

Rosso und Vino Nobile

Fast familiäre Atmosphäre herrschte bei der Präsentation der neuen Jahrgänge in Montepulciano. Die 2001 Riserve überzeugten, die Rossi 2004 kündigen einen tollen Jahrgang an.

Klein aber fein präsentiert sich die DOCG rund um das liebeliche Städtchen Montepulciano. Bei der Präsentation der neuen (und alten) Jahrgänge ist die Übersichtlichkeit mit 35 ausstellenden Weingütern des Konsortiums gut gegeben. Im Mittelpunkt der diesjährigen Veranstaltung standen die Jahrgänge 2004 bei Rosso di Montepulciano sowie 2003 beim Vino Nobile di Montepulciano. Dazu gab es teilweise sogar Fassproben von Rosso 2005 sowie zahlreiche Weine älterer Jahrgänge. Die Vielfalt war einigermaßen verwirrend und machte das Verkosten nicht gerade einfacher: 2004 kündigt mit guten und fruchtcharmanten Rossi einen sehr guten Jahrgang mit Dichte und Struktur an. Die Weine vom Hitze- und Trockenjahr 2003 konnten wegen fehlender Struktur und mangelndem Charme nicht so gut reüssieren, zeigen sich aber im Vergleich dennoch weitaus interessanter

als die meisten Chiantis aus nördlicheren Zonen der Toskana. Riserve wurden hauptsächlich noch vom ausgezeichneten Jahr 2001 angeboten. Meist vergeblich wird man auf Vino Nobile aus dem feuchten Jahr 2002 warten, der wegen des schlechten Jahrgangs von den meisten Weingütern konsequenterweise zum Rosso abgestuft worden ist. Die ganze Konzentration des Verkostens galt dem mit Vorschusslorbeeren überhäuftem Jahr 2004 beim Rosso, der tatsächlich in den meisten Fällen mit viel Frucht und animierendem Trinkfluss gutes Niveau besitzt und für den Vino Nobile, der in den nächsten Jahren am Markt zu finden sein wird, einiges erwarten lässt und Hoffnung auf ausgezeichnet strukturierte Weine gibt.

Im Vergleich mit dem „Großen Bruder“ Brunello di Montalcino ist der Charakter der meisten Vini Nobili wesentlich zarter, manchmal auch

straffer, aber immer mit fruchtigem Charme verbunden. Sie wirken nicht so dicht und fruchtsüß, können aber bei entsprechendem Ausbau mit üppigem Tannin aufwarten. Sangiovese bildet mit einem Minimalanteil von 70% die Basis – die lokale Spielart heißt hier Prugnolo Gentile –, dazu können bis maximal 20% Cannaiolo Nero und weiters maximal 20% anderer, in der Provinz Siena zugelassene Sorten, beigefügt werden. Zu beobachten ist der wohltuende Trend zur Verwendung der alteingesessenen Sorten und eine Abkehr von Cabernet-geprägten Weinen, die hier ohnehin nicht so weit verbreitet sind wie beispielsweise im Gebiet des Chianti Classico.

Neue und alte Weingüter

Bemerkenswert ist, dass es hier in den letzten Jahren, ebenso wie im Brunello-Gebiet rund um Montalcino, einige neue Betriebsgründungen gegeben hat, wenn auch nicht in dem boomenden Ausmaß, wie es in Montalcino trotz der hohen Hektarpreise von bis zu € 500.000,- der Fall ist.



Nicht umsonst wird der *Vino Nobile di Montepulciano* als kleinerer Bruder des *Brunello di Montalcino* bezeichnet. In Struktur und Delikatesse können es die besten Weine dieser DOCG mit einem *Brunello* aufnehmen, beim Preis sind sie jedoch auch wegen der kürzeren Lagerzeit in den Fässern und Flaschen etwas moderater. Die wenigsten Weingüter, die heute bekannt sind, können auf eine lange Historie als Weinproduzenten und Flaschenfüller zurückblicken. Rund die Hälfte der präsentierenden Betriebe wurde erst ab den 80er-Jahren des vorigen Jahrhunderts gegründet und ist somit relativ jung am Markt, zum Teil gingen sie aus alten gemischt landwirtschaftlichen Betrieben hervor. Die vier jüngsten Weingüter sind gar erst in diesem Jahrhundert gegründet worden wie etwa *La Bandita e Lunadoro*, die mit ihren ersten Weinen, und hier speziell mit dem etwas moderner ausgebauten 2004 *Rosso* einen verheißungsvollen Einstieg geschafft haben. Von den alteingesessenen Weinmachern heuer besonders positiv aufgefallen ist *Vittorio Innocenti*, der seine Weine gerne etwas länger reifen lässt, bevor sie in den Verkauf gelangen. Sie zählen zu den charaktervollsten dieser DOCG. Wer bei ihm vor Ort einkaufen will, sollte unbedingt auch den 2003 *Chianti Colli Senesi* sowie die wunderbaren, meist 4 – 7 Jahre in Fässern ruhenden *Vin Santo* Süßweine probieren.

