



Vino Nobile di Montepulciano - Der völlig andere Toskaner

Der Vino Nobile di Montepulciano zählt zu meinen spannendsten Wiederentdeckungen. Dies dank einer im MERUM erschienenen Reportage, die ich hier auszugsweise wiedergebe. René Wäspi

Seit wenigen Monaten weht in Montepulciano, dem Renaissance-Städtchen im Süden der Toskana, ein neuer, ungewohnt frischer Wind. Der Vino Nobile, bis vor 20 Jahren noch mit dem Brunello in einem Atemzug genannt, hat seither an Attraktivität verloren. Die Weine wurden im neuen Holz gequält, mit der letzten Änderung der Produktionsregeln wurden bis zu 30 Prozent Merlot und Cabernet erlaubt und gleichzeitig blieb eine ganze Reihe von Winzern qualitativ zurück. Nur noch selten liest man über ihn, sein Ruf ist verblasst und in den letzten Jahren gingen auch die Verkäufe zurück. Doch nun findet bei den Produzenten ein Umdenken statt, in immer mehr Kellern müssen die Barriques grossen Fässern weichen, nicht-toskanische Sorten werden in die IGT-Weine verbannt und seit letztem Jahr hat der Vino Nobile ein neues, fortschrittliches Konsorti-

um, fest entschlossen, den Vino Nobile zu neuen Höhen zu führen.

Obwohl sie bis zu 100 Prozent von der Sorte Sangiovese geprägt sind, lassen sich die Chianti Classico, Brunello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano nicht miteinander vergleichen. Es sind drei komplett verschiedene Weine. Vom Chianti erwarte ich eher rotfruchtige Tiefe, saftige Säure und Tannin sowie eine trinkige Natur, der Brunello ist wärmer, fruchtreifer, vom vierjährigen Ausbau geprägt, vielschichtig und lang. Der Vino Nobile, wie er sich heute präsentiert, ist der strengste der drei berühmten Toskaner. Sein Tannin prägt ihn stark, vom Geschmack her nimmt man weniger Fruchtigkeit wahr, sondern vielmehr Aromen, die an Lakritze, Ausbau im Holzfass (oder in der Barrique) und, wenn man die Fruchtigkeit diagnostizieren will, vielleicht an lang gekochter Zwetschgenkonfitüre erinnern.

Im Gegensatz zu vielen Kellermeistern bin ich nicht der Meinung, dass der Ausbau im kleinen Holzfass das kernige Tannin eines Sangiovese mürbe macht. Im Gegenteil, die oxi-

dative Behandlung in Barriques oder Tonneaux und das rohe Holz schleifen zwar den besten Wein runter, nicht aber sein Tannin. Die besten Weine aus Montepulciano reifen schon immer in grossen, nicht neuen Holzfässern.

Nicht aufgefallen ist mir bei den Weinen eine auffällige Beeinflussung durch Merlot oder Cabernet. Immerhin wären theoretisch 30 Prozent „andere Sorten“ erlaubt. Überhaupt hat mich diese Verkostung neugierig gemacht, denn nach dem Nebbiolo halte ich den Sangiovese in punkto Interpretation des Ursprungs für eine der interessantesten Sorten überhaupt. Nach Jahren des Leidens vermag ich diesen Wein wieder vermehrt zu riechen und zu schmecken, was nichts mit önologischem Protagonismus, sondern mit Sorte und Weinberg zu tun hat.

Quelle: MERUM 4/20, Andreas März

Unser Tipp, siehe Rückseite:
Le Bèrne 2016
Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Weintipp aus Montepulciano

Le Bèrne 2016

DOCG Vino Nobile di Montepulciano, 75 cl CHF 28.60

Dieser schöne Vino Nobile di Montepulciano stammt vom kleinen Weingut der Familie Natalini. Für die Kelterung wird der renommierte Önologe Paolo Vagaggini beigezogen.

Degustation: Intensiver Duft von Kirschen, Waldbeeren, Veilchen und Vanille. Ausgewogen und vollmundig, mit feinen Gerbstoffen. Passt zum Beispiel perfekte zu Rindsschmorbraten, Lammgigot, Bistecca Fiorentina.



Grosse Herbstdegustation

Freitag 4. September, 17 - 20 Uhr

Samstag 5. September, 14 - 18 Uhr

Zahlreiche Angebotsneuheiten aus der Schweiz, Frankreich, Italien und Spanien können frei degustiert werden. Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Zu Gast sind Peter Flisch und Christina Maurer, Weingut Schnell. Sie stellen ihre bio-authentischen Weine persönlich vor.

Eine Liste mit den Degustationsweinen gibt es als PDF in unserer Agenda, www.weinundkultur.ch/anlaesse.



Candlelight Dinner, Gärtnerei van Oordt

Samstag 14. November, 18 - 23 Uhr

Abendessen mit fünf Gängen in festlicher Ambiance, im Gewächshaus der Gärtnerei van Oordt. Es kocht Fredy Bernet. Dazu serviert das Team der Vinothek passende Weine, die von René Wäspi vorgestellt werden. CHF 185.00 pro Person, inklusive Apéro, Menü, Wein, Wasser und Kaffee. Bitte reservieren, Tel. 055 264 16 66, info@vinothekwaespi.ch oder persönlich, beim nächsten Besuch in der Vinothek.