



WEIN

Gourmet

DAS INTERNATIONALE WEIN MAGAZIN

Schnäppchen!
**50 tolle
Rieslinge
unter
10 Euro**

Im Test:
Jahrgang 2003
Brunello
di Montalcino.
Welche sind trotz
der Hitze ein
Genuss?

**Bordeaux
2007**

Wie gut wird der
neue Jahrgang?

WEIN GOURMET
Projektwein

Unseren Pfälzer
Steillagen-Riesling können
Sie jetzt bestellen

Schweiz

Mit Spitzenwinzer
Daniel Gantenbein genüsslich
durch Graubünden

WINE AWARDS 2008

Iris Berben, Wolfram Siebeck und die anderen Preisträger



TOP 50

DIE BESTEN BRUNELLO DI MONTALCINO 2003 – UND DIE TRICKSEREI EINIGER PRODUZENTEN

EINIGE EXPERTEN HATTEN DEN JAHRGANG 2003 HOCH GELOBT. DOCH WEIN GOURMET-AUTOR JENS PRIEWE ENTDECKTE NUN VIEL MITTELMÄSSIGES. INS ZWIELICHT GERÄT DER JAHRGANG ZUDEM DURCH VERSTÖSSE GEGEN DIE REGULARIEN FÜR DEN BRUNELLO

Seit mehreren Wochen ist der neue Jahrgang des Brunello di Montalcino im Verkauf und hat für großes Aufsehen gesorgt. Nicht wegen seiner (recht durchschnittlichen) Qualität, sondern wegen des Verdachts, dass einige Weingüter sich nicht an die Regularien hielten. Offenbar versuchten sie, ihren Wein etwas aufzupепен. Denn im Gegensatz zu den Prognosen vor fünf Jahren handelt es sich beim 2003er um einen höchst problematischen Jahrgang. Erschreckend viele Brunello sind dünn, gezehrt, ohne Zukunft. Was war passiert? Frühling und Sommer des Jahres 2003 waren trocken und heiß. Die Trauben wiesen bereits Ende August sehr hohe Zuckerwerte auf. Um den 10. September begann dann die Lese, wobei das Lesegut oft schon überreif, das Tannin jedoch immer noch unreif war. Resultat: viele unbalancierte Weine, die mit süßen Gelee- und Portweinnoten aufwarten, zugleich aber von hartem, trockenem Tannin geprägt sind. Zahlreiche Winzer machten von der Möglichkeit Gebrauch, ihren Wein mit 15 Prozent jungem Brunello der Jahrgänge 2004 oder 2005 zu verschneiden – was erlaubt ist, die Weine aber teilweise noch unharmonischer macht. Vier Betriebe – Antinori, Argiano, Banfi, Frescobaldi – sollen allerdings ihren Brunello nicht nur aus Sangiovese-Trauben erzeugt, sondern offenbar Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot oder andere Sorten hinzugegeben haben – was nicht erlaubt ist. Die Staatsanwaltschaft hat ihre Brunello beschlagnahmt. Der Schaden für die Region ist groß, mit andernorts entdeckten (gesundheitsschädlichen) Beimengungen haben diese illegalen Brunello-Cuvées allerdings gar nichts zu tun.

FOTOS: PETER GARTEN

* Bekannte Weingüter wie Salvioni, Cerbaiona, Case Basse, Biondi Santi stellten keine Probe flaschen zur Verfügung



FFFF

Poggio di Sotto

Piero Palmucci hat erst im Pensionsalter mit der Brunello-Produktion begonnen, doch zählen seine Weine heute zu den wenigen mit Charisma. Sein 2003er ist nicht zu dunkel und konzentriert, dafür von einer Ausgewogenheit und Aromentiefe, die in Montalcino leider selten geworden ist. Wer einen großen Sangiovese-Wein mit Charakter sucht – hier findet er ihn.

Bezug: 169

„Madonna delle Grazie“, Il Marroneto

Noch nie ist Alessandro Mori auf seinem kleinen 4,5-Hektar-Weingut an der kühlen Nordflanke von Montalcino ein derart imposanter Brunello gelungen: Aromen von Blaubeeren und Veilchen, dabei leicht malzig, bissiges, feinkörniges Tannin, zupackend, mit großem Spannungsbogen – elegant, tiefgründig, noch verschlossen. Aber mit Genussgarantie.

Bezug: 94, 201, 242

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Im Bukett fein und differenziert, Aromen von Veilchen, frischen Blau- und Preiselbeeren, dazu balsamische Noten wie Tabak und Lederpolitur, am Gaumen druckvoll, leicht malzige Töne, gut verschmolzene, süße Tannine. Ein begeisternder Wein, der samtig über die Zunge läuft und heute schon andeutet, was in ihm steckt.

Bezug: 1, 87, 92, 125, 153, 181, 201, 229

Corte Pavone

Die aus Südtirol stammende Familie Loacker hat viel Geld und Schweiß in ihr Weingut investiert. Es hat sich gelohnt: Ihr 2003er Brunello ist reich, dabei diszipliniert, mit reifer, sauberer Frucht. Würzige Noten von Zimt, Lakritz und Nelken. Noch lässt er nur ahnen, was in ihm steckt. Nach fünf bis zehn Jahren ist Hochgenuss garantiert.

