

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Spitzenweine aus der Toskana

28. Oktober 2011

Die „**Tour through Italy's Vineyards**“ führte im Jahr 2011 im **Hotel de Rome in Berlin** unter anderem in die **Toskana** und dort zur Begegnung mit Weingütern, die für hohe Qualität, Forschung, Respekt vor Terroir und Tradition stehen.

Folgen Sie uns in der **ERLEBNIS-LOUNGE** zu ausgewählten **Spitzenweingütern** aus der **Toskana**.

Die **Toskana** ist Sitz der ältesten heute noch existierenden Weinhäuser der Welt. Hier werden seit Jahrhunderten aus urwüchsigen Rebsorten in einer einzigartigen Weintradition sensationelle Weine gemacht. Jahrgang für Jahrgang staunt die Welt, welche **Qualitäten** das milde Klima dem kargen Boden entlockt. Die Investition von Geld und Know How in verlassene Höfe und heruntergewirtschaftete Massenproduzenten hat den Weinbau in der Toskana seit den letzten 20 Jahren zu einer **Goldgrube** gemacht, die **Meisterwerke** der **Weinkunst** hervorbringt.

Tenuta Argentiera

Eines der eher jüngeren Weingüter der Toskana ist die **Tenuta Argentiera**. Das Weingut **Argentiera** liegt in der nördlichen **Maremma** in der berühmten Weinregion des **Bolgheri** etwa auf der geografischen Höhe von Sienna an der Küste des Tyrrhenischen Meeres. Von der oberen Spitze der Weinberge aus hat man ein wunderbares Panorama über Baratti im Süden bis nach Castiglioncello im Norden mit Blick auf die gesamte Inselgruppe des toskanischen Archipels mit den Inseln Elba, Gorgona, Capraia und im Hintergrund Korsika.

Zu etruskischer Zeit befanden sich auf der Hochebene des Gutes natürliche Quellen und Silberminen - daher auch der Name **Argentiera** (argentum - Silber) -, die das Gebiet zu einem wichtigen Zentrum für Landwirtschaft und Bergbau machten. **Argentiera** gehörte zum alten Landgut Donoratico der Familie Serristori, einer einflussreichen Florentiner Familie, der die Medici 1512 dieses Land zur unbegrenzten Nutzung überließen. Dank der Familie Serristori waren die Medici nach einer Zeit politischer Unruhen wieder an die Macht gekommen. Später befand sich das Landgut im Besitz der Familie Bossi Pucci und seit Anfang der 70er Jahre war es Teil des Landwirtschaftsbetriebes Paradiso des bekannten Orthopäden Scaglietti, wo Viehzucht, Olivenproduktion und Saatgut betrieben wurden. Heute ist das Gut in gemeinsamem Besitz der **Brüder Corrado und Marcello Fratini**, bekannte Florentiner Unternehmer, und des **Marchese Piero Antinori**. Seit 2003 wurden auf einer Fläche von rund 500 ha mehr als 75 ha Weinberge angelegt, etwa 2 km vom Meer entfernt, mitten in einer duftigen, mediterranen Macchia.

Die **Weine des Bolgheri** stellen in der Toskana insofern eine Besonderheit dar, weil hier wegen der hohen Temperaturen nicht die in der Toskana übliche Sangiovese-Traube angebaut wird, vielmehr schreibt das Disziplinär den Anbau von **Cabernet Sauvignon** als **Basisrebsorte** vor. Dazu kommen bei **Argentiera** Merlot, Cabernet Franc und Syrah. Insgesamt hat das **Terroir des Bolgheri** einen typischen **Bordeaux-Charakter** und unterscheidet sich damit von der übrigen Toskana. Seit 1994 versammeln sich die Weine unter der **Appellation DOC Bolgheri**.

Auf der Grundlage von Cabernet Sauvignon werden von **Tenuta Argentiera** drei DOC-Weine kreiert, die wie im Bordeaux im Cuvée mit anderen Rebsorten jeweils einen unverwechselbaren Charakter bekommen. Das ist ganz wesentlich das Werk der **Kellermeister Federico Zileri und Stéphane Derenoncourt**. Die von Hand

selektierten Trauben werden in den für die Lese vorgesehenen Räumen abgebeert und fallen durch die Schwerkraft in den unter der Erde gelegenen Weinkeller in Edelstahltanks, die zur Fermentierung sowohl mittels Weinpresser als auch mit den Systemen des Wiederaufgusses des Mostes und der Delestage ausgelegt sind. Ein computergesteuertes System garantiert durch Zufuhr von heißem und kaltem Wasser eine konstante Temperatur. In den zum Ausreifen bestimmten, gleichbleibend auf 16 Grad temperierten Weinkellern lagern darüber hinaus 1200 Barrique-Fässer aus französischem Eichenholz (Allier und Tronçais).

