

# Mondo 63

Gerhard Eichelmanns Weinzeitschrift

Israel/Bolgheri/Rosé-Champagner/Languedoc-Bioweine



mondo Heidelberg 

## Inhalt

Impressum .....	2
Editorial .....	5
Israel.....	6
Bolgheri.....	44
Languedoc-Bioweine.....	72
Rosé-Champagner.....	100
Piemont.....	124
Vino Nobile.....	144
Kroatien.....	152
Vertikalverkostungen.....	
Rocca di Montegrossi Chianti Classico .....	162
Rocca di Montegrossi San Marcellino .....	164
Castello di Querceto La Corte .....	166
Unbekannte Toskana, Highlights.....	168
Merlot 2008.....	186
Markt.....	
Griechenland .....	188
Neuseeland .....	190
Südafrika-Rotweine: Lagerfähigkeit .....	192

- 1 BRACCIO (SOLDI 20)
- 1 SOLDO (QUATTRINI 3)
- 1 QUATTRINO (DENARI 4)
- 1 DENARO E' UGUALE A
- 1 CANNA AGRIMENSORIA O PERTICHE DI B.5

METRI	DECIMETRI	CENTIMETRI	MILIMETRI
0	5	8	4
0	0	2	9
0	0	1	0
0	0	0	2 1/2
2	9	1	8

## Bolgheri MISURE DI CAPACITÀ PER I LIQUIDI

- 1 BARILE DI FIASCHI 16 O LIBBRE 88
- 1 FIASCO (BOCCALI 2)
- 1 BOCCALE (MEZZETTE 2)
- 1 MEZZETTA (QUARTUCCI 2)
- 1 QUARTUCCIO E' UGUALE A

LITRI	DECILITRI	CENTILITRI	MILLILITRI
32	6	8	0
2	0	4	3
1	0	2	1
0	5	1	1
0	2	5	5

- 1 BARILE (FIASCHI 20)
- 1 FIASCO (BOCCALI 2)
- 1 BOCCALE (MEZZETTE 2)
- 1 MEZZETTA (QUARTUCCI 2)
- 1 QUARTUCCIO E' UGUALE A

LITRI	DECILITRI	CENTILITRI	MILLILITRI
45	5	8	4
2	2	7	9
1	1	4	0
0	5	7	0
0	2	8	5

## MISURE DI CAPACITÀ PER I GRANI

- 1 SACCO (STAJA 3)
- 1 STAJO (QUARTI 4)
- 1 QUARTO (MEZZETTE 8)
- 1 MEZZETTA (QUARTUCCI 2)
- 1 QUARTUCCIO E' UGUALE A
- 1 MOGGIO SACCA 8

ETTOLITRI	DECALITRI	LITRI	DECILITRI	CENTILITRI
0	7	5	0	9
0	2	4	5	6
0	0	0	0	9
0	0	0	7	6
0	0	0	3	8
5	8	4	2	1

## PESI

- 1 LIBBRA (ONCE 12)
- 1 ONCIA (DENARI 24)
- 1 DENARO (GRANI 24)
- 1 GRANO E' UGUALE A
- 1 TONNELLATA (LIBBRE 2000)

CHILGRAMMI	ETTOGRAMMI	DECIGRAMMI	GRAMMI	DECAGRAMMI	CENTIGRAMMI
0	5	3	9	5	4
0	0	2	9	3	0
0	0	0	1	1	8
0	0	0	0	0	5

## Wie schmeckt Bolgheri?

*Als 1982 die DOC Bolgheri eingerichtet wurde, galt diese zunächst nur für Weißwein und Rosé. Die Weißweine waren damals Cuvées aus Trebbiano und Vermentino, die Rosés bestanden aus Sangiovese und Canaiolo, hin und wieder etwas aufgepeppt mit Cabernet Sauvignon. Bekannt geworden aber war Bolgheri durch Rotwein, durch einen einzelnen Rotwein genau genommen, den Sassicaia.*

In den vierziger Jahren des letzten Jahrhunderts pflanzte Mario Incisa della Rochetta die ersten Reben. Allerdings glaubte er damals auch nicht an die Region unweit der Küste, sondern pflanzte die Reben ein ganzes Stück von seinem Gut entfernt, in einer windgeschützten Lage in 400 Meter Höhe, an einem steinigen Hang, Sassicaia genannt. Als er dann später Reben in der Ebene, nahe der Küste pflanzte, behielt er den Namen Sassicaia bei und unter diesem Namen kamen 1973 die ersten 3.000 Flaschen auf den Markt, Jahrgang 1968.

### *Cabernetcuvée*

Ungewöhnlich war nicht nur die Herkunft des Weines aus einem unweit der Küste gelegenen Weinberg, ungewöhnlich war darüber hinaus auch die Zusammensetzung des Weines, bestand er doch aus Cabernet Sauvignon und ein wenig Cabernet Franc. In Norditalien kannte man zwar schon lange die Rebsorten und dort gab es auch Cabernetcuvées nach Bordeaux-Vorbild. Für die Toskana aber war dies revolutionär, Cabernet war keine anerkannte Rebsorte, der Sassicaia musste lange Zeit als Vino da Tavola verkauft werden.

### *1994: DOC für Rotweine*

Mit der Einrichtung der DOC Bolgheri 1982 wurde dies nicht geändert, es brauchte weitere zwölf Jahre, bis die DOC Bolgheri auch auf Rotweine ausgeweitet wurde und die Appellationen Bolgheri Rosso, Bolgheri Superiore und Bolgheri Sassicaia festgelegt wurden, mit letzterer erhielt der Wein, der die Region überhaupt erst ins Bewusstsein der Weinfreunde gerückt hat, eine eigene DOC.

