

# Deutschland, Italien und Österreich

## Eine kurze Jahrgangsbetrachtung

Über den Jahrgang 2018 haben wir im Frühjahrsjournal ausreichend berichtet. Hier eine kurze Zusammenfassung: Es war ein heißes Jahr mit einem Bilderbuchherbst. Noch nie wurde so früh geerntet. Junge Reben mussten bewässert werden, höhere Lagen hatten Vorteile, weil die Säure mehr Chancen hatte. Über mangelnde Aromatik hat sich niemand beklagt, die Weine unserer Winzerinnen und Winzer sind perfekt gelungen. Manchmal wurde bei der Säure etwas nachgesteuert.

Die weißen Basisweine wie die Gutsweine und Ortsweine sind jetzt alle gut entwickelt und bieten sich für viele Gelegenheiten an. Es macht viel Vergnügen, sie zu trinken, die Flasche ist schnell leer. Die besseren Qualitäten entwickeln sich zumeist ziemlich langsam, viele sind jetzt gerade abgefüllt worden und stehen neu in der Liste. Andere brauchen noch mehr Zeit und liegen noch im Fass. Die Roséweine sind ebenfalls sehr zu empfehlen. Sie haben Charakter und werden immer beliebter, wie auch Weißweine, die von Rotweitrauben gekeltert werden (Blanc de Noir). Die Rotweine von 2018 werden sehr, sehr gut werden, sie stehen aber noch nicht im Fokus. Bei den Rotweinen achten wir auf die 2016er, von denen die guten Weine viel Tiefe, Kraft und Eleganz ausstrahlen. Der tolle Jahrgang hat es dennoch schwer, weil der große Jahrgang 2015 viel Beachtung fand und als Maßstab herangezogen wird. Wir haben schon frühzeitig auf die Sinnlichkeiten und Finessen der 16er hingewiesen und sehen keinen Grund, das zu berichtigen.

Genug der generellen Aussagen, denn jeder Wein ist anders. Von einzelnen Weingütern und Weinen soll fortan die Rede sein.



Dieses Bild entstand Ende Juli 2019 im Stielweg, einer Hochheimer Lage von Gunter Künstler mit alten Reben.

Zwei Rieslingstöcke mit vielen Trauben. Die Traubenzone ist entblättert, die Trauben sind sehr gesund und gut entwickelt.

Bislang war es trocken und heiß, aber danach hat es genug Regen gegeben. Keine schlechten Aussichten für Menge und Qualität.

## Umweltschonende Maßnahmen

Wissen Sie, wie umweltschonende Maßnahmen bei den Unternehmen umzusetzen sind? Wir würden glauben, dass gerade umweltbewusstes Handeln auf unkomplizierte Verfahren setzt, denn Zeitverschwendung ist nicht nachhaltig und viele Instanzen verbrauchen viele Ressourcen. Ein aktuelles Beispiel für eine wiederum missglückte Organisation ist das neue Verpackungsgesetz. In Kurzform geht das so:

- Anmeldung bei der Registerdatenbank, einer neu gegründeten Behörde, der Zentralen Stelle
- Register-Nr. bekommen
- duales System aussuchen und sich dort anmelden
- Verpackungsmengen (Karton, Verschluss, Glas usw.) in kg schätzen und dort melden, Rechnung bezahlen.
- das System und die geschätzten Mengen der Zentralen Stelle melden
- zum Jahresende die tatsächlichen Mengen der Behörde und dem Dualen System melden und Zahlungen ausgleichen.

Wahrscheinlich kommt dann irgendwann ein Prüfer, der das alles kontrolliert. Das ist nur der Aufwand für Verpackungen. Hinzu kommen ähnliche Verfahren für BIO. Raten Sie mal, wer das am Ende bezahlt.

Warum muss umweltfreundliches Handeln nur so umständlich gestaltet sein? Das neue Verfahren für die Sektsteuer, die in Österreich gerade abgeschafft wird, wollen wir hier nicht auch noch beschreiben. Das ist auch ein Schildbürgerstreich ohnegleichen und nicht zu fassen. Wir werden jedenfalls keinen Sekt mehr importieren, das ist uns zu viel unsinniger Aufwand.

