



CHE BELLO... **TIGNANELLO** | VERTIKALE 2008 - 2014

by weinfanatic



«NIGHT OF 49...»

Tignanello ist ein Lagen- und Lagerwein. Um genau zu sein, gibt es zwei Lager. Die eine Seite schreit gen Himmel: «Tignanello trinken und sterben!». Aus der anderen Ecke vernimmt man den verbitterten Satz: «So einem gemachten Shit will ich nicht saufen!». Ohne mal eine eigene Untersuchung gemacht zu haben, kann man ja eigentlich unmöglich mitreden. Fand ich. Es fanden sich auch andere. Was wir auf dieser kurzen italienischen Vertikale entdeckten, war und ist ein Ausnahmekönner.

Zur genannten ersteren Sorte von Weingenießern gehört der Weintrupp «Chevaliers des Vins». Vor allem die Liebe von Chevaliers «R» zu Tignanello, brachte uns in die schöne Situation, die Zeitspanne 2008 – 2014 dieses sehr bekannten Weins zu verkosten.

Natürlich: Es ist der älteste «Super-tuscan» den es gibt. Ebenfalls offensichtlich ist, dass er gehyped, kopiert und überverkauft wird. «So what?!» haben wir uns gesagt! Einmal muss sich jemand dieser undankbaren Aufgabe annehmen

und die Qualität gründlich ausloten.

ADAM – DER URVATER

Die Familie Antinori, welche bereits seit 27 Generationen in verschiedenen Gegenden Italiens Wein produziert, ist die Besitzerin dieses «Grand Crus». Tignanello wurde erstmals 1971 abgefüllt. Damit ist er der Urvater einer eigenen «Spitzenkaste» italienischer Weine: Der Supertoskaner. Was den Tignanello bereits damals einzigartig machte, war die Tatsache, dass Marchese Piero Antinori erstmals der toskanischen Ursorte Sangiovese weitere internationale Trauben beimischte. Als ob es nicht genug der Frevelei gewesen wäre, liess er den Wein in – für damalige Verhältnisse – blasphemisch kleinen Fässern vergären: Den Barriques. Bevor die Vermählung der beiden Cabernets [Franc und Sauvignon] mit dem Sangiovese stattfindet, werden die Rebsorten etwas mehr als ein Jahr einzeln angebaut. Nach der Assemblage darf der Jungspund nochmals ein paar Monate seine Gliedmassen bzw. Einzelteile in neuen und gebrauchten 225 Liter

fassenden Barrique verweben. Im nun 49. Jahr sind immer noch weit mehr als 50% Sangiovese in diesem Kunstwerk verbaut.

NEIDER, NEIDER, AUFSCHEIDER

Waren es zu Beginn der Erfolgsstory «Tignanello» noch der Nonno und lokale Zweifler die Piero Antinori von seinem Weg abzubringen versuchten, sind es heute renommierte und internationale Weinkritiker, -kenner und -geniesser die dem Wein allzu oft Grösse absprechen. Weshalb? Es ist vermutlich die Preisgestaltung, der Erfolg und zuletzt wohl die Konstanz, die den Wein für einige Leute zum Hassobjekt macht. Natürlich war der Preis für eine Flasche der ersten Jahrgänge im Vergleich zu heute ein Schnäppchen.

«Es ist vermutlich die Preisgestaltung, der Erfolg und zuletzt wohl die Konstanz, die den Wein für einige Leute zum Hassobjekt macht.»

Aber kostete ein Cos d'Estournel vor ein paar Jahrzehnten nicht auch lediglich eine handvoll Scheinchen? Dass für einen Tignanello vor 30 Jahren lediglich ein Bruchteil des heutigen Preises auf den Tisch gelegt werden musste, ist dem Marktgesetz von Angebot und Nachfrage geschuldet. Wollen alle diese toskanische Essenz trinken, leidet die Verfügbarkeit. Damit steigt der Preis... liebe Schwänzer des Ökonomievertrichts. Dass sich seine bereits damals gute Qualität im Einklang mit dem Preis ebenfalls verfünffachen sollte, kann nur ein unlogischer Gedankengang mancher «Weinmissverstehers» sein.

Der Erfolg Tignanellos ist wohl darauf zurückzuführen, dass er von Beginn weg ein grossartiger Tropfen war und internationale Anerkennung bekam. Vermutlich gibt es keinen anderen Wein der in dem Maße legal oder illegal kopiert wird. Dass nun heute seine Hasser ihm Grösse absprechen, hat wohl eher damit zu tun, dass sich dieses flüssige Luxusgut eine einigermaßen intakte Verfügbarkeit für die Masse erhalten hat. Andere wären schon längst abgehoben...