### *Boom Ende der neunziger Jahre*

Das Vorbild Sassicaia brachte andere Erzeuger auf den Plan, Ornellaia und Grattamacco, Le Macchiole und Michele Satta gehörten zu den ersten, die Weine in Bolgheri erzeugten. Der große Boom setzte dann Ende der neunziger Jahre ein, als Weingüter von außerhalb, aber auch Landbesitzer in Bolgheri begannen Reben zu pflanzen. Überwiegend rote Reben, Weißweine spielen nur eine untergeordnete Bedeutung, auch wenn es inzwischen drei Appellationen für Weißweine aus Bolgheri gibt: Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino und Bolgheri Sauvignon. Vermentino ist heute die mit Abstand wichtigste weiße Rebsorte, nimmt aber nur 46 Hektar ein, es folgen Viognier (4,5 ha), Sauvignon Blanc (3 ha), Chardonnay (2 ha) und Trebbiano Toscano, von dem es nur noch einen Hektar in Bolgheri gibt.

### *1.150 Hektar*

Bolgheri ist ein Ortsteil von Castagneto Carducci, die DOC Bolgheri gilt ausschließlich für Weinberge auf dem Gemeindegebiet von Castagneto Carducci. Nördlich von Castagneto liegt Bibbona mit der DOC Terratico di Bibbona, die südlich gelegenen Gemeinden San Vincenzo und Suvereto gehören zur DOC Val di Cornia. Seit der zweiten Hälfte der neunziger Jahre hat sich in Bolgheri die Rebfläche verzehnfacht, 1.148 Hektar gibt es heute.

### *Rebsorte Nr. 1: Cabernet Sauvignon*

Wichtigste Rebsorte ist Cabernet Sauvignon mit einem Anteil von 45 Prozent an der Gesamtfläche, Merlot kommt auf 24 Prozent, Cabernet Franc auf 8 Prozent, dichtauf gefolgt von Petit Verdot (7,5 %) und Syrah (7,2 %). Während reinsortige Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und

Merlot die DOC Bolgheri nutzen können, ist dies für reinsortige Syrah und Petit Verdot bisher nicht der Fall.

### *Kaum Sangiovese*

Sangiovese nimmt nur gut ein Prozent der Rebfläche ein, reinsortige Sangiovese müssen als IGT-Weine vermarktet werden, die DOC erlaubt für Cuvées maximal 50 % Sangiovese und maximal 40 % Syrah.

### *Die letzten Jahrgänge*

Die letzten Jahrgänge unterschieden sich deutlich voneinander, was die Witterungsbedingungen betrifft. 2010 brachte, bei hohen Erträgen, eine relative späte Ernte, Merlot wurde Anfang September geerntet, es folgten Syrah und Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon wurde Ende September und in der ersten Oktoberwoche geerntet. Der warme Sommer 2009 führte dazu, dass Merlot bereits Ende August geerntet werden musste, Regen Mitte September führte dazu, dass Cabernet Sauvignon noch einige Zeit reifen konnte. Der Jahrgang 2008 präsentiert sich etwas weniger gleichmäßig als üblich, einige Weine weisen eine spürbar höhere Säure als sonst auf.

### *„Winemaking“ schlägt Jahrgang*

Die Natur bringt deutliche Unterschiede zwischen den Jahrgängen. In den Weinen findet man diese kaum, das „Winemaking“ dominiert beim Gros aller Bolgheri-Weine. Weswegen die im Titel gestellte Frage – „Wie schmeckt Bolgheri“ – nicht zu beantworten ist. Wollte man eine Antwort versuchen, könnte man Vokabeln wie „modern“, „konzentriert“ oder „international“ bemühen.

### *„Klassiker“ Michele Satta*

Schaut man sich die fünf eingangs namentlich erwähnten „Klassiker“ einmal näher an, wird dieses Dilemma noch deutlicher, ein gemeinsamer Nenner lässt sich unter ihnen kaum finden. Beim letztgenannten, Michele Satta, findet man einen gemeinsamen Nenner nicht einmal innerhalb des eigenen Programms. Teils weisen die Weine überreife Noten auf, dann wieder unreife Noten, keiner der vielen Weine zeigt eine stilistische Konstanz über die Jahrgänge hinweg.

### *„Klassiker“ Le Macchiole*

Le Macchiole, ebenfalls ein Weingut, das in den achtziger Jahren debütierte, zeigt eine klare Handschrift. Eine Handschrift, die mir gefällt, müsste ich in einem Restaurant einen Bolgheri-Wein wählen, würde ich sicherlich einen Wein von Le Macchiole wählen. Die Weine besitzen Kraft und Struktur, sind druckvoll und nachhaltig.

### *„Klassiker“ Ornellaia*

Trotzdem bewerte ich die Macchiole-Weine nicht immer am höchsten, wenn ich Weine aus Bolgheri verkoste, oft erhält der Ornellaia meine Höchstnote. Schmeckt also so Bolgheri? Oder zeigt sich hier nur „perfektes Winemaking“, das einen hervorragenden Wein für ein internationales Publikum kreiert?

### *Kultwein Masseto*

Kultstatus genießt noch ein weiterer Wein von Ornellaia, der Masseto, ein Merlot aus dem Weinberg hinter der Kellerei. Ich war auch lange Zeit begeistert vom Masseto, bis zum Jahrgang 2003, da wuch die Begeisterung der Ernüchterung. Warum muss man in einem solchen Jahrgang einen Masseto erzeugen, der, portweinähnlich, die Karikatur eines Merlot darstellt? Kann man in solch einem Jahrgang den Wein denn nicht als Fassware verkaufen oder der Destillation zuführen? Die kommerzielle Gier scheint stärker...