## Eliteweine im Supermarkt

Es gibt viele Gründe, warum namhafte Weine im Supermarkt zu finden sind und sogar den Weg in die Werbebroschüren finden. Sicher ist, dass es für Preisabschläge mehr oder weniger gute Gründe gibt: Der neue Jahrgang ist da und der alte muss raus; nicht alle Fässer sind gleich gut, junge Anlagen produzieren viel Wein, der sich zwar schnell entwickelt, aber auch schneller altert; es kommt eine Ladung aus Fernost zurück, weil der Käufer nicht bezahlt hat; es wurde eine Rabattstaffel ausgenutzt und die Restweine müssen verkauft werden; es wurde zu viel von der Sorte bestellt und der Wein ist nicht gelaufen. Oder es gibt einfach zu viel Wein, wie 2018 und wohl auch 2019. Darum beliefern renommierte Weingüter auch Supermärkte, die gut bezahlen und zunehmend daran interessiert sind, hochkarätige Erzeuger im Regal zu haben, um Weinkompetenz zu signalisieren.

Es sind allerdings nur die Basisweine und eine Beratung gibt es auch nur selten, eine kompetente noch weniger. Die besseren Weine in den mittleren und oberen Qualitätsstufen bekommen Sie bei uns, die sollte man auch nicht ohne eine vertrauenswürdige Beratung erwerben.

Wir begrüßen es, dass nicht nur Abfüllerweine im Supermarkt zu finden sind, die nach dem Mainstream komponiert sind und Genossenschaftsweine, die nur selten spezielle Eigenschaften der Lage und natürlich nie die Handschrift des Winzers abbilden können.

Wenn einer unserer Weine einmal im Supermarkt auftaucht, können Sie uns gerne fragen, welche Gründe es dafür gibt.

## Künstler inspiriert

Ende Juli besuchten wir das Weingut Künstler. Die Stöcke waren reichlich mit gesunden und gut entwickelten Trauben bestückt. Einige Weingärten mussten etwas bewässert werden, denn es hatte lange nicht geregnet. Der Herbst hat es gerichtet, es wird viel guten Wein geben. Gute Qualitäten wünschen wir uns, viel Wein (wie 2018) heißt aber auch, besser aufzupassen.

**Gunter Künstler gehört dem Verband Fair And Green an.** Sein Weingut zählt zur Spitzenklasse und er macht zuverlässig hohe Qualitäten und herausragende Spitzenweine.

**Es gibt eine neue Linie mit drei Weinen, sie heißt inspiration** und spricht im Auftritt insbesondere junge Leute an. Der trockene Pinot Noir Rosé, den wir gerne mögen, gehört dazu, ein Blanc und ein Rouge. **Den Blanc nehmen wir ins Programm, er ist aus 55% Riesling und 45% Müller-Thurgau** und er gefällt uns gut. Unkompliziert und trinkig mit einer kleinen Würze, ist er vielseitig. Der Müller sorgt für Trinkfluss und der Riesling bringt die Rasse und Straffheit rein, sodass man freudig nachschenkt. **Den Rosé nehmen wir auch, aber wir wählen das alte Etikett**, weil der Rosé schon auch von besonderer Klasse ist. Die schönen Himbeer- und Hagebuttentöne werden mit fruchtsüßem Honig und feiner Bitternis ergänzt, sodass er zu den ganz edlen Rosés gezählt werden kann, der auch unseren Ansprüchen mehr als genügt.



Rolf Schregel ist schon seit 2004 bei Künstler für den Keller und Außenbetrieb verantwortlich.

Er präsentiert uns den Sauvignon blanc als Fassprobe.

**Die ersten 18er GGs waren in der Abfüllung: Kirchenstück ist jetzt wunderbar weit entwickelt**, das kann sich wieder ändern, **Weiß Erd ist burgundisch wie immer**, mit einem zarten Steinfrüchtekorb und vielen Finessen hat er mit seiner zurückhaltenden Art das Potenzial für unsere Kategorie Lieblingswein.

Weil wir gerade bei den Lieblingsweinen sind: Herausragend waren die **2016er GGs von Künstler und der Hölle-Riesling** ist für ein langes Weinleben bestens geeignet. Er fängt jetzt schon an, seine Kraft zu zeigen, und das geht nun von Jahr zu Jahr immer noch aufwärts. Höllisch hohe Bewertungen hat der Wein bereits eingefahren, dennoch können wir einige Kartons davon anbieten. Wer es ganz neu mit Künstlerweinen versuchen will, fängt mit dem **Riesling-Liter an. Wir machen ein gutes Angebot, bitte zugreifen.** Das gilt auch für den Gutsriesling, der 2018 eine Stufe höher als der Liter zu bewerten ist. Der nächste Schritt wäre dann ein Qualitätswein, nämlich ein trockener Kabinett-Riesling. Da nehmen wir die **Hölle von 2017**. Auch dieser Wein wurde mehrfach prämiert und macht jetzt viel Trinkvergnügen. Verlockend und unwiderstehlich sind die Weine und die Sonderpreise erleichtern die Entscheidung.

