

SOMMELIER  
MAGAZIN

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

# SOMMELIER

MAGAZIN

EINE MEININGER PUBLIKATION

**GENUSSKRITIKER  
MIT SPITZER FEDER**  
JÜRGEN DOLLASE



**TEAMWORK** RESTAURANT VOX - ISLANDS MODERNE KÜCHE **IM PROFIL** AUSTRALIEN - RHONE-REBSORTEN JENSEITS DER  
SHIRAZ **PROBE** BORDEAUX 2007 - DER NEUE JAHRGANG AUF DEM PROFSTAND

# HOCHGEWÄCHSE IM SAMTGEWAND

KEIN MARKETINGEXPERTE HÄTTE EINEN BESSEREN NAMEN FÜR DIESEN WEINTYP FINDEN KÖNNEN: VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO – NOBLER WEIN, UND ENDLICH PASST AUCH WIEDER DAS ATTRIBUT.

**[Z]**unächst einmal Fakten, Fakten, Fakten zu einem der berühmtesten Weine Italiens und damit der Welt: Montepulciano wird schon vor 2000 Jahren von Titus Livius in seiner "Geschichte Roms" als Weinanbaugebiet erwähnt. Im frühen Mittelalter gilt die Stadt dann bereits als Hochburg für Wein und wird von Gelehrten und Künstlern dokumentarisch verewigt, beispielsweise von Sante Lancerio, so etwas wie dem Sommelier von Papst Paul III., der ihn als "vino perfectissimo" erwähnt und ihn dem kirchlichen Oberhaupt "für Sommer und Winter" gleichermaßen empfiehlt. Francesco Redi lässt Bacchus in seinem 1685 verfassten "Bacco in Toscana" ausrufen, dass Montepulciano "der König aller Weine sei", und auch Voltaire ist in Candide voll des Lobs, was die damalige Bekanntheit ebenfalls verdeutlicht. Die erste Erwähnung des noch heute verwendeten Namens Vino Nobile di Montepulciano geht auf das Jahr 1787 zurück, wo er in einer Auflistung des Gouverneurs Giovan Filippo Neri auftaucht. Aber zurück in die jüngere Vergangenheit und Gegenwart: 1966 erhält der Vino Nobile di Montepulciano die geschützte Herkunftsbezeichnung DOC und 1980 als einer der ersten das Upgrade zur DOCG.

Die Rebflächen für Vino Nobile befinden sich rund um Montepulciano, ganz im Süd-Osten der Toskana, nur wenige Kilometer von Umbrien entfernt und umfassen 1207 Hektar in Lagen zwischen 250 bis 600 Metern

über dem Meeresspiegel. Zu mindestens 70 Prozent muss Vino Nobile aus der wegen ihres Pflaumenduftes hier Prugnolo Gentile genannten Sangiovese bestehen, zugelassen sind außerdem maximal 20 Prozent Canaiolo Nero und bis zu 20 Prozent andere lokale und internationale Rebsorten. Wie alle DOCG-Weine muss jeder Vino Nobile vor der Freigabe chemische und organoleptische Tests über sich ergehen lassen, außerdem dürfen die Weine frühestens ab 1. Januar im dritten Jahr nach der Ernte in den Verkauf gebracht werden. Riserva-Qualitäten müssen noch ein weiteres Jahr im Weingut gelagert werden.

Nun zu den Weinen: Wie jedes Jahr locken Montepulciano, Montalcino und das Chianti Classico-Gebiet hunderte Fachjournalisten aus aller Herren Länder zur großen Anteprima-Verkostung, der ersten offiziellen Präsentation des neuen Jahrgangs. In diesem Jahr drehte sich in Montepulciano alles um den nun im Verkauf befindlichen Jahrgang 2005, der, das kann gleich vorab gesagt werden, hervorragend gelungen ist. Einige Journalisten ließen, wie schon in manchen Vorjahren, die Station Montepulciano aus und zogen direkt weiter. Schließlich war man, wenngleich es hier immer eine hervorragende Elite gegeben hat, häufig enttäuscht worden vom Gesamtniveau. In diesem Jahr war das Auslassen jedoch die garantiert falsche Entscheidung, denn der Vino Nobile startet gerade kräftig durch! Nach einigen trotz guter Rahmenbe-



