



Alle Jahre wieder

Wieder einmal Toskana. Die ersten beiden Tage gehören dem Chianti. Heuer steht der Jahrgang 2005 im Mittelpunkt, dazu noch jede Menge 2004er und 2003er sowie dazu gehörende Riservas. Danach ging's nach Montepulciano und Montalcino. Um die aktuellen Rosso, Vino Nobile und natürlich Brunello zu verkosten.

Tag eins: Da stehen mehr als 300 Weine in Reih und Glied. Und dafür sind eineinhalb Tage einfach viel zu wenig: Ich werde also auswählen müssen. Auf jeden Fall findet man aber alle Daten der Weingüter auf der Website des Consorzio Chianti Classico.

Chianti Classico 2005. Besser als vermutet.

Nach über 90 verkosteten Chianti Classico des Jahrgangs 2005 kann man als kurzes Resümee sagen: besser als ihr Ruf.

Der Jahrgang begann ausgezeichnet und war über den Sommer wechselhaft, aber doch recht gut. Man begann sich auf ein ausgezeichnetes Jahr zu freuen. Dann allerdings kam kurz vor der Lese eine Schlechtwetter-Periode, die eine äusserst selektive Vorauslese und viel Arbeit im Weingarten bedingte. Viele Winzer starteten einfach früher mit der Ernte und riskierten Fäulnis erst gar nicht. Andere selektierten mehrmals durch und erfreuten sich dann an späten Sonnentagen, die doch noch hohe Qualitäten da und dort zuließen.

Umso erstaunter verkostete ich die ersten Weine, die sich durchwegs von hoher Qualität und ausgestattet mit viel Trinkspaß präsentierten. Natürlich kam dann gleich auch das genaue Gegenteil, überholzte Allerweltswine, die pelzig sind und satt machen, aber die werden Gott sei Dank immer weniger.

Im Großen und Ganzen ist eine – vielleicht auch nur durch den schwierigen Jahrgang – Abkehr von den international gestylten Weinen spürbar. Mehr Chianti – weniger Merlot, weniger neues Holz, weniger Tannin. Wenn das zum Trend wird, dann können wir uns auf trinkfreudige Chianti Classico freuen.

Denn das ist für mich Chianti Classico: Kirschen und Veilchen im Duft, mittelkräftig im Körper, straffe Struktur und ein lebendiges Frucht-Säure-Spiel, das zum nächsten Glas animiert. Ein Wein, den man ganz einfach so trinken kann und sich immer wundert, dass das Glas schon wieder leer ist. Ein Wein, den ich zu Salami, Prosciutto und Pasta genauso gern trinke wie zu gegrilltem Fleisch. Trinkspaß ist die Devise – und dafür braucht's weder Holzspäne noch Gummi Arabicum. Alle Betriebe findet man auf: www.chianticlassico.com.

Auf geht's nach Montepulciano

In der Fortezza, der alten Festung von Montepulciano, stehen die Vino Nobile di Montepulciano bereit. Der Jahrgang ist 2004 – und sehr erfreulich. Die gesamte Verkostung hat viel Spaß gemacht, und das Niveau insgesamt in der Gegend ist nach den beiden Problem-Jahrgängen 2002 und 2003 doch deutlich gesteigert worden. Verkostungsnotizen finden Sie wie immer auf www.wine-times.com.

Nur ganz kurz: Immerhin 16 Weine schafften es über die 85-Punkte-Hürde und sind damit mehr als empfehlenswert. Darunter nicht nur die „Fix-Starter“ Poliziano, Boscarelli oder Avignonesi, sondern auch kleinere, nicht so bekannte Weingüter wie Conventino, San Gallo, Salcheto di Lavinia, La Bandita e Lunadoro,



Jedes Jahr pilgern die Weinjournalisten in die Toskana.

Romeo, Lodola Nuova, Nottola und ganz besonders bemerkenswert das Bio-Weingut Il Conventino, um nur einige zu nennen. Infos auf: www.consorziovinobile.it oder www.vinonobiledimontepulciano.it.

Der dritte Teil der Trilogie: Brunello di Montalcino

Das schwierigste Jahr seit Langem stand für die Brunello-Winzer auf dem Programm: 2002. Ein Jahrgang, der vom Wetter benachteiligt wurde und der viele Winzer zwang, entweder strikteste Qualitätsoffensiven mit extremem Arbeitseinsatz im Weingarten zu organisieren, oder aber – was auch einige Winzer taten – gar keinen Brunello auf den Markt zu bringen.

Nun, mit dem extremen Einsatz und hie und da wohl auch mit etwas Hilfe aus den Fässern des Jahrgangs 2003 (15 % aus einem anderen Jahrgang zuzufügen ist ja erlaubt) wurde bei einigen Winzern doch noch gute Qualität erzielt. Viele sind es allerdings nicht.

Umso erfreulicher: Brunello Riserva 2001

Das war ein gutes Jahr. Und die Riservas sind großartig. Natürlich auch nicht alle, aber von den ca. 70, die ich verkostete, sind sicher fast zwei Drittel in hohen Punkte-Regionen. Da ist feinste Frucht und dichter Körper, ein animierendes Frucht-Säure-Spiel, viel Finesse und Eleganz, das sind Brunello, wie man sie sich wünscht. Großartig, wenn auch nicht gerade günstig. Aber gute Weine kosten eben auch gutes Geld.

Eine grossartige Idee hatte das Consorzio. Ab sofort kann man jeden Brunello „nachverfolgen“. Auf der

Website: www.consorziobrunellodimontalcino.it gibt es die Möglichkeit, die Nummer von der Banderole einzugeben und nachzusehen, von wem denn diese Flasche stammt. Man lese und staune, es sind tatsächlich alle Betriebe in Montalcino erfasst. Jetzt haben es die Fälscher ein bisschen schwerer, und wenn einmal ein Super-Sonderangebot beim Diskonter steht, Nummer von der rosa Banderole notieren und im Internet staunen, von wem das kommt ...

Helmut O. Knall.

Besonders gut gefallen konnten

Chianti Classico 2005

I Sodi, Castello di Terrazano, Castello di Querceto, Fattoria Le Fonti, Castello di Uzzano, Carpineto, Querciavalle, Castello di Fonteruoli, Le Corte Corsini, Poggio Torselli, Piccini, Querciabella, Badia e Coltebuono, Castello di San Donato in Perano, Castelli die Grevepesa, Il Mandorlo.

Vino Nobile di Montepulciano 2004

Poderi Boscarelli, Salcheto di Lavinia, Bandita e Lunadoro, Nottola, Romeo, Poliziano, Avignonesi, Il Conentino.

Brunello die Montalcino Riserva 2001

Casanova di Neri, Villa Poggio Salvi, Tenuta Greppo, Poggio Antico, Tenuta Comunali – Bartoli Giusti, Corte Pavone (Loacker), Donatella Cinelli Colombini, Tenuta Vitanza, Casanova delle Cerbaie, Gianni Brunelli, Il Palazzone.