

WEINWISSENER

16. September N° 09/2003

Für alle, die über Wein mehr wissen wollen

www.weinwisser.com

Azienda Montepeloso: Eneo, Nardo und Gabbro des Jahrgangs 2001

Es war eine globale Vergleichsprobe, bei der die weltbesten Cabernets gegeneinander angetreten waren. Schliesslich machte der Spitzenwein der Azienda Montepeloso aus der Maremma das Rennen. Und seither ist der Name Gabbro in der Weinwelt ein Begriff.

Eine Jury von zehn Weinfachleuten hatte den Gabbro 2000 von Montepeloso im ersten Rang, das Publikum im dritten: Bei der von WeinWisser Ende des letzten Jahres organisierten Welt-Cabernet-Degustation war der Wein von Fabio Chiarello die eigentliche Überraschung. Gegen 24 grosse Cabernets aus den bedeutendsten Weinregionen der Welt hatte sich der Gabbro 2000 in der verdeckten Probe durchgesetzt, auch gegen grosse Namen aus dem Bordelais, etwa Montrose 1998 oder Mouton-Rothschild 1998 (WW 12/2002). Hendrik Thoma, Master Sommelier im «Louis C. Jacob» in Hamburg und Jury-

Mitglied, hatte den «unumstrittenen Gewinner des Abends» («Welt am Sonntag») in den höchsten Tönen gelobt und ihn, wie auch WeinWisser, mit der Höchstnote bedacht: 20/20.

Ein gutes halbes Jahr nach dem spektakulären Erfolg lässt Fabio Chiarello die Welt-Cabernet-Probe nochmals Revue passieren, zusammen mit WeinWisser verkostete er auch die ak-



Fabio Chiarello, Historiker und Weinmacher

tuellen Montepeloso-Weine des Jahrgangs 2001.

«Das Echo nach der Cabernet-Probe war riesig, vor allem in Deutschland»,

Três Bagos: Ein Lafite aus Portugal

Weil wir wissen wollten, was sich hinter dem Namen «Três Bagos» verbirgt, haben wir einen der besten neuen Weine Portugals entdeckt.

«Lavradores de Feitoria» nennt sich eines der interessantesten Weinprojekte Portugals. 15 qualitätsbewusste Quintas aus dem Douro-Tal, meist junge Winzer, die bislang ihre Trauben verkaufen mussten, bilden seit August 2000 eine Partnerschaft und machen bei der Weinproduktion gemeinsame Sache.

Unter dem Namen «Três Bagos» werden aus streng selektionierten Trauben der einzelnen Betriebe verschiedene Weine vinifiziert. Zusätzlich dürfen die beteiligten Quintas auch Weine mit eigenem Etikett produzieren, falls sie denn den Nasen und Gaumen der gestrengen Degustationskommission von Lavradores de Feitoria standhalten. Dem «Tasting Panel» gehört mit Dirk van der Niepoort einer der Initianten des Projekts an, selbstverständlich auch der verantwortliche Winemaker bei Lavradores de Feitoria, João Brito e Cunha.

NICHT VERPASSEN!

Kalifornien: Frische Chardonnays, gute Cabernets, interessante Blends. Im nächsten WeinWisser vom 21. Oktober.

Walfisch aus der Filliale: Hamilton Russell mit neuem Gut

Die Küstenstadt Hermanus ist als «Whale Watchers Paradise» bekannt, Hamilton Russell für seinen ausgezeichneten Chardonnay und den Pinot Noir.

Jetzt werden in der «Filiale» des südlichsten Weingutes am Kap auch ein preiswerter Sauvignon-Blanc und ein Pinotage vinifiziert: Walfisch-Weine. Der

Südafrikaner Anthony Hamilton Russell vom gleichnamigen Gut in Hermanus an der Walker Bay lanciert mit den Weinen – sie wachsen in unmittelbarer Nachbarschaft übernommener Rebberge – eine günstigere Linie.



Vermarktet werden der Sauvignon-Blanc und der Pinotage unter dem Namen «Southern Right», und Southern Right, das Etikett verrät es, heissen die Walfische, die alljährlich zwischen Juli und November in den ruhigen Gewässern

der Walker Bay zu beobachten sind, manchmal sind es bis zu 100 Southern-Right-Wale (südlicher Glattwal, lat.: Eubalaena australis), die bis auf wenige Meter an die Klippen von Hermanus herankommen.