«Oder, wann konnte sich ein Normalo das letzte Mal ein Glas Châteaux Margaux genehmigen? Eben!»

Für € 60 oder rund CHF 70 lässt sich ein feiner, edler, ja aristokratischer Tignanello kaufen. Oder anders gefragt: Wann konnte sich ein Normalo das letzte Mal ein Glas Châteaux Margaux genehmigen? Eben!

KONSTANZ? EIN EIERTANZ.

Von den bisherigen 46 auf dem Markt erhältlichen Jahrgängen standen uns 2008 bis 2014 zur Beurteilung zur Verfügung. Doch, das genügte, um erstaunt die qualitative Konstanz zu bestätigen. Diese ist in unseren Augen eines der wichtigsten Merkmale gross-

artiger Weine. Viele Winzer sind «Manager» der Natur. Damit sind sie den «Gezeiten des Wetters» ausgeliefert. Natürlich sind Witterungsbedingungen ein wichtiges Element wovon die Weinqualität abhängt. Es gibt aber Unternehmen [gute Retailer/Detailhändler zum Beispiel] und Winzer die ihre Leistung auch unter miesen Umständen erbringen. Sie passen sich an. Optimieren ihr Marketing oder gehen besser auf Kunden ein. Winzer dünnen die Ernte aus, um trotz widrigen Umständen eine anständige Qualität in die Flasche zu bekommen.

TIGNANELLO – CHE BELLO

Ein Tignanello ist ein Luxusprodukt. Man bezahlt für die Marke, das Renommee und auch für die Qualität. Mit Ausnahme des «schlafenden» Jahrgangs 2009, überzeugten uns durchwegs alle Tropfen.

Der Wein hat eine eigene erhabene Wesensart. Auch wenn die Jahrgänge in sich unterschiedlich ausfielen und in der Reife natürlich Abstände aufwiesen, hatten wir das beruhigende Gefühl immer einen Wein des gleichen Absenders zu verkosten. Was möglicherweise erstmal

langweilig klingen mag, ist jedoch ganz grosses «önologische Kino».

Zumeist sind es Regionen, das Terroir oder die Rebsorte, die den Weinen ihren Stempel aufdrücken. In eher seltenen Fällen sind es Weingüter oder Winzer, welche ihre Handschrift ihren Weinen oder im perfekten Fall einzelnen Tropfen weitergeben.

Das scheint uns die wahre Kunst bei Tignanello zu sein. Man kann ihn getrost – wie Chevalier «R» – jahrein, jahraus blind kaufen und in den Keller stellen. Am besten vergisst man ihn zumindest die ersten fünf Jahre. Was er dann offenbart, ist fast immer eine sehr gute bis grandiose Leistung.

«Man kann ihn getrost – wie Chevalier «R» – jahrein, jahraus blind kaufen und in den Keller stellen. Am besten vergisst man ihn zumindest die ersten fünf Jahre.»





Lägerebräu, Barleywine

N: Honig, Malz, Vanille
G: Cremig, Hopfen, feine Hefe
WF: 8.5 | 10.0 [welch ein Bier!]

Als quasi «Door Opener» machte zuerst ein Getränk die Runde, dass in einem Chardonnay-Barrrique ausgebaut wurde. Kein Wein. Ein Bier. Dieses wurde in einem einmalig gebrauchten Chardonnay Barrique während mehreren Monaten ausgebaut. Toll war's. Voluminös und cremig schöne Malzigkeit, etwas Honig, herbe Noten nach Hopfen und Hefe. Doch auch «weinige» Aromen waren zu erahnen. Ein toller und ungewohnter Beginn einer Weinverkostung.

Jahrgang 2008

N: Herzkirsche, Heidelbeere, Grafit
G: Kraftvoll, schöne Säure, Tee
WF: 9.5 | 10.0 [just the best!]

Der in der Verkostungsserie [natürlich] gereifteste Wein. Doch auch ganz generell wirkte er in sich als der rundeste und abgeschlossendste Tropfen. Sehr viele edle Noten die eher ins dunkle Spektrum zu verorten sind. Dazu ist er sehr reichhaltig und saftig, was wohl den perfekten Tanninen und der nach wie vor lebendigen Säure zu verdanken ist. Ein der jetzt schon schlicht perfekt ist, aber seinen Zenit wohl erst in etwa 5-10 Jahren definitiv finden wird. Grandios.

Jahrgang 2009

N: Stall, Eukalyptus, Minze
G: Rotbeerig, helles Leder, frisch
WF: 8.5 [der Schläfer?]

