

divino

Reportagen
Degustationen
Restaurants
Termine

divino

Das Magazin für Wein und Genuss

Januar / Februar / März 2008 5 Euro

Weinprobe:
Kalifornien
Bordeaux
bis 15 Euro



Ortsansicht: 6 Euro

Passito & Co Edler Wein aus geschrumpelten Trauben
Kalifornien auf dem Öko-Trip **Bordeaux** Jenseits der Grands Crus
Restaurants Autofrei zum Sonntagsschmaus



Entdeckungen

Auf diesen Seiten finden Sie eine Auswahl von Weinen, die uns in letzter Zeit aufgefallen sind: auf Messen, Reisen, in privatem Kreis oder weil sie irgendwie den Weg in die Redaktion gefunden haben. Diesmal sind das besonders viele italienische Weine gewesen



TOSKANISCHE FREUDENSPENDER

Ein besonders hedonistisches Trio hatten wir da beisammen, die Blindprobierer sparten nicht an Aahs und Oohs. Beim Versuch, die Herkunftsregion zu erraten, kamen sie allerdings ganz schön ins Schwimmen. Einem kam – da es sich in der Tat um recht konzentrierte Brocken handelt – in den Sinn, es könnte sich um Amarone handeln, die Weine mithin aus dem

Veneto stammen. Falsch. »Spanien womöglich?« mutmaßte ein anderer. Südliches Europa, soviel schien klar, auch die Toskana wurde schließlich genannt. Wir sehen daran, es wird immer schwerer, regionale Zuordnungen zu treffen. Nach dem Aufdecken dann: »Ja, der Luce, der ist halt immer wieder richtig gut!« Der Prestigewein aus Frescobaldi Weingut in Montalcino, eine Sangiovese-Merlot-Cu-

vée, ist ein sehr verführerisches, geschmeidiges, elegantes Kraftpaket. Tiefdunkel, dicht, nach dunklen Früchten und Beeren, Schokolade und Mokka duftend, dazu mit floralen Noten. Feines Tannin umschmeichelt den Gaumen. Dicht, vielschichtig, betörend und auch charaktervoll. Ein großer Wein. Beim wunderbar balancierten Saffredi dominieren Kirsch- und Röstaromen, unterlegt mit Kakaonoten.

Paprikaduft verweist auf den Anteil an Cabernet Sauvignon. Ein Klasse-Wein, der dem Luce nicht nachsteht. Dann ist da noch der Icario (dem Icarus soll Dionysos einst in Attika die Kunst des Weinbaus vermittelt haben). Das Weingut gehört der Unternehmerfamilie Cecchetti, die sich 1998 selbst mit dieser Azienda im Val d'Orcia beschenkte und jetzt dort ziemlich guten Vino Nobile di Montepulciano keltert. Süßkirsch-, Weichsel- und Röstaromen fanden wir in dem kräftig-roten Wein, dazu Nuancen von Kokosnuss, Schokolade und Blut. Eine markante, Lebendigkeit stiftende Säure und feines Tannin runden den Vino Nobile ab. Nachhaltig, stilvoll, ausgezeichnet. Verwirrend preisgünstig. Anmerkung: Wir haben die Weine sechs Stunden vor dem Probieren dekantiert, was ihnen gut bekommen ist.

2004 Luce della vita (Frescobaldi), um 70 Euro

z.B. bei www.superiore.de

2004 Saffredi

(Le Pupille), um 60 Euro

z.B. bei www.superiore.de

2004 Vino nobile di Montepulciano

(Icario), um 15 Euro

z.B. bei Assello, Berlin

Tel. 0 30-6 94 60 77

CHIANTI VON DER GRÄFIN

Zwei Flaschen des toskanischen Weinguts **Fattoria Il Castagno** kamen uns ins Haus geschneit und wurden bei nächster Gelegenheit Testern vorgesetzt. Keiner hatte je von den Weinen ge-



hört. Der eine, **Il Castagno**, ist unspektakulär – ordentlich, aber nicht aufregend – und bewegt sich in einem schwierigen Bereich: Für je manden, der Günstiges sucht, ist er zu teuer. Für jemanden, der wirklich Gutes sucht, ist er nicht aufregend genug. Dafür verblüfte uns der andere Wein des gleichen Guts, der **2003 Fonte della Maddalena**: Aparte Nase, Duft von frischem Gebäck und Dörripflaumen. Teer, Blüten,