### *„Klassiker“ Grattamacco*

Am ehesten an Bordeaux erinnert der Grattamacco, an klassischen Bordeaux wohlgerukt. Er ist in seiner Jugend sehr tanningeprägt, tendiert nie zur Überreife, zeigt eher Kräuternoten; dieser Stil blieb auch nach dem Besitzerwechsel vor zehn Jahren unverändert.

### *„Klassiker“ Sassicaia*

Den Sassicaia schließlich hält so mancher Weinkritiker für den am meisten überschätzten Wein ganz Italiens. In Bolgheri-Proben sticht er nicht hervor, weder stilistisch (ist in manchen Jahren von deutlichen Kräuternoten geprägt) noch qualitativ, auch wenn er regelmäßig sehr gutes Niveau zeigt. Reicht dies um seinen Preis zu rechtfertigen? 

## AIA VECCHIA



Aia Vecchia erzeugt vier Weine: Vermentino Maremma, Morellino di Scansano sowie die beiden hier vorgestellten Bolgheri-Weine. Der **2007 Sor Ugo Bolgheri Superiore** besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, wird achtzehn Monate in Allier-Barriques ausgebaut. Er zeigt eindringlich Gewürze im Bouquet, reife rote Früchte, Toast. Im Mund ist er füllig,

kraftvoll, besitzt reife Frucht, etwas Schokonoten und gute Substanz (89/100). Im Jahrgang 2008 präsentieren sich sowohl Sor Ugo als auch der Zweitwein Lagone recht duftig und oxidativ.

## ARGENTIERA



Argentiera gehört den Brüdern Corrado und Marcello Fratini. Erster Jahrgang war 2003. Argentiera erzeugt drei rote Cuvées, Poggio ai Ginepri, Villa Donoratico und Argentiera, dazu gibt es einen reinsortigen Merlot, Giorgio Bartholomäus genannt, sowie Bianco ai Ginepri (Vermentino, Viognier und Sauvignon Blanc) und Rosato Poggio ai Ginepri (Cabernet Sauvignon, Syrah und Mer-

lot). Der Einstiegswein, Poggio ai Ginepri, besteht aus 50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah und 20 % Merlot, die Hälfte des Weines wird acht Monate in französischen und ungarischen Barriques ausgebaut. Der **2008 Villa Donoratico Bolgheri Rosso** ist würzig, frisch und klar (85/100). Der **2008 Argentiera Bolgheri Superiore** besteht aus 55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot und 5 % Cabernet Franc, wurde achtzehn Monate in überwiegend neuen französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, reife rote Früchte, ganz leicht überreife Noten; Im Mund präsentiert er sich füllig und schmei-

chelnd, besitzt reife süße Frucht, etwas Vanille und Schokolade, gute Substanz (89/100). Der **2009 Argentiera Bolgheri Superiore** besteht aus 50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon und 10 % Cabernet Franc, wurde achtzehn Monate in überwiegend neuen französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt Gewürze im Bouquet, viel Duft, Zimt, etwas Muskatnuss, wirkt etwas süßlich im Mund, gekünstelt, besitzt reife Frucht (87/100).

## BATZELLA

Khanh Nguyen und Franco Batzella haben 1999 ihr eigenes Weingut gegründet, die Weinberge wurden im Jahr 2000 angelegt. Die 7,5 Hektar in Bolgheri sind mit Cabernet Sauvignon, sowie ein wenig Syrah, Cabernet Franc, Viognier und Sauvignon Blanc bestockt. Die jährliche Produktion beträgt 50.000 bis 55.000 Flaschen. Das Programm besteht aus einem Bolgheri Bianco Mezzodi (Viognier und Sauvignon Blanc, ein Drittel des Weines wird fünf Monate in französischen Barriques ausgebaut), dem Bolgheri Roso Digià (50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Syrah und 10 % Cabernet Franc), dem Syrah Bliss, dem Spitzenwein **TAM** (siehe folgende Seite), sowie dem Peàn. Der **2008 Bolgheri Rosso Peàn** besteht aus 70 % Cabernet Sauvignon und 30 % Chardonnay, wird mindestens zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt seit seiner ersten Ausgabe viel Konstanz über die Jahrgänge hinweg, steht dem Erstwein Tam nur wenig nach. Gute Konzentration, feine Würze, reife Frucht (rote Früchte) und Frische prägen das Bouquet. Im Mund ist er weich, füllig und harmonisch, besitzt reife Frucht, etwas Schokonoten und feine Tannine (87/100).

## CASTELLO DI BOLGHERI

Die Geschichte des Castello di Bolgheri lässt sich 500 Jahre zurückverfolgen, die Geschichte des gleichnamigen Weingutes aber ist jung, denn erst 1997 wurden die ersten Weinberge angelegt. Heute besitzt man 60 Hektar mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot. Der **2008 Varvára Bolgheri Rosso** besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot, wurde erstmals 2005 erzeugt. Er ist frisch im Bouquet, würzig, fruchtbetont, zeigt rote Früchte. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, besitzt feine Wärme und gute Struktur (87/100). Von den drei verkosteten Jahrgängen des Topweines **CASTELLO DI BOLGHERI** überzeugen die beiden älteren Jahrgänge (siehe folgende Doppelseite) mehr als **2009**, der zwar konzentriert ist und viel reife Frucht besitzt, aber (noch?) etwas langweilig und austauschbar wirkt (85/100).



