

HOCHGENUSS VON DER KÜSTE

Die Küste der Toskana ist über 250 Kilometer lang, und entsprechend unterschiedlich sind die Weinbaugebiete. Während im Norden, um Massa, Lucca und Pisa, sowie im Süden, um Grosseto und Scansano, der Weinbau eine lange Tradition hat, haben die heute führenden Gebiete um Bolgheri und Suvereto eine recht junge Geschichte. Allen gemeinsam aber sind die hohe Lichtintensität und die klimatisch ausgleichende Wirkung des Meeres. Im Norden und Süden ist der Weinbau von Sangiovese geprägt, in Bolgheri hat man von Beginn an auf Cabernet und Merlot gesetzt. In den letzten Jahren wurden auch Syrah und Petit Verdot verstärkt ausgepflanzt – und das mit großem Erfolg! Die Jahrgänge an der Küste fallen durch das von der Meernähe beeinflusste Klima anders aus als in den zentralen Gebieten der Toskana. So war 2008 an der Küste ein großartiges Jahr. Auch 2009, anfänglich als eher schwieriger Jahrgang eingestuft, entpuppt sich nun bei den fertigen Weinen als hervorragend. Einmal mehr untermauert das Anbauggebiet von Bolgheri seine überragende Position. Die Weine dort sind in der Regel vielschichtiger und eigenständiger als in den umliegenden Gebieten. 2009 scheint das große Jahr für Cabernet Franc gewesen zu sein, Le Macchiole Paleo und der Lienà von Giovanni Chiappini belegen es. Wie aus dem Bilderbuch sind auch die beiden Leitweine der Region ausgefallen, Ornellaia und Sassicaia – auch in ihrer Unterschiedlichkeit. Dicht, kompakt und mit großer Tiefe der Ornellaia; vielleicht mit etwas weniger Konzentration der Sassicaia, aber mit unglaublich charmanter Frucht und einer Stilistik, die ihn unverwechselbar macht. Da ist die Flasche leer, noch ehe man sich versieht!

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



Charmante Frucht und Stilistik zeichnen die Weine von Sassicaia aus

97

Alle weiteren Weine, Bewertungen und Beschreibungen sowie alle Bezugsquellen zu den verkosteten Weinen aus der Toskana finden Sie auf www.falstaff.de/toskana-maremma und auf www.falstaff.at/toskana-maremma.

LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert

Duemani – Suisassi Syrah 2009

Tiefes Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Sehr vielschichtige und dichte Nase, verströmt intensiven Duft nach Holunderbeeren, Heidelbeere, Salbei, sehr fleischig. Beeindruckend in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinmaschiges, zugleich straffes Tannin, baut sich Schicht für Schicht auf, viel frische, präsent Tannin, zeigt große Tiefe, salzig, im Finale sehr langer Nachhall. **Vinaturel, Berg; Sporthotel Neustift, Neustift; Gottardi, Innsbruck; € 75,-**

Tenuta dell'Ornellaia – Masseto 2009

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Kompakte und sehr dichte Nase, zeigt zunächst feinen Tabak, dann Cassis, Brombeeren und Heidelbeeren, vielschichtig. Am Gaumen rund und geschmeidig, kleidet den gesamten Mund aus, öffnet sich mit feinmaschigem, sehr präsentem Tannin, baut sich satt auf, im Nachhall feine Noten nach Zedernholz. **Vinexus, Langgöns; Belvini, Dresden; Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; € 450,-**

96

Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2009

Fast schwarzes, opakes Rubingranat, zarte Randaufhellung. Sehr kompakte, dichte Nase, zeigt zunächst Noten nach Grafit und Lakritze, dann viel Cassis und Zwetschgen. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf ausgewogen und rund, öffnet sich mit kernigem, präsentem Tannin, zeigt große Tiefe, salzig, im Finale sehr langer Nachhall. **Vinexus, Langgöns; Belvini, Dresden; Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; € 140,-**

Tenuta di Biserno – Biserno 2009

Glänzendes, sattes Rubinviolett. Vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Lakritze, dunklen Waldhimbeeren, Cassis und feinen Kräutern. Rund und geschmeidig im Ansatz, viel Druck, viel Frucht, baut sich dann mit feinmaschigem, dichtem Tannin auf, samtig, im Finale dann fester Druck, nach Tabak. **Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 130,-**

Tenuta San Guido – Sassicaia 2009

Leuchtendes, intensives Rubingranat mit Violettstimmer. Sehr fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Minze, dunkle Kirsche, Himbeere, etwas Zwetschge, einladend. Am Gaumen geschmeidig und kompakt, zeigt viel frische Frucht, sehr saftig, wunderbar süßer Schmelz, im Finale nach Himbeeren und Kräutern. **Alpina, Buchloe; Morandell, Wörgl; € 140,-**

