

Bericht

Die Recherche für die neue Ausgabe des Gambero Rosso Weinführer startet jedes Jahr mit der Weinmesse Vinitaly, die 2008 am 3. – 7. April stattfand. Die italienische Originalausgabe erscheint regelmäßig im Oktober. Etwa vier Monate später kommt die deutsche Übersetzung auf dem Markt. Die deutsche Ausgabe 2009 ist 992 Seiten stark. Für das Buch wurde nach Angaben des Hallwag-Verlags 70.000 Weine verkostet. 18.000 Gewächse (2250 Erzeuger) stellt das Buch vor. Mit der begehrten 3-Gläser-Auszeichnung wurden 339 Weine ausgezeichnet.

Was macht große Weine faszinierend? Da ist zum einen die Faszination einer außergewöhnlichen geschmacksästhetischen Erfahrung. Zum anderen verweisen große Weine immer auf besondere Leistung. Hinter dieser Leistung steckt Wollen und Können. Dies ist wiederum Ausdruck einer großen Leidenschaft für die Arbeit im Weinberg und Keller. Hinter Leidenschaften stecken Menschen und wenn man diese Menschen kennen lernt begegnet man starken Charakteren.

Die Spezialpreise (Auszug)

Schaumwein des Jahres: Alto Adige Metodo Classico Hausmannhof Ris '97 – Haderburg

„Zitrusnoten, sehr sauber und subtil; angenehme Säure und Nachgeschmack; gut aber meiner Meinung kein Spitzenwein.“

Der Gambero Rosso schwärmt: „ Das Bukett mit seinen reifen, fast welken Noten kann nicht verschleiern, dass man es mit einem betagten Schäumer zu tun hat. Am Gaumen hingegen straft er als seidiger, frischer Energiebolzen seinen Alter lägen und legt ein Komplexität an den Tag, wie sie nur den ganz Großen eigen ist.“

Rotwein des Jahres: Barbaresco Asili Ris. '04 - Bruno Giacosa

„Robinrot, süße Frucht und Neues Holz; am Gaumen etwas trockenes, noch



sprödes Holz tannin.“ Der Weinführer urteilt: „Ganz außergewöhnlich ist Bruno Giacosa sein ... Barbaresco Assili mit blumigem Bukett, süßen Tanninen, herrlicher Dichte und endlosem Nachhall gelungen.“

Kellerei des Jahres: Fattoria di Felsina mit Fontalloro 2005. Ich notierte: „Transparentes Purpurrot; Sauerkirsche und Neues Holz; schöne Struktur, nicht zu trockenes Tannin; langer holzgeprägter Abgang.“ Der Führer schreibt zu diesem Wein: „... der rein auf Sangiovese basierende Fontalloro mit würzig und balsamisch eingefärbtem Duft und zwar etwas beherzterem Tannin, das aber ebenso mit erkennbarem Fingerspitzengefühl extrahiert wurde.“

Önologe des Jahres: Celestino Lucin. Kloster Neustift: Sylvaner Präpositus 2007. Ich notierte: „Glasklare Frucht; Holz sehr gut eingebunden, subtile aber deutliche Mineralik; etwas strenges Finale; der Wein braucht noch Flaschenreife.“ Der Gambero Rosso konstatiert: „Seine gewohnte aromatische Energie wird befeuert von einer exotischen Frucht mit nachdrücklicher Mineralik und einem pulsierenden, würzigen, fast schon salzigem Geschmack.“

Die Drei-Gläser-Prämierungen im Vini d'Italia 2009

Auch weil der Gambero Rosso Weinführer der einzige italienische Weinführer ist, der in deutscher Übersetzung erscheint, ist die Drei-Gläser-Prämierung des „Vini d'Italia“ eine der wichtigsten Auszeichnungen für italienische Weine.

In der Ausgabe 2009 erhalten 339 Weine den begehrten Preis. Im Vergleich zu den 305 „Drei-Gläser“-Weinen des Vorjahres ist das wieder eine deutliche Steigerung.

Und damit hat auch das Piemont wieder die Nase vorne: Mit 71 Weinen in der höchsten Kategorie ist diese Region führend (Vorjahr 61). Der Vorjahressieger Toskana wiederum muss die deutlichsten Verluste hinnehmen: Mit 61 Drei-Gläser-Weinen in der letzten

Ausgabe kann die Region nun in der aktuellen Wertung nur 49 Weine platzieren. Die weitere Verteilung: Friaul – Julisch und Venetien je 31, Südtirol 26, Sizilien 17, Kampanien 16, Lombardei und Marken je 15, und Abruzzen und Sardinien je 12, Emilia Romagna 9, Umbrien 8, Trentino und Apulien 7, Aostatal 4, Basilikata 3, Ligurien, Kalabrien und Latium je 2, Molise 1.

Meine Degustationsnotizen ausgewählter 3-Gläser-Weine

ORNELLAIA 2005 (ORNELLAIA) - TOSCANA

Dichte purpurrote Farbe. Neues Holz, Mineralik und dunkle Beeren. Kaum Entwicklung im Mund. Für einen Spitzenwein relativ kurz.