Batzella

**Tam 2007**

*Bolgheri Superiore*

**90/100**

Khanh Nguyen und Franco Batzella haben 1999 ihr Weingut in Bolgheri gegründet, die Weinberge wurden im Jahr 2000 angelegt. Der Spitzenwein Tam besteht aus 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Cabernet Franc, wird im Edelstahl vergoren und dann 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut, wobei 30 % der Fässer neu sind. Die jährliche Produktion des Tam beträgt 10.000 Flaschen, insgesamt erzeugt Batzella mit Hilfe des Önologen Attilio Pagli 50.000 bis 55.000 Flaschen im Jahr.

Der 2007 Tam zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, Toast und Gewürze, ist herrlich eindringlich und dominant. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Substanz, feine Schokonoten, gute Struktur und jugendliche Tannine, besitzt Potenzial. ─



Castello di Bolgheri

**Castello di Bolgheri 2007**

*Bolgheri Superiore*

**90/100**

Der nach dem Weingut schlicht Castello di Bolgheri genannte Bolgheri Superiore ist eine Selektion der besten Trauben des Weingutes. Er besteht meist aus etwa 70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot und 5 % Cabernet Franc, wird im Edelstahl vergoren, dann vierzehn bis achtzehn Monate im Barrique ausgebaut, der Anteil neuer Fässer beträgt je nach Jahrgang zwischen 20 und 30 %.

Der 2007 Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri zeigt eindringlich Gewürze im Bouquet, gute Konzentration, reife Frucht, etwas Toast. Im Mund präsentiert er sich füllig, kraftvoll, besitzt reife Frucht, Substanz, etwas Kaffeefnoten, jugendliche Tannine und Biss, Wärme im Abgang. Ähnlich kraftvoll und konzentriert präsentiert sich **2006**, besitzt viel reife Frucht und viel Substanz, feine Schokonoten und Wärme im Abgang (90/100). ─

## CACCIA AL PIANO 1868

Der im Barrique ausgebaute **2009 Ruit Hora** besteht aus Merlot mit etwas Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, etwas Schokolade, ist füllig im Mund, kraftvoll, besitzt gute Struktur und feine Schokonoten (89/100), ist deutlich stoffiger als sein Jahrgangsvorgänger (85/100, Jahrgang **2008**)

## CAMPO ALLA SUGHERA

Campo alla Sughera ist eines der vielen neuen Weingüter, die seit Ende der neunziger Jahre in Bolgheri entstanden sind. Es gehört der deutschen Familie Knauf, bekannt für die gleichnamige Firma, die Gipsprodukte in Iphofen – und heute weltweit – produziert, und offensichtlich lieber ein Weingut in der Toskana besitzt als im heimischen Franken. 1998 kaufte sie das Gut, erster Jahrgang war 2001. Es wurden direkt am Gut 20 Hektar mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Vermentino, Chardonnay und Sauvignon Blanc gepflanzt, die Pflanzdichte beträgt 9.500 Reben je Hektar, eine Rebe soll nicht mehr als 800 Gramm Trauben tragen. Alle Weinberge liegen innerhalb der DOCG-Zone Bolgheri. Neben derzeit fünf verschiedenen Weinen wird Grappa und Olivenöl erzeugt.

Der Arioso genannte Weißwein wurde erstmals 2004 erzeugt. Es ist ein Sauvignon Blanc, der eine klein wenig Viognier enthält, im Edelstahl ausgebaut wird. Der **2010 Arioso** ist frisch und intensiv, fruchtbetont, klar und kraftvoll. Der Achenio, ebenfalls 2004 erstmalig erzeugt, ist eine Cuvée aus Sauvignon Blanc, Vermentino und Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chardonnay und der früher gelesene Teil des Vermentino werden im Barrique ausgebaut. Der **2009 Achenio** zeigt Vanille im Bouquet, reife Frucht, dezente Toast, ist füllig im Mund, kraftvoll, besitzt reife Frucht und Substanz. Der Basisrotweine wird **Adèo** genannt (85/100), über dem – bisherigen – Spitzenwein **ARNIONE** wurde inzwischen der **CAMPO ALLA SUGHERA** neu eingeführt (siehe Folgeseiten).

## CASA DI TERRA

Der **2009 Bolgheri Moreccio** besteht aus 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot und 30 % Syrah, stammt von in den Jahren 1995 und 2000 gepflanzten Reben. Er wird mit den natürlichen Hefen vergoren, sechs Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Er ist fruchtbetont im Bouquet, intensiv, herrlich eindringlich, ist frisch, klar und zupackend im Mund (86/100). Der **2008 Bolgheri Mosaico** besteht aus 85 % Merlot und 15 %



## Campo alla Sughera

### Arnione 2008

*Bolgheri Superiore*

**92/100**

Der Arnione, 2001 (als Toscana I.G.T.) erstmals erzeugt, besteht aus 40 % Cabernet Sauvignon und jeweils etwa 20 % Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot. Er wird im Edelstahl vergoren, anschließend kommt er für 18 bis 20 Monate ins Barrique, wobei zu 80 % neue Fässer verwendet werden.

Der 2008 Bolgheri Superiore Arnione zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, eindringlich Cassis, dezent Eukalyptus. Im Mund präsentiert er sich füllig und stoffig, kraftvoll und klar, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Frische, Länge und Nachhall; im Jahrgang **2007** ist er stärker von Gewürznoten geprägt, ist konzentriert, füllig und harmonisch bei feinen Vanillenoten (90/100), **2009** noch jugendlich und tanninbetont, kraftvoll und zupackend, braucht Zeit (90/100). —



Campo alla Sughera

**Campo alla Sughera 2007**

*Bolgheri*

**92/100**

Mit dem Jahrgang 2006 wurde erstmals der Campo alla Sughera erzeugt, der schlicht den Namen des Weingutes trägt und den Arnione als Spitzenwein des Gutes abgelöst hat. Er besteht aus 70 % Petit Verdot und 30 % Merlot und wird nach Kaltmazeration und Vergärung im Edelstahl für zwei Jahre in französischen Barriques aus mindestens drei Jahre gereiftem Holz ausgebaut, bleibt dann weitere zwei Jahre auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt; es werden etwa 5.000 Flaschen im Jahr erzeugt.