Der Poggio Ai Ginepri 2009 ist Einstiegswein, der nicht nur mit seiner Frische und Fruchtigkeit, sondern auch mit einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis beeindruckt. Er wird zu 50% aus Cabernet Sauvignon, 30% Syrah und 20% Merlot zusammengestellt. Alle Traubensorten werden getrennt vergoren. Die **Fermentierung** und die **Vergärung** erfolgen etwa 22 Tage lang in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur nicht über 28 °C. Der Wein wird zur Hälfte rund acht Monate in zweitbelegten **Fässern** aus französischem Eichenholz mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern ausgebaut, wo die Apfelsäure-Gärung ihren Abschluss findet und die Mikrooxidation die Aromen intensiviert. Die Endreifung erfolgt in **Barrique**-Fässern und zuletzt noch 12 Monate lang in der Flasche. Im Glas haben wir einen duftigen Wein mit fruchtig **samtigen Charakter**. Wir denken an Erdbeeren, aber auch an milde Zitronen. Am Gaumen kommen angenehm **seidige Tannine** an. Das elegante, durchaus komplexe Tanningerüst rankt sich um **Waldfrüchte** wie Brombeeren oder Heidelbeeren und setzt mit der Pfeffernote des Syrah einen eigenen Akzent. Ein würzig-mineralischer Abgang wird von knackigen Kirschen begleitet.

Der Villa Donoratico DOC Bolgheri 2009 ist eine Kreation aus 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc und 10% Merlot. Der Wein war 12 Monate in alter und neuer französischer Eiche. Sein **typischer**

Bordeaux-Charakter wird von saftigen Tanninen mit einem angemessenen Holzton unterstrichen. Es ist sozusagen ein typischer Bolgheri mit mineralischer Frische aus einem uralten Bodengestein. Der deutliche Anteil vom Cabernet Franc macht den Wein gleichwohl nicht zu einer Tanninbombe und transportiert hier keine grüne Unreife ins Glas. Der **Villa Donoratico DOC Bolgheri 2009** ist ein voll ausgereifter, tougher, aber nicht ruppiger Wein mit gut ausbalancierter Säure. Ins Glas fließt ein rubinroter Tropfen, der sogleich würzige **Aromen** von roten Beerenfrüchten und Zwetschgen entwickelt mit einer aufregenden Note von dunkler Schokolade und Lakritze. Im Mund schmilzt er opulent dem langen **Abgang** entgegen. Seine **Mineralität** macht süchtig, fordert immer wieder zum Süffeln auf. Die Mineralnoten erschlagen den Gaumen indes nicht, sondern fordern ihn heraus. Der Wein geht auch in einem kräftigen toskanischen Menü mit gegrilltem roten Fleisch nicht unter.

Der 14 Monate im Barrique ausgebaute und ein Jahr in der Flasche ausgeruhte Spitzenwein **Argentiera Bolgheri Superiore 2008** ist komponiert aus 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Cabernet Franc. Mit einer tiefdunklen Farbe im Glas verströmt er Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und einen Hauch von süßlichem, ja fast vanilligem Pfeffer. Stolz zeigt er im vollen Geschmack seine abgerundeten, von Eichenholz gestützten Tannine vor; die **Cabernet-typischen Beerenfrüchte** werden mit Pflaumen ausgewogen, dazu kommen Kaffeenoten. Die vornehme Komplexität und Finesse des Weins lädt immer wieder zu neuen **Geschmacksentdeckungen** ein. Die Mineralität seines Terroirs garantiert ein langes, intensiv fruchtiges Finale. Wir haben einen eindrucksvollen, **mediterranen Wein mit mondänem Bordeaux-Charakter** vor uns, der seine Kraft auch in drei, vier Jahren noch vorzeigen wird. Er gehört zur Spitzenklasse der drei-Gläser-Weine des *Gambero Rosso* und der 3-Sterne-Weine des *Veronelli 2011* und schmückt sich mit 90 *Parker-Punkten*. Der **Argentiera Bolgheri Superiore 2008** ist ein **moderner, internationaler**

Wein, der es locker mit den berühmten geografischen Nachbarn *Ornellaia* und *Guado al Tasso* aufnehmen kann, ohne dass man für den herrlichen Trinkgenuss ein unangemessenes Vermögen hinlegen muss.

