpft man sich durch dieses Dickicht mal durch, entdeckt man durchaus auch noch Johannisbeeren und Cassis. Am Gaumen wunderschöne Kaffee- sowie Feigen- und Pflaumenaromen. Ein wahrlich gewaltiger Wein mit aussergewöhnlicher Struktur und viel aristokratischer Eleganz. Der Tropfen wird in ein paar Jahren ein richtig grosser Macker. Sowas wie ein «greater macco»!

Saffredi 2013 Le Pupille

60% CS, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

N: Tropenholz, Vanille, dicht aromatisiert
G: Mon Cheri, Schokoladenpralinen, süsslich
WF: 9.5/10.0 [potent und knüppeldick]

Kommentar

Saffredi gibt es einfach nur sagenhaft gut. Elisabetta Geppetti scheint irgendwo eine Zauberformel zu haben, um aus beinahe jedem Jahrgang einen unglaublich guten und geilen Wein gedeihen zu lassen. Dies ist vielleicht auch der Punkt, weshalb man etwas ungläubig ist. Was macht den Saffredi stets so verdammt gut? Er ist immer unheimlich «approachable», nie ablehnend und geht auf viele Wünsche, die man an einen tollen Wein hat, stets ein. Ein Heiliger, dieser «Santo Saffredi». Andersherum ist der Tropfen aber auch ein Rockstar der stets die Sau rauslässt sowie immer auffällt. Der lässt sich nichts sagen und baut sich immer zur noch grösseren Statur vor einem auf, als man es für möglich gehalten hat. Tja, Saulus und Paulus oder Santo Saffredi und Rocco Siffredi zugleich.



Giusto di Notri 2012 Tua Rita

60% CS, 30% Merlot, 10% CF

N: Peperoni, weisser Pfeffer, Kräuter
G: Mokka, Schwarzttee, Blaubeeren
WF: 9.0/10.0 [Giusta, machs nochmal]

Kommentar

Mit der Aussicht auf einen Redigaffi verschwindet Giusto di Notri wohl öfter unter dem Radar vieler Weinliebhaber. Eigentlich völlig zu unrecht. Einerseits ist der grosse Bruder so komplett anders, dass ein Vergleich grundsätzlich nicht opportun erscheint. Andererseits ist die kleine «Schwester Giusta» selbst so unabhängig und eigenständig geraten, dass sie für sich selbst gut einsteht kann. Klassische «Bruder-Schwester-Beziehung» also. In der Nase spielt grosse Würzigkeit nach verschiedenen getrockneten Kräutern und Gewürzen die Hauptrolle. In zweiter Linie typisches Peperoniaroma und Brombeeren. Am Gaumen folgt grosse Eleganz, Weichheit aller Komponenten und irgendwie Weiblichkeit. «Giusta» ist sehr offen, ja geradezu zugänglich, wollig-weich mit einer süssen warmen Mitte. Trotz allem ist sie nicht üppig ausgestattet. Wohlproportionierte und definierte Muskeln würde man in einem Fitnesscenter sagen.

Redigaffi 2013 Tua Rita

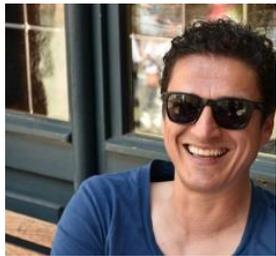
100% Merlot

N: Peperoni, Tabak, extreme Würzigkeit
G: 1 000 Aromen, Eleganz, Dichte, Kaffeeabgang
WF: 10.0/10.0 [das ist ein GÖTTERTUNK!]