Der 2007 Campo alla Sughera zeigt gute Konzentration im Bouquet, faszinierend viel Frucht, etwas Preiselbeeren. Er ist füllig im Mund, stoffig, kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, Substanz, Scho-konoten dezent im Hintergrund, gute Struktur und ganz feine Bitternoten, ist jugendlich. —

Syrach, wird zwölf Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt reife Frucht im Bouquet, ein wenig Cassis, dezenten Toast und feine Würze. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht und gute Struktur (88/100).

### GIOVANNI CHIAPPINI

Der 2007 Lièna Cabernet Franc zeigt viel reife Frucht im Bouquet, eindringlich Gewürze, rote Früchte, ganz leicht überreife Noten. Er ist weich und schmeichelnd im Mund, besitzt reife Frucht, Kaffeenoten, dann Tannine im Abgang (85/100). Der 2007 Bolgheri Superiore Guado de' Gemoli besteht aus 80 % Cabernet Sauvignon und 20 % Merlot, wird zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife rote Früchte, ist weich und füllig im Mund, besitzt reife süße Frucht (87/100). Der 2009 Guado de' Gemoli zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, ist reintonig. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, besitzt feine Frische und gute Struktur (87/100).



### GRATTAMACCO

Der GRATTAMACCO genannte Spitzen-Rotwein ist einer der Klassiker der Region (siehe folgende Seite). Seit dem Jahrgang 2004 gibt es einen weiteren Bolgheri Superiore, L'Albarello genannt, der weiße Grattamacco, ein Vermentino, gehört regelmäßig zu den interessantesten Weißweinen der Toskana.

### I GREPPI

2001 wurde I Greppi gegründet, 2004 wurde der erste Wein erzeugt. Der GREPPICAIA genannte Erstwein hat gleich im Debütjahrgang groß aufgetrumpft (siehe folgende Doppelseite), aber auch der Greppicante genannte Zweitwein überzeugt Jahr für Jahr. Der 2009 Bolgheri Rosso Greppicante besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, wird zehn Monate im Barrique ausgebaut. Er ist fruchtbetont im Bouquet, intensiv, würzig, zeigt dezent Kräuter und Toast, ist füllig im Mund, kraftvoll, kompakt, besitzt gute Substanz (88/100).



## Grattamacco

### Grattamacco 2009

*Bolgheri Superiore*

90/100

Der Grattamacco ist einer der Klassiker in Bolgheri. 1977 gründete Pier Meletti Cavallari sein Weingut, 1983 erzeugte er den ersten Grattamacco. Vor zehn Jahren dann hat Claudio Tipa das Gut übernommen, dem ColleMassari gehört, inzwischen auch Poggio di Sotto in Montalcino. Stilistisch aber hat sich mit der Übernahme nichts geändert, der Grattamacco ist nach wie vor der Bolgheri-Wein, der am ehesten an traditionellen Bordeaux denken lässt. Er besteht aus 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot und 15 % Sangiovese, wird achtzehn Monate in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut. Die jährliche Produktion liegt zwischen 20.000 und 30.000 Flaschen. Der 2009 Grattamacco ist konzentriert und herrlich eindringlich im Bouquet, zeigt etwas Gewürze, dezente Kräuternoten. Er ist füllig im Mund, stoffig, kraftvoll, besitzt viel Substanz und gute Struktur, jugendliche Tannine, hat Potenzial. ◀



## I Greppi

### Greppicaia 2008

*Bolgheri Superiore*

90/100

Die Familien Cancellieri-Scaramuzzi und Landini (Fattoria Viticchio in Greve) haben im Jahr 2001 15 Hektar des 20 Hektar großen Besitzes mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot in hoher Pflanzdichte angelegt. Erster Jahrgang war 2004. Der Spitzenwein Greppicaia wird achtzehn Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Der 2008 Greppicaia zeigt gute Konzentration im herrlich eindringlichen Bouquet, etwas Gewürze und Toast, reife Frucht. Er kommt weich in den Mund, füllig und schmeichelnd, besitzt reife Frucht, dezente Schokonoten, ein klein wenig Kaffee im Hintergrund, gute Substanz und feine Länge. Jahrgang 2009 zeigt deutliche Kräuternoten im Bouquet, ist konzentriert und füllig im Mund, kraftvoll und zupackend bei guter Struktur und Substanz (89/100). ◀

## GREPPI CUPÌ

Ende der achtziger Jahre bereits erzeugte Rosa Gasser erstmals ihre beiden Rotweine Greppi Cupi und Rubino dei Greppi, die 1992 in den Verkauf kamen. Der **2009 Bolgheri Rosso Greppi Cupi** besteht überwiegend aus Sangiovese, hinzu kommen Canaiolo, Cabernet Sauvignon und Merlot, er wird acht Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Er ist fruchtbetont im Bouquet, zeigt Kirschen und ein wenig Kräuter, ist klar und fruchtbetont im Mund, geradlinig, hat Biss (85/100). Der **2008 Bolgheri Superiore Rubino dei Greppi** besteht aus 40 % Sangiovese, 30 % Cabernet Sauvignon und 30 % Merlot, wird sechzehn Monate in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut. Er ist klar im Bouquet, konzentriert, fruchtbetont, zeigt reife rote Früchte. Im Mund präsentiert er sich weich, füllig und harmonisch, besitzt reife Frucht und gute Struktur (88/100).

