

FWP März 2012

Supertoskaner? ... Oster-Aia!

WB Günter W. Hager mit Unterstützung von WB Michael Schenkenfelder und Andrea Krenner

Restaurant Josef

Günter Hager ist den Weinbrüdern seit mehr als 30 Jahren verbunden, seit Zeiten des „Allegro“, und natürlich in den vielen Jahren seines „Stadtwirt“, des nunmehrigen „Josef“: als Mitglied, als Gastgeber, als Herr über einen beachtlichen Keller und als weithin bekannter und gelobter Küchenchef (dieses stressige Amt hat er inzwischen an einen kongenialen Kollegen abgegeben). Im Stüberl des „Josef“ findet man die Zeugen vieler großer Verkostungen, von Autogrammen bekannter Winzer und Weinjournalisten bis hin zu einer Liste von „61 61ern“ (Bordeaux, eh klar), die einmal im Rahmen eines mehrtägigen Bacchanals im Allegro verkostet wurden.

Nur eines hat Günter bei all seiner Erfahrung mit dem Wein und seinen Brüdern noch nie gewagt – selbst eine Verkostung auf die Beine zu stellen. An diesem lauen Märzabend gab es also eine echte Premiere. Günter hatte dementsprechendes Lampenfieber, aber er hat diese Aufgabe mit fliegenden Fahnen erledigt, selbstredend. Aus eigenen Beständen und Funden und mit etwas Hilfe von Kellermeister Michael Schenkenfelder hat er eine wunderbare Übersicht über die bekanntesten Spezialcuvees – die legendären „-aias“ – aus Mittelitalien zusammengestellt, und dabei nicht auf Überraschungen im Osternest (und ein paar schöne Sachen aus der Nachbarschaft) vergessen. Und als Tupfen auf dem **i** für uns noch einen 2000er Masetto an Land gezogen...

Was ist eigentlich ein „Supertoskaner“ (eigentlich „Supertuscan“, denn der Begriff wurde von E. Robert Parker geprägt)? Als toskanische Weine gelten (seit dem 14.



Jahrhundert) die aus dem Chianti, also klassischerweise dem Gebiet zwischen Florenz im Norden und Siena im Süden, mit Greve, Gaiole, Panzano und Radda als wichtigsten Orten, die auch stolz die Regionalbezeichnung im Namen führen („... in Chianti“), an den Fließchen Greve und Pesa. Traditionell bekannt in der Bastflasche (fiasco) bestand der Chianti classico aus 80 – 90 % Sangiovese und Beimischungen anderer Sorten, wobei auch Weißweine (u. a. Trebbiano) enthalten sein mußten – letztere Bestimmung wurde allerdings 2006 abgeschafft, es dürfen nur mehr Rotweine cuviert werden. Die Erzeuger klassischer Chiantis sind im Consorzio Gallo Nero zusammengeschlossen.

Die Abweichung von der Tradition, die zu den Supertoskanern geführt hat, hat zwei Wurzeln: zum einen die kriegsbedingten Lieferschwierigkeiten für Bordeauxweine (also den einzigen menschenwürdigen Weinen nach Ansicht der italienischen oberen Zehntausend zu dieser Zeit...) in den 1940ern, die in der

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

westlichen Toskana, für Marchese Mario Incisa della Rocchetta den letzten Anstoß zu Anpflanzung von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und anderen klassischen französischen Sorten gaben, zum anderen der Entschlußkraft der Familie Antinori, die es wagte, mitten im Chianti classico 1971 ganz neue Sangiovese-Cuvées (ohne Weißwein-Anteil!) auszuprobieren, auch erstmals in Italien im Barrique ausgebaut. Ersteres führte zum Sassicaia (so benannt nach dem felsigen Stück Land, auf dem die Reben stehen), der lange nur familienintern getrunken wurde, und erst seit dem Jahrgang 1968 in den frühen 1970ern auf den Markt kam; das Chianti-Experiment wurde als Tignanello (besonders ab dem Jahrgang 1975) berühmt. Letzterer war auch der Anlaß für die Parker'sche Wortschöpfung.

Diese Entwicklungen führten auch zur Abänderung der puncto zugelassener Weinsorten sehr (in anderen Aspekten weniger...) rigiden italienischen Weingesetze. Wer, wie die Antinoris, schon den Aufstieg der Medici finanziert hat, für den ist die Umwälzung der italienischen Weinwelt (fast) eine Kleinigkeit.