Kommentar

Ist es Frische? Ist es Mineralität? Ist es ausgefallene exotische Fruchtfülle? Ist es gar ein ausserirdischer Duft der hier über den Boden und die Wurzeln an die Oberfläche getragen wird? Vom Meteor «Redigaffi» der vor Jahrmillionen auf die Erde fiel und sich nun unterhalb des «Monte Peloso» auf dem Gebiet von Tua Rita befindet? Alles scheint möglich. Jedes Schwenken des Glases ist ein Drehen am Glücksrad der Aromen. Viel anmutige Würzigkeit mit edlen Anklängen nach Tabak, rote Spitzpeperoni und viele Gräser und Gewürze. Zimt, Anis und Minze geben ihm die herrliche Frische. Am Gaumen erinnert er in der Art an einen kürzlich verkosteten «Grange» von Penfolds: Ein Tropfen – tausend Eindrücke. Er IST und kann ALLES. Das Überzeugendste ist die schier endlose Eleganz die der Redigaffi, trotz der Dichte und Aromenvielfalt in jedem seiner Eindrücke bzw. seiner DNA trägt. Redigaffi einmal trinken und sterben.



<p>Bezugsquelle</p>	<p>Alle verkosteten Weine findet man im Sortiment von Denz Weine, Buckhauerstrasse 28, 8048 Zürich.</p> <p>Internet http://www.denzweine.ch/ http://www.vignobles-silvio-denz.com/</p> <p>Facebook https://www.facebook.com/denzweine/?fref=ts</p> <p>Bilder Bilder der Weine wurden freundlicherweise von Denz Weine zur Verfügung gestellt. Bilder der Verkostung by Raffaele Cannistrà – Thanks man!</p> <p style="text-align: right;">DENZWEINE</p>		
 <p>Was wir tun, lieben wir. Wir sind unabhängig. Geschmack ist individuell.</p>	<p>Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.</p> <p>Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.</p> <p>Internet: www.weinfanatic.ch  <small>find us on Facebook</small> Unsere Angebote und Dienstleistungen: http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/</p>		
<p>weinfanatic & Friends</p>	<p>Das Verkostungsteam präsentierte sich äusserst heterogen. Liebhaber, Kenner, Analytiker, Geniesser, Fanatiker, Besessene, Italiener, Jäger und Sammler kamen zusammen. Das alles gilt natürlich auch in der weiblichen Form. Die meisten Teilnehmer kannten sich vor der Degustation nicht. Dies führte wohl positiv zur Grundstimmung und zu anregenden, lebendigen, lustigen und auch ernststen Diskussionen und Debatten bei Über Wein. Aber auch über vieles andere mehr...</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Christian Wagner Thomas Gromann Denise Geiger Sonja Geissler René Weber Amir Ali Raffaele Cannistra Marco Huber Reto Caviezel Thomas Ruckstuhl Philipp Uehlinger Mladen Tomic</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Weinprofi und Sommelier mit Schmääh Romanus Contis – lateinisch für Sprachgenie und Wein-Connoisseur Bei ihr kommt zusammen was zusammengehört – Wein und Essen Jederzeit muss man bei ihr mit einer «Out-of-Office-Meldung» rechnen Geniesser, Analyst und Heimweh-Napaist Das war vielleicht ein «Surprise», als wir feststellten, dass Amir uns nicht vergessen hatte Sein linker Fuss: Spanien Sein rechter Fuss: Italien Seine Mitte: KTM Aktien, Gold, Weihrauch, Myrrhe und Weine sind sein Ding Bei Weinen und Musik ist er eine Trüffelsau – Er findet Sachen die niemand kennt Seine sorgenvolle Mimik und sein Austria-Wein-Fetisch sind legendär Orientalische Esskultur und Begegnungsplattformen* sind sein Metier Ein Fanatiker</p> </td> </tr> </table> <p>*Nein, nicht Tinder! Nein!