Besuchen Sie im **Hörerlebnis** mit **Jeanette Servidio** das **Weingut Argentiera** und seine Weine.

➞ **mehr Infos**

über die Tenuta Argentiera

<http://www.argentiera.eu>

Nordöstlich vom Bolgheri liegt zwischen Sienna und Florenz das bekannte, wegen seiner Massenvermarktung aber auch berüchtigte **Weinanbaugebiet Chianti Classico**. Hier sind rund 1200 Weinbaubetriebe ansässig; 350 Betriebe füllen die Jahresproduktion von 26 Millionen Litern ab, von der aber nur 10% nach Deutschland exportiert wird.

Dass es im **Chianti Classico** schon immer Topweine gab und gibt, zeigt **John Matta** mit dem **Vicchiomaggio**.

Castello Vicchiomaggio

Das Weingut **Castello Vicchiomaggio** ist der ganze Stolz der Familie Matta. **John und Paola Matta** und die beiden ältesten seiner drei Töchter und sein Sohn führen das Weingut und das **Hotel Schloss Vicchiomaggio** mit seinem wunderschönen Renaissancegärtchen inmitten eines Besitzes von 130 ha Land. **Castello Vicchiomaggio** liegt nur ein paar Kilometer von Greve in Chianti entfernt und damit im Chianti-Classico-Gebiet: bis Florenz sind es 18 km und bis Siena 38 km.

Zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde **Vicchiomaggio** im Jahre 957, jedoch reichen seine Wurzeln noch weiter zurück. Der Ursprung des

heutigen Schlosses geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Es nannte sich damals "Vicchio dei Longobardi". Im Mittelalter spielte es eine wichtige Rolle in der Verteidigung der Stadt Florenz als diese sich mit Siena im Krieg befand. In der Renaissance bekam das Schloss seinen herrschaftlichen Aspekt und erlebte seine Glanzzeit. Es war in dieser Zeit, als dem Namen "Vicchio" der Beiname "Maggio" zugefügt wurde, um dem Frühlingsbeginn zu huldigen. In seiner langen und glorreichen Geschichte hielten sich viele wichtige Persönlichkeiten in Vicchiomaggio auf, unter anderem Leonardo da Vinci in der Zeit, als er die Mona Lisa malte - darauf deutet ein Bild von Vicchiomaggio hin, das man in den persönlichen Aufzeichnungen von da Vinci fand. Das heutige **Castello Vicchiomaggio** mit seinen eleganten Appartements, dem romantischen Restaurant, dem Swimmingpool im italienischen Garten mit Panoramablick, der Kirche Santa Maria, den Produkten der Region und den ausgezeichneten Weinen, ist eines der schönsten Urlaubsdomizile in der Toskana und noch dazu eines der berühmtesten Weingüter Italiens.

Auf den sanften Hügeln um das Schloss gedeiht die klassische Chianti-Traube, der Sangiovese. **Vicchiomaggio-Weine** werden denn auch traditionell aus Sangiovese gekeltert und zum Teil mit kleinen Mengen an Canaiolo und Colorino vollendet. Besitzer **John Matta** setzt auf Modernität im Keller und Perfektion im Weinberg. Er ist der Sohn einer der einst bedeutendsten englischen Importeure italienischer Weine und kaufte nach seinem Önologie-Studium im Piemont das damals heruntergewirtschaftete Weingut. 1998 schon erhielt er für den Wein seiner Einzellage **Ripa delle More** drei Gläser des *Gambero Rosso*. John Matta kann sich der berühmten **Trophy „Italian Winemaker of the Year“** gleich viermal rühmen - seine als „Grand Cru“ auserwählten Weine haben ihm die Auszeichnung in den Jahren 1997, 2002, 2005 und erneut 2010 eingebracht. Das Weingut gehört zum Consorzio Chianti Classico und füllt rund 66.000 Flaschen ab.