2009 Cervaro della Sala, Castello della Sala/ Marchese Antinori, Umbrien

T: Chardonnay 90, Grechetto 10 %

V: helles Goldgelb, guter Körper

N: Agrumen, frisches Holz, gelbe Früchte

G: nette fruchtige Säure, eher kurz; aber recht vernünftig zum Essen

P: 16

Dazu aus Rudi Grabners feiner Josef-Küche ein Tapas-Trio:

Basilikumgarnelen mit geistem Tomatensud (18; sehr aromatisch!) **Rohschinkencrostini** mit Zucchini Salat (16), **Käferbohnen mit Lardo** (18 sehr gelungene Kombination aus den à point, nicht zu weich gegarten Bohnen und dem feinen Speck)

1983 Chianti Classico Riserva Doppelmagnum Marchese Antinori

T: Die Güter Tignanello, Badia a Passignano und Pèppoli liefern ihre besten Trauben für diesen nur in guten Jahrgängen produzierten Wein, 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon und andere Rebsorten.

V: leuchtendes Granatrot, kräftiger Körper

N: eingelegte Weichseln, leichter Rauch, Edelholz, Hauch Nougat

G: samtig und saftig, immer noch genug Säure für schöne Lebendigkeit, Anklang Himbeeren, sehr trinkfreudig, wärmend, bisserl Tintenblei im ziemlich langen Abgang.

P: 18+

paßt schön zum gebratenen **Forellenfilet** auf herzhaftem, cremigen **Bärlauchrisotto** (19)

1997 Giorgio Primo Fattoria La Massa, Panzano

T: Giampolo Motta ist nicht (mehr) Mitglied des „Gallo Nero“, obwohl mitten im Chianti daheim; 50 % Sangiovese, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon und Petit Verdot

V: Violettgranat, dichter Körper

N: sehr süß, Liebstöckel, Thymian, rote Beeren

G: schwer und rund, für einen (naja, aufgesuperten...) Chianti beachtlich tiefgründig, mittellang

P: 18

2003 Sorripa, Azienda Agricola San Nicolo' a Pisignano, San Casciano Val di Pesa

T: 60 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot

V: dunkles Violettgranat, eher dünne Abrinner

N: bisserl zuckerlgetönt, Macchiakraut, etwas roher Mehleig

G: gelinde Schärfe, kühl fruchtig, mittellang, gegenüber der Nase abfallend

P: 17

1997 Flaccianello delle Pieve, Azienda Agricola Fontodi, Panzano in Chianti

T: 100 % Sangiovese; 3 dl Ertrag pro m² – so kann mans auch ausdrücken, für den Kleinmengentrinker... das Weingut selbst schreibt von 6.000 Stöcken pro Hektar, da hat man doch gleich einen weiteren Horizont. Mindestens 3 Wochen temperaturkontrollierte Fermentation mit lokalen Hefen im Stahltank, Maleolaktik in Barriques. Schließlich mindestens 18 Monate in neuen Troncais- und Allier-Eichen-Fässern. Gesamtproduktion um 6.000 Flaschen pro Jahr.

V: helles Rubin, guter Körper

N: kräftig, fast ein bißchen umami, über Erdbeeren, mit feinstem Hauch Lakritze

G: gewichtig auf der Zunge, rotbeerig, Fruchtsüße, gesunde würzende Tannine, recht gute Länge mit fruchtigen Rückaromen

P: 18

1994 Flaccianello delle Pieve, Azienda Agricola Fontodi, Panzano in Chianti

V: helles Granat, eher schwacher Körper

N: harmlos, leicht fruchtig, Hauch Milchkaffee

G: leicht müde, ganz fruchtig, netter auf der Zunge als in der Nase; noch recht adäquat würziger Essensbegleiter

P: 17-

... zum zarten, rosigen und saftigen **Filetto di Manzo**, mit **Spinat gratiniert, Cremepolenta** (19)

2001 Flaccianello delle Pieve Magnum, Azienda Agricola Fontodi, Panzano in Chianti

V: helles Granat, kräftiger Körper

N: rote Beeren mit leiser Macchiawürze, gering Rauch, Leder und Lakritze

G: würzige reife Tannine, wärmend, rote Beeren und Kirschen, Saft – immer noch sehr primärfruchtig, Gewicht und Tiefe, sehr lang, wieder rote Beeren.