</p>	<p>Christian Wagner Thomas Gromann Denise Geiger Sonja Geissler René Weber Amir Ali Raffaele Cannistra Marco Huber Reto Caviezel Thomas Ruckstuhl Philipp Uehlinger Mladen Tomic</p>	<p>Weinprofi und Sommelier mit Schmääh Romanus Contis – lateinisch für Sprachgenie und Wein-Connoisseur Bei ihr kommt zusammen was zusammengehört – Wein und Essen Jederzeit muss man bei ihr mit einer «Out-of-Office-Meldung» rechnen Geniesser, Analyst und Heimweh-Napaist Das war vielleicht ein «Surprise», als wir feststellten, dass Amir uns nicht vergessen hatte Sein linker Fuss: Spanien Sein rechter Fuss: Italien Seine Mitte: KTM Aktien, Gold, Weihrauch, Myrrhe und Weine sind sein Ding Bei Weinen und Musik ist er eine Trüffelsau – Er findet Sachen die niemand kennt Seine sorgenvolle Mimik und sein Austria-Wein-Fetisch sind legendär Orientalische Esskultur und Begegnungsplattformen* sind sein Metier Ein Fanatiker</p>
<p>Christian Wagner Thomas Gromann Denise Geiger Sonja Geissler René Weber Amir Ali Raffaele Cannistra Marco Huber Reto Caviezel Thomas Ruckstuhl Philipp Uehlinger Mladen Tomic</p>	<p>Weinprofi und Sommelier mit Schmääh Romanus Contis – lateinisch für Sprachgenie und Wein-Connoisseur Bei ihr kommt zusammen was zusammengehört – Wein und Essen Jederzeit muss man bei ihr mit einer «Out-of-Office-Meldung» rechnen Geniesser, Analyst und Heimweh-Napaist Das war vielleicht ein «Surprise», als wir feststellten, dass Amir uns nicht vergessen hatte Sein linker Fuss: Spanien Sein rechter Fuss: Italien Seine Mitte: KTM Aktien, Gold, Weihrauch, Myrrhe und Weine sind sein Ding Bei Weinen und Musik ist er eine Trüffelsau – Er findet Sachen die niemand kennt Seine sorgenvolle Mimik und sein Austria-Wein-Fetisch sind legendär Orientalische Esskultur und Begegnungsplattformen* sind sein Metier Ein Fanatiker</p>		
<p>Verkostungs- und Benotungsmodus</p>	<p>Die Weine wurden in 4er Flights blind und in Begleitung des Abendessens verkostet. Die Degustation wurde eröffnet von «Sangiovese». Weiter folgten «Chianti Blends» und «Bolgheri/Maremma Crus». Bei jedem Flight wurde über die Ränge 1 – 4 abgestimmt. Dies wurde im Text auch so wiedergegeben. Die Verkostungsnotizen der Weine und die daraus abgeleitete jeweilige Punktwertung, basiert auf der subjektiven Empfindung des Schreibenden. Die «allgemeine» Rangvergabe der Gruppe und die «Bewertungsrangliste» des Schreibenden weichen nur unwesentlich von einander ab.</p>		
<p>Danksagung</p>	<p>Das Verkostungsteam und weinfanatic bedanken sich herzlich für die zur Verfügung gestellten Preziosen durch Denz Weine sowie das Vertrauen. Ein grosser Dank gebührt dem Restaurant «zum Alten Löwen» in Zürich für das tolle Essen und den unglaublich zuvorkommenden sowie umsichtigen Service. Waren doch am Verkostungstisch sehr viele Gläser und zahlreiche verschiedene Charaktere versammelt.</p> <p>Weiterer Dank gebührt René Weber für den Ornellaia 2011 und Philipp Uehlinger für die Weissweine. Zudem allen Fanatikern und Freunden die diesen Anlass zu dem machten was er war: GEIL!</p>		
<p>Zum Autor</p>	<p>Vibrierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben.</p> <p>Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen.</p> <p>Sein önologisches Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss. Ein Fanatiker.</p> 		
<p>Copyright</p>	<p>Das vorliegende Dokument und die darin enthaltenen Texte sind Eigentum von weinfanatic. In Absprache mit weinfanatic kann das Gesamtdokument oder können Teile davon weiterverwendet werden. Nussbaumen, 16. Januar 2017</p>		