Bezug: 78, 109, 174, 175, 199, 221

Siro Pacenti

Dass Giancarlo Pacenti einer der besten Brunello-Erzeuger ist, hat er oft genug bewiesen. In diesem Jahr ist sein Wein etwas heller, etwas schwächer in der Struktur als sonst, aber gerade deswegen überaus ehrlich: bläulich-rote Farbe, feiner Kirsch- und Himbeerduft, burgunderhafte Eleganz. Fazit: Auch in schwierigen Jahren holt er aus der Sangiovese-Traube das Maximum heraus.

Bezug: 1, 2, 4, 40, 60, 65, 87, 90, 149, 192, 200, 202, 229

„Tenuta Nuova“, Casanova di Neri

Wie man in 2003 einen solch dichten, dunklen, mitreißenden Wein produzieren kann, weiß nur Giacomo Neri selbst. Faszinierend nach Veilchen, frischen Waldfrüchten und Teer duftend, massiges Tannin in eine Hülle weichen, schokoladigen Schmelzes eingebettet. Verfeinert sich noch in den nächsten zehn Jahren, ist aber auch jetzt schon herrlich zu trinken.

Bezug: 1, 34, 77, 92, 113, 125, 143, 153, 154, 157, 176, 178, 193, 204, 207, 209, 222, 240

„La Casa“, Caparzo

La Casa ist ein Grand Cru in Montalcino, der gerade in schwierigen Jahren exzellente Weine hervorbringt. So auch 2003: einer der wenigen Brunello mit reifem Tannin. Das hält diesen dicht gewobenen Wein fest zusammen. Dazu feiner Kirsch- und Brombeerduft mit Noten von Unterholz, Leder, Baldrian, Teer, am Gaumen samtig-weich, homogen im Körper. Ein majestätischer Wein, der noch viele Jahre Freude macht.

Bezug: 2, 78, 117, 179, 185, 199, 221

La Fiorita

Produziert unter der Regie des berühmten Önologen Roberto Cipresso. Vielfältige Aromen, kräftige Tannine und Frische. Noten von Teer, Baldrian, Lakritz und Brombeere im Bukett, am Gaumen konzentriert, weicher, süßer Schmelz.

Bezug: 201, 242





La Fuga

Sehr stattlich, konzentriert, dunkle Farbe, satte reife Frucht, feinkörniges Tannin.

Bezug: 1, 88

Fuligni

Fein gewoben, zart nuanciert, kaum spürbare Schwere: ein eleganter, sicherer Brunello.

Bezug: 1, 25, 87, 92, 122, 132, 144

„Manichiara“, Nardi

Völlig verschlossen, aber mit riesigem Potenzial.

Bezug: 1, 4, 45, 49, 96, 118

Lisini

Saubere, gesunde Frucht, griffiges Tannin, nicht erschlagend: ein exzellenter Brunello.

Bezug: 1, 2, 4, 18, 27, 40, 44, 47, 48, 60, 68, 99, 217

La Poderina

Wie immer muskulös, malzig, extraktsüß. Imposant, aber noch verschlossen.

Bezug: 1, 99, 244

Pian dell'Orino

Saftig, frisch mit viel süßem Extrakt.

Bezug: 98, 169, 194

Il Marroneto

Kompakt, ausdrucksvoll, schnörkellos: in einigen Jahren ein großer Genuss.

Bezug: 94, 125

Valdicava

Dunkel, extrem dicht, streng, tanninreich.

Bezug: 1, 87, 92, 133

Argiano

Kraftvoll, körperreich, klar gegliedert: schöner Wein – siehe aber Vorspann.

Bezug: 1, 2, 24, 40, 57, 70, 77, 102, 116, 132, 138, 159, 185, 192, 194, 197, 199

Fanti

Opulenter, etwas sättigender Wein, viel Cassis.

Bezug: 1, 25, 65, 87, 92, 132, 134, 144, 159, 224

Solaria

Sehr homogener, durchgefeilter Wein mit gutem Körper, jetzt herrlich zu trinken.

Bezug: keine Angabe



Nardi

Nicht überladen, viele balsamische Noten, schon antrinkbar.

Bezug: 1, 2, 4, 28, 40, 52, 96, 118, 124, 150, 197

„Vigna delle Raunate“, Mocali

Dicht gewoben, gut strukturiert, fruchtig-minzige Noten, muskulös.

Bezug: 40, 92, 203

San Polo

Glänzendes Rubinrot, saubere Frucht mit pikanter Würze, perfekt gebaut – hat Zukunft.

Bezug: 57, 87

CastelGiocondo (Frescobaldi)

Kräftig, zupackend, weiche Tannine, braucht Zeit – siehe aber Vorspann.

Bezug: 1, 2, 19, 30, 42, 70, 89, 117, 185, 192, 197, 224

„Togata dei Togati“, La Togata

Gewaltige Fülle, große Konzentration, noch völlig verschlossen.

Bezug: 222

Pinino

Mächtig und von beeindruckender Fülle.

Bezug: 224

Poggio Antico

Frische, elegante Frucht, klar gegliedert.

Bezug: 1, 9, 32, 44, 47, 48, 63, 87, 99, 112, 138, 143, 177, 187, 188, 214

Renieri – Grancia di Bossi

Früchtecocktail mit Bittercamparinoten: schwer, aber nicht behäbig.

Bezug: 190

Greppone Mazzi

Riesen-Tannine, elegante Frucht, viel Potenzial.

Bezug: keine Angabe

Ridolfi

Straff, dicht gewoben, von mittlerer Struktur.

Bezug: keine Angabe