**Außerhalb der Rieslinge sind wir vom Sauvignon blanc begeistert.** Wichtig sind die Hefen, die zur Vergärung zum Zuge kommen. Aromahefen lehnen wir ab, sie machen den Sauvignon blanc uniform, wesentliche Eigenschaften werden ihm beigefügt und sie bleiben nicht lange. Barrique mögen wir auch nicht von dieser Rebsorte, denn der Wein soll ein sortentypisches Fundament haben. Gunter Künstler hat alles richtig gemacht. Kalkböden, geeignete Hefen, alte Reben (von 2000) und der richtige Erntezeitpunkt (ist beim Sauvignon blanc besonders wichtig) sind die Grundlagen für einen ganz besonderen gelungenen Wein. Ähnlich sehen wir das beim **Chardonnay**, der auch vom Kalkboden des Herrnberg und 25 jährigen Reben kommt. Wir nehmen den, der nicht im neuen Barrique war, denn er passt ganz wunderbar zum Edelfisch mit einer guten und kräftigen Soße.

Nicht vergessen dürfen wir die **Spätburgunder vom Jahrgang 2016**. Dieser Jahrgang darf von keinem Weinfreund übergangen werden. Kraft, Finessen und Eleganz finden zueinander. Vom **Hochheimer Stein** bis zum raren und berühmten **Assmannshäuser Höllenberg** sind alle sehr zu empfehlen. Keine Schnäppchen, aber eine gute Wertanlage.

**Besonders angetan sind wir vom Hochheimer Reichstal.** Das wäre eine Investition mit hoher Genussrendite.

## Kühn schenkt den Weinen die Zeit

Die Guts- und Ortsweine von Peter Jakob Kühn sind abgefüllt und wir bieten sie an.

Die GGs von **2017 St. Nikolaus und Doosberg** sowie ganz, ganz wenig von den Unikatweinen 2016 **Schlehdorn und Landgeflecht** bekommen wir jetzt auch geliefert, denn wir haben sie schon lange reserviert.

Auch bei Peter-Jakob Kühn entwickeln sich die Ersten Lagen sehr langsam und das Weingut hat entschieden, Klosterberg

und Hengelberg 2018 noch nicht zu füllen. Eine gute Maßnahme ist das, denn große Weine brauchen in großen Gebinden Zeit, bevor sie in die Flasche kommen.

Mit dieser Entscheidung verlängert das Weingut jetzt auch die Markteinführung der Ersten Lagen, die nun noch später folgt als die der meisten GGs. Welch eine bewundernswerte, unerschütterliche Überzeugung steckt dahinter, konsequent biodynamisch zu arbeiten und den Zeitpunkt des Verkaufs vom Pulsschlag der Weine abhängig zu machen.

## Kauer animiert

Die Nahe steckt voller mehr oder weniger geheimer Winzerbetriebe. **Unser Weingut ist dort Gebrüder Kauer und das ist gut so. Beste Qualitäten, ein breites Sortiment und für diese Qualität sehr vernünftige Preise.** Kauer-Weine können sich mit den Großen messen. Die Reben sind im besten Alter und die Lagen haben erstklassige Böden für Rieslinge, Weißburgunder und Grauburgunder. Der Wein-

macher Christoph ist nachdenklich und sorgfältig, seine Weine sind sehr präzise. Häufig werden sie spontanvergoren, sie repräsentieren den Boden und Jahrgang. Immer kommt zarte Mineralik durch, beim Römerberg und Felsenberg auch eine geballte Ladung davon. Nie sind sie üppig, immer sauber und sie genügen höchsten Ansprüchen. Jetzt warten wir schon sehr gespannt auf die Spitzenweine, die wie die Großen

Gewächse aus gutem Grund erst jetzt abgefüllt wurden. Wir haben sie schon probiert und können nur raten, sich diese Chance nicht entgehen zu lassen.

Kauerweine sind eine sichere Bank. Jeder Schluck ist ein Erlebnis und gut verzinst. Genusszinsen kann auch die EZB

nicht senken und der Wechselkurs vom nullverzinnten Euro zum hochverzinnten Wein stimmt hier ganz besonders.

Vom Gutsriesling bis zum Felsenberg ist alles zu empfehlen. Die R- und S-Weine vom Weiß- und Grauburgunder sollte man dabei nicht auslassen.

## Rudolf May - Nichts für Anfänger



Rudolf May und Sohn Benedikt

Der späte Frost Anfang Mai hat bei Rudolf May, unserem BIO-Winzer in Franken, viel Schaden angerichtet. Austriebe sind abgefroren und das wird die Mengen für den 19er kräftig beeinflussen.

