

ITALY REVISITED



Spannende Probe: 60 Spitzenweine Italiens von Nord bis Süd

Am ersten Tag der Vinitaly 2014 fand auf dem Weingut Anselmi eine Verkostung der Extraklasse statt (meiningers sommelier 03/2014). Sie hatte den Anspruch, komplett Italien von Nord nach Süd anhand seiner Spitzen-Weine abzubilden. Dabei sollten Stile, Kultweine, Trends und Potenziale erkannt, eingeordnet und diskutiert werden. Die Ergebnisse waren beeindruckend und es zeigte sich klar, welche Regionen eher traditionell geprägt sind und wo Modernismen Einzug hielten.

Angesichts der Tatsache, dass die meisten der damals angebotenen Weine fehlerfrei waren, stellte sich die Frage, was mit den eingereichten Konterflaschen passiert. Schnell war entschieden, dass es zwei Jahre später eine Folgeveranstaltung geben sollte, um die weitere Entwicklung der Weine zu beobachten. Halten die modern gemachten Weine der Zeit stand? Insbesondere bei den eingestellten Orange-Weinen wurde bereits damals diskutiert, wie diese sich entwickeln würden. Also wurde ein Verkostungspanel zusammengestellt, um zwei Jahre später den Status Quo neu zu evaluieren. Die Teilnehmer der Nachverkostung rekrutierten sich zum Teil aus der Jury von 2014 sowie aus neuen Teilnehmern. Marc Almert vom Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten war beeindruckt von der Zusammenstellung: „Ein beeindruckender und umfassender Querschnitt durch die Weinwelt des Stiefels. Es war spannend zu sehen, wie immer mehr Regionen das Holzmanagement besser in den Griff kriegen, während manche Klassiker aus Toscana & Co. immer noch auf die große Kraft und Breite setzen. Interessant, wie unterschiedlich und wandelbar sich das Weinland Italien hier derzeit präsentiert.“

Die Flaschen wurden seit der ersten Verkostung fachgerecht gelagert, und so bestand die Verkostung Italien

2.0 überwiegend aus den Protagonisten von 2014, aufgehübscht durch einige neue Produzenten, die damals nicht angestellt waren und die diesjährige Probe bereicherten. Gewinner der diesjährigen Verkostung war mit dem 2009 Colonello Barolo Bussia von Aldo Conterno ein Traditionalist aus dem Piemont. Einen Überraschungserfolg konnte mit Platz zwei der 2002 Macchiona von La Stoppa aus der Emilia Romagna erzielen, der war nicht nur neu in der Verkostung, sondern auch einer der wenigen biologisch erzeugten Weine - noch dazu der älteste Wein der Verkostung überhaupt. Dazu Herrmann Stöckmann von Smart Wines: „Die Zeit des internationalen Weinstils scheint in Italien schrittweise durch eine Rückbesinnung auf autochthone Rebsorten und eine individuelle Stilistik ersetzt zu werden.“

Und so wundert es nicht, dass die piemonteser Weine generell sehr gut abschnitten, stellen sie doch so etwas wie einen Blueprint italienischer Rotweinkultur da: Fünf der zehn besten Weine kamen aus dem Piemont, wobei die Traditionalisten vor den modernen Vertretern lagen. Bemerkenswert dabei war, dass nicht allein Barolos, sondern auch Barberas dabei ihren Weg an die Spitze fanden.

Dicht gefolgt wurde das Piemont von der Toscana, deren Weine natürlich das Chianti Classico, die Vino Nobile di Montepulciano sowie die Brunelli umfassten. Besonders hervor stach dabei abermals der 2009 Rosso di Montalcino von Poggio di Sotto, der bereits vor zwei Jahren für Aufsehen sorgte. Von den Super Tuscans schaffte es allein der 2011 Solaia ins Spitzenfeld.

Allen Verkostern klar erkenntlich und mit ebenso hoher Benotung wie vor zwei Jahren präsentierte sich der San Leonardo, der als Bordelaiser Cuvée aus Nord-Italien, laut Thomas Sommer ein absoluter Klassiker und unbedingtes Must-Have auf jeder Weinkarte ist (wurde von zwei Teilnehmern niedriger bewertet, darum knapp nicht unter den Top 15).

