

FWP September 2011

Brunello 2006 & Toskana IGT 2007

Organisation: Andrea Krenner und WB Michael Schenkenfelder
Restaurant Josef

Anfang 2011 überschlug sich die Presse über das Jahr 2006; dabei sind noch nicht einmal alle großen Brunelli am Markt. Einige sind aber schon zumindest antrinkbar, andererseits aber noch im Handel verfügbar, was unser Kellermeister Michael Schenkenfelder zum Anlaß nahm, uns diese Weine vorzustellen.

Der Brunello ist ein sortenreiner Sangiovese (Sangiovese Grosso, auch Brunello). Er muss mindestens zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut sein und mindestens vier Monate Flaschenreife haben. Der Klon für die spezielle Unterart der Sangiovese wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Ferruccio Biondi-Santi auf seinem Gut „Il Greppo“ erstmals isoliert, wobei auch dessen relative Resistenz gegen Reblaus, Peronospora und Mehltau eine Rolle spielte. Bis dahin wurden verschiedenste Trauben unter dem Namen Brunello auf Flaschen gefüllt, etwa bis Ende des 1. Weltkrieges. Danach hatte die Familie Biondi-Santi über Jahre hinweg praktisch ein Monopol auf diesen Wein. Ferruccio Biondi-Santi wurde 1932 offiziell als Erfinder des Brunello, wie wir ihn heute kennen, anerkannt; er starb 1947.

Der Brunello ist ein sehr ehrlicher Wein, ehrlicher als so mancher Supertoscano...

Zur Einleitung:

2009 Lugana „I Frati“ (Magnum), **Cà dei Frati**, Lugana di Sirmione, Lago di Garda, Veneto

T: Trebbiano di Lugana

V: helles Strohgelb

N: fast malzige Frucht, Mango, Hauch Bier

G: fast reife grüne Stachelbeeren, recht erfreuliche Länge

B: 17

P: ca. 25,-

2009 Terre di Tufi bianco, Fattoria Ponte a Rondolino, San Gimignano

T: Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Malvasia

V: Strohgelb, guter Körper

N: Minerale, leichtes Petrol, auch Schuhwichse, dahinter gelbe Früchte

G: frische Säure, helle Beeren – zunächst leichter, als er in der Nase wirkt; später kommen malzig-cremige Natur und Tiefe auf, mit langem Abgang wie Nespole, Ringlotten

B: 17+

P: ca. 13,-

Dazu servierte uns Rudi Grabner drei Tapas: perfekt à point gebratene Sardinen auf Bohnensalat (19) – voller meeriger Geschmack wie in einer Hafenkneipe in Livorno, winzige geschmackige Böhnchen; geräuchertes Rind mit fruchtig-schaumiger Rucolamousse (18), Parmaschinken mit Olivenpaste (17).

2006 Brunello di Montalcino, Argiano

V: aufhellendes Granat mit violetten Reflexen, kräftige Kirchenfenster

N: reife dunkelrote Kirschen, Hauch Bittermandeln, Fleisch

G: noch kräftig, aber nicht kantig, adstringierend, auch hier Kirschen bzw. Weichseln, Mandelhauch, derzeit eher kurz.

B: 17

P: ca. 35,-

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Dieser Wein begleitete eine bistecca Fiorentina, mit Paradeispolenta und Spinat, wobei die bistecca für einige doch zu "durch" war – was bei gegebener Fleischqualität aber nicht tragisch war, denn sie blieb trotzdem weich und saftig. 17 P.

2006 Brunello di Montalcino, *Fattoria dei Barbi*

T: ein sehr traditioneller Brunellobetrieb, der in den 1980ern einen Durchhänger hatte, aber nun seit längerem zuverlässig Qualität liefert

V: leuchtendes Granatrot, kräftiger Körper

N: Vanille, rote Kirschen, leise Rösttöne, Fleisch und etwas Rauch

G: schöner Trinkfluß, obwohl noch deutlich adstringierend, wirkt leicht, aber nicht unverbindlich und zeigt einen sehr langen, wärmenden Abgang.