Die 18er entwickeln sich teilweise zaghaft, sie sind jetzt aber überwiegend wunderbar zugänglich. Silvaner Gutswein und Ortsweine haben uns durch den durstigen Sommer geholfen und sie werden uns auch im Herbst und Winter unterstützen. Wir trinken gerne die Silvaner von May, denn sie sind sehr

gute Essensbegleiter. Die Muschelkalklagen puffern die notwendige Säure ab und die Weine wirken sehr harmonisch. Die sonst beim Silvaner vorhandenen Erdenoten findet man bei den Silvanern von Rudolf nicht, die Mineralik ist edel und erinnert an gemahlenem Stein. In Franken wird seit 750 Jahren Silvaner angebaut, weil diese Rebsorte hier besonders gute Weine hervorbringt.

Auch auf diesem Weingut macht die neue Generation mehr und mehr von sich reden. Sohn Benedikt, 26, entwickelt Vorstellungen und schraubt an der Zukunft. Nach der Winzerausbildung macht er jetzt den Sommelierschein. Inzwischen ist er auch schon Vorsitzender des Weinbauvereins. In den Weingärten führt er wohl schon kräftig die Regie. Hier und da kriegt man mit, dass gute Lagen zugekauft werden. Alte Reben werden umgepfropft, nicht gerodet, es macht viel Spass zu erleben, wie dort investiert wird.

Tochter Sophia ist amtierende Retzstadter Weinprinzessin.

An Auszeichnungen mangelt es auch den Weinen nicht. Gault Millaut, Eichelmann, Stuart Pigott kommen vorbei, die Weine bekommen den verdienten Respekt. Für Anfänger sind sie nicht so geeignet. Sie stellen Ansprüche, auch an den Genießer. Das wird unsere Leser aber nicht sonderlich verwundern. Schon wieder eine Gemeinsamkeit mit anderen Weinen in unserem Programm.

## Deutsche Spätburgunder 2016 sind herausragend gut

Wir wollen dem Spätburgunder aus deutschen Anbaugebieten in dieser Ausgabe einen Platz einräumen. **Der Jahrgang 2016 darf nicht übersehen werden**, er ist aus unserer Sicht ganz besonders gelungen.

In den letzten 10 Jahren ist in Deutschland mit dieser Rebsorte viel passiert. Die Klone haben mehr Beachtung bekommen, viele wurden ersetzt, entweder wurden die Reben gerodet oder auch veredelt. So verschwanden z.B. viele der alten Mariafelder, die durch Sorten aus dem Burgund ersetzt wurden. Die Ergebnisse der Überlegungen und der Arbeit sind inzwischen deutlich geworden. Bei Blindverkostungen werden Spätburgunder von Huber für Premier Crus oder Grand Crus aus dem Burgund gehalten, aber man braucht keine Blindverkostungen, um die Schönheit dieser Weine zu erfassen.

Wir haben in der letzten Zeit einige 2004er von namhaften Winzern verkostet, also 15 Jahre nach der Ernte. Es war immer ein großes Vergnügen. **Dazu zählte auch der 2004er Reichstal von Künstler.** Frische, Spannung und eine enorme harmonische Tiefe mit einem ätherischen Endlosfinale

zeichneten die Weine aus.

Leider sind sie die besten Gewächse aus Deutschland sehr teuer. Zur Spitze zählen Rudolf Fürst, da kostet der Klingenberg 16 so 78,- €, St. Paul 16 von Friedrich Becker seine 60,-. Knipser will für den Reserve du Patron 16 schon an die 100,- haben, Meyer-Näkel ruft für den Kräuterberg 16 um die 70,- auf.

**Weingut Huber gehört auch zur absoluten Spätburgunder-Spitze.** Sein Bienenberg 16 ist kaum noch zu bekommen, der war mit 44,- ab Hof gelistet, der Schlossberg mit 59,-.

Wir sind inzwischen ganz gut mit herausragenden deutschen Spätburgundern bestückt. Von **Huber** nehmen wir nicht mehr alles in die Liste (bitte nachfragen), **Künstler** ist eine sichere Bank, wir führen alle GGs. **Rudolf May** macht zuverlässige Spätburgunder mit viel Potenzial. Gut, dass er noch nicht so häufig in den Publikationen auftaucht, aber das kommt ganz sicher noch.

Also: **Vergessen Sie die 16er Spätburgunder nicht.** Sie werden bald ziemlich ausverkauft sein.

## Spitzenweine im gemischten Karton

Wir haben ja den Zugang zu den aktuellen und auch älteren Spitzenweinen unserer Winzer. Sechs Flaschen sind zumeist im Karton, manch einer möchte aber gerne weniger haben.