Wir konnten drei Weine vom **Castello Vicchiomaggio** verkosten:

San Jacopo DOCG 2010 besteht aus 90 % Sangiovese, 5 % Colorino und 5 % Canaiolo. Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich aus der Chianti-Classico-Lage San Jacopo. Er ist im großen Holzfass ausgebaut und 14 Monate auf der Flasche gelagert. Im Glas **funkelt** er verführerisch rubinrot, es breiten sich Aromen von roten Beeren und herbstlichem Trockenobst aus. Trotz seiner Jugendlichkeit schmeckt er intensiv reif, reichlich Sangiovese-typische dunkle **Weichselkirschen** gelangen an den Gaumen, aber auch Viktoria-Pflaume mit einem gewissen pfeffrigen Touch wird wahrgenommen, schließlich sogar ein Hauch Schokolade und zärtliche Holznoten. Der **San Jacopo DOCG 2010** ist mit seinen 13,5 Volumenprozent ein **alkoholisch angenehm zurückhaltender** Wein, dessen **Fruchtcharakter** und **Säurestruktur** die trockenen Tannine noch weiter einbinden werden; schließlich durften wir schon einen noch sehr jungen 2010er verkosten, der jetzt getrunken werden kann, aber mindestens noch zwei Jahre Potenzial bieten dürfte. Ein **freundlicher, ausdrucksstarker und saftiger Wein**, der jeder Pasta und Pizza standhält.

Der **Rippa delle More Toscana IGT 2008** ist ein Kraftprotz, dessen 60% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot einen Alkoholgehalt von 14,5 Volumenprozent mitbringen. Die Trauben stammen aus über 20 Jahre alten Weinbergen und werden in geringer Menge geerntet. Er reifte 18-24 Monate in neuen 225l-Holzfässern und ein Jahr in der Flasche. Kaum eingegossen entfalten sich reichhaltige **Aromen** von Brombeeren, roten Johannisbeeren, auch Veilchen; jede Menge Gewürz- und Blumennoten entsteigen dem Glas. Schon der erste Schluck schleudert einen **voluminösen Körper** an den Gaumen. In die vielfältigen Erlebnisse dunkler Früchte mischen sich süßliche Kräuter, aber auch Nuancen schwarzer Oliven. Trotz der Konzentration der Reife sind die **Tannine weich, die Säure verhalten** und das **Holz harmonisch**. Zusammen mit einer lockenden Mineralität gibt das alles einen vollendeten **Abgang „to remember“**. Der **Rippa delle More 2008** ist ein **Power-Chianti-Classico der Extraklasse**, der noch lange Jahre Begeisterung bescheren wird.

Der **Riserva Agostino Petri DOCG 2008** ist völlig anders strukturiert und besteht aus den Rebsorten 90 % Sangiovese, 5 % Canaiolo und 5 % Cabernet. Im *Gambero Rosso* sind ihm 2 Gläser zugedacht. Das Traubengut für den Wein stammt von über 20-jährigen Reben und wird sehr sorgfältig selektioniert. Der **Riserva Agostino Petri DOCG 2008** wird 6 Monate in Barriques und danach noch rund 9 Monate im großen Holzfass ausgebaut und kommt mit 14 % Alkohol in die Flasche. Er **duftet** kräftig und komplex nach Beeren des Waldes und feinen roten Kirschen. Im Mund tragen eine **belebende Säure** und **großzügige Tannine** die Fruchttöne von süßen Pflaumen, reifen Kirschen, aber auch Gewürzen zu einem konzentrierten Abgang. Ein **großartiger Riserva**, der auch nach 7 bis 9 Jahren noch Eindruck machen wird.

Neben den von uns verkosteten Weinen bietet das **Castello Vicchiomaggio** noch weitere Weine an, unter anderem den **FSM - Federico Secondo Matta 2007 Toscana IGT**, der jetzt mit 3 Gläsern des *Gambero Rosso* ausgezeichnet wurde, nachdem er schon im *Veronelli* 2011 drei Sterne erhalten hat. Es ist ein hundertprozentiger Merlot, der nach Edelstahlgärung 29 Monate im kleinen Holzfass und 18 Monate in der Flasche liegt. Es ist ein absoluter Grand Crus, von dem nur rund 3.300 Flaschen abgefüllt werden.

Im **Hörerlebnis** stellt **John Matta** in englischer Sprache das **Familienweingut Vicchiomaggio** und das **Hotel Castello Vicchiomaggio** vor und macht neugierig auf seine Weine.



mehr Infos

über das Weingut Castello Vicchiomaggio

<http://www.vicchiomaggio.it>

Reisen wir zum nächsten Spitzenweingut der Toskana - jetzt geht es in das Landesinnere der Maremma nordöstlich von Grosseto in die kleine, aber feine **Appellation Montecucco**, die es erst seit 1998 gibt und die südwestlich dicht an das legendäre Anbaugebiet Montalcino angrenzt. Im Montecucco bewirtschaften die 771 Weingüter eine Rebfläche von 1570 ha und füllen rund 160.000 Liter ab, wobei lediglich 16% der Betriebe DOC- bzw. DOCG-Weine produzieren.

