



Angebot:

2008 Chianti Rufina
Az. Agr. Frascole

10,50 €, im Oktober: **9,90 €**

Rufina ist ein heimliches Cru, beste Winzer erzeugen hier feinsten Sangiovese. Können ist gefragt, um den Weinen aus einer hohen und rauhen Landschaft genügend Körper mitzugeben, damit Aromen, Säure und Körper eine Harmonie eingehen. Enrico Lippi gelang das auch 2008: auf ein wenig leichterer Basis ausgewogen, mit deutlich würzigen Aromen, differenziert, finessenreich.

Toskana -
Sortiment

Poggio delle Lepre

2008 Chianti - 6,50

Fattoria di Felsina

Immer Sangiovese 100%

2007 Chianti Classico - 15,90

Chianti Classico Riserva:

2000 „Rancia“ - 28,-

2001 „Rancia“ - 28,-

2005 „Rancia“ - 28,-

2006 „Rancia“ - 30,-

Sangiovese IGT:

1999 „Fontalloro“ - 30,-

2000 „Fontalloro“ - 30,-

2003 „Fontalloro“ - 30,-

2004 „Fontalloro“ - 32,-

Fattoria San Giusto Rentennano

Sangiovese VdT/IGT

1998 „Percalo“ - 29,-

Sangiovese (100%),

Restposten - Angebotspreis!

Az. Agr. Frascole

2009 Chianti „Bitornino“ - 7,90

Sangiovese (85%), Canaiolo und Colorino (10%), Trebbiano und Malvasia (5%)

2008 Chianti Rufina - 10,50

Sangiovese (90%), alten Reben von Canaiolo (5%) und Colorino (5%)

2006 Chianti Rufina

Riserva - 18,50

Sangiovese (95%), Merlot (5%)

Tenuta il Faggetto

Neu

2008 Vino Nobile di Montepulciano - 10,90

Tenuta Poggio

il Castellare

Neu

2006 Brunello

di Montepulciano - 26,90

Sangiovese

2009 Rosso

di Montepulciano - 8,90

Sangiovese

2009 „Passo dei Caprioli“ - 6,90

Toscana Rosso, IGT

Sangiovese, Merlot

Az. Agr. PoggioPaoli

2009 Morellino di Scansano

„Lorenzolo“ - 10,90

Sangiovese 90%, Ciliegliolo 10%

2009 Morellino di Scansano

„Pomonte“ - 11,90

Sangiovese 85%, Merlot 10%, Ciliegliolo 5%

Unser Toskana-Sortiment ist wieder vollständig

Toskana
Sangiovese-Land

Toskana ist Inbegriff lieblicher Landschaften, mit eingebetteter Wildheit und viel Panorama, mit Pinien und Zypressen-Alleen, schön restaurierten Gehöften und kleinen trutzigen Städtchen, gepflegten Oliven- und Weinfeldern. Wir verbinden damit ein angenehmes Landleben mit gutem Essen, Wein und heiterer Geselligkeit.

Toskana steht für ungekünstelten Genuss, ein Höchstmaß an Geschmack ohne Firlefanz. Das schließt den Wein ein. Es ist ein Sangiovesewein - zumindest überwiegend. Der hat jedoch längst aufgehört ein trinkiger Wein zu sein. Wettbewerb und Weinpreise verlangen nach Spitzenweinen. Sangiovese ist in der Farbe von Hause aus zunächst nicht sehr dunkel, verfügt über einen mittleren Körper, über Säure und Tannin. Um den Wein süffiger zu machen, hat man ihn sehr lange mit Weißwein verschnitten. Einen Spitzenwein kann man so nicht machen. Über den Weg hoher Konzentration, Mitverwendung internationaler Rebsorten (vor allem Cabernet) und eines ordentlichen Schusses Röstaromen aus dem Barrique (es war die Zeit der „Super-Tuscans“) wurde er dann Kult. Viel fremdes Kapital kam, die Weinlandschaft wurde total umgekrempelt.