Weinliebhaber sind immer auch neugierig und wissbegierig. Es ist so ein wunderbares Gefühl, noch einen Schatz im Keller zu haben, der auf jeden Fall eine freudige Überraschung sein wird.

**Wir werden einige Kartons zusammenstellen, die mit Spitzenweinen entweder von einem oder mehreren Winzern**

**bestückt sind.** Zu diesen Winzern zählen Kühn, Künstler, May, Kauer und Huber. Darüber wird es eine Extra-Liste geben. Natürlich müssen wir darauf hinweisen, dass die Mengen begrenzt sind, vielleicht können wir nicht alle Wünsche erfüllen. Je nach Nachfrage wird es auch vorkommen, dass wir kleine Änderungen vornehmen, die ganz sicher aber nicht zu Ihrem Nachteil wären.

Gerne können Sie auch Wünsche äußern, wir werden versuchen, sie zu erfüllen. Schließlich ist bald Weihnachten.

## Italien: Herbst ist Rotweinzzeit

### Frischer Wind auf Poggio al Sole BIO

Viele gute Nachrichten gibt es von unserem Weingut im Chianti Classico. Der jüngere Sohn Valentino ist auf dem Weingut tätig und mit ihm auch seine Frau Stephanie. Steffi macht Verkostungen und ist auch sonst ein guter, freundlicher und kompetenter Geist auf **Poggio al Sole**. Freunde von uns, die dort das kleine Häuschen gemietet hatten und ihre Ferien verbrachten, haben uns schon davon berichtet. Es war lange nicht klar, ob Valentino Interesse an dem Weingut haben würde. Nun bringt er frischen Wind und gute Ideen ein.



Steffi und Valentino Davaz sorgen für neue Impulse

Zusammen mit den Erfahrungen von Johannes, auch Spross einer bekannten Winzerfamilie, wird das Weingut seinen Weg nach oben weiter ausbauen. Das ist im Chianti nicht so einfach, denn es gibt immer mehr Regionen, die Chiantiweine machen dürfen. Auch wenn es nur ein Chianti Classico gibt, wird die Marke dennoch von vielen schlechten Billigprodukten beschädigt. Aber Johannes hat es richtig gemacht. Alte Klone wurden durch bessere ersetzt. Die tragen kleine

Beeren und sind lockerbeerig. Das bedeutet mehr Extrakt, weniger Anfälligkeit für Pilzbefall und auch weniger Saft. Gut für die Qualität. Auch gut zu wissen ist, dass es auf Poggio al Sole noch die Möglichkeit gibt, auf höheren Lagen Reben anzupflanzen. Vielleicht zwingt der Klimawandel dazu.

**Der Jahrgang 2019 kann sehr gut werden.** Ein kühles und nasses Frühjahr hat es gegeben, der Austrieb war dadurch etwas später. Der Sommer war wieder enorm heiß, aber es gab genug Regen. Der Jahrgang ist vielversprechend.

Wir haben noch den seltenen Weißwein aus dem Chianti im Programm, es wird hoffentlich noch **Chiara**, geben, der zu 20% ein Blanc de Noir ist. Köstlich. **Trittico** ist der Einstiegsrotwein, er ist von 2017 und **der Chianti Classico ist das Hauptprodukt, dieses Mal aus dem Spitzenjahr 2016. Ein Referenzwein für das Chianti Classico, so soll ein Classico schmecken.** Die Böden sind alkalisch, haben also einen hohen Kalkanteil, sind steinhaltig und durchsetzt mit Galestro. Wir finden in den Weinen immer zartrauchige Anklänge, fast ein bisschen süßlich, obwohl alle Weine eine Restsüße von nur einem Gramm pro Liter haben.

**Hochdekoriert ist der Gran Selezione von 2015. Casalia heißt er** und er zählt mit seiner Ausgewogenheit und den Finessen zur Spitze der Sangiovesearistokratie. Das meinen auch viele internationale Publikationen, allen voran der Decanter (97 Punkte) und der Falstaff, der 95 zückt. Die Reben sind jetzt 25 bis 27 Jahre alt, der Jahrgang gehört mit zu den besten. **Wer in drei Jahren einen Spitzenwein trinken will, muss jetzt zulangen.** Allerdings aufgemerkt: 2016 ist zwar anders, aber genauso gut.

Wer mehr auf Supertoskaner schwört, ist bei Johannes auch richtig. Der **Seraselva** von 2015 ist zu 60% aus Cabernet-Sauvignon und zu 40 % aus Merlot, die Reben waren 23 Jahre alt.