## GUADO AL TASSO

300 Hektar Reben besitzt Antinori in Bolgheri, erzeugt davon Rosato und einen immer überzeugenden Vermentino, einen reinsortigen Cabernet Franc, den unkomplizierten Bolgheri Rosso **Il Brusciato** (85/100), der aus 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot und 15 % Syrah besteht, und als Erstwein den Bolgheri Superiore **GUADO AL TASSO** (siehe gegenüberliegende Seite).

## GUICCIARDINI STROZZI



Der Hauptsitz von Guicciardini Strozzi ist in San Gimignano, zum umfangreichen Besitz gehören mehrere Weingüter in der ganzen Toskana, darunter auch ein Gut in Castagneto Carducci, die Villa le Pavoniere. Der Erstwein des Gutes wird **VIGNARÉ** genannt (siehe folgende

Doppelseite), der Zweitwein Oca. Der **2009 Bolgheri Rosso Oca** besteht aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot und wird zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Er zeigt viel reife Frucht im Bouquet, gute Konzentration, Kirschen, ist klar im Mund, frisch, fruchtbetont und geradlinig (88/100).



Guado al Tasso

**Guado al Tasso 2008**

*Bolgheri Superiore*

**91/100**

Guado al Tasso, anfangs als Tenuta Belvedere bekannt, ist das Bolgheri-Weingut von Antinori, 1000 Hektar groß, 300 davon sind mit Reben bepflanzt. Erster Jahrgang des Guado al Tasso genannten Spitzenweins war 1995, seither wurde er mit Ausnahme von 2002 in jedem Jahrgang erzeugt.

Der 2008 Guado al Tasso besteht aus 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 12 % Cabernet Franc und 3 % Petit Verdot. Er wird im Edelstahl vergoren, dann achtzehn Monate in neuen Barriques ausgebaut. Er ist würzig und eindringlich im Bouquet, zeigt viel Frucht, viel Toast, feine Frische. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, gute Substanz und Frische; Jahrgang **2009** ist sehr vom Ausbau im Holz und von ganz leicht bitteren Tanninen geprägt (87/100). ◀



## Guicciardini Strozzi

### Vignaré 2006

*Bolgheri Superiore*

90/100

Guicciardini Strozzi besitzt mehrere Weingüter in der Toskana, darunter die Villa le Pavoniere in Castagneto Carducci. Vom Spitzenwein Vignaré werden bis zu 20.000 Flaschen im Jahr erzeugt. Er besteht aus jeweils etwa einem Drittel Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, wird achtzehn Monate in Barriques ausgebaut. Der 2006 Bolgheri Superiore Vignaré zeigt gute Konzentration im Bouquet, etwas Gewürze, reife Frucht, ganz dezent Schokolade im Hintergrund. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Substanz, etwas Schokonoten, wirkt ein wenig „gemacht“ – aber gut gemacht. Im Jahrgang 2007 ist er konzentriert und dominant im Bouquet, zeigt eindringliche Kaffeenoten, ist füllig und konzentriert im Mund, geprägt von Schoko- und Kaffeenoten und viel Substanz (87/100). —

## LE MACCHIOLE

Drei großartige Rotweine erzeugt Le Macchiole, alle drei reinsortig: Scio (Syrah), **MESSORIO** (Merlot) und **PALEO ROSSO** (Cabernet Franc; siehe folgende Doppelseite).

## ORMA

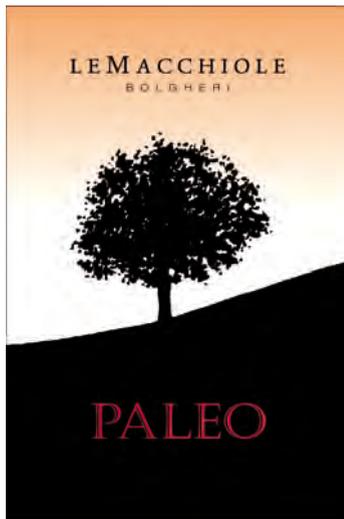
Antonio Moretti, mit Tenute Sette Ponti in Arezzo erfolgreich, ist seit dem Jahr 2000 auch in Bolgheri tätig, wo er das Gut **ORMA** erwarb und bepflanzt und seit dem Debütjahrgang 2005 Jahr für Jahr einen hervorragenden Wein erzeugt, bisher als Toscana I.G.T. (siehe die folgenden Seiten).

## TENUTA DELL'ORNELLAIA

Man spricht viel über den **ORNELLAIA**, den Erstwein des Gutes, der erstmals im Jahrgang 1985 erzeugt wurde. Zu Recht, denn in den vergangenen Jahren zeigt er enorm hohes Niveau, ist regelmäßig an der Spitze aller Bolgheri-Weine zu finden; genauso gerühmt wird der **MASSETO** (siehe die folgenden Seiten). Darüber wird oft der Le Serre Nuove vergessen, den es seit 1997 gibt und der sehr konstantes Niveau zeigt und ein interessantes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet. Der 2009 Bolgheri Rosso Le Serre Nuove besteht aus 54 % Merlot, 31 % Cabernet Sauvignon, 10 % Petit Verdot und 5 % Cabernet Franc, wurde fünfzehn Monate im Barrique ausgebaut, zu einem Viertel wurden neue Fässer verwendet. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, etwas Cassis, dezente Toast, rote Früchte und Wildbret im Hintergrund. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, besitzt reife Frucht, Substanz, Eleganz und Frische, ganz leicht trockene Tannine im Abgang (89/100).