Die Region um die Stadt Montepulciano ist ein echtes Naturparadies

dingungen doch nicht ganzheitlich überzeugenden Jahrgängen, hat sich der Klassiker gewaltig aufgerappelt und schickt sich an, seinem Namen den alten Ruhm wieder zu geben. Trendwenden erkennt man in Montepulciano schon deshalb so leicht, weil es schlicht und ergreifend nur insgesamt 80 Erzeuger gibt und die besten dann auch noch unter dem Dach des Consorzio del Vino di Montepulciano vereint sind, was die Orientierung erheblich erleichtert. Jedenfalls zeigt hier die Entwicklung steil nach oben, und bedenkt man, dass mit dem 2006er ein vermeintlicher Jahrhundertjahrgang noch in den Fässern ruht, darf man doch euphorisch in die Zukunft blicken. Auch die Absatzzahlen

*Ihre Weine strahlen vor  
Eleganz und Anmut: Maria  
Caterina Dei*



verdeutlichen den positiven Verlauf. Wurden 2006 weltweit noch 5,9 Millionen Flaschen *Vino Nobile* verkauft, gab es 2007 einen Zuwachs von 36,4 Prozent auf acht Millionen Flaschen. Der kleine Bruder *Rosso di Montepulciano*, der vor dem Hintergrund Preis-Leistung besonders auch für die Gastronomie ein hervorragendes Blatt auf der Hand hält, wuchs mit 63,2 Prozent sogar noch deutlicher und verkaufte 2007 3,2 Millionen Flaschen.

Wer sind denn nun aber die besten Produzenten? Wer hat mit dem 2005er die Nase vorne? Neben den etablierten Spitzen *Cantina Dei*, *Boscarelli* und *Salcheto* – um nur die vielleicht auch beständigsten Erzeuger zu nennen – schaffte es ein Neuling ganz nach oben: *Lunadoro*. Erst drei Jahrgänge hat das Weingut auf den Markt gebracht und mischt die Spitze mit authentischen, verführerischen *Vino Nobile* auf – complimenti! Hier nun die einzelnen Spitzenbetriebe im Profil und in alphabetischer Reihenfolge.

**Avignonesi:** Seit Jahren ist das Weingut aus *Valiano di Montepulciano* eine verlässliche Größe, nicht nur wenn es um *Vino Nobile* geht. Denn auch einige bemerkenswerte *DOC*- und *IGT*-Weine werden hier produziert. Der *Nobile* ist sehr klassisch und duftig, während die *Riserva* in der Nase fast schon parfümiert auftritt. Generell kann man bei *Avignonesi* blind zugreifen.

**Podere Boscarelli:** *Paola De Ferrari*, die das 1962 gegründete Weingut zusammen mit ihren beiden Söhnen *Luca* und *Nicolò* führt, hat seit Jahren mit beachtlicher Beständigkeit immer mindestens einen Wein auf dem Siebertreppchen. Neben dem normalen *Vino Nobile*, der auch im Jahrgang 2005 sehr schön

*Macht besonders auch auf dem Tisch  
eine gute Figur: *Vino Nobile* (aber bitte  
aus besseren Gläsern trinken!)*



gelungen ist, war es vor allem der erst jetzt präsentierte 2004er Einzellagenwein *Noccio di Boscarelli*, der für Begeisterung sorgte. Insgesamt 12,5 Hektar bewirtschaftet die Familie, etwa 90 Prozent entfallen auf *Prugnolo Gentile*, die restliche Fläche ist mit *Canaiolo*, *Merlot* und *Cabernet Sauvignon* bestockt. Rund 75 000 Flaschen produziert *Boscarelli* jedes Jahr, und erfahrungsgemäß sind es immer Weine mit beachtlichem Alterungspotenzial, die aber auch in der Jugend schon sehr viel Trinkfreude vermitteln.