2002 Sauvignon-Blanc Southern Right, Hamilton Russell: Sehr blasses, klares Gelb. Reifes, ansprechendes Pfirsich- und Limettenbouquet. Im Gau-

ENEQ, NARDO UND GABBRO

erinnert sich Fabio Chiarello, dem die Azienda Montepeloso seit Sommer 1999 gehört. Für ihn selber sei der Sieg sehr wichtig gewesen, «das tut nicht nur dem Ego gut». Aufgrund des überraschenden Resultats seien die Namen «Gabbro» und «Montepeloso» plötzlich bekannt geworden, und «so etwas festigt das Ansehen eines jungen Gutes». Er erinnere sich noch gut, wie der Bankdirektor ihn damals gemustert habe, als er in Jeans auf einem Motorroller vorgefahren sei wegen eines Kredits für die Finanzierung des Weingutes. «Es braucht gute Argumente, Qualitätsvisionen alleine reichen nicht.» Deshalb seien Bestätigungen wichtig, vor allem aus dem Ausland «wie dieser Sieg bei der Cabernet-Probe».

Chiarello, halb Italiener, halb Schweizer und ursprünglich Historiker, hatte dank spärlich fließender Mittel für seine Forschungsprojekte das Fach gewechselt. Statt sich dem Spannungsfeld von Voodoo und Katholizismus in der Karibik zu widmen, entschied er sich für den Wein und zaubert nun in der Maremma, auf seinem in unmittelbarer Nachbarschaft zu Tua Rita gelegenen Gut Montepeloso.

WeinWisser: Ihr günstigster Wein heisst Eneo, und im Gegensatz zu den anderen Weinen enthält er auch etwas Colorino.

Fabio Chiarello: Die Sorte Colorino sorgt für Konzentration, mehr Dichte und Süsse im Finale. Es ist erst die zweite Ernte, die wir verwendet haben. Deshalb wissen wir auch nicht, welche Rolle die Rebsorte auf Montepeloso einmal spielen wird. Falls die Resultate stimmen und noch besser werden, kann ich mir vorstellen, einen Teil der Colorino-Lots auch beim Nardo einzusetzen.

WW: Beim Jahrgang 2001 verwenden Sie bei den Assemblagen auffällig wenig Sangiovese.

Chiarello: Das hat mit dem Sangiovese nicht viel zu tun, ich habe nur festgestellt, dass der Nardo mit etwas mehr Montepulciano deutlich frischer wird, dass dank des Cabernets die mineralischen Aspekte und geradlinigen Tannine besser zum Ausdruck kommen.

WW: Der bislang reinsortige Gabbro weist beim 2001er plötzlich einen 15-Prozent-Anteil Cabernet Franc auf. Woher kommen diese Trauben?

Chiarello: Bereits im Jahr 1999 habe ich Cabernet Franc auf Vermentino- und Trebbiano-Stöcke aufgefropft, Cabernet Franc hat mich immer schon interessiert. Ich bin mir auch sicher, dass mit ihm in unserer Weingegend gute Resultate zu erzielen sind. Es wäre einfach schade gewesen, die mehr als 20 Jahre alten Rebstöcke auszureissen, deshalb habe ich mich fürs Aufpfropfen entschieden, um vom alten Wurzelwerk zu profitieren.

WW: Sie machen Rotwein, experimentieren aber auch mit Weisswein.

Chiarello: Weisswein ist mehr ein Hobby. Weil Trebbiano und Vermentino qualitativ uninteressant sind, habe ich 1500 Rebstöcke Marsanne gepflanzt. Wenn ich schon etwas mit Weisswein versuche, will ich das auf möglichst hohem Niveau tun. Nur weiss ich heute nicht, ob mir das mit Marsanne alleine gelingen wird, deshalb werde ich im nächsten Jahr noch ein paar Rousanne-Stöcke pflanzen. Danach werden wir weitersehen.

WW: Pröbeln Sie auch mit Rotweinsorten?