## POGGIO AL TESORO

Poggio al Tesoro entstand als Partnerschaft von Walter Allegrini (aus der Allegrini-Familie in Valpolicella) und Leonardo Lo Cascio, einem amerikanischen Weinimporteur. 70 Hektar Land umfasst das Gut in verschiedenen Parzellen. Ein Weinberg, 7 Hektar, wurde an der Via Bolgherese angelegt, ein weiterer, ebenfalls 7 Hektar, in Küstennähe, in Le Grottine. Weitere Weinberge besitzt man in den Lagen Le Sondraie und Valle di Cerbaia (7 Hektar). Das Programm umfasst den Bolgheri Vermentino Solosole, den Rosé Cassiopea, die rote Cuvée Mediterra, den Bolgheri Rosso Sondraia, sowie einen reinsortigen Cabernet Franc, der erstmals 2003 erzeugt wurde. Der 2007 *Dedicato al Walter*, Toscana IGT, stammt aus dem Bolgherese-Weinberg, wird achtzehn Monate in neuen Allier-Barriques ausgebaut. Er



Le Macchiole

**Paleo 2008**

*Bolgheri Superiore*

**92/100**

Der Paleo wurde erstmals 1989 erzeugt, enthielt damals aber noch keinen Cabernet Franc, erst Ende der neunziger Jahre kam zum dominierenden Cabernet Sauvignon etwas Cabernet Franc hinzu, erst 15 %, dann 30 %, seit 2003 ist er ein reinsortiger Cabernet Franc. Er stammt von den Weinbergen Puntone (1993 gepflanzt), Casa Nuova (1998), Vignone (1999) und Madonnina (2002).

Er wird zwanzig Tage maceriert und dann vierzehn Monate im Barrique ausgebaut, drei Viertel der Fässer sind neu. Der Paleo 2008 zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich viel Frucht, dezent Gewürze, mineralische Noten. Er ist frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt herrlich viel Frucht, gute Struktur, Tannine und Biss, ist wunderschön präzise und nachhaltig bei dezent mineralischen Noten. —



Le Macchiole

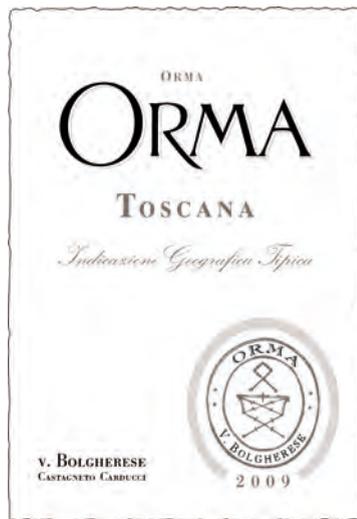
**Messorio 2008**

*Toscana I.G.T.*

**92/100**

Der Messorio, erstmals im Jahrgang 1994 erzeugt, ist ein reinsortiger Merlot. Heute stammt er aus den Weinbergen Puntone und Vignone, die 1993 respektive 1999 gepflanzt wurden, jede Rebe trägt etwa 900 Gramm Trauben. Er wird etwa zwanzig Tage maceriert, dann vierzehn Monate im Barrique ausgebaut, zu drei Vierteln in neuen Fässern, zu einem Viertel in einjährigen Barriques.

Der 2008 Messorio zeigt herrlich viel Frucht im Bouquet, ist faszinierend reintonig und frisch, dabei konzentriert und eindringlich, zeigt rote und dunkle Früchte. Im Mund präsentiert er sich elegant und komplex, frisch, wunderschön reintonig, besitzt gute Struktur, ist druckvoll und präzise, lang und nachhaltig. —



## Podere Orma

**Orma 2009**

*Toscana I.G.T.*

**90/100**

Podere Orma, in Bolgheri gelegen, gehört Antonio Moretti, dem in der Toskana auch die Weingüter Sette Ponti und Poggio al Lupo gehören. Der 5,5 Hektar große Weinberg, an der Via Bolgherese in Nachbarschaft zu Ornellaia gelegen, ist mit Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon bepflanzt. Der 2009 Orma besteht aus 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon und 20 % Cabernet Franc, wird zwölf Monate in neuen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht. Im Mund präsentiert er sich frisch und klar, zupackend und fruchtbetont, besitzt gute Struktur und Substanz. Der 2007 Orma zeigt viel Konzentration im Bouquet, reife Frucht, ganz leicht überreife Noten, rote Früchte, Cassis. Im Mund präsentiert er sich weich und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, Substanz, dezent Tannine und Biss (90/100). —



## Tenuta dell'Ornellaia

**Ornellaia 2008**

*Bolgheri Superiore*

**93/100**

Der Ornellaia 2008 besteht aus 54 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 16 % Cabernet Franc und 3 % Petit Verdot. Der Wein wird zwanzig Monate im Barrique ausgebaut, wobei die ersten zwölf Monate die Rebsorten gesondert ausgebaut werden, dann wird die Cuvée zusammengestellt und der Wein reift weitere acht Monate im Barrique. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich viel Frucht, reife Sauerkirschen, Toast und Gewürze. Viel reife Frucht prägt den Mund, er ist wunderschön harmonisch und elegant, lang und nachhaltig.