P: 19

2005 Flaccianello delle Pieve, Azienda Agricola Fontodi, Panzano in Chianti

V: dunkles Granat, eher zarter Körper

N: relativ fette Nase mit hellem Tabak, kräftigen reifen Weichseln, bissl Chamoisleder und Thymian

G: sehr fruchtig-saftig, reife schwarze Kirschen, feinkörnige Tannine, mittlere Länge

P: 18

2007 Flaccianello delle Pieve, Azienda Agricola Fontodi, Panzano in Chianti

V: dunkles Granat, dichte Abrinner

N: Kirschsafft, Macchiawürze, leichter Rauch

G: dichter schwerer Fruchtsaft, sehr charaktervoll durch reife eher süße Tannine, gewichtig, lange

P: 18 ++, wobei er schon jetzt sehr schön zu trinken ist!

2007 Tignanello, Tenuta Tignanello – Marchese Antinori, San Casciano Val di Pesa

T: Auf dem 247 ha großen Gut (knapp 190 davon sind bestockt) sind 47 ha für den Tignanello bestimmt, und 10 ha für den jüngeren Antinorischen Supertoscano namens Solaia. Im Tignanello sind 85 % Sangiovese enthalten, dazu Cabernet Sauvignon und Merlot.

V: Violettgranat, dichter Körper

N: Fabbri's "fragole al sciroppo", Lakritze, Hauch Sojasauce und Thymian

G: mundfüllend schwarzbeerig, sehr sanft, ziemlich lang und fruchtwürzig

P: 18+

1985 Secentenario Flasche 49/400 Magnum 600 Jahre Marchesi Antinori.

T: Dürfte aus mehreren Jahrgängen zusammengesetzt sein (1983 und 1984)

V: Granatrot, guter Körper

N: etwas müde, spitze rote Beeren

G: flach und kurz, "leicht gekippter Burgunder aus den 1950ern" – letzter Eindruck: ranzige Erdbeeren.

P: fehlerhaft

1983 Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet franc

V: helles Granat, kräftiger Körper

N: Lakritze, Rauch, Leder, darüber Fruchtsüße von roten Beeren, Blütenaromen

G: relativ deutliche grüne Töne, aber sonst sehr schön rotbeerig-fruchtig, lange, fein strukturiert

P: 18.5



1986 Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet franc

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Macchia, reife rote Früchte

G: nicht ganz sauber? recht animalisch, etwas umami, aber doch schön rotfruchtig ausrollend

P: 18?

1987 Sassicaia Magnum, Tenuta San Guido, Bolgheri

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet franc

V: dunkles Granat, eher zarter Körper

N: berauschend alkoholisch-rotbeerig, Haucherl Walderdbeeren – foxy

G: auch der Gaumen recht alkoholisch, rotfruchtig, mittellang

P: 17

1997 Sassicaia Magnum, Tenuta San Guido, Bolgheri

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet franc

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze und Rauch, reife rote Frucht

G: relativ harmlos, fruchtig, aber doch relativ lang

P: 18

2006 Sassicaia Magnum, Tenuta San Guido, Bolgheri

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet franc. 15 Tage in Stahl unter Temperaturkontrolle, 24 Monate in französischen Barriques, 6 Monate auf Flasche vor dem Verkauf.

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

V: dunkles Rubingranat, mittlerer Körper
 N: Hauch Mandeln, rote Beeren, helles Malz
 G: saftiger süßer Kirschsaff, noch etwas pelzig auf der Zunge
 P: 18.5

2000 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri – Castagneto Carducci

T: 100 % Merlot, wächst auf 120 m überm Meer nahe der Küste. Sehr teuer, sehr rar – überhaupt ältere Jahrgänge. Ein Glücksgriff von Günter verhalf uns zu diesem Genuß!
 V: glänzendes dunkles Rubin, kräftiger Körper
 N: samtiges Leder, rote Beeren und Kirschen, sanft alkoholische Wärme
 G: süßer Weichselsaft, mundauskleidend und trotzdem elegant, würzige Likörnoten – nussig, rotbeerig, in bester Finesse unendlich lange, im Abgang winterliche Gewürze.
 P: 19.5