TASSINAIA 2005 (CASTELLO DEL TERRICCIO) - TOSCANA

Kirschige Frucht. Einfluss von schwarzen Beeren und Röstnoten vom Neuen Holz. Im Mund sehr konzentriert mit seidigen Tanninen. Eher Kraft statt Eleganz.

LUPICAIA 2005 (CASTELLO DEL TERRICCIO) - TOSCANA

Purpurrot. Sehr mineralisch nach Eisen und Blut, aber auch animalische Note. Neues Holz und schwarze Beeren. Gute Tiefe.

Der Weinführer beschreibt den Wein wie folgt: „Mit Andeutungen von schwarzem Pfeffer und eindringlichen balsamischen Äußerungen baggert er zunächst die Nase an und betreibt dann am Gaumen auf unverkennbar juvenile Art offensiven Körperkult. Eine erfreuliche Aromafrische und bemerkenswerte Tiefe können wir dem Tassinaia 05 bescheinigen.“

BARBARESCO PORA 2004 (CA' DEL BAIO) - PIEMONTE

Schöne Frucht. Holz gut eingebunden. Im Mund zugänglich. Könnte noch etwas mehr Struktur haben.

Der Gambero Rosso: „Dieser in einer Auflage von 1000 regulären Magnumflaschen abgefüllte Barbaresco wird lediglich zu einem kleinen Teil in neuen Barriques geschwenkt. So bewahrt er sich die fruchtigen Aromen, die er mit einer Spur Unterholz auskleidet. Am Gaumen gibt er den saftigen, kräuterwürzigen Kraftprotz mit langem, faszinierenden Abgang.“

GRATTAMACCO 2005 (PODERE GRATTAMACCO) - TOSCANA

Schöne Beerenfrucht, Neues Holz sehr gut eingebunden. Im Mund sehr rund und samtiges, überhaupt nicht trockenes Tannin. Langer, leicht bitterer Abgang. Für diesen Jahrgang sehr überzeugend!

SASSICIA 2005 (SASSICAIA) - TOSCANA

Relativ stark eisenhaltige, mineralische Note im Bouquet. Frucht! Überzeugt im Mund mit seinen samtigen Tanninen und einer faszinierenden Mischung aus Kraft und Eleganz.

BAROLO ROMIRASCO 2004 (ALDO CONTERNO) - PIEMONTE

Dunkles Rubinrot. Sehr schöne Nase: Faszinierende Frucht mit zarten Holznoten. Im Mund relativ leicht mit seidiger Struktur.

TRENTO BRUT CUVÉE RISERVA 2003 (ABATE NERO) - TRENTO

Angenehme Zitrusnote. Biskuit und weiße Johannisbeere. Im Mund schöne, feine, gut eingebundene Säure. Mittlerer Abgang. Cuvée aus Chardonnay-, Weißburgunder- und Spätburgundertrauben.

TRENTO ALTEMASI GRAAL BRUT RISERVA 2001 (CAVIT) – TRENTINO

Noch etwas verschlossene Nase. Zitrusnote. Für das Alter relativ wenig Tertiäraromen. Im Mund reichlich Substanz, aber vielleicht etwas zu viel Restsüße. Nicht so fein wie der 1997, aber besser als der Jahrgang 2000, der letztes Jahr auf den Markt kam.

LAGREIN RISERVA 2005 (MURI GRIES) – SÜDTIROL

Schwarze Beeren, auch leicht pflaumige Note. Im Mund keine Entwicklung, aber solide, fleischige Frucht. Zarter, leicht bitterer Abgang. (Ich meine die Bitterkeit von schwarzer Schokolade.)

SAUVIGNON PICOL 2006 (LIS NERIS) - FRIAUL

Schwarze Johannisbeere. Im Mund gehaltvoll, aber etwas zu wenig ausgleichende Säurestruktur. Mineralischer Abgang.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2003 (BIONDI SANTI) – TOSCANA

Rubinrot. Ansprechende Nase von kandierten Früchten. Im Mund noch etwas spröde. Elegante Säure. Gute Struktur. Nicht adstringierend.

CAMARTINA 2005 (QUERCIABELLA) - TOSCANA

Schwarze Beeren. Neues Holz. Aromen spielen leicht ins Überreife. (Dies scheint typisch für den schwierigen Jahrgang.) Im Mund dichte Struktur. Reichlich Holz im Abgang.

CHIANTI CLASSICO 2004 (FONTODI) - TOSCANA

Attraktives Bouquet: Reife Kirsche. Im Mund etwas trockenes, aber feinkörniges Tannin. Elegante Säure. Gut gemacht.

Hinweis

Bitte bedenken Sie, dass Degustationsnotizen immer nur Momentaufnahmen sind, denn Wein verändert sich permanent durch Flaschenreife und Alterung.

Des Weiteren haben die hier veröffentlichten Degustationsnotizen nur Thesencharakter, weil die Verkostung nicht verdeckt durchgeführt werden konnte. Die Weine habe ich anlässlich einer Weinpräsentation, am 9. Februar 2009 in München verkostet.

Ich empfehle grundsätzlich, die Weine vor dem Kauf persönlich zu verkosten und sich ein eigenes Bild zu machen!

Text und Foto: Laurentius Kollmann, Alle Rechte vorbehalten.