Jahrgang 2009 steht ihm kaum nach, ist vielleicht ein wenig strukturierter und tanninbetonter bei einer leichten Bitternote im Abgang, zeigt im Bouquet etwas Schokolade, ist jugendlich und besitzt viel Potenzial (92/100). —



## Tenuta dell'Ornellaia

### Masseto 2008

*Toscana I.G.T.*

91/100

Der Masseto ist ein reinsortiger Merlot, der aus dem gleichnamigen, hinter der Kellerei gelegenen Weinberg stammt, 7 Hektar groß, in etwa 120 Meter Höhe gelegen. Er wurde erstmals 1986 erzeugt, damals noch schlicht Merlot genannt, erst seit dem Jahrgang 1987 trägt er den Namen Masseto. Der Masseto wird zwei Jahre in neuen französischen Barriques ausgebaut, nach zwölf Monaten wird die endgültige Assemblage erstellt.

Der 2008 Masseto ist würzig im Bouquet, zeigt viel Toast, reife Frucht, eindringliche Gewürznoten. Im Mund präsentiert er sich komplex und konzentriert, besitzt herrlich viel Frucht und viel Substanz, ist enorm stoffig und tanninbetont, kraftvoll, sehr vom Ausbau im Holz geprägt mit ganz leicht bitteren Tanninen im Abgang. ◀

zeigt eindringlich Gewürze im Bouquet, ist dominant und konzentriert. Im Mund präsentiert er sich füllig und stoffig, besitzt herrlich viel Frucht, Substanz und Kraft, ein wenig Kaffeefnoten im Hintergrund (88/100).

### TENUTA SAN GUIDO

Der Sassicaia ist einer der berühmtesten Weine Italiens, drei jüngst verkostete Jahrgänge stelle ich auf der folgenden Seite vor. Der Zweitwein Guidalberto steht ihm oft nur wenig nach. Der 2009 Guidalberto Bolgheri besteht aus 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Merlot, wurde vierzehn Monate in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut, zu einem Drittel in neuen Fässern. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, Würze, reife Frucht, dezente Toast. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, feine Frische, gute Struktur und Biss (89/100).

### PODERE SAPAIO

Podere Sapaio wurde 1999 von Massimo Piccin gegründet. Das 40 Hektar große Gut liegt auf dem Gebiet der Gemeinden Castagneto Carducci und Bibbona. 22 Hektar sind mit Reben bepflanzt, önologischer Berater ist Carlo Ferrini. Neben dem Spitzenwein Sapaio IGT gibt es als Zweitwein den Volpato. Der 2008 Bolgheri Rosso Volpato (70.000 Flaschen) besteht aus 70 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot und 15 % Petit Verdot und wurde vierzehn Monate in französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, etwas Sauerkirschen, dezent Gewürze. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, Substanz und jugendliche Tannine (89/100).

### MICHELE SATTÀ

Es fällt manchmal schwer zu verstehen, welcher Wein von Michele Satta der Spitzenwein sein soll. Geht man den verlangten Preisen nach, ist dies eindeutig der „I Castagni“. Der 2009 I Castagni Bolgheri Superiore besteht aus 70 % Cabernet Sauvignon, 20 % Syrah und 10 % Teroldego. Er wird im Holz vergoren, dann achtzehn Monate im Barrique ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, ist kompakt im Mund (87/100), Jahrgang 2006 zeigt Gewürznoten und Wildbret im Bouquet, ist etwas unharmonisch (85/100). Der 2007 Piastraia Bolgheri Rosso besteht zu jeweils einem Viertel aus Cabernet, Merlot, Syrah und Sangiovese, wird zwölf Monate teils im Barrique, teils in großen Eichenholzfässern ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Er ist würzig, frisch, zeigt rote Früchte, viel Toast, ist füllig, klar und harmonisch gereift (89/100), Jahrgang 2009 ist von unreifen Cabernetnoten geprägt (85/100). ◀



Tenuta San Guido

**Sassicaia 2009**

*Bolgheri Sassicaia*

**90/100**

Der Sassicaia ist der Klassiker von Bolgheri – und einer der bekanntesten italienischen Weine überhaupt. 1968 wurde er erstmals erzeugt, ganze 3.000 Flaschen gab es vom Debütjahrgang, heute werden fast 200.000 Flaschen Sassicaia im Jahr erzeugt. Er besteht aus 85 % Cabernet Sauvignon und 15 % Cabernet Franc, wird 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Der Sassicaia 2009 zeigt gute Konzentration im Bouquet, etwas Gewürze, Kräuter. Er ist füllig im Mund, besitzt gute Substanz, reife Frucht, leichte Kräuternoten im Abgang; Jahrgang 2008 besitzt noch deutlichere Kräuter- und Paprikanoten im Bouquet, ist im Mund dann überraschend weich (89/100); diese Kräuternoten kann man heute auch beim Jahrgang 2005 feststellen, der im Mund von Kräuternoten und Tanninen geprägt ist (89/100). —



Sapaio

**Sapaio 2008**

*Bolgheri Superiore*

**92/100**

Podere Sapaio wurde 1999 gegründet. Der Erstwein Sapaio wurde erstmals im Jahrgang 2004 erzeugt, die jährliche Produktion beträgt heute etwa 30.000 Flaschen; ein Jahr zuvor gab es erstmals den Zweitwein, Volpola genannt.

Der Sapaio 2008 besteht aus 50 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 20 % Petit Verdot und 10 % Cabernet Franc, wird im Edelstahl vergoren und maceriert und dann achtzehn Monate im Barrique ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich viel Frucht, etwas Herzkirschen, Gewürze im Hintergrund. Im Mund präsentiert er sich füllig, stoffig, besitzt herrlich viel Frucht, gute Substanz und Tannine, ist jugendlich; Jahrgang 2009 wirkt etwas überkonzentriert, ist enorm stoffig, was ein wenig zu Lasten der Komplexität geht (88/100). —