1998 Ornellaia Magnum, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri – Castagneto Carducci

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet franc; temperaturgesteuerte Gärung teils in Eiche, teils in Stahl für 20 – 25 Tage, dann in barriques (frz. Eiche – 50 % neu, 50 % Zweiteinsatz) für die Maleolaktik, wobei die Trauben jeder Parzelle getrennt geführt werden. Insgesamt in den Barriques 18 Monate, nach 12 Monaten erfolgt die Assemblage. Nach Füllung liegt der Wein noch 12 Monate auf Flaschen, bevor er in den Verkauf gelangt.
 V: Violettgranat, kräftiger Körper
 N: etwas blasse rote Beeren, sonst nicht viel
 G: etwas säuerliche rote Beeren, eher kurz, Hauch Lebertran im Abgang
 P: 17- In Ordnung??

2001 Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri – Castagneto Carducci

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc; temperaturgesteuerte Gärung teils in Eiche, teils in Stahl für 25 – 30 Tage, dann in barriques (frz. Eiche – 70 % neu, 30 % Zweiteinsatz) für die Maleolaktik, wobei die Trauben jeder Parzelle getrennt geführt werden. Insgesamt in den Barriques 18 Monate, nach 12 Monaten erfolgt die Assemblage. Nach Füllung liegt der Wein noch 12 Monate auf Flaschen, bevor er in den Verkauf gelangt.
 V: Violettgranat, eher zarter Körper
 N: intensive Würze mit Lakritze und Andeutung Lebkuchengewürz,
 G: große Struktur mit ausgeprägten schokoladigen Rotfruchtönen, tief und gewichtig, lang. Männerwein.
 P: 19.5

2007 Ornellaia Magnum, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri – Castagneto Carducci

T: 55 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 14 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot; temperaturgesteuerte Gärung in Stahl für 17 - 22 Tage, dann in barriques (frz. Eiche – 70 % neu, 30 % Zweiteinsatz) für die Maleolaktik, wobei die Trauben jeder Sorte und Parzelle getrennt geführt werden. Insgesamt in den Barriques 18 Monate, nach 12 Monaten erfolgt die Assemblage. Nach Füllung liegt der Wein noch 12 Monate auf Flaschen, bevor er in den Verkauf gelangt.
 V: dunkles Violettgranat, guter Körper
 N: frischer Schweiß, Malz, Fruchtlikör, dunkle reife Früchte
 G: saftig und süß, Liköranklänge, fruchtig, mundauskleidend, lange und vergnüglich. Kann auch Damen erfreuen, wird noch einen interessanten Weg nehmen.
 P: 19 ++

Und als Quasi-Süßwein zum Dessert:

2006 Sesto a Quinconce, Vinosia, Avellino, Kampanien

T: 100 % Aglianico

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

V: fast schwarzes Violett

N: intensive Heidelbeeren, Lakritze, Malz

G: saftige schwarze Beeren, Lakritze, Likör, lang. Säure und Tannine tarnen wohl den Konzentration: kein Terroir, aber große Fülle

P: süß-saftige 19 – die bei der ersten Begegnung mit diesem Wein im Jänner 2010 gewünschte ausdrucksstärkere Persönlichkeit ist noch nicht in Erscheinung getreten...

Erdbeer-Tiramisu (19)

Wenn Günter Befürchtungen hatte, daß seine erste Weinbrüder-Verkostung nicht ankäme, so waren die absolut nicht gerechtfertigt – er hat für uns einen gelungenen hedonistischen Abend organisiert, an dem nicht nur die erwarteten Kandidaten glänzten, sondern verblüffende Entdeckungen wie der in großen Ehren (kaum) ergraute 1983 Chianti Riserva von Antinori zu machen waren. Und es ist schön zu erschmecken, daß der „Ur-Supertuscan“ Tignanello auch in seiner aktuellen Version sehr große Freude macht.

Drumherum die gewohnte vorzügliche Josef-Qualität, sei es die erstklassige Küche Rudi Grabners, sei es der diskrete und schnelle Service unter der Leitung von Herrn Omar.

Herzlichen Dank an alle, die zum Gelingen des Abends beigetragen haben!

Helmut Huber