

Seite 86

Gourmet (lg)

Neuer Jahrgang, neues Glück

Keller P. (kep)

Der Brunello aus Montalcino zählt zu den bekannten Gewächsen Italiens. Wir haben den 2004er getestet

Brunello ist der Weinstolz Italiens. Doch der edle, langlebige Tropfen aus dem toskanischen Städtchen Montalcino hat im letzten Jahr für manch negative Schlagzeilen gesorgt. So besagt das Produktionsreglement, dass der Wein zu 100 Prozent aus der einheimischen Sorte Sangiovese, und sonst aus gar nichts, erzeugt werden muss. Bei Kontrollen wurden jedoch auf 17 Hektaren andere Rebstöcke gefunden. Dies führte zu einem Skandal in vielen Medien. Man beschlagnahmte verdächtige Weine von 15 Kellereien. Etliche sind wieder freigegeben worden, andere bleiben bis heute konfisziert.

Jetzt kommt der neue Jahrgang 2004 auf den Markt. Kann der Konsument darauf vertrauen, einen konformen Brunello zu kaufen? Der Präsident des Konsortiums, Patrizio Cencioni, erklärt: «Alle Weine mit der offiziellen Banderole sind regulär und entsprechen den Produktionsregeln.» Zudem erarbeite die Organisation neue analytische Methoden, die künftig zu genaueren Informationen über das Produkt führen sollen. Im Übrigen haben sich die Winzer mit 97 Prozent dafür ausgesprochen, dass der Wein, der vor der Lancierung während 48 Monaten in Fässern und Flaschen reifen muss, weiterhin nur aus Sangiovese bestehen darf.

Anlass zur Kritik gibt aber auch die massive Ausdehnung des Produktionsgebiets. Anfang der sechziger Jahre waren 63 Hektaren mit Reben bestockt. Heute sind es rund 2000 Hektaren. Darunter befinden sich offensichtlich Lagen, die sich nicht sonderlich für ein hochstehendes Produkt wie den Brunello eignen. Daher lassen sich Qualitätsschwankungen nicht vermeiden. Cencioni hält die derzeitige Fläche für angebracht, damit «wir die Nachfrage nach unseren Weinen befriedigen können».

Die Degustation des Jahrgangs 2004 bestätigt den Befund, dass in Montalcino Top und Flop sehr nahe beieinanderliegen. Gebietstypischen Weinen stehen holzlastige, säurebetonte, zu gemachte Beispiele gegenüber. An die Spitze haben es drei Brunelli geschafft, die ihren stolzen Preis haben (siehe Kasten). Dazu gehört der Wein von Pieve di Santa Restituta. Es gehört der Piemonteser Legende Angelo Gaja, der mit dem hervorragenden Sugarille einen der wenigen Lagenweine in Montalcino produziert. Er ist laut der Zeitschrift «Merum» überzeugt, dass die Mehrheit der neuen Weinberge nicht die nötigen Eigenschaften besitze, um exzellente Sangiovese-Weine hervorzubringen. Angelo Gaja spricht sich daher erstaunlicherweise für eine gewisse Sortentoleranz aus.

Einen ebenso tollen Wein hat das kleine Gut Poggio di Sotto geliefert. Besitzer Piero Palmucci arbeitet auf einer Rebfläche von 12 Hektaren nach biologischen Kriterien, ohne Pestizide und chemische Mittel. Er lässt seinen Wein während gut vier Jahren in slawonischen Eichenfässern von 25 bis 35 Hektolitern altern, damit die Weine mit Eleganz und Finesse glänzen. Ein Paradebeispiel dafür ist der 2004er. «Unser Brunello ist traditionell und natürlich», hebt

Palmucci hervor. Ähnliche Wege geht Stella Viola di Campalto von der Azienda Agricola San Giuseppe. Der 2004er, ihr erster Brunello-Jahrgang, ist hervorragend geglückt und zeigt die hohen Ambitionen, welche die Winzerin verfolgt. Kraft, Eleganz und eine bemerkenswerte Struktur zeichnen den Vorzeige-Brunello aus. Schon die einfachere Version, der Rosso di Montalcino, hat für Aufsehen gesorgt. Stella Viola di Campalto kennt in Sachen Qualität keine Kompromisse. Der nur 6 Hektaren grosse Rebberg wird biodynamisch bewirtschaftet. Statt Maschinen kommen Pferde zum Einsatz. Falls die Italienerin mit dem Endprodukt nicht zufrieden ist, verkauft sie den Wein nicht unter dem eigenen Etikett. Peter Keller

Bio-Winzerin Stella Viola di Campalto setzt Pferde für Arbeiten im Rebberg ein. Bereits ihr erster Brunello-Jahrgang vermag zu überzeugen. (Reto Camenisch)

Ein grossartiges Brunello-Trio aus dem Jahr 2004

Keller P. (kep)

Brunello 2004 im Test: Barbara Hulsbergen, Geschäftsführerin der Weinausbildung GmbH, und Peter Keller, Weinredaktor der «NZZ am Sonntag», haben 25 Provenienzen mit verdeckten Etiketten degustiert.

Top-Trio Brunello di Montalcino Sugarille 2004, Pieve di Santa Restituta: grosser Wein mit Potenzial, schönes Bouquet, Kirschen, würzige Noten, gut eingebundene Säure, kraftvolle Tannine, gute Struktur, lang, 18 von 20 Punkten, 148 Fr., erhältlich bei Weibel Weine, Thun, www.weibelweine.ch. Brunello di Montalcino 2004, Poggio di Sotto: klassischer Wein, komplexe Nase, präsenre Säure, gut eingebundene Tannine, mittelgewichtiger Körper, sortentypisch, 18/20, leider ohne Importeur, 45 € ab Weingut, www.poggiodisotto.com. Brunello di Montalcino 2004, Azienda San Giuseppe: tolles Début, komplexe, typische Nase, schöne Frucht, würzige Noten, präsenre Säure, reife Tannine, kräftig, elegant, schöne Länge, 17,5/20, 79 Fr., bei Küferweg, Obfelden, www.kueferweg.ch. (kep.)

Weitere gelungene Brunelli unter www.nzz.ch/wein-keller