

# Toskana 2001

*Organisation und Präsentation: WB M. Schenkenfelder, mit Assistenz von Herrn Andreas Ritzberger, Fa. Vergeiner*

*Bericht von Weinbruder Helmut Huber*

Einleitung: **Jurtschitsch GV 2004 alte Reben Dechant**: klassische pfeffrige bis fruchtige Nase, fast ölig am Gaumen, beträchtlicher Abgang.

- 1) **Chianti Classico, Fontodi, Panzano**: Kalktöne, relativ kantig
- 2) **Chianti Classico, Castello di Ama, Gaiole**: süßfruchtige Nase, Zwetschgen, Anklänge an Heu. Mäßig kräftige, eher süße Tannine, leichter Erdbeer- und Himbeeranklang.
- 3) **Vino Nobile di Montepulciano, Azienda Agr. Dei, Montepulciano**: Gibt relativ wenig preis, verschlossen, leichte Bittermandel, aber im Untergrund tut sich was. Nach längerer Zeit im Glas fleischig, noch kräftige Tannine, langsam tritt Süße auf, diskrete Blütentöne. Definitiver Lagerbedarf.
- 4) **Chianti Classico Riserva „Rancia“, Felsina, Castelnuovo Beradenga**: Leder- und Zedernholztöne, leichter Anklang von Teer in der Nase. Auf der Zunge deutliche Säure, mäßig Frucht, süß. 100 % Sangiovese.
- 5) **Chianti Classico Riserva „Vigna il Poggiale“, Castellare, Castellina**: Rote Früchte mit Bittermandelunterton, angedeutet Vanille. Säure bis in den Abgang hinein. Dabei aber viel Fruchttöne.
- 6) **Morellino di Scansano „Poggio Valente“, Le Pupille, Grosseto**: Leichte Bitternis, dann rote Beeren.
- 7) **Magari, Ca' Marcanda, Maremma**: Lakritzen und Karamel, intensive Steinfrüchte.
- 8) *(Als Pirat aus Apulien)*: **„Nero“ Salice e Salentino IGT, Conti Zecca, Leverano**: hpts. Negroamaro; Rösttöne, Alkohol, unglaublich intensive Farbe. Rumtopfanklänge, aber nicht marmeladig. Auf der Zunge ein Hauch Räucherton, intensive dunkle Früchte, vielleicht Holunder und Heidelbeer. Um den Preis sensationell.
- 9) **„Lamaione“ Castelfiocondo, Montalcino**: Merlot; süß und fruchtig, Haucherl Leder; auf der Zunge dann konzentrierte getrocknete Früchte, Wildtöne, Karamel, sicher noch z. T. verschlossen.
- 10) **„Tignanello“, Antinori, Firenze**: Schokolade, dann leichte Erdtöne, Kräuter. Am Gaumen intensivste, dichteste karamelige Früchte.
- 11) **„Mormoreto“, Frescobaldi, Montalcino**: dichter, leicht alkoholischer Duft, leichte Kräuternoten.
- 12) **„Solaia“, Antinori, Firenze**: beständige "Pauillacnase", es entwickeln sich Kräuter; zarte, aber haltbare süße Tannine, cremig süß am Gaumen, langer samtiger Abgang, diskretes Bitter.
- 13) **„Saffredi“, le Pupille, Grosseto**: Amarenaweichseln, leicht bitter am Gaumen. Fruchtig, letztendlich etwas leichtgewichtig erscheinend.
- 14) **„Sassicaia“, San Guido, Bolgheri**: Kaffeerösterei, dann bissl Urin- bis Schweißstinkerl, dann intensive dunkle Fruchttöne, noch Säure.
- 15) **„Ornellaia“, Ornellaia, Bolgheri**: Durchgängig dichte süße bis karamelige Frucht, Nase wie Gaumen, unendlicher Abgang, noch genug Säure wie Tannine für ein sehr langes Leben.
- 16) **„Fontalloro“, Felsina, Castelnuovo Beradenga**: 100 % Sangiovese; leicht schokoladig, dann süße, vollreife rote Früchte.
- 17) **„Ceparello“, Isole e Olena, Barberino**: 100 % Sangiovese; Rumtopfnase, dann fast pfirsichartige Fruchtigkeit. Schöne, reife süße rote Beeren, langer Nachklang.

18) „**Flaccianello**“, **Fontodi**, **Panzano**: 100 % Sangiovese; leichte Rösttöne vor Fruchthintergrund, Fruchtsäure, noch verschlossen.

Resümee: in schwächeren Jahren mögen international gestylte Weine wie Ornellaia das Überleben sichern, aber in großen Jahren sind die traditionellen Weine fähig, an der Spitze mitzumischen, und das mit unverwechselbaren Geschmacksnoten.