Die besten Bewertungen unter den Weißen erzielten 2010 Cervara della Sala von Antinori und 2011 Fontanasanta Nosiola von Elisabetta Foradori, ein Wein, der bei der ersten Verkostung vor zwei Jahren noch höchst kontrovers bis negativ bewertet wurde. Ganz im Gegenteil zum 2006 Vitovska von Zidarich, der bereits 2014 unter den Favoriten der Weißweine lag: 10 Jahre alt, Maischevergoren, kein bisschen müde. Dazu Axel Biesler, Sommelier und Journalist aus Köln: »Eingedenk der großen Fülle konzentrierter und dichter Weine, wirkten die Orange-, schwach oder gar nicht geschwefelten Weine in dieser Verkostung zwischen durch fast wie eine Erfrischung. Was allein schon die Daseinsberechtigung dieser Art von Weinen ausdrückt, wenn sie Standards über absolute Qualitäten ganz schnell infrage stellen und den Zecher zum Nachdenken beim Trinken bringen.«

Eine Erkenntnis im Gesamt-rückblick über die Verkostung lautet: Der Trend geht in Richtung Frische, Finesse und Trinkzug, sowohl bei den Weißweinen als auch bei den Rotweinen, die allesamt durch weitere zwei Jahre Flaschenreife deutlich gewannen. Lediglich die üblichen Verdächtigen aus den Reihen der Super-Tuscans zeigten sich etwas behäbig und durch ihre Stilistik klar erkenntlich. Antonio Askitis von der Düsseldorfer D'Vine Weinbar gehört das Schlusswort: „Das Finale, also die Highend-Italos, war leider enttäuschend. Moderner Ausbau, frühe Trinkreife, aber ohne Tiefgang und Seele, also Mainstream auf hohem Niveau. Ich denke nicht, dass diese Weine noch finessenreicher werden, wie ihre Vorgänger aus den 80er- oder 90er-Jahren. Aber vielleicht irre ich mich auch.“ Es bleibt spannend.

Sebastian Bordthäuser

DIE TEILNEHMER:

Nico Romano,
München - Alter Hase

Axel Biesler,
Köln - Newbie

Marc Almert
Fairmont Hotel Hamburg - Newbie

Toni Askitis
D'Vine Düsseldorf - Newbie

Marco Franzelin
Vendôme, Bergisch-Gladbach - Newbie

Mathieu Müller
Gut Kärchenhof, Pulheim - Newbie

Hermann Stöckmann
Smart Wines - Alter Hase

Alex Hecht
Smart Wines - Alter Hase

Andrea Bertram
Alpina und Gute Weine - Newbie

Thomas Sommer
Ausschenker - Alter Hase

Sebastian Bordthäuser
Protokoll - Alter Hase

DIE BESTEN ROTEN DER PROBE

2009 Colonnello Barolo Bussia,
Aldo Conterno

2002 Macchiona La Stoppa,
Emilia Romagna

2008 Barolo Arborina, Elio Altare

2010 Colledilà, Barone Ricasoli

2009 Rosso di Montalcino,
Poggio di Sotto

2010 Castello di Brolio
Chianti Classico Gran Selezione,
Barone Ricasoli

2008 Amarone, Corte St. Alda

2013 Barbera d'Alba „Il Cerreto“,
Az.Ag. Roberto Voerzio

2007 Vigna Elena Riserva,
Elvio Cogno

2013 Barbera d'Asti „Braidà“,
Bricco dell' Uccellone

2010 Solaia, Marchesi Antinori

2008 Poggio alle Mura,
Castello di Banfi

2008 Sassella Rocce Rosse Riser-
va, AR.Pe.Pe.

2011 Vino Nobile di Montepulci-
ano, Avignonesi

2012 Tenuta di Valgiano, Tenuta
di Valgiano

DIE BESTEN WEISSEN DER PROBE

2010 Cervara della Sala, Antinori

2011 Nosiola Fontanasanta,
Elisabetta Foradori

2006 Vitovska (Collection),
Zidarich

2012 Quartz, Cantina Terlan

2012 Fiano di Avellino,
Colli di Lapio



SARTORI
DI VERONA



MARANI Bianco Veronese IGT

*„Der Weißwein“
der Familie
Sartori di Verona.*

*100% aus den
rosinierten Trauben
der Garganega
gekeltert.
Teils im Eichenfass
gegoren, „sur lie“
verfeinert.*

*Intensive Goldreflexe,
Bukett nach reifen
Früchten und Honig.*

*Charaktervoll, adelig.
Begeistern.*



Sartori,
edle Weine
im Namen
von Verona

Die Faszination einer Geschichte,
die enge Verbundenheit
mit einem Territorium,
die Kraft einer Persönlichkeit
in Weinen verkörpert,
die mit Eleganz
der ganzen Welt die größte
der Liebesgeschichten erzählen:
die für Verona.

www.sartorinet.com
sartori@sartorinet.com