

## Resultate, Analysen, Statements

**250**

VERKOSTETE WEINE

**4**

MIT 18 PUNKTEN

**40**

MIT 17 UND MEHR PUNKTEN

**7**

BIOWEINE VERKOSTET

**38**

WEITERE WEINE BIS  
16 PUNKTE FINDEN SIE AUF  
WWW.VINUM.INFO

### Die Verkostung

Christian Eder verkostete in zwei Schritten – zuerst die komplette Palette der von den Winzern angebotenen Weine blind und dann einen Monat später ein zweites Mal bei der offiziellen Anteprima in Montalcino mit sichtbarem Etikett, um auch die Besonderheiten einzelner Lagen und Mikroklimata – und daran ist Montalcino reich – zu berücksichtigen.



**«Wer den 2008er als «Brunellino» abklassiert, liegt falsch. Die Weine werden uns auch in fünf Jahren noch erfreuen.»**

Für Franco Biondi-Santi verdient der Jahrgang 2008 die Höchstnote: Der 92-jährige Altmeister des Brunello hat ihm seine persönliche Auszeichnung «exzellent» verliehen. Das Winzerkonsortium Brunello vergibt dagegen nur vier von fünf Sternen. Betrachtet man die Konzentration der Weine, ihren Extrakt, ihre Farbdichte, dann hat das Konsortium recht, vor allem im Vergleich mit dem höchstbenoteten Jahrgang 2007. Aber die 2008er sind Weine, die Spass machen: Neben der Holzaromatik klare Himbeer- und Veilchenaromen, geschmeidig am Gaumen, mit rassischer Säure und weniger kantigem Tannin, dahinter frisch im Finale – da lacht das Herz des Sangiovese-Freunds. Wann hat man zuletzt eine solche Trinkfreude verspürt? Und dass die Weine quasi trinkfertig auf den Markt kommen, war ja auch die Idee hinter der fünfjährigen Reifezeit, die der Brunello absolvieren muss.

Wer den 2008er nun als «Brunellino» abklassiert, liegt falsch: Die Weine werden sich dank Säure und Balance als stabil erweisen und uns auch in fünf, sechs Jahren noch erfreuen. Ein weiterer Vorteil: In diesem Jahr gibt es viel gute Mittelklasse, nicht nur einige Spitzen, die herausragen. Ein gutes Preis-Trinkfreude-Verhältnis ist besonders bei unbekannteren Winzern gegeben. Und 2007? Die Riserva bestätigt die Qualität der Annata, die wir im Vorjahr verkostet haben. Ein Wein, der vor allem durch den Ausbau in grossem Holz gewann, wie bei Franco Biondi-Santi. «Ein Brunello-typischer Jahrgang», meint er, «der Wein hat grosse Struktur, Körper, Balance und vor allem Langlebigkeit.» Und da hat er recht.

Christian Eder

## Weine mit 18 Punkten



**Antinori, Florenz  
Pian delle Vigne –  
Vignaferruvia Riserva 2007  
18 Punkte | 2015 bis 2022**

Fabio Ratto, der Winzer von Antinori auf Pian delle Vigne, fand diesen besonderen Rebberg in einer Hügellage, die von einer Eisenbahnstrecke (Ferrovia) umschlossen wird: daher der Name. Einladende Frucht- und Würznoten, auch mineralische Komponenten; am Gaumen geschliffen, die Tannine saftig und perfekt integriert, belebende Säure, gut abgestimmt mit den robusten Gerbstoffen, sehr facettenreich mit viel Samt, viel Finesse bis ins anhaltend feine Finale. Nach dem Abpressen der akkurat selektionierten Trauben wird der Most in kleinem Holz vergoren, anschliessend reift der Wein ein Jahr in 30-l-Fässern und ein weiteres in 60-l-Fässern und gewinnt seine Komplexität, seine Wärme und seinen Schlift.

**Durchschnittspreis:**  
CH: 55 Franken



**Ferrero,  
Sant'Angelo in Colle  
Brunello 2008  
18 Punkte | 2015 bis 2022**

Ferrero ist das Weingut des schweizerisch-italienischen Paares Pablo Harri und Claudia Ferrero. Die Produktion der in den späten 90er Jahren gegründeten Kellerei gefällt uns von Jahr zu Jahr besser: Die Trauben wachsen auf 250 Metern Meereshöhe auf lehmigen, kargen Böden. Der Brunello reift zwei Jahre in französischem Eichenholz (in Fässern verschiedener Grösse) und duftet betörend und klar nach Himbeeren und Blüten; harmonisch, weich, viel Schmelz, Saft, Geschmeidigkeit am Gaumen, langes geschliffenes Finale, Zeitlos und gut. Pablo Harri kann allerdings auch schon auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückgreifen: Er war lange Jahre Winemaker von Col d'Orcia, einem Weingut, aus dem schon in der Vergangenheit grosse Önologen hervorgegangen sind.



**Le Potazzine –  
Gorelli, Montalcino  
Riserva 2006  
18 Punkte | 2015 bis 2024**

Ein Nachzügler aus dem sehr guten Jahr 2006: traditionell gestrickter Wein mit grosser Eleganz und sehr viel Schmelz, in einer der höchsten Lagen Montalcinos gekeltert. Von Kirsch- und Blütenaromen dominierte Nase, auch sehr schöne mineralische Noten; der Ansatz kernig, frisch und doch mit harmonischem Verlauf, viel Schlift, Schmelz und einem vielschichtigen Finale, in dem vor allem die frischen Fruchtfacetten überzeugen. Der erfahrene Önologe Giuseppe Gorelli weiss einfach, wie man elegante Brunello produziert, das beweist auch die Annata 2008. Der Name Le Potazzine ist ein Synonym für kleine Singvögel, aber auch Spitzname für die Töchter Gorellis, die zur gleichen Zeit geboren wurden wie das Gut.



**Mastrojanni, Castelnuovo  
Abate – Montalcino  
Vigna Loreto 2008  
18 Punkte | 2015 bis 2022**

Zu Beginn ein etwas holzgeprägtes Bouquet, dann aber wunderbare Frucht-, Gewürz- und Blütennoten; der Ansatz kernig, robuste, langlebige Gerbstoffe, aber auch viel Fülle und Rasse, opulent-anhaltendes Finale. Der Besitzerwechsel hat Mastrojanni gut getan: Die Triester Kaffeedynastie Illy weiss offenbar auch, wie man guten Wein macht. Die Trauben dieser Einzellage werden sorgsam abgepresst, anschliessend reift der Wein 36 Monate in grossen Fässern aus Allier und ein halbes Jahr in der Flasche. Mit seiner Fülle und den noch etwas unzugänglichen Gerbstoffen offenbart er sich nicht gleich, wird aber sehr lange Vergnügen bereiten. Geniessen Sie diesen opulenten Kerl unbedingt zu einem guten Essen.

**Durchschnittspreis:**  
CH: 65 Franken