Poggio Mandorlo

In Montecucco realisierte 2001 eine Gruppe von Freunden als Start-Up ihren Traum vom eigenen Weingut und eigenem Wein: Sie engagierten **Kellermeister Roberto Cipresso** und gründeten das 34 ha große **Weingut Poggio Mandorlo** in der **Appellation Montecucco**. Das Gebiet reicht vom Vulkan Monte Amiata gegenüber Montalcino bis an die Küste. Das Terroir von Poggio Mandorlo am Fuße des Monte Amiata besteht aus Kalksandstein, Quarz, Schiefer und Tonerde. Hier werden neben der traditionellen Rebsorte Sangiovese Grosso die Sorten Merlot und etwas Cabernet Franc angebaut, daneben sind Olivenbäume gepflanzt. Den aktuellen **Eigentümern Aldemaro** und **Monica Marchetti** gehört auch die bekannte **Tenuta Oliveto** im Gebiet des Montalcino mit seinem Brunello, wo **Roberto Cipresso** auch die relativ kleinen Mengen von Poggio Mandorlo vinifiziert.

Von den drei Weinen des **Weinguts Poggio Mandorlo** haben wir zwei Weine **verkostet**:

Der **Poggio Mandorlo Maremma Toscana IGT** ist der **rote** Top-Wein mit einer herausragenden Qualität, die als Jahrgang 2008 im *Veronelli 2011* mit drei Sternen belohnt worden ist. Der Wein ist komponiert aus 60% Merlot, 30% Cabernet Franc und 10% Sangiovese, wobei die Trauben in 400 m Meereshöhe auf Rebstöcken wachsen, die vor rund 10 Jahren gepflanzt wurden. Im Glas **duftet** der von uns verkostete **Jahrgang 2007** mit Noten von Heidelbeeren, Brombeeren und Nuancen von Holz sowie Gewürztönen von Fenchel. Im **Mund** entfalten sich

beindruckend komplexe **Aromen** mit Merlot-typischen Fruchtnoten von dunklen Beeren, aber auch von Gewürzen, süßlicher Schokolade und einem Hauch von Kaffee. Der Cabernet-Anteil prägt erwartungsgemäß eine deutliche **Tanninstruktur**, die **Mineralität** des Bodens transportiert die Frucht in einen langen, saftigen Abgang. Ein **Power-Wein** mit einem reich gefüllten Körper, der gute 15 Jahre einwandfrei überstehen dürfte. Gestalten Sie mit ihm einen schönen Abend oder begleiten Sie mit dem Wein ein medium-rare gegrilltes Steak, ein Lammfilet mit schwarzem Pfeffer oder einen kräftig gewürzten Rehrücken. Aber bitte verzichten sie auf jede dicke Sauce, der Wein und Ihr Gaumen werden es Ihnen danken.

Der **Poggio Mandorlo La Querce Sangiovese di Montecucco DOC 2008** besteht als DOC-Wein nach dem Disziplinar des Konsortiums aus 85% Sangiovese, dem hier 15% Merlot beigefügt sind. Der Merlot reift separat 12 Monate lang im Barrique aus französischer Eiche während der Sangiovese imahltank ausgebaut wird. Die kraftvolle Komposition wird mit 14 % Alkohol ungefiltert abgefüllt und liegt dann noch 4 bis 6 Monate in der Flasche. Schon im Glas assoziiert man den Wein mit **Kirschen**: mit einem satten Rot von dunklen Kirschen funkelt er mit schwarzen Reflexen. Seine Duftaromen gehen dann aber eher in Richtung schwarzer und roter Johannisbeeren, abgerundet mit Veilchen, aber auch herben Gewürzen. Am Gaumen sind dann wieder Kirschen präsent, dazu schwirren leichte Erdbeeraromen herum, alles in einer extrovertierten Holzpräsenz eingebunden. Den Rahmen bilden eine **kräftig-rustikale Säure** und **samtig eingefangene Tannine**, die ein von hellen Kirschen umspieltes langes Finale stützen. Probieren Sie den **Poggio Mandorlo La Querce** mit einem scharf gebratenen Schweinefilet an süßsauren Sauerkirschen.

Folgen Sie im **Hörerlebnis Alessandra Ruggi** auf das Weingut **Poggio Mandorlo** und erfahren Sie, welche Ideen hinter dem Projekt der Freunde stehen.

➡ mehr Infos
über das Weingut Poggio Mandorlo

<http://www.poggiomandorlo.it>

➡ mehr Infos über die Weine der Toskana

<http://www.weinlanditalien.de/regionen/9.html>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de