Die Ferienwohnungen sind sehr begehrt. Wer einmal dort Urlaub machen will, muss sich sehr früh anmelden.

### Fattorien Parri holt Edelmetall

Unsere Entscheidung, die Fattorien von Parri ins Programm zu nehmen, hat sich als goldrichtig erwiesen. Nicht nur die Chianti sind bei Ihnen gut angekommen, sondern insbesondere auch der Super-toskaner **Le Broche von 2011** machte Eindruck. Auf dem Abholfest haben wir die letzten Kartons abgegeben und immer noch war die Nachfrage groß. Dieser reinsortige Cabernet-Sauvignon überzeugt vom ersten Eindruck bis zum langen Abgang mit Tiefe und Ausdrucksstärke, wobei seine Eleganz den Wein durchzieht wie auf einer Perlenschnur. Kein Wunder, dass auf dem Concours Mondial in Brüssel eine **Goldmedaille** vergeben wurde, völlig verdient. **Silber bekam der Chianti Montespertoli Riserva 2013**, ein reiner Sangiovese, wie wir ihn lieben. **Auch der klassische Chianti Montespertoli wurde prämiert, nämlich mit Bronze, auch ein reiner Sangiovese.**

Diese Weine sind ehrliche und saubere Essensbegleiter. Sie machen nicht satt und verdrängen auch nicht die Finessen gut zubereiteter Speisen. Vielmehr unter-

stützen sie Gewürze und Kräuter, gutes Olivenöl und den Eigengeschmack der Produkte. Holen Sie zum Essen einen Sangiovese aus dem Keller, geben Sie den Weinen etwas Luft und ein nicht zu kleines Glas. Zum Abendbrot und zu Grilladen bis zum Festtagsbraten findet man immer einen passenden Sangiovese.

Der Weißwein **Trebbiano** von Parri blieb etwas im Hintergrund. Der ist wohl zu preiswert, um Beachtung zu finden. Dabei ist er ein frischer und bekömmlicher Wein mit Charakter, der zu Vorspeisen und als Durstlöcher prima passt. Weiße Toskaner sind eher selten, aber sie sind häufig lebendiger und frischer als die Weißweine der südlicheren Regionen. Wir haben immerhin vier im Programm.

Es gibt auch noch einen Rosé und einen Sangiovese im unteren Preissegment. Abendbrotweine, die das Budget nicht sonderlich belasten, aber den Tag verschönern. Bei unseren Verkostungen kommen sie immer schlecht weg, weil größere Weine ihnen den Zutritt versperren.

### Corzano e Paterno BIO

Aljoscha und Arianna teilen sich die Aufgaben. Mehr und mehr macht Arianna den Keller, denn sie hat drei Kinder, so dass Aljoscha die Messen und Außenauftritte übernimmt.

Die Weingärten liegen etwas tiefer als die im Classico, sie werden zumeist eine Woche früher gelesen, die Böden haben runde Steine und viel Kalk von den Weltmeeren, die das Classico nicht erreicht haben.

Die Weine von Corzano und Paterno sind nicht auf schnellen Verbrauch getrimmt wie so viele hier in der Gegend. **Handarbeit in den Reben, handwerkliche Kellerarbeit und ein kritischer, immerzu auf noch mehr Qualität und Jahrgangstypizität ausgerichteter Handel sind eine Selbstverständlichkeit.**

Das Umfeld arbeitet überwiegend anders, denn die Abfüller zahlen nach Hektograd, dem Alkoholgehalt pro 100 Liter. Ehrlichen und tiefgründigen Chianti gibt es bei Corzano e Paterno. Natürlich BIO.

## La Magia liegt in der Region Montalcino La Casella in der Region Montepulciano

### BIO unterm Kirschbaum

Auch La Magia aus Montalcino berichtet stolz über Auszeichnungen. Der **Brunello von 2014** ist jetzt wunderbar antrinkbar und wird Weihnachten zu Gans und Ente eine gute Figur machen. Dieser schwierige Jahrgang wurde stark ausgelesen und es gibt deshalb davon nur etwa 6.000 Flaschen. Decanter, James Suckling, Antonio Galloni von vinous punkten von 95 bis 90 und auch Parker und Jancis Robinson schließen sich mit relativ hohen Noten an. Der 14er ist ein trinkiger Jahrgang, der seine hohe Zeit von 2020 bis 2028 haben wird. Nichts für Geburtstage der Enkelkinder, dafür eignen sich besser die **Riserva aus ganz großen Jahren, wie es der Brunello von 2012** ist, oder gar das **Flagschiff, der Ciliegio von 2012**, der nach dem dominanten Kirschbaum benannt ist, der weithin sichtbar auf einer Anhöhe prangt. Das ist ein ganz großer Wein von 36jährigen Reben, davon gibt es nur etwa 600 Flaschen. Auch von 2013 gibt es ihn. Der Jahrgang wird inzwischen als großer Brunello-Jahrgang erkannt. Die Gerbstoffe waren lange Zeit doch recht markant, inzwischen schleifen sie sich ab und bilden mit das Potenzial für ein langes Leben. Wer ein besonderes Geschenk sucht, der kann hier fündig werden. Wir liefern Einzelflaschen in der Holzkiste, sehr repräsentativ und wertvoll. 2014 wird für den Ciliegio wohl ausfallen und auf den 2015er müssen wir noch lange warten.