Nach dem vollmundigem 2008er zeigte sich der 2009er geradezu filigran. In der Nase ist er unglaublich zurückhaltend und fast schon scheu. Man musste sich nasal richtiggehend ins Glas hängen lassen, um überhaupt etwas zu vernehmen. Am Gaumen folgt viel Schüchternheit, Gradlinigkeit und Präzision. Zunächst waren wir etwas verunsichert. Handelt es sich hierbei doch um einen ungewohnt präzisen und rotfruchtigen Tignanello.

Jahrgang 2010

N: Bleistift, Schiefer, Schokolade
G: Balanciert, präsenre Säure
WF: 9.0+ | 10.0 [das wird gross!]

Ein sehr jugendlicher und kräftiger Charmeur. Kurz nach dem Einschenken noch mit kräftigen stalligen und animalischen Aromen. Diese dünnnten nach und nach aus. Spätestens ab der zweiten Verkostungsrunde war er «sauber». Danach folgte pure Eleganz und Klasse. Dadurch, dass er so jung wirkte und teilweise seine Babyopulenz zeigte, ist ein höhere Bewertung nicht möglich. Jedoch hat der 2010er wohl noch ein sehr langes Leben vor sich.

Jahrgang 2011

N: Sauerkirschen, feuerig, rot
G: Balance, Frische, perfekte Säure
WF: 9.5 | 10.0 [Eleganz und Länge]

Zuerst kam mir der Tropfen ganz untypisch vor. Absolut rotfruchtig und voller Sauerkirschen. Auch waren zunächst klare Assoziationen zum 2009er da. Doch im Vergleich dazu hatte der 2011er eindeutig mehr Tiefe, die erst nach und nach entdeckt werden musste. Sangiovese hat ja diese Eigenart, dass er sich unter Umständen zwischen dem 5 und 10 Geburtstag mal hinlegt und nix von einem wissen will. Am Schluss war der 2011er dann doch da und schlicht überwältigend.

Jahrgang 2012

N: Harz, Tannennadeln, Zimt
G: Soft, weiches Tannin, offen
WF: 9.0 | 10.0 [toller Wein!]

Beim ersten Durchgang war dieser Wein mein absoluter Favorit. Satte und auffällige Frische in der Nase. Harz, Tannenzapfen und Zimt riefen diese sehr eindeutig hervor. Am Gaumen umarmt er einen dann richtiggehend. Da ist unglaublich viel Offenherzigkeit und Weichheit. Man hat das Gefühl das der Tropfen derzeit genau seine Mitte gefunden hat. Entsprechend könne man ihn gleich in Hektolitern runterstürzen. Viel Finesse und Kraft sowie eine feine und seidige Textur vereinen sich hier!

Jahrgang 2013

N: Robust, stoffig, Zeder, Kaffee
G: Tabak, kräftige Gerbstoffe
WF: 9.0 | 10.0 [Bellezza]

Ein junger und damit ziemlich stoffiger Vertreter seiner Gilde. Dadurch wirkt er im Vergleich leicht burschikos innerhalb der Runde. Kaffee und Tabak dominieren das Riechspektrum. Dahinter verbirgt sich ein feiner frischer Zedernduft. Am Gaumen noch sehr junge und stramme Gerbstoffe. Die Säure ist taktvoll und absolut im Vordergrund. Im Abgang zeigt er eindeutig sein Potenzial mit schönen teeigen Heidelbeeraromen. Der wird geil. Braucht aber noch lange...

Jahrgang 2014

N: Schwerztee, Vanille, Pfeffer
G: Zwetschgen, Minze, sehr glatt
WF: 9.5 | 10.0 [young Ronaldo!]

Der jüngste und frischeste im Bunde. Dadurch extrem einnehmende und frische Nase. Dicht, düster und tief wirkt er. Alle paar Minuten änderte er sein Wesen und zeigte, was sich hier wohl mit der Reife für ein Aromenfirmament auftun wird. Natürlich ist er derzeit in seiner primären Babyphase. Doch alles scheint jetzt schon an seinem Platz. Beim besten Willen kann man sich hier nicht vorstellen, dass jemand diesen jetzt schon grandiosen Wein nicht gut findet.



weinfanatic

Was wir tun, lieben wir.
Wir sind unabhängig.
Geschmack ist individuell.

Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.

Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Internet: www.weinfanatic.ch



Unsere Dienstleistungen: <http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/>

weinfanatic & Chevaliers des Vins

Der Verein «Chevaliers des Vins» besteht aus sechs Mitgliedern. Der Zweck des Vereins ist die Teilung gemeinsamer Erfahrungen im Bereich Wein, Weinreisen, Degustationen und weiterer wichtiger Lebensmomente. Der Verein konstituierte sich in der heutigen Zusammensetzung im letzten Millennium (1999).

