

FWP Jänner 2016:

Brunello 2010

Zusammengestellt und präsentiert von den WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder
und Heinz Lehner, unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Josef



Dem 2010er aus der DOCG-Appellation im Val d'Orcia geht ein Ruf wie Donnerhall voraus (was übrigens nicht für die Weine dieses Jahrganges aus dem Chianti Classico zwischen Florenz und Siena gilt). Auf www.brunello.de beschreibt das Consorzio Brunello di Montalcino das Jahr so: „Winter und Frühling fielen im Jahresdurchschnitt ungewöhnlich kühl aus, wodurch sich der Austrieb der Rebblüten um einige Tage nach hinten verschob und sich die Erntemenge geringfügig verringerte. Ab den Sommermonaten wurden die Temperaturen allerdings deutlich milder und die Niederschläge verteilten sich gleichmäßig über die weiteren Wochen. Durch zusätzliche Entblätterungsmaßnahmen sorgten die Winzer für entsprechende Durchlüftung der Traubenzonen und verhinderten so größere Ertragseinbußen durch Pilzkrankungen. Die Schwankungen zwischen den Temperaturen tagsüber und nachts führten einerseits zu einem erfreulich hohen Zuckergehalt sowie ausgereiften Polyphenolen und Farbstoffen, andererseits blieb so auch der relativ hohe Säuregehalt bestehen, welcher in Kombination mit Erstgenannten für ein stattliches Alterungspotenzial sorgen wird.“ Der „Falstaff“-Italienspezialist Othmar Kiem ließ verlauten: „Nach mehr als 150 verkosteten Brunello di Montalcino 2010 aber kann ich sagen, 2010 ist bei Brunello wirklich ein großer Jahrgang, vielleicht der größte seit

1999, dessen wahrer Wert damals den meisten nur entgangen war, weil sie erwartungsvoll auf den 2000er schielten“ (und der auf einer Fayence am Rathaus von Montalcino mit einem Supersportwagen verglichen wird). Bei Jancis Robinson heißt es sogar „*Brunello is back*“ (oh, war er denn weg??). Noch sind die meisten dieser hochgelobten Kreszenzen im Handel erhältlich, also ist noch Zeit für einen Überblick und für den einen oder anderen Einkauf.

Der Brunello wird ab Beginn des fünften auf die Ernte folgenden Jahres für den offiziellen Handel freigegeben; er muss mindestens zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut sein und mindestens vier Monate Flaschenreife haben (viele Güter überschreiten diese Mindestzeiten freilich). Für die Riserva gibt es die Handelsfreigabe mit Jänner des sechsten auf die Ernte



Brunello-Angebot anno 2001

folgenden Jahres (mindestens zwei Jahre im Eichenfass, mindestens sechs Monate Flaschenreife). Riserva sind heute noch nicht dabei – aber vielleicht ein Thema für eine FWP im nächsten Halbjahr?

Der ha-Höchstertrag beim Brunello beträgt 50 hl. 1960 waren 63 ha als Brunello gemeldet, aktuell sind es 2.050 ha. Damals gab es einen Brunello-Winzer, heute sind es einige 100. Vom Sangiovese grosso (alias Prugnolo gentile) sind 650 Klone ausgepflanzt; die wenigsten aktuellen Brunelli stammen vom alten Biondi-Santi-Klon ab. Aktuell dürften im Brunello-Gebiet ca. 15 Klone in Verwendung sein, aber kein Weingut hat mehr als drei tatsächlich in seinen Rieden stehen.

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

Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger und Säckelmeister H. L. Hofstetter konnten sich über 28 Teilnehmer freuen – die Probe war ausverkauft. Verkostet wurde aus dem „maschinellen“ Gabriel-Glas. Die Weine wurden einige Stunden offen stehen gelassen und kurz vor der Verkostung dekantiert. Die Reihenfolge der Weine wurde von den Präsentatoren nach Probebeschnüffelung nach Öffnung am Vormittag getroffen.

In diesem „Jahrhundertjahrgang“ fallen viele Weine eher hell aus, der Alkoholgehalt liegt bei 14 %: besinnt man sich wieder mehr alter Sangiovese-grosso-Traditionen – oder kam das Jahr diesen entgegen?

2014 Vermentino „Massivo“, Tenuta dell’Ammiraglia (Marchesi de’Frescobaldi), Montiano, Magliano in Toscana (Maremma)

V: strohgelb, kräftiger Körper

N: mineralisch, floral

G: angenehme Säure, guter Trinkfluß, Minerale, mittellang

B: 15 – 16

Dazu ein **Crostino mit Hühnerleberpatè** – knuspriges Brot, zarter, diskret gewürzter Lebergeschmack in cremiger Fülle; 18 Punkte.

Nach dieser Aufwärmrunde für Nase und Gaumen gehen wir zurück ins Jahr 2010 und nach Montalcino ...