Heute hat die Toskana ein nie gekanntes Qualitätsniveau, das sich international messen kann. Ein Chianti Classico steht heute durchaus auf gleicher Stufe wie ein hochwertiger Haut-Medoc. Er sollte aber deutlich anders schmecken, sollte von seiner Herkunft erzählen. Das ist leider selten der Fall. Eigenständige toskanische Charakterweine aufzuspüren, ist die Kunst des Kenners.

Es gibt viele (acht) Chianti-Herkünfte, das Herzstück bildet das **Chianti Classico** (7.000 ha). Es ist seit langem abgegrenzt und liegt zwischen Florenz und Siena in einem hügeligen, von Wald durchzogenem 70.000 ha großen Gebiet. Ein Chianti Classico muss heute aus mindestens 80% Sangiovese bereitet sein, Weißweintruben sind nicht mehr erlaubt, wohl heimischer Canaiolo und (leider auch) internationale Reben (wie Cabernet, Merlot, Syrah, max. 10%). Es gibt eine Vielzahl verschiedener Chianti-Stilrichtungen, sie sind zwar auch abhängig von der Lage (die nördlichen sind meist feiner),

Probe zum Monatsbeginn:

Toskana

Freitag, 7. Oktober, 16 - 19 h

Samstag, 8. Oktober, 11-16 h

aber heutzutage mehr noch von Philosophien und Techniken. Einen guten Classico sollte man mehrjährig flaschengereift trinken, damit er sich gerundet, vielschichtig und elegant, mit feinsten Blume und delikatem Geschmack präsentiert.

Ein **Chianti-Rufina** (700 ha) galt schon in der Zeit der Medici als ein besonderer Wein. Klimatisch herrscht ein eher raues Klima vor, mit hohen Temperatur-Unterschieden zwischen Tag und Nacht. Das führt zu einem längeren Vegetationszeitraum der Trauben, sodass die Ernte hier Wochen später als in der übrigen Toskana beginnt. Ergebnis sind sehr finessenreiche Weine, solange Säure und Tannin nicht mittels önologischer Trickkiste banalisiert werden.

Der **Vino Nobile de Montepulciano** (900 ha) hat eine jahrhundertalte Geschichte. Obwohl Montepulciano näher an Siena gelegen ist, hat es sich historisch auf die Seite des mächtigen Florenz geschlagen und von deren Herrschern und Reichen profitiert. Der **Vino Nobile** war ein Wein der Mächtigen, woher wohl auch sein Name kommt. Heute muss er zu mehr als 70% aus Sangiovese (der Klon heißt hier „Prugnolo gentile“) bereitet sein, hinzu kommt oft Canaiolo. Oft sind die Weine recht körperreich, in der Jugend verschlossen, herb, später deutlich finessenreich. Modische Kellertechnik mit übertriebenem Barrique-Einsatz schadet jedoch dem Profil.

Der **Brunello di Montalcino** (2.000 ha) besitzt durch die Weine von Biondi-Santi einen legendären Ruf. Davon möchten heute über 200 Weingüter profitieren. Basis des Brunello ist ein dickschaliger, farbtintensiver Sangiovese-Klon, der in einem warmen und trockenen Klima zu einem hochkonzentrierten, extraktreichen Wein führt, mit verführerischer Fruchtsüße, Komplexität und relativ geringer Säure. Der Wein ist teuer und kultig. Gute Weine brauchen Flaschenreife zur Ausbildung schlummernder und langanhaltender Finesse. Zuweilen gibt es preiswertere, jünger zu trinkende Zweit- (Rosso di Montalcino) oder Drittweine (Toscana rosso).