Von den berühmten Namen präsentierten *Avignonesi* und *Poliziano* jeweils einen geradlinigen 2004 *Rosso*, *Boscarelli* trumpfte mit dem 2003 *Vino Nobile* auf und *Villa S. Anna* zeigte im moderneren Segment den ebenfalls sehr guten 2003 *Vino Nobile Poldo*.

Weitere sehr empfehlenswerte Weine stammten in Form der 2000 *Riserva* von *Carpineto* und dem 2004 *Rosso Pancole* von *Gracciano Svetoni*. *Il Conventino* bewirtschaftet seine Weingärten auf biologischem Weg und erzielt ansehnliche Weine, die von Mineralität und kernig erdiger Struktur gekennzeichnet sind. Bestes Beispiel für diesen Stil ist die 2001 *Riserva*. Ebenfalls vom Jahrgang 2001 stammt die ausgezeichnete *Riserva* von *La Ciarliana*. Eines der ältesten Weingüter der Region ist *Poggio alla Sala* mit erdig dunkler Brombeer-Lakritzenwürze als Stilmerkmal. Wenn es um guten Stil im leicht modernisierten und dennoch traditionellen Sinn geht, ist die *Tenuta di Gracciano della Seta* eine sichere Bank. Gerade einmal 10 Jahre ist die Weinserie der *Tenuta Il Fagetto* alt, und die Fassprobe vom jüngsten Jahrgang mit dem 2005 *Rosso* scheint die bisher am besten gelungene und delikateste Serie einzuläuten.



Innocenti feine Weine



Vittorio Innocenti



Museales Verkostungsstüberl



Kleine Fässer für den *Vin Santo*

wein.pur.tipps

Rosso di Montepulciano

2005 TENUTA IL FAGETTO

Dichte, dunkle Frucht; saftig, erdig, herzhaft und strukturiert, feines und weiches Tannin, bestens gelungen.

2004 GRACCIANO SVETONI

Ganz klar und animierend; fast schon burgundische Mineralität, bestechende Eleganz und festes Tannin.

2004 LA BANDITA E LUNADORO

Dunkle Aromen, fein, Weichsel; eleganter Schliff, mit Substanz und Länge, dazu gediegene Struktur, vermittelt Trinkspaß.

Vino Nobile di Montepulciano

2003 BOSCARELLI

Animierende Frucht; stoffig, geschliffen, erdige Note, samtig feinkörniges Tannin, gute Substanz.

2003 VILLA S. ANNA

POLDO

Offen, klar, dunkle Frucht; feiner Schmelz, saftig, verbindet Substanz mit Eleganz im modernen Gewand, lang.

Vino Nobile

di Montepulciano Riserva

2001 CANTINE INNOCENTI

Delikate Fruchttiefe, dunkelbeerig; elegant, einnehmende Struktur, voller Charme, ganz lang und begeisternd.

2001 IL CONVENTINO

Elegante Frucht gepaart mit Erdigkeit; saftig, dicht, süß, kraftvoll, lang und sehr fein.

2001 LA CIARLIANA

Tief und fein; sehr elegant und verspielt, mineralischer Kick, saftig, im Abgang mit fleischigem Tanninbiss.

2001 POGGIO ALLA SALA

Brombeeren, dazu erdig und dunkel; sehr würzig, kompakte und strenge Struktur, feine Fruchtsüße und Substanz.

2001 TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA

Gut entwickelte Frucht; feiner Aromenbogen, betont die leichtfüßige Eleganz, mineralisch, harmonisches Tanningerüst, jetzt sehr schön zu trinken.

2000 CANTINE INNOCENTI

Feiner Duft, tief, toll; cremiger Schliff, elegant gewoben, saftig, dicht, süße Länge.

2000 CARPINETO

Klare Frucht; saftig, sehr stilvoll, cremig und fruchtfein, geschliffen.