Nun hätten wir fast den **Rosso di Montalcino** vergessen, der von 2017 ist und am Weingut ausverkauft. Wir lieben ihn sehr, das trifft unseren Weingeschmack. **Fruchtig und elegant ist er, reiner Wein ohne viel Holz, schmeckt er von Glas zu Glas immer besser.** Deshalb hatten wir für den Herbst gleich mitbestellt und können noch welchen anbieten. Der 2018er wird im September gefüllt. Wenn der 17er nicht reicht, haben wir einen perfekten Nachfolger.

Bild rechts: Ein abendlicher Ausblick vom Ferienhaus La Casella, wenn man zum Essen geht

### BIO-Prugnolo von großen Jahrgängen

Alberto Brini ist zufrieden, denn die 2019er Trauben sind gesund und haben ein paar Tage schlechtes Wetter im August gut überstanden.

Leider ist der **Bianco Deodato aus der Amphore** ausverkauft. Es gibt noch etwas **Rosato und Rosso** von 2017, wobei auch der 18er im September gefüllt wurde. **Der klassische Vino Nobile kommt noch von 2015, einem Jahrgang ohne Fehl und Tadel, der reife Tannine und eine milde Säure hervorbrachte.** Wenn es eine Magnum sein soll, empfehlen wir auch den 15er Vino Nobile. Man schenkt aus der Magnum etwa 10 Gläser. Bei sechs Personen am Tisch ist eine Magnum genau richtig. Die Weine sind noch etwas feiner als aus der Normalflasche.

**Auf jeden Fall muss aber die Riserva vom Vino Nobile 2015 in den Einkaufskorb.** Der ist hoch zu loben gelungen und in dieser Qualitätsstufe preislich außerordentlich interessant.

Alberto vermietet auch tolle Ferienhäuser. Man wohnt mitten in den Reben, dicht an der interessanten Stadt Montepulciano gelegen, mit schönen Ausflugszielen.



## Italien, dies und das

Es ist ja nicht zu übersehen: wir lieben den Sangiovese. Diese Rebsorte bringt so wunderbar lebendige und genussreiche Weine hervor und zwar in allen Qualitätsstufen. Und die Weine passen gut zum Essen. Sie dienen der Speise und erschlagen sie nicht, drängen sich nicht in den Vordergrund, sondern ergänzen. Unsere Sangiovese erzählen auch etwas über die Böden, die Winzer und die Jahrgänge. Das verlangen wir eigentlich immer von unseren Weinen.

Über unsere Sangiovese-Winzer haben wir aber schon berichtet. Von den Maulvollwein-Weinen gibt es nicht so viel Neues. Die Sonne macht ihre Arbeit und unsere Aufgabe ist es, nach etwas Säure, Eleganz und Tanninen zu suchen, die sich gerne unter der Kraft verstecken.

Einer unserer Lieblingsweine wird teurer werden. Der **Piano del Cerro**, ein Aglianico vom Vulkan Vulture in der Basilikata, hat einen unangenehmen Sprung angekündigt. Auch andere sind darauf gekommen, dass der etwas Besonderes ist. Immer noch ist er im Vergleich seinen Preis wert, er bleibt also im Programm. Für unser Herbstprogramm versuchen wir, den Sprung abzumildern.

Wir haben auch einige neue Weine aufgenommen, die sehr interessant sind. **Ein kleiner Bruder des Arneis aus dem nördlichen Piemont wird produziert, den wir anbieten.**

In der Maremma haben wir vor Jahren auch das Weingut **Argentiera, Bolgheri**, besucht. Leider waren die Preise schon weit oben. Im mittleren Segment liegt der interessante **Villa Donoratico**, ein Supertoskaner gänzlich ohne Sangiovese mit



den beiden Cabernets und 20% Merlot. Der **Borgonero von der Borgo Scopeto** kommt aus der Nähe von Siena und hat Cabernet Sauvignon, Syrah und Sangiovese, während der **Libertà von Collazzi**, südlich von Florenz, mit Merlot und Sangiovese-Syrah auftrumpft. Letztendlich ist in diesem Kontext der **Lucente von Frescobaldi, Montalcino**, zu nennen, der Zweitwein vom Luce della Vite, der 75% Merlot mit 25% Sangiovese bekommt. Das ist ein Montalcino-Supertuscan, der großen Eindruck macht.