B: 18

P: obere 30.-

2006 Brunello di Montalcino, *Castello di Banfi*

V: dunkles Granat, schöne Abrinner

N: rote Beeren, diskret Rauch

G: saftig, eher süßes Tannin, rotbeerig, nicht sehr nachhaltig

B: 17

P: obere 30

2006 Brunello di Montalcino, *Il Poggiolo – Rodolfo Cosimi*

V: dunkleres Granatrot, sehr kräftiger Körper

N: Hauch Leder, Kirschsüße, Minerale, Lakritze, Kräuteranklänge

G: fleischig-saftig, noch mäßig tanninrauh, sehr schöner, langer warmer und fruchtiger Abgang

B: 18.5

P: um 40

2006 Brunello di Montalcino, *Castel Giocondo (Marchesi de' Frescobaldi)*

V: dunkles volles Granat, kräftiger Körper

N: Liebstöckel und Kamille, aber auch kirschige Süße, Lakritz

G: Marzipananklänge, reife rote Kirschen, weicher und freundlich

B: 18

P: um 40

2006 Brunello di Montalcino, *Col d'Orcia*

T: im Besitz des Präsidenten der Cinzano-Gruppe

V: dunkles Granatrot mit bräunlichen Reflexen, mittlere Abrinner

N: Wildfleisch und Kornelkirschen, Zwetschgenkompott, Hauch rote Beeren

G: großer saftiger Extrakt, sehr süße Tannine, gewichtig auf der Zunge, lange, mit großer Würze im Abgang

B: 19

P: ca. 45,-

2006 Brunello di Montalcino, *Il Poggione*

T: erstes Gut, das es schaffte, Modernität mit Sortentypizität zu verbinden

V: dunkles Granat mit leichten violetten Reflexen, guter Körper

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

N: leicht grüne Banane, Karamel, Lakritze und etwas Rauch

G: ebenfalls sehr gut extrahiert, etwas rässiger, noch etwas körnigere Tannine, aber am Weg zur Reife; sehr lange.

B: 19

P: gut 40.-

2006 Brunello di Montalcino, *Conti Costanti*

T: 12 ha-Betrieb, winzig für Region

V: helleres Granat, zarter Körper

N: eher zurückhaltende Nase, fruchtig, langsam beginnend Lakritze, Mandeln, Hauch Aceton

G: süß und fleischig, Kräuterwürze mit Thymian, mittellang

B: 18.5

P: 45.-

2006 Brunello di Montalcino „Vigna La Casa“, *Caparzo*

T: einer der ersten Lagenbrunelli des Jahrganges, der schon am Markt ist

V: dunkleres Granat, dicke Abrinner

N: Schoko-Nougat-Pralinè, süßer Puffreis,

G: sehr süß, aber rotfruchtig, griffig und lang

B: 19 potenziell

2006 Brunello di Montalcino Rennina, *Pieve Santa Restituta*,

T: Angelo Gaia...

N: Fleisch und Lakritze, diskret Kräuter und Leder

V: dunkleres Granat, schwere Abrinner

G: süß, feinkörnige Tannine, dunkel und konzentriert, wenn auch gerade noch nicht marmeladig. Kein „wirklicher“ Brunello, aber sehr verführerisch.

B: 18

P: gut 90

2006 Brunello di Montalcino Sugarille, *Pieve Santa Restituta*,

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, kräftige Abrinner

N: Lakritze, Sattelleder, alkoholisch eingelegte Weichseln, Mandelkrokant

G: sehr süßer extraktreicher Wein, würde blind nicht als Brunello gelten. Süße Tannine, weit fortgeschritten eingebaut, insgesamt fast betörend. Langer Abgang, reiche Rückaromen

B: 19, aber mit der Anmerkung von – wenn auch nobler – Allerweltserscheinung.

P: gut 100

Nun kamen die „aias“ und ähnliche IGTs aus dem ebenfalls sehr großen Jahr 2007 an die Reihe – also Weine, die sicherlich nicht als „typisch toskanisch“ gelten können; die beiden Santa-Restituta-Weine waren dazu eine wohldurchdachte Überleitung...