Pieve Santa Restituta, Angelo Gaja

V: granatbraun, mäßiger Wasserrand, mittlerer Körper

N: Rotbeerig, Lakritze

G: fein ausgewogen am Gaumen, schöne Struktur, süße, sicher noch recht deutliche, aber nicht hervorstechende Tannine, nicht sehr tief wirkend

B: 17

Chefkoch Andreas Atzelsberger hatte nun für uns eine sozusagen dekonstruierte **Minestrone** parat: am Teller wurden, vorerst „trocken“, absolut perfekt auf sortenspezifische Bißfestigkeit gegartes Gemüse (Karotten, Romanesco, Melanzani, Stangensellerie etc.) mit Maccheroni serviert. Es folgte der Chef des Hauses, Günter Hager, mit der „Gießkanne“: aus dieser strömte die paradiesig-würzige Brühe in den Teller und ergänzte das Gemüse aufs erfreulichste. Zur „Italianità moderna“ komplettiert wurde – natürlich! – noch mit frisch über den Teller geriebenem Parmesan. Es wurde sehr still im Raum, als wir alle mit höchstem Genuß löffelten... 19 Punkte für die hervorragende kulinarische Qualität und 1 Bonuspunkt für die show = 20 Punkte!!



Castello Banfi

T: riesiges Gut, 500 ha...

V: helles, leicht bräunliches Granat, zarter Körper

N: leichte Bratennoten, Blüten, Kirschen

G: Hauch bitter, aber recht schön saftig am Gaumen, mäßig kantige, aber einbaufähige Tannine

B: 18 potenziell

Tenuta di Collosorbo

V: deutlich bläulichere Noten als die vorherigen, kräftiger Körper

N: deutlich fruchtiger als die vorigen, dicht und süß, fast ein bissl in Richtung Marzipan, Kirschen jedenfalls

G: sehr fruchtig-saftig, reife Kirschen, auch Zwetschgen, aber dann doch etwas kratzig, wird sich aber wahrscheinlich noch geben; mittellang

B: 17+

Azienda Lisini

T: gut 150 ha

V: granat, mäßiger Wasserrand, zarter Körper

N: rotbeerig bis kirschig, etwas Lakritze, minimal Leder

G: schöne Frucht, zarte Tanninwürze bei guter Struktur, mittellang, zart rotbeeriger Abgang

B: 18



Als Hauptgang war bei gegebenem Verkostungsthema eine **Bistecca Fiorentina** (vom Entrecôte) unvermeidlich – und niemand lehnte sich gegen **das** Unvermeidliche auf: dunkelrosig im Anschnitt, mit perfekt dunkel gegrillter „Hülle“, saftig-mürbes (also perfekt abgehangenes) Fleisch, mit zart, fast wie gegrilltes Knochenmark, schmelzendem Fettkern; dazu Mangold, schön gebräunte Bratkartoffel und ein sämiges, intensives Safterl: perfekte 20 Punkte!

Dazu wurde eine kleine (lediglich sortenbezogene) Abweichung vom Thema gereicht:

2010 Lamaione (Magnum), **CastelGiocondo (Marchesi de'Frescobaldi)**,

T: 100 % Merlot

V: violett mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper

N: Lakritze, Zwetschgen

G: noch etwas kantige Tannine, dunkelkirschig, längerer Abgang dann doch mit deutlichamt: sehr nobler Speisenbegleiter mit noch vielen Jahren Zukunft

B: 18+

Altesino

T: eines der größeren Güter

V: mittleres Granat, kaum Wasserrand; mittlerer Körper

N: nicht sehr ausdrucksstark – verschlossen? Bissl rote Beeren lassen sich erahnen

G: sehr feine Struktur, an der Basis schöne Süße, aber noch nicht sehr gut auslotbar, dürfte bei weitem noch nicht am Punkt sein.

B: 18+++ (Potenzial)

Rodolfo Cosimi „Terra Rossa“

V: helleres Granat, zarter Wasserrand, weniger Körper

N: Lakritze, rote Beeren

G: noch leicht rau, aber doch fein strukturierte Tannine, rotbeerig-saftig, mit selbiger Delikatesse lange abgehend

B: 18.5

Col d'Orcia

V: helles Granat mit violetten Reflexen, eher leichter Körper

N: weich, fast erdbeerig-burgundisch, auch Himbeeren

G: feine Struktur, auch hier eher weiche, reife Beeren im burgundischen Sinne, sehr lange beerig ausklingend, mit feinem Structurecho; aber auch noch nicht in „endgültiger“ Trinkform...