Auf den **Seraselva** von Poggio al Sole, den **Il Corzano** von Corzano e Paterno sowie den **Le Broche** von Parri sind wir ja schon eingegangen.



Auf den **Fiano aus der Nähe von Florenz, auch von Collazzi**, wollen wir noch eingehen. Mit Kraft und Tiefe, aber auch eigenwillig tritt dieser aromatische Weißwein auf. Die knackige Säure überrascht. Der Weinberg ist terrassiert und eindrucksvoll von acht Mauern umgeben, otto Muri. Auf dem über 300 ha großen Gelände des Weingutes Collazzi sind nur 20 ha mit Reben bepflanzt und 100 ha mit Oliven. Der Rest ist Wald, Landschaft und Ackerbau. Im Oktober werden wir dort sein, mit Vergnügen.

## ÖSTERREICH - Die späteren Abfüllungen locken

### Erich Machherndl BIO, Wachau

Beim Erich sind es die **Pulp Fiction**, die immer sehr lange gären. Diese Besonderheiten sind ein Einfall der Natur, denn irgendwann wollte ein Wein aus der Spontangärung nicht ganz durchgären und Erich hat ihn dann, so wie er war, abgefüllt. Die Weinwelt war entzückt und so gab es Fortsetzungen, die jedes Mal wieder zu Begeisterungen Anlass gaben. Diese Weine haben niedrigen Alkohol, etwas mehr Restsüße, sind nicht oder nur ganz leicht geschwefelt. In der Farbe sind sie hell, gelb oder auch rosé und manchmal trüb von Heferesten. Wir bieten regelmäßig den mit dem grünen Etikett an, zu den anderen fehlt uns der Mut. Wenn jemand diese Weine möchte, bitte bei uns nachfragen. Wir stellen sie jetzt alle drei vor. Der Pulp Fiction No. 7 ist von gelber Farbe und trüb, ohne Schwefel. Besteht aus Muskateller, Früherer Veltliner und Weißburgunder, kostet 3,50 mehr als No. 8, **die wir in der Liste haben**. 66% Veltliner und 34% Riesling, minimale Schwefelung, ist ziemlich klar und gefällt uns ausnehmend gut. Ein wilder Bursche mit eigenwilligem Auftritt. Die No. 9 ist ein Rosé und aus 85% Zweigelt und 15% Syrah. Trüb ist er und ohne Schwefel, kostet so viel wie der No. 8.

Fertig ist jetzt auch der **2018er Grüner Veltliner Smaragd von der Riede Kollmütz**, der aber noch etwas ausruhen möchte.

**Die Weine von Erich Machherndl reifen langsam, sie können alt werden, ohne müde zu werden.** Auch die jungen Weine sind sehr ansprechend und man ist geneigt, sie auszutrinken. Die klaren und mineralischen Facetten sind aber nach einem Jahr oder zwei Jahren wunderbar eingebettet in die zarten Fruchtaromen. Das gilt für das Federspiel Bachsatz und insbesondere für die Smaragde. **Ein Spätentwickler ist immer auch der Riesling von der Riede Kollmütz mit den alten Reben. Für uns einer der herausragenden Rieslinge mit mineralischer Erdung.**

### Kurt Angerer, Kamptal

Am 1. September bringt Kurt endlich seine Limited Editions in den Markt. Der Redgranite 2015 wurde Mitte August gefüllt, die Cabernet Franc und Merlot sollen folgen.

Auch die 2. Füllung vom Kies stand Mitte August an, aber die Flaschen wurden an falscher Stelle abgeliefert. Dort waren aber Betriebsferien und so musste ein neuer Transport von Frankreich organisiert werden. Wenn wir die Weine bekommen, sind alle zweiten Füllungen erledigt und wir bekommen Weine, die entsprechend lange im Fass ausgebaut sind. Das kommt den Weinen zugute, wie wir ja schon mehrfach erklärt haben. Sie profitieren davon.

Auch die Editionen, die ganz besonderen Rotweine von Kurt,

bekamen mehr Zeit als ursprünglich beabsichtigt. Sie wurden ja als handverlesene Beeren in einem neuen