Die Maremma ist als ehemaliges Sumpfland das Kalifornien der Toskana: Fast alles scheint hier möglich zu sein, denn eine lange Weintradition gibt es hier nicht. In Bolgheri scheint man sich am internationalen Wettkampf um das beste Bordeaux-Cuvée (Cabernet/Merlot) beteiligen zu wollen. Mehr regionale Wurzeln hat der **Morellino di Scansano** (1.500 ha), der an bis zu 550 m hohen Hängen im Hinterland des Tyrrhenischen Meeres wächst. Hauptrebsorte ist Sangiovese (Klon. 85%), die hier oft biologisch und sehr reif gedeiht. Die Weine sind sehr voll, aromatisch mit viel Kirschfrucht, sehr weichen Tanninen und geringer Säure. Obendrein sind sie sehr jung trinkreif.

der ganz andere Sangiovese

PoggioPaoli, Morellino di Scansano

Der Morellino ist wie ein Chianti ein toskanischer Wein der Rebsorte Sangiovese. Er kommt aus der Maremma, ein Stückchen Erde im flacheren Teil eines ehemals malariaverseuchten, inzwischen trockengelegten fruchtbaren Sumpflandes. Namensgeber des Weins ist der Ort Scansano in der Provinz Grosseto. Die Weinpflanzungen liegen verstreut, aber in Sicht zum Meer, in Höhenlagen von etwa 150 bis hoch auf 550 Metern. In den höheren Lagen sind die Böden nährstoffärmer und trockener, die Weine gelingen hier entsprechend eleganter.

Die Tradition des Morellino di Scansano ist nicht sehr lang, zwar gibt es erste Erwähnungen über den Weinbau von Scansano aus dem 19. Jahrhundert, aber erst vor etwa 50 Jahren begannen die ersten Winzer aus einem alltäglichen Tischwein, einen Qualitätswein zu machen. Damals hieß er einfach Morellino. Erst vor etwa 20 Jahren wurde der Morellino populärer, insbesondere als Alternative zu teurer gewordenen Chianti Classico. Das Land der Maremma war damals billig und es wurde nicht nur in Bolgheri, sondern auch hier um Scansano herum kräftig investiert. Parallel schlossen sich die Winzer zusammen und der Morellino wurde ein Qualitätswein aus abgegrenztem Gebiet (DOC, später DOCG) mit klaren Produktionsvorschriften (erstmalig 1978, verschärft 2006). Gleichzeitig dehnten sich die Weinbaufelder aus, von 300 Hektar 1993 auf knapp 1500 heute.

Die Eheleute Fiorani, mit Vornamen Paolo und Paola, kamen vor 15 Jahren nach Scansano. Mit damals 65 Jahren hatte Paolo Fiorani eine Universitätskarriere als Professor der Chirurgie hinter sich und wollte sein Ferienhaus am Meer durch eines in den Hügeln von



Wein des Monats:

2009 Morellino di Scansano

Az. Agr. PoggioPaoli

10,90 €, im Oktober: **9,90 €**

Assoziationen an rote Früchte, Waldbeeren, Brombeeren, schwarzen Pfeffer und Zimt. Trocken im Geschmack, leicht tanninhaltig, sehr füllig und weich.

„Rezept des Monats“ im Internet unter www.julius-meimberg.de

Scansano ersetzen. Das kleine, bauffällige Bauernhaus des umfangreicheren Landbesitzes Pomonte wurde durch einen kleinen Neubau ersetzt. Zum 20 ha-Besitz gehörte gerade einmal ein halber Hektar Sangiovese, früher sollen es einmal viel mehr gewesen sein. Die Eheleute Fiorani wurden Hobby-Winzer, dann packte sie die Winzerleidenschaft. Sie kauften sich das Recht, ihren Weinbergsbesitz auszudehnen und ließen 7,5 ha Reben pflanzen, 80% Sangiovese, 10% Merlot, der Rest verteilt auf lokale Sorten wie Ciliegliolo, Alicante und Petite Verdot. Für die professionellen Arbeiten engagierten die Eheleute einen Mitarbeiter und ließen sich von je einem Fachmann für Kellerwirtschaft und Weinbergsarbeit beraten. Ein kleiner Weinkeller wurde gebaut und ein Teich zum Auffangen von Regenwasser für eventuelle Bewässerungsmaßnahmen angelegt. 2004 wurde die Weinbergspflege biologisch, inzwischen ist das Weingut Bio-zertifiziert.