Chiarello: Ich versuche zu lernen, wie sich die verschiedenen Rebsorten in meinen Weinbergen verhalten. Für Grossbetriebe sind nur gewisse Rebsorten und Klonarten interessant, vornehmlich solche, die auch bei relativ hohem Ertrag ansprechende Qualitäten liefern. Wirtschaftlich weniger

TRÉS BAGOS

2001 Trés Bagos, Lavradores de Feitoria, Douro (Produktion: 50 000 Flaschen; Fr. 17.50, € 11,50): Mittleres Granat, aufhellender Rand. Offenes, nach frischen Pflaumen duftendes, fast rahmiges Bouquet, Tabakblatt, feine Würze darin. Weicher und sehr eleganter Gaumen, sanft laktisch, schmeichelnd, wenig Tiefe, aber eine herrliche, fast erotische Bekömmlichkeit, warmes Finale mit einem Hauch Karamell. Rotweincharme pur mit einer fitnesshaften Leichtigkeit!

17/20 trinken - 2007

2000 Trés Bagos Grande Escolha, Lavradores de Feitoria, Douro (Produktion: 3400 Flaschen; Fr. 59.-, € 44,30): Tiefes, dichtes Granat mit violetttem Schimmer. Umwerfend süßes, komplexes Bouquet, Karamell, Kandis, Vanilleschotenmark, Lakritze, überreifer Holunder, türkischer Kaffee, Teakholz, trotz enormer Intensität zart und fein im Ansatz. Im Gaumen rahmig, zart, perfekt balanciert, die Gerbstoffe sind schmeichelnd, rollen wie Butter über die Zunge, im Finale sind alle Aromen wieder in sich vereint, der Wein endet mit einem Paukenschlag, Wärme, Harmonie und Eleganz gleichzeitig. Falls es in Portugal ein Vorbild von Château Lafite geben sollte, so ist dies nicht eine mögliche Kopie, sondern ein würdiger Konkurrent.

19/20 trinken - 2012

2000 Quinta de Costa «das aguaneiras», No 06, Lavradores de Feitoria, Douro (Produktion: 8000 Flaschen; Fr. 21.-): Mittleres Weinrot, aufhellender Rand. In der Nase ein reifes Bouquet, zuerst Glutamatnoten, faisandiert wirkend, Sultaninen, Karamell, Ingwernoten, Zedernholz, helle Tabakblätter, feiner Hauch von getrockneten Feigen. Sehr eleganter und cremiger Gaumenauftritt, wie Rahm über die Zunge fließend, sehr reife und perfekt integrierte Tannine, helles Karamell, Hagebuttentee, überreife Waldhimbeeren,

HAMILTON RUSSELL

men sehr lebendiges Säurespiel, fast quirlig wirkend, pfeffriges Extrakt, im Finale Grapefruit, leichter Säureüberhang.

16/20 trinken - 2006

2003 Sauvignon-Blanc Southern Right, Hamilton Russell: Mittleres Gelb mit grünlichem Schimmer. Tolles, frisches Stachelbeerbouquet, an einen grossen Loire-Wein erinnernd. Im Gaumen Frucht- und Sauerampferaromen, klar und rein. Ein toller Weisswein-Wert.

16/20 trinken - 2005

2000 Pinotage Southern Right, Hamilton Russell: Mittleres, stark aufhellendes Rubin, schöne Dichte in der Mitte. Intensives, aber leicht fuchsiges Bouquet, Glutamat und Bouillonpaste in der Nase. Im Gaumen muskulös, fleischig, aber eine dominante, kapselig wirkende Säure, im Finale eher ledrig, dann einen versöhnlich süßen Pflaumenton zeigend, neben der Härte.

15/20 trinken - 2005

2001 Pinotage Southern

Right, Hamilton Russell: Sattes Rubin-Granat, lila Reflexe am Rand. Schlankes, aber sehr intensives Maulbeerbouquet, roter Holunder, sanft dropsige Noten, enorme Fruchtsüsse in der Nase. Saftiger, gut strukturierter Gaumen, sehr feine Tannine, Cassisaromen, leicht bourgeoise Adstringenz. Ein charaktvoller Pinotage und idealer Essensbegleiter.