Chevalier B | B wie Bordeaux und Burgund. Genau dies ist die royale Weinabfolge für Chevalier B. Der König des Weins lebt also in Aquitanien und die Königin in sicherer Distanz auf dem Lande. Die Geschichte lehrt uns aber, dass viele vom Thron gestossen werden können – und auch sollen! Als önologischer Slackliner findet Chevalier B die Weinwelt zu vielfältig, zu schön und zu interessant, um sich nur auf zwei Regionen, geschweige denn nur einen Kontinent zu versteifen. Ab und an darf für ihn ein Wein auch B wie «bold» – also richtig fett – sein und Erinnerungen an die gute alte Waldfruchtkonfitüre aus Omas Zeiten heraufbeschwören.

R wie Rotwein, Rasse und Ribera del Duero. Damit hat man schon ein ziemlich präzises und scharfes Bild von **Chevalier R** gezeichnet. Er liebt es, die Kraft ausdrucksstarker Weine zu spüren und diese im privaten Rahmen gekonnt mit kulinarischen Genüssen zu verbinden. Trotz seiner grossen Vorliebe für heimatliche Gefilde von der iberischen Halbinsel und dem Stiefelstaat im Süden Europas macht er es wie seine wohlbekanntesten Vorfahren Kolumbus, Cortez oder Vespucci: Stück um Stück erobert und erforscht er die Welt und findet des Öfteren grossen Gefallen an «globaler Önologie». Doch auch feinen und präzisen Stöfchen und Säftchen ist er nicht abgeneigt. Ab und zu erwischt man ihn – in vermeintlich unbeobachteten Momenten – wie er sich leichten und filigranen Pinots zuwendet und es geniesst, sich ganz von der sanften, emotionalen und weichen Seite zu zeigen.

Chevalier H | Er gilt als Schöngest innerhalb der Herde. Er sucht sich sein Umfeld und die Dinge seines Lebens mit Bedacht und Sorgfalt aus. Trotz seines analytischen Vorgehens – was er niemals zugeben würde – wird er manchmal in Sachen Wein trotzdem von Emotionen überwältigt. Dann lehnt er sich zurück, schnalzt mit der Zunge und bestätigt seinen Befund mit Euphorie. Man kann nicht richtig sagen, wo Chevalier H sein önologisches Zentrum, seine Vorlieben oder an wen er sein Herz verloren hat. Es ist gut eingeschlossen wie in einem Bankschliessfach. Dies ist aber auch nicht so wichtig. Denn seine Stärke liegt darin, dass er stets offen gegenüber Neuem, Fremdem und Spontanem ist. Ein Mann von Welt eben! Den önologischen Galopp neben ihm macht dies ungemein kurzweilig, überraschend und witzig. Es umweht ihn stets ein geheimnisvoller Schleier und für Spannung ist allemal gesorgt.

Chevalier D | Seine Ruhe und Kraft schöpft Chevalier D aus seiner Wesensart – also quasi aus seiner DNA. Denn mit der Zeit relativiert sich alle Euphorie und verfliegt alle Skepsis. Alles kommt ins Gleichgewicht. Wir sind immer wieder überrascht und können nur staunen, wie Chevalier D in Phasen önologisch kollektiver Entzückung oder Ablehnung sowie realer Gefahr ruhig bleiben und sich auf elementare Dinge fokussieren kann. Niemand von uns braucht einen «Arzt seines Vertrauens», denn wir wissen um «Doctor Cool» in unserer Mitte. Bei Stutenbissigkeit innerhalb der Herde wendet man sich vertrauensvoll an ihn. In Weinen sucht Chevalier D die Wahrheit in Form von Ehrlichkeit. Er würde einen Wein niemals seiner Herkunft, seines Namens oder des Renommees wegen bevorzugen, geschweige denn präferenzieren. Seine Vorliebe für knochentrockene Rieslinge lässt die Mägen der anderen Chevaliers sich ruckartig zusammenziehen. Aber genau das ist das Element, das uns komplettiert, ausgleicht und ins Equilibrium bringt.

Verkostungs- und Bewertungsmodus

Die Weine wurden von Chevalier «R» zur Verfügung gestellt. Die Tropfen wurden zuerst in der Reihe «alt» zu «jung» verkostet. Danach ging es drunter und drüber. Es wurde geschluckt und gespuckt.

Danksagung

Grosser Dank gebührt dem erwähnten edlen Spender und dem Restaurant «Carlton» Zürich. Es ist immer wieder erstaunlich wie perfekt das Essen und der Service ist. Danke!

Bildmaterial

Alle Bilder wurden vom Autor geschossen.

Zum Autor

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.

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.

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.



Copyright

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. Februar 2018