**Casa Vinicola Carpineto:** Die große Klasse von *Carpineto* zeigt sich immer im *Vino Nobile Riserva*, der mit zu den langlebigsten Weinen der *Toskana* zählt. Insgesamt 60 Hektar gehören zu dem 1967 gegründeten Weingut, darunter knapp 16 Hektar in der Zone für *Vino Nobile*. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 150 000 Flaschen. Neben der normalen *Riserva* – einen ganz normalen *Vino Nobile* gibt es von *Carpineto* nicht – kommt aus den besten Jahrgängen zusätzlich die Selektion "*Vigneto Poggio Sant'Enrico*" auf den Markt, dann allerdings leider viel zu spät, um es in irgendwelche Jahrgangsbesten-



*Die Häuserschluchten Montepulcianos*

*Michele Manelli vom Weingut Salcheto ist seit Jahren mit seinem **Vino Nobile** und der Selektion "Salcho" immer ganz vorne mit dabei*



listen zu schaffen. Daher an dieser Stelle der Verweis auf einen grandiosen 2001er, der mit Weichsel, saftiger Pflaume, Rosmarin und Thymian, etwas Leder, Teer, Darjeeling, einem soliden Tanningerüst, viel Saft, Eleganz und einem langen Nachhall souverän 91 Punkte rauskitzelt und sogar noch über Potenzial nach oben verfügt ...

**Contucci:** Die Familie Contucci betreibt seit etwa 1000 Jahren Weinbau im Montepulciano und so verwundert es kaum, dass das noch heute benutzte Kellereigebäude mitten in Montepulciano bereits 1646 erbaut wurde. Soviel Tradition verpflichtet, und so ist die Technik auf dem neuesten Stand und die rund 15 Hektar Weinberge in der Nobile-Zone werden naturnah bewirtschaftet. Stilistisch sind die Weine eher moderner Machart, ohne aber den Gebietscharakter zu vernachlässigen.

**Dei:** Es ist schon beachtlich, wie Maria Caterina Dei dieses Weingut innerhalb nur weniger Jahre ganz an die regionale Spitze gebracht hat. Gegründet wurde das über 44 Hektar Weinberge verfügende Weingut 1985, und schon der erste Jahrgang war ein großer Erfolg. Der Nobile besteht ausschließlich aus den regionalen Rebsorten Prugnolo Gentile, Canaiolo und Mammolo und besticht durch eine ausgesprochen elegante, verführerische Art. Man schmeckt Dei unter den Nobiles auch immer positiv heraus! Das gleiche gilt für alle Weine des Hauses, und wer einmal dem Charme der Dei-Weine verfallen ist, wird dem Haus treu bleiben.

**Fattoria del Cerro:** Über den Stil der Etiketten kann man streiten, über die Qualität der Weine nicht. Die Fattoria del Cerro ist das größte Privatweingut in Montepulciano und

hat stattliche 93 Hektar Rebfläche innerhalb der Nobile-Zone. Hinzu kommen weitere 77 Hektar Rebfläche in angrenzenden Gebieten sowie 13 Hektar mit Olivenbäumen. Der Nobile ist auch hier eine ganz klassische Cuvée aus Prugnolo Gentile, Canaiolo sowie Mammolo und zeigt seine Herkunft immer ganz klar in der Nase und am Gaumen. Die Selektion "Antica Chiusina" ist deutlich moderner ausgelegt, ist konzentrierter und molliger, weiß aber durchaus auch zu gefallen.

**Icario:** Die Weine und das Weingut von Icario sind modern, sehr modern sogar. Die neue Kellerei wurde gerade eröffnet und soll nach dem Wunsch der Besitzerfamilie Cecchetti zu einem Zentrum für Kunst werden. Jedenfalls werden die Weine von Jahr zu Jahr besser, modern, aber mit viel Charme.

**Lunadoro:** Der ganz große Aufsteiger! Gegründet wurde das Weingut im Jahr 2002 von Dario Cappelli und Gigliola Cardinali. Als Kellermeister wurde der nicht nur in der Region hoch geschätzte Fabrizio Ciufoli verpflichtet. Derzeit sind zehn Hektar in der Nobile-Zone in Ertrag, das Weingut hat aber noch 50 Hektar Fläche in petto, die nicht bepflanzt sind. Jedenfalls ist dem dynamischen Trio mit dem 2005er der ganz große Wurf gelungen und der einfache Nobile genau wie die Selektion Quercione zählen mit zu dem besten und authentischsten, was der Jahrgang hervorgebracht hat. Man wird noch viel hören von Lunadoro, versprochen!

**Le Bèrne:** Klein, aber fein kann man hier nur sagen. Mit knapp über drei Hektar Anbaufläche für **Vino Nobile** ist das Weingut der Familie Natalini vergleichsweise klein, die Qualitäten überzeugen allerdings absolut.