17/20 trinken - 2008

2002 Pinotage Southern Right, Hamilton Russell: Recht

dunkles Rubin, lila Schimmer. Würziges, fast rauchiges Bouquet, Tabak, Mahagoni, sehr tiefgründig. Traumhaftes Gaumenspiel, eingekochte schwarze Beeren, Edelhölzer, dunkles Karamell, sehr sauber vinifiziert, beeindruckendes Nachspiel. Es zeigt sich, dass der Pinotage zu den absoluten Premiumweinen gehört.

17/20 trinken - 2008

Bezugsquellen Schweiz: La Passion du Vin, Bern; Mövenpick Weine. Bezugsquelle Deutschland: Hawesko

ENE, NARDO UND GABBRO

interessante Sorten können bei extrem kleinem Ertrag aber – was Geschmacksrichtungen, was das Potenzial anbelangt – zu ungeahnter Form auflaufen. Und das reizt mich.

WW: Uns scheint, dass Eneo, Nardo und Gabbro des Jahrgangs 2001 vergleichsweise feiner geworden sind. Haben Sie bei der Vinifikation etwas geändert?

Chiarellotto: Jein. Grundsätzlich vergäre ich die Weine auf etwa 28 Grad für die Fruchterhaltung und Tanninaussonderung. Beim Jahrgang 2001 waren die Nachmazerationszeiten ein paar Tage kürzer, und davon habe ich mir feinere Tannine und mehr Frische in der Frucht versprochen.

WW: Mit den Jahrgängen 1999, 2000 und 2001 haben Sie für Montepeloso einen Traumstart hingelegt. Wie sieht es beim 2002er aus, der noch in Ihrem Keller schlummert?

Chiarellotto: Beim Jahrgang 2002 musste viel gepokert werden. Aufgrund des starken Regens während der Erntezeit hatten viele Winzer aus Angst vor Fäulnis ihre Trauben relativ rasch eingebracht. Wir haben mehr als drei Wochen zugewartet, bis sich die mit Regenwasser voll gesogenen Wurzeln wieder regeneriert hatten; konzentrierter Traubensaft war die Folge, für uns eine fantastische Ausgangslage für den Keller.

WW: Wie viele Flaschen füllen Sie jährlich etwa ab?

Chiarellotto: 20 000. Beim Jahrgang 2001 waren es 14 000 Flaschen Eneo, 4000 Flaschen Nardo und 2000 Flaschen Gabbro.

WW: Das ist eine kritisch kleine Produktion, um ein Weingut rentabel betreiben zu können.

Chiarellotto: Reich wird man dabei nicht, zumindest momentan, aber glücklich. Unsere Investitionen werden noch viele Jahre lang deutlich höher sein als ein möglicher Gewinn. Dank der Hilfe meiner Freundin und meines Bruders schaffen wir es aber, über die Runden zu kommen. Ich bin

noch jung und habe mit Montepeloso einen tollen Lebensinhalt gefunden, und das ist, was zählt.

2001 Eneo, Fabio Chiarellotto, Montepeloso, Maremma/Toscana (70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Colorino; Fr. 34.–, € 18,90): Sattes, dichtes Purpur-Rubin. Feines Bouquet, klare, blaubeerige Frucht, feine florale Würze, dezenter Luftton, Geraniolschimmer, dahinter verführerische Gebäcknoten. Feinsaftiger und elegant balancierter Gaumen, rot- und blaubeeriges, stoffiges Extraktspiel, wunderschön integrierte Säure, delikates Finale, Gaumen überzeugender als Nase, schon in zwei, drei Jahren erste Genussreife.

17/20 2006 – 2010

2001 Nardo, Fabio Chiarellotto, Montepeloso, Maremma/Toscana (70% Sangiovese, 20% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon; Fr. 89.–, € 56.–): Dunkles, dichtes Purpur, lila Reflexe. Noch leicht reduktive Nase, schwarzer Pfeffer, Tabak, Kaffee- und Teakholznoten, Kandistouch. Feinsaftiger, fast schmelzender Gaumen, Brombeeren im samtigen Extrakt, perfekte Balance zwischen Säure und Tannin, im Finale Black Currant, schwarze Oliven, lang und elegant ausklingend, eine Art Toskana-Lafite.