2007 Saffredi, *Elisabetta Gepetti – Fattoria Le Pupille*, Panzano

T: Cabernet sauvignon, Merlot

V: dunkles Violettgranat, guter Körper

N: süße üppig kompottige Zwetschgenfrucht, geröstete Mandeln

G: süß, kompottig, Nelkenwürze, extrem dicht und fast dick, dagegen fällt der Abgang ab.

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

B: 19

P: ca. 70

2007 Sassicaia, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci/Bolgheri

V: dunkles Violettgranat, mittlere Abrinner

N: Mokka, Kirschen, Edelleder, Kräuter

G: saftig, mäßig süß, langer fruchtig-süßer Abgang

B: 19

P: ca. 100

2007 Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

V: sehr dunkles Violett, einige schwarze Reflexe, guter Körper

N: wollüstige süß-malzig-kirschig, Hauch Leder

G: sehr süß, dabei ausgeprägte Struktur, mit komplexen Aromen u. a. von Stollwerck/Butterkaramel; feine Tannine, große Länge und feine, süße Rückaromen

B: 20

P: ca. 125

2007 Magari, Ca Marcanda, Bolgheri

T: Merlot-dominierte Cuvée

V: dunkles Violettgranat, guter Körper

N: samtig dunkel, schwarzbeerig, Lakritze bis leichtes Phenol

G: süß, Vanille, Kirschen, lange, süße Tannine

B: 18.5

P: ca. 40 preiswert!!

2007 Lamaione, Marchesi de' Frescobaldi, Firenze

T: Merlot-dominierte Cuvée

V: sehr dunkles Violettgranat, mäßiger Körper

N: sehr dicke, fast teerige Nase, eine überreife parfümierte Wolke, gelbe Pfirsiche in Preiselbeer-Vanillesirup

G: ebenso dick und schwer, marmeladig, wenn auch nicht wirklich breit, (derzeit) überraschend kurz

B: 18

P: 50

Nun wurde noch eine Auswahl von italienischen Schinken, Würsten und Parmesan gereicht, die die schweren Weine dieser Phase sehr gut ergänzten (18).

2007 Luce Marchesi de' Frescobaldi, Montalcino

T: 55 % Merlot, 45 % Cabernet sauvignon

V: dunkles Violettgranat, viel Körper

N: dichte reife Marmelade, süß, Lakritze

G: süßes Weichselkompott, sehr nachhaltig, Vanille, ziemlich lang

B: 19

P: 90

2007 Baffonero, Rocca di Frassinello, Gavorrano (Grosseto)

T: Castellare (Dr. Panerai) im joint venture mit Rothschild – beruft sich auf Masseto; 100 % Merlot

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

V: schwarzviolett, dichtere Abrinner
 N: Rauch, schwarze Beeren, Phenol, dahinter alter Thymianhonig
 G: tanninwürzig, dick bis marmeladig, süß, mittellang
 B: 19
 P: ca. 160

2007 Masseto, Tenuta di Ornellaia, Bolgheri

T: 15 % Alkohol
 V: dunkles Granat, viel Körper
 N: rohrzuckersüß, Zimt, reife Birnen,
 G: gute Tanninstruktur; satte, schwere Frucht und langer, saftiger Abgang
 B: 19.5
 P: > 300 – wenn man ihn überhaupt noch bekäme...



Die „Supertuscans“ waren überwiegend extrem dicht, letztendlich sozusagen nicht zum Trinken, nur zum Verkosten – dabei dann teils sensationell. Es ist aber durchaus anzunehmen, daß mit Alterung noch einiges an ihnen feiner wird, sich strukturiert; der noble Sassicaia zeigte schon eine gewisse Richtung vor. Derzeit ist aber der Ornellaia sicher der erotischste und lustvollste aus dieser Gruppe.

Unter den Brunelli konnte der „Poggione“, der einen ausgesprochen

gelungenen Kompromiß aus Sortentypizität und Zugänglichkeit darstellt, die meisten Stimmen für sich verbuchen.

Herzlichen Dank für diesen genuß-(und bei den letzten flights ausgesprochen alkohol-)reichen Abend an Michael Schenkenfelder, sowie an die Mannschaft des „Josef“ mit der hervorragenden Küche Rudi Grabners und Herrn Erwin, der die flinke Servierbrigade umsichtig anführte.

Helmut Huber