B: 19 potenziell

Tenuta il Poggione

T: nach Erbschaft von Col d'Orcia abgespalten, 55 ha, Alkohol 14.5 %

V: granat mit violetten Reflexen, zarter Wasserrand, eher kräftiger Körper

N: feine rote Beeren, Lakritze

G: Schöne saftige rote Beeren, feine Struktur, ziemlich lange, feingliedrig ausklingend

B: 18.5

Poggio Antico

V: mittleres, klares Granat, kaum Wasserrand, eher zarter Körper

N: sehr deutliche Kirschen mit Macchiawürze, bissl Lakritze

G: feine Struktur mit gut geschliffenen, feinen süßen Tanninen, beerig, ziemlich lange, feingliedrig ausklingend

B: 18.5



CastelGiocondo (Marchesi de'Frescobaldi)

V: violettgranat, kaum Wasserrand, mittlerer Körper

N: gibt wenig preis, aber was man schon merkt, ist rotbeerig und schön fruchtig

G: auch hier nicht alles da, was kommen könnte, jedenfalls fein fruchtig strukturiert; zarte süße Tannine, derzeit mittellang

B: 19 potenziell

Tenuta Pian delle Vigne (Marchesi Antinori)

V: granat mit violetten Reflexen, kräftigerer Körper

N: Lakritze und rote Beeren,

G: sehr schön beerig und fein strukturiert, fließt schön, langer feingliedrig-beeriger Abgang

B: 19

Castello Banfi „Poggio Alla Mura“

V: violettgranat, kräftig, kaum Wasserrand, fester Körper

N: war vor Stunden beim Öffnen >untrinkbar<, jetzt aber schön offen, wenn auch noch nicht endgültig; leise Blumennoten, fein rotbeerig, etwas Lakritze

G: feinsandige Tannine, relativ gefällig, aber sehr schöne Struktur, abgerundet, längerer Abgang mit Beerennoten

B: 18.5

Silvio Nardi „Manachiara“

V: violettgranat, kräftiger Körper

N: dunkle Kirschen, rote Beeren, etwas Lakritze

G: feine Tanninstruktur mit dunklen Kirschen, Hauch dunkle Schokolade, Tabak? lange und zunehmend größer...

B: 19

Zum Auflockern des Gaumens zwischendurch ein verblüffend präsentierter **Imbißsteller mit „Speckwäscheleine“**: Rohschinken, Pecorino, Oliven, ein wunderbar fein strukturiertes, pikantes Tatar (im Rexglaserl), verschiedenen Rohwürste... 18 – 19.5 P



Poggio Antico „Altero“

T: eine der beiden Flaschen leider mit Kork; wir schaffen es tatsächlich, 28 Verkostern die nötige Menge aus einer Eintel zukommen zu lassen!! (merke: trotz des fortgeschrittenen Abends herrscht Disziplin)

V: helles Violettgranat, viel Körper

N: schöne reife rote Beeren, etwas Lakritze,

G: die feine Struktur setzt sich fort, elegant rotbeerig, feinziseliert lang

B: 19+

Caparzo „La Casa“

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: Thymian, rotbeerig und Kirsche, Lakritze

G: Relativ fette Beeren, gutes süßes und eingebautes Tannin, fruchtig lang

B: 19

Pieve Santa Restituta „Rennina“, Angelo Gaja

V: schwarzviolett, erinnert eher an den Lamaione als an die anderen SGG, mittlerer Körper

N: rotbeerig, Kirsche

G: Sehr süß und ziemlich zugänglich, dunkle Kirschnoten, ziemlich lang, sicherlich nicht „Montalcinisch“

B: 18, ein bissl allerweltlich

Gaja Pieve Santa Restituta „Sugarille“, Angelo Gaja

V: violettgranat, zarter Körper

N: Lakritze und Kirsche, Fleisch

G: Kirschsafft, Lakritze auch am Gaumen, feine süße Tannine, sehr lang und würzig, aber vielleicht doch nicht für die Gegend typisch

B: 19.5

Luce della Vite (Magnum), Lamberto Frescobaldi

V: dunkelvioletgranat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper

N: dunkle reife Kirschen, Lakritze

G: Dunkler reifer Saft, gute Tanninwürze feinkörniger und süßer Art, schöne Struktur, sehr lange und saftig abgehend

B: 19.5



Diese Verkostung bestätigte die enthusiastische Beurteilung des Brunello 2010 durch die Fachpresse ganz klar. Und dabei waren das erst die „normalen“ Weine dieser Appellation, die „Riserve“ stehen ja noch aus... Herzlichen Dank an Michael und Heinz für diese tolle Übersicht!

Als „Weine des Abends“ wurden **Il Poggione** und **Caparzo „La Casa“** ermittelt.

Natürlich hat das „Josef“ durch Herrn Erwin, Andreas Atzelsberger und deren Kollegen (zu denen sich diesmal sehr aktiv auch der Chef gesellte) wieder für bequeme Unterbringung, Betreuung und einen tollen kulinarischen Rahmen gesorgt; auch dafür unseren herzlichsten Dank!

H. Huber