

vinum

AKTUELLE GUIDES:
Bordeaux 2007 (Teil 2),
Chianti, Schweiz

vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN



Gipfelstürmer

Schweizer Alpensorten wollen hoch hinaus

TOSKANA

Der Sangiovese erhält Konkurrenz

MALAGA & MADEIRA

Die süßen Weinsaurier sind zurück

SAHARA-WEINE

Grüne Wüste: Visionen eines modernen Pharao

in den frühen 90er Jahren erworben. Biologisch arbeitet er seit vielen Jahren – aus Überzeugung. «Da wir inmitten der Rebberge leben, muss das ein gesunder

der aus den Lagen von Panzano und Lamole verschnitten wird, stammt die Riserva aber nur von Reben in der Conca d'Oro. «Die Böden hier sind einfach

verschnittenen Cuvées 2006 und 2007, aber vielleicht noch interessanter die Grundweine des künftigen Giorgio Primo 2008, die wir im Fasskeller verkosten, Cabernet, Merlot und Petit Verdot «in purezza»: jeder einzelne mit sehr klaren Charakteristiken, die gemeinsam einen grossen Wein ergeben dürften. Giampaolo Motta grinst, als er sein Glas mit Merlot schwenkt: «Ein besonderes Lob, das ich bekommen habe, stammt von einem französischen Journalisten: Als er den Giorgio Primo 2006 verkostete, sagte er, es sei ihm zwar peinlich, aber das sei ein Wein, der wirklich perfekt das Terroir der Toskana interpretiere – obschon nicht die geringste Spur von Sangiovese drin sei.» Tatsächlich: Selbst ein Sangiovese-Fanatiker wie ich muss zugeben, dass der Giorgio Primo noch nie so gut war. «Noch schlimmer!», meint Giampaolo: «Mit dem Sangiovese besass der Giorgio Primo in manchen Jahren ein Element, das nicht zu dem Wein passte. Erst jetzt hat er seine Harmonie gefunden.» Und das sei erst der Anfang, meint der Winzer noch: «Der gesamte Rebbau in der Toskana ist jung, verglichen mit der langen Tradition Frankreichs. Wir mussten und müssen erst Erfahrungen sammeln, unser Terroir kennenlernen. Schön langsam können wir damit beginnen, grosse Weine zu keltern.» ■

«Ein besonderes Lob bekam ich von einem französischen Journalisten, der sagte, es sei ihm zwar peinlich, aber...»

Giampaolo Motta

Ort sein – für uns, unsere Kinder und die Pflanzen.»

Drei Gläser im «Gambero»

Auch die Reben für den Chianti Classico Riserva des Weingutes Il Palagio werden ab dem Jahrgang 2010 nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Il Palagio ist der jüngste Spross unter den Panzano-Gütern. Die kleine Azienda wurde vom Grossvater der heutigen Besitzerin Monia Piccini Guarducci gegründet; die ersten Jahrgänge selbst gekelterten Weines kamen aber erst 2009 auf den Markt. Mit dem Chianti Classico 2007 konnte Il Palagio bereits zum ersten Mal die begehrten drei Gläser des «Gambero Rosso» einheimsen. Die Riserva 2006 steht jenem Wein in nichts nach: Sie ist klassisch, mit feinen Frucht- und floralen Aromen. Anders als der Chianti Classico,

ideal für langlebige, elegante Weine», meint Monia, «besonders der Galestro sorgt für die geschmackliche Tiefe.» Genau dies gilt für autochthone Rebsorten genauso wie für internationale, weiss Giampaolo Motta, der Nachbar von Monia. Für seine Rebberge hat er eigens eine Zonation durchführen lassen, jeden einzelnen Abschnitt hat er mit Probebohrungen bis in seine untersten Schichten erforschen lassen. Eine Arbeit, die sonst nur Konsortien in Auftrag geben... Dafür hat er nun den Durchblick, wo bei ihm welche Trauben am besten gedeihen – und konnte entsprechende Konsequenzen ziehen. Einen grossen Teil der Lagen hat er für Sangiovese und seinen Zweitwein La Massa reserviert, aber die besten Plätze sind den Bordeauxer Trauben vorbehalten, der Basis seines Giorgio Primo. Zu Recht, wie wir zugeben müssen. Grossartig die fertig



Adressen

- Casaloste**, Via Montegliari 32, Panzano, Tel. +39 055 85 27 25, www.casaloste.it; **Castello dei Rampolla**, Via Case Sparse 22, Panzano, Tel. +39 055 85 20 01;
- Fontodi**, Via San Leonino 89, Panzano, Tel. +39 055 85 20 05, www.fontodi.com; **Il Palagio**, Via Case Sparse 38, Panzano, Tel. +39 055 85 29 33, www.palagiovineandoil.com;
- La Massa**, Via Case Sparse 9, Panzano, Tel. +39 055 85 27 22;
- Le Cinciole**, Via Case Sparse 83, Panzano, Tel. +39 055 85 26 36, www.lecinciole.it; **Renzo Marinai**, Via Case Sparse 6, Panzano, Tel. +39 055 856 02 37, www.renzomarinai.it