

## FWP Italien "Bring Your Own"

WBB Richard Schmitt und Ing. Georg Wolff (in Vertretung des leider verschnupften und daher nicht genußfähigen Komturs), assistiert von Michael Schenkenfelder und Andrea Krenner haben 24 italienische Rotweine aus den Kellern der Weinbrüder zusammengestellt und am 15. Oktober 23 erfahrenen Gaumen vorgesetzt.

**Barolo Bric del Fiasc** 1985, *Paolo Scavino* (Magnum): Barolo der alten Schule, sehr gutes Jahr; ziegelrot bis orange, fast burgundische Nase, dabei kirschartige und diskret koniferenartige Obertöne. Am Gaumen deutliche Säurestruktur, nicht sehr gewichtig, aber fruchtig, sehr langer Abgang. 18+ P

**Barolo Monfalletto** 1996, *Cordero di Montezemolo*. Leichte Karameltöne mit Kirschfrucht, weich, etwas Säurestruktur, allerdings eher kurz im Abgang. Drüber?

**Barbaresco Rabaja** 1996, *Bruno Rocca*. Intensive Kaffeenase mit rotbeerigen Untertönen. Sperrig, noch nicht richtig trinkreif, wuchtig. Wahrscheinlich fähig zu 19 P.

**Barolo** 2001 *Elio Altare*: weiche Fruchtnase. Am Gaumen ebenfalls fruchtig weich, Birnen, Kirschen. Nicht wirklich typisch, aber sehr elegant. 18 P.

**Rabajà** 2001, *Cascina Luisin*: Teer, wuchtiger Tabak, wird dann alkoholischer und fruchtiger. Sehr fruchtig auch am Gaumen, 18.5 P

**Centenario (1904 – 2004)** unklarer JG - Barbera und Barololage, auch Barbaresco... *Prunotto* (Magnum). Rote Früchte und Beeren, leichte Rösttöne. Ausgesprochen fruchtig und fein mit Tanninen balanciert, 18.5 P

**Arte** 1999, *Domenico Clerico*: Liebstöckl, Steinpilze, Brombeeren (Magnum). Reife Tannine, sehr schöne reife Früchte auch am Gaumen, angedeutet Agrumen. 18.5 P

**Sperss** 1997, *Angelo Gaja* (Magnum): Zuerst intensive Kirschen, auch Ledertöne, leicht Kaffee. Intensive rote süße Früchte auch am Gaumen, besonders langer Abgang, 19.5 P. Für viele DER Wein des Abends.

**La Morra** 1997, *Mauro Veglio*: Früchte und Heublumen, um ein Winziges leichtgewichtiger als der vorige, aber sehr lange sehr duftig im Glas, Teenoten, Dörrfrüchte. 19 P.

**Ambrosan** 2001, *Angelo Nicolis* (Amarone): Schwarzbrot, Dörrpflaumen. Sehr gewichtig, sehr langer Abgang, der Art entsprechende Süße – leise, genau abgestimmte Tannine. 18.5 P.

**Gemola** 2001, *Vignalta*: etwas grüne Tannine, leicht adstringierend. Diskrete Rösttöne, gedämpfte Frucht. Trinkfreudig. 17.5 P

**Flaccianello** 1995, *Fontodi* (Magnum): Bananen, Rumpflaumen, angedeutet Seife. Sehr intensive Frucht, nicht sehr lang. 18.5 P

**Poggio Granoni** 1995, *Felsina* (Magnum): von diesem Wein gibt es nur Magnum, und die nur in besonderen Jahren. Dörripflaumen dominieren, ziemlich langer Abgang, Schöne Tanninstruktur. 18 P.

**Riserva Grandi Annate** 1997 *Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi* (Magnum): Seidenzuckerl, Heidelbeeren, wechselt zu Bananennote. Hauch Eukalyptus. Die Obst- und Beerentöne setzen sich in gleicher Weise am Gaumen fort, mit leichten Röstanklängen, Kräuteraromen. 19.5 P Das tänzerische Gegenstück zum Sperss, was Perfektion des Weines und Begeisterung der Runde angeht.

**Flaccianello** 1997, *Fontodi*: Kräftiger, runder und länger, süßer als der 95er, ohne die leichten Seifentöne. 19 – 19.5 P

**Lamaione** 1997, *Castelgiocondo* (Magnum): Fette, saftige Pflaumen, mollig, dabei schöne Tanninstruktur, 18.5 P.

**Ornellaia** 1990, *Frescobaldi*: Beginnt mit Kohlstinkerl, Fondor von Maggi wenig seligen Angedenkens... aber am Gaumen fruchtig, relativ lang, reicht noch für 18 P

**Magari – Ca' Marcanda** 2001, *Gaja*: dicht rotfruchtig, süß, vielleicht ein bissl Allerweltstyp. 18 P.

**La Massa** 2001, *Giorgio Primo*: wahrscheinlich aus dem Konzentrator. Marmeladig, dicht, etwas oxydativ wirkend... 17 P

**Pian delle Vigne, Brunello** 1998, *Antinori*: Kirschen und Erdbeeren, Alkohol. 18 P.

**Altero** 2001, *Poggio Antico*: dunkelrote Früchte, Kaffee und Kräuter, anfänglich etwas animalisch. Saftig und fruchtig bis zum langen Abgang. 19 P.

**Flaccianello** 2001, *Fontodi*: Leicht bananig, sehnig, schön eingebaute Tannine, sehr lange fruchtig im Mund verbleibend. 19 P.

**Grattamacco** 2003, *Bolgheri*: CS 65, M 20 sg 15: Biowein. Etwas austrocknend, aber noch fruchtig, relativ lang. 17.5 P.

**Scirus** 2003, *Le Sorgenti*: Zarte Schweiß- bis Bananentöne, die Banane auch am Gaumen dominierend, dicht, süß und rotfruchtig. 19 P. Beachtliches Preis-Leistungs-Verhältnis!

Schlußendlich eine Verkostung auf konstant fast schwindelerregend hohem Niveau, dauerte sehr lange, mit sehr vielen Diskussionen, aber großer Zufriedenheit, ja oft Begeisterung in der Verkostungsrunde. Die meisten hatten zudem eine interessante Geschichte zu „ihrem“ Wein zum besten zu geben.

H. Huber