18/20 2006 – 2012

2001 Gabbro, Fabio Chiarellotto, Montepeloso, Maremma/Toscana (85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc; Fr. 115.–, € 77,50): Extrem dunkel, Violett- und Purpur-Reflexe, lila Rand. Tiefgründiges Bouquet, Cassis und Brombeeren, Lakritze, sehr vielschichtig, Teakholztouch, deutliche, topreife Cabernet-Noten. Im Gaumen Eleganz pur, reifes, fein verteiltes Säurebild, süßlich ausstrahlendes Beerenextrakt, Maulbeeren und Korinthen, perfekt angepasstes Holz, delikates bleibend. Der Nachfolger des spektakulären 2000ers ist ein stilistisch überzeugender Wein, aber vergleichsweise eine feinere, fast feminine Variante.

19/20 2005 – 2012

Bezugsquelle Schweiz: Brancaia, Zürich und Chur. Bezugsquelle Österreich: Wein & Co.

Bezugsquelle Deutschland: Unger Weine, Aschau

TRÈS BAGOS

Zimtpulver, endlos nachhallend, geschmacklich nahe einem zarten, delikaten Châteauneuf. Mustermass an Eleganz, Balance und Finesse.

18/20 trinken – 2009

2002 Très Bagos Sauvignon-Blanc, Lavradores de Feitoria, Douro: Recht intensives Strohgelb. Pfeffriges Pink-Grapefruit-Bouquet, Hauch Sauerampfer. Im Gaumen wieder eine intensive, sanftbittere Säurenote, unreife Limonen, insgesamt zu dominante Säure.

15/20 trinken – 2005

Bezugsquelle Schweiz: Casa del Vino, Zürich.

Bezugsquellen Deutschland: Wein-Fuchs, Sylt, Hamburg und Berlin; Steines Weine, Erding

Italienisch-kalifornische Allianz

Giancarlo Roman aus der Toskana und Ed Sbragia aus dem Napa Valley keltern gemeinsam im Chianti Classico den Alleanza von Castello di Gabbiano, einen Blend aus 50 Prozent Sangiovese, 40 Prozent Merlot und 10 Prozent Cabernet Sauvignon.

Die atlantikübergreifende Allianz kommt nicht von ungefähr: Das Gut Castello di Gabbiano in Mercatale Val di Pesa (50 ha Weinberge) ist Ende 2000 verkauft worden und gehört nun zu Beringer Blass Wine Estates, der Weindivision der Foster's Group.

1999 Alleanza, Castello di Gabbiano, Chianti Classico (24 Monate in französischen Barriques gereift; Fr. 39.–): Dunkles, tiefes Weinrot, feiner rubinroter Rand. Wuchtiges, zu Beginn etwas reduktives Bouquet, Teernoten, Lakritze, Rauch, schwarze getrocknete Pflaumen, süßes, schmeichelndes Vanillin vom malzig duftenden Holz. Kräftig strukturiert, muskulös, gut stützendes Tannin-Säure-Gerüst, etwas gerbig, gutes Potenzial.

17/20 trinken – 2009

Bezugsquellen: Carreras, Zürich;

Grossenbacher, Langenthal

Crosara: Ein Traum-Merlot

Der Jahrgang 2000 ist nicht nur in Bordeaux gigantisch.

Das zeigt der neue Wein der Kellerei von Fausto Maculan, ein reinsortiger Merlot namens «Crosara». Leider sind es nur wenige Barriques und entsprechend wenige Flaschen, die es von diesem grossen Merlot aus Venetien gibt. Und gerade billig ist er auch nicht.

2000 Crosara, Fausto Maculan, Brezganze, Venetien (Fr. 120.–): Extrem dichtes Purpur in der Farbe, violette und rubinrote Reflexe. Intensives Kirschen- und Vanillebouquet, satte Konzentration. Im Gaumen stoffig wirkend, wiederum eine tolle Konzentration, mit einer fast überheblichen Aromatik, erneut Geschmack von Kirschen,



Himbeerschimmer Ein gewaltiger Wein Wein, einen Spitzenplatz in der Merlot-Welt einnehmend.

19/20 2005 – 2014

Bezugsquelle: Zanini, Ligornetto