Links: rollende Fässer beim traditionellen Wettstreit "Bravio delle Botte"  
 Rechts: Ganz ruhig geht es hingegen in diesen Fässern zu



Kellermeister Paolo Vagaggini kreierte aus Prugnolo Gentile mit einem Fitzelchen Colarino einen recht modernen, duftigen *Vino Nobile*, die 2004 Riserva legt noch einen drauf.

**Poggio alla Sala:** ein alt eingesessener, aber keinesfalls angestaubtes *Vino Nobile*-Weingut, gegründet anno 1856. Mit einer Jahresproduktion von rund 160 000 Flaschen kann der klassisch-elegante Stil auch einer recht großen Fangemeinde Freude bereiten.

**Salcheto:** Michele Manelli und sein Team sind seit Jahren bekannt für ihren ganz klassischen *Vino Nobile*. Das klare Motto lautet 100 Prozent Prugnolo Gentile, gewachsen auf knapp elf Hektar in der Anbauzone für *Vino Nobile*. Die Selektion "Salcho" besteht zu 100 Prozent

aus dem gleichnamigen, hauseigenen Edelklon. Das hervorragende Alterungspotenzial hat Salcheto bereits in etlichen Vertikalproben nachdrücklich bewiesen, aber auch in der Jugend machen die Weine richtig viel Spaß.

**Tenuta di Graciano della Seta:** Schon im 19. Jahrhundert war das Weingut über die Region hinaus bekannt für seinen *Vino Nobile*, damals allerdings noch unter dem Namen Cantine Svetoni. Heute bewirtschaftet die Familie Mazzucchelli della Seta 16 Hektar Weinberge, davon zehn für *Vino Nobile*. Besonders die Riserva ist immer eine Bank!

Es ist einfach schön zu sehen, dass hier von Jahr zu Jahr bei mehr Weinen der Name hält, was er verspricht ... < RICHARD GROSCHKE

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

**Dei:** Sehr schöne Nase mit Weichsel, Veilchen, etwas schwarzer Kardamon, sehr elegante Struktur, feingliedrig, vielschichtig.  
**90 PUNKTE**

**Lunadoro "Quercione":** Würzige Holznoten, geröstete Haselnuss, etwas Malz, Nougat, tolle Tanninstruktur, viel Saft, viel Potenzial.  
**90 PUNKTE**

**Lunadoro:** Herrliche Sangiovese-Frucht, Sauerkirsch, Kirschblüte, Veilchen, hauchzarte Würze, sehr gute Struktur, elegant, geradlinig, authentisch.  
**89 PUNKTE**

**Contucci:** Modern, aber mit viel Charme, schwarze Kirschen, Bourbon-Vanille, feine Würze, massive, reife Tannine, voluminös.  
**88 PUNKTE**

**Poggio alla Sala:** Dezentere Nase, ein Hauch Sauerkirsch und Blütenduft, Kräuterwürze, gute Struktur, knackige Tannine, sehr authentisch.  
**88 PUNKTE**

**Fattoria del Cerro:** Sehr klare, ungeschminkte Nase, Saft von Schattenmorellen, Kräuterwürze, knackige Tannine, lebendige Säure.  
**88 PUNKTE**

**Salcheto:** Nase sehr feingliedrig, Weichsel, Zedernholz, Tabak, Veilchen, etwas Heidelbeere, knackige Tannine, säurefrisch, wirkt schon reif.  
**88 PUNKTE**

**Torcalvano Gracciano "Torcalvano":** Etwas Süßholz, Tabak, Weichsel, Kräuterwürze, knackige Tannine, säurefrisch, ehrlich.  
**87 PUNKTE**

**Vecchia Cantina:** Animierende Nase, Sauerkirsch, etwas Koriandersamen, Zimt, Tabak.  
**87 PUNKTE**

**Boscarelli:** Reife Kirschfrucht in der Nase, Zimt, Zedernholz, knackige Tannine, etwas ruppig.  
**87 PUNKTE**

**Avignonesi:** Duftige Nase mit Frucht- und Röstaromen, Darjeeling, elegante Struktur.  
**87 PUNKTE**

**Icaro "Vitaroccia":** Kaffeebohnen, röstig, dunkle Schokolade, strammes Tanningerüst, knackig.  
**86 PUNKTE**

**Le Bèrne:** Schöne Frucht, etwas Vanille, am Gaumen saftig, süße Frucht, etwas alkoholisch.  
**86 PUNKTE**