95

Giovanni Chiappini – Lienà Cabernet Franc 2009

Dunkles Rubinviolett. Kompakte und vielschichtige Nase, nach Tabak, Zwetschgen, Himbeeren und Minze, balsamisch. Am Gaumen eine Wucht! Eröffnet mit dichtem Tannin, baut sich satt auf, feine würzige Noten, dichtmaschiges, stoffiges Tannin, beschreibt einen weiten Bogen. **www.giovannichiappini.it; € 30,-**

Fotos: beigestellt

Le Macchiole – Messorio Merlot 2009

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Wunderbar verführerische Nase, duftet nach Himbeeren, Brombeeren, dahinter feine Schokolade. Im Ansatz zunächst etwas zaghaft, zeigt viel saftige Beerenfrucht, zieht dann los und öffnet sich in vielen Schichten mit feinmaschigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale fest und mit schönem Druck. **Superiore, Dresden; Vinum, München; Sporthotel Neustift, Neustift; € 160,-**

Le Macchiole – Scio Syrah 2009

Funkelndes Rubingranat, violette Reflexe. Eindringliche Nase mit viel frischer Frucht, nach Heidelbeeren und Holunderbeeren, unterlegt von Noten nach dunklem Pfeffer. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, baut sich in vielen Schichten auf, tiefgründig und fest, im Finale viel saftige Frucht. **Superiore, Dresden; Vinum, München; Sporthotel Neustift, Neustift; € 110,-**

Tenuta Argentiera – Argentiera 2009

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Vielschichtige, verführerische Nase, duftet nach Tabak, Cassis, Himbeere, Lakritze und Kräutern, sehr klar. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtem, sattem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale toller Druck. **Garibaldi, München; Superiore, Dresden; Wein Wolf, Salzburg; € 54,-**

Tenuta Argentiera – Giorgio Bartholomäus 2008

Intensives, leuchtendes Rubinviolett. Intensive und vielschichtige Nase, verführerisch, viel dunkle Himbeere, Zwetschgen, Lakritze. Am Gaumen rund und geschmeidig, öffnet sich mit griffigem, dichtmaschigem Tannin, viel süßer Fruchtschmelz, im Finale satte Frucht. **Garibaldi, München; Superiore, Dresden; Wein Wolf, Salzburg; € 95,-**

94

Duemani – Duemani 2009

Tiefdunkles Rubinviolett. Kompakte, tiefgründige Nase mit Noten nach Lakritze, Zwetschgen und Brombeeren. Im Finale satter Ansatz, öffnet sich mit dichtmaschigem, straffem Tannin, baut sich schön auf, salzig, im Finale satter Druck. **Vinaturel, Berg; Sporthotel Neustift, Neustift; Gottardi, Innsbruck; € 75,-**

Le Macchiole – Paleo Rosso 2009

Sattes, funkelndes Rubin, dunkel. Betörende Nase mit Noten nach Tabak, dunklen Himbeeren, Cassis, etwas Lakritze, im Hintergrund feine Kräuter. Dicht und stoffig in Ansatz und Verlauf, baut sich vielschichtig auf, zupackendes, festes Tannin, salzig, im Finale langer Nachhall. **Superiore, Dresden; Vinum, München; Sporthotel Neustift, Neustift; € 70,-**

Petra – Petra 2008

Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe. Viel präsent, dunkle Beerenfrucht, nach Cassis und Heidelbeeren, unterlegt von feinen Gewürzen. Satt und saftig am Gaumen, zeigt viel dichtmaschiges, feinkörniges Tannin, verwoben und geschliffen, baut sich kontinuierlich auf, spannt einen sehr weiten Bogen, im Finale tolle Kombination aus Frucht und Gewürzen und Power. **Segnitz, Bremen; Rieger, Salzburg; € 60,-**

Tenuta di Biserno – Il Pino di Biserno 2009

Undurchdringlich, dunkles Rubinviolett. Sehr füllige Nase, zunächst etwas kühl, dann viel dunkle Beerenfrucht, Brombeere, Veilchen und Granatapfel. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, zeigt viel Schmelz, kompakt und geschmeidig, baut sich schön auf, im Finale fest und stoffig. **Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 45,-**

Tenuta di Valgiano – Tenuta di Valgiano 2009

Gut gedecktes dunkles Rubin. Sehr kompakte und dichte Nase, duftet nach Lakritze, Brombeere und Holunderbeeren, fleischig. Eröffnet in der Nase mit viel frischer, präsender Frucht, zeigt dann viel seidiges, feinmaschiges Tannin, baut sich schön auf, im Finale schöner Schmelz. **Käfer, München; € 55,-**

Tenuta Monteti – Monteti 2008

Leuchtendes dunkles Rubin. Eröffnet mit Noten nach Zigarrenbox, dann feine fruchtige Komponenten, einladend. Dicht und fest in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Frucht, frisch und saftig, feinkörniges Tannin, im Finale langer Nachhall. **Sansibar, Sylt; Käfer, München; Garibaldi, München; € 27,-**

93

Brancaia – Ilatraia 2010

Tiefes Rubinviolett. Zeigt sich in der Nase sehr intensiv, zunächst betont würzige Noten, viel Kräuter, dann auch Cassis und Himbeere. Am Gaumen sehr präsent und saftig, öffnet sich mit dichtmaschigem, sattem Tannin, ummantelt von viel süßer Frucht, baut sich lange auf, im Finale fester Druck. **Superiore, Dresden; Hawesko, Hamburg; CWD, Hamburg; Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; € 40,-**

Ca' Marcanda – Camarcanda 2009

Dunkles Rubingranat. Sehr präzise, ausgewogene Nase, zeigt Noten nach Zwetschgen und dunklen Kirschen, dazu feine Kräuterwürze. Am Gaumen geschmeidig und rund in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtem Tannin, feinkörnig,

zeigt im hinteren Bereich sehr schöne dunkle Beerenfrucht, langer Nachhall. **Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; € 78,-**

Caiarossa – Caiarossa 2009

Glänzendes Rubingranat, violette Reflexe. Fein gezeichnete, vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Grafit, Himbeeren und Cassis. Viel dichtmaschiges Tannin, baut sich schön auf, salzig, sehr klar und frisch, feiner Schmelz, im Finale langer Nachhall. **Wein & Kunst, Quickborn; Vinus, Krailing; € 40,-**

Campo alla Sughera – Arnione 2009

Dunkles, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive Nase, zeigt zunächst Noten nach Minze, dann viel Brombeere und Holunderbeeren. Saftig und stoffig in Ansatz und Verlauf, baut sich satt auf, viel griffiges, dichtmaschiges Tannin, im Finale anhaltend, nach Schokolade. **Klaus Gundel, Starnberg; Fischer & Trezza, Stuttgart; Weinkommissar, Düsseldorf; Sansibar, Sylt; Buonissimo, Neu-Ulm; € 38,-**

Fattoria Kappa – Kappa 2010

Tiefes dunkles Rubinviolett. Sehr intensive, fleischige Nase, duftet nach Lilien und Sandelholz, dann viel Heidelbeere und Cassis, einladend. Sehr saftig am Gaumen, viel präsent Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, festem Tannin, stoffig, im Finale fester Druck, feine Schokonote. **Superiore, Dresden; Döllerer, Kuchl; Wein & Co, Wien; € 24,50**

Fornacelle – Foglio 38

Cabernet Franc 2009

Intensives, funkelndes Rubinviolett. Einladende und intensive Nase mit Noten nach Tabak, Himbeeren, Cassis und Kräutern. Satt und stoffig am Gaumen, öffnet sich mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, baut sich schön auf, salzig, im Finale fester Druck. **Roberto Frigo, Bietigheim; € 39,-**

Grattamacco – Grattamacco 2009

Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr präzise Nase mit intensiven Noten nach reifen Himbeeren, Johannisbeeren, dann etwas Tabak und Erde. Am Gaumen rund, öffnet sich mit geschmeidigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, im Finale warm und satt. **Garibaldi, München; Superiore, Dresden; Derksen, Korneuburg; € 50,-**

Guado al Tasso (Antinori) – Guado al Tasso 2009

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Intensive Nase mit Noten nach Zigarrenschachtel, etwas Lakritze, dann viel Brombeere, satt und tief. Zeigt am Gaumen viel präsent, saftige Frucht, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, im Finale langer Nachhall und viel Druck. **Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 85,-**

Monteverro – Monteverro 2009

Dunkles Rubingranat, violette Nuancen. Sehr dichte und tiefgründige Nase, zeigt Noten nach Lakritze, Cassis und dunklen Waldhimbeeren, im Hintergrund dezente Kräuterwürze. Im Ansatz fest und stoffig, entfaltet sich mit dichtmaschigem, kompaktem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck, nach Tabak und Zwetschgen, leicht überreife Noten. **Dallmayr, München; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Weinart, Steinbach; € 109,-**

Poggiofoco – San Giusto 2006

Funkelndes, sattes Rubingranat, violette Reflexe. Fein gezeichnete, intensive Nase, duftet nach Cassis, Brombeere und reifer Himbeere, etwas Sandelholz, einladend, kompakt. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, baut sich Schicht für Schicht auf, kernig und herzhaf, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale salzig. **Wein & Mehr, Regensburg; € 49,-**

Satta Michele – I Castagni 2008

Tiefes, undurchdringliches Rubinviolett. Fein gezeichnete, sehr intensive Nase, duftet nach Holunderbeeren, Zwetschgen und Lakritze. Am Gaumen sehr saftig, baut sich vielschichtig auf, salzig, mit viel dichtmaschigem Tannin, volle, satte Frucht, langer Nachhall. **Sansibar, Sylt; Bacchus & Co., Wien; € 70,-**

92

Ampeleia – Kepos 2010

Glänzendes Rubin, violette Reflexe. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, schöne süße Beerenfrucht, nach Himbeere, etwas Erdbeere, frisch. Saftig und geschmeidig am Gaumen, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, schöner Fruchtschmelz, lang und anhaltend. **Smart-Wines, Köln; Wagner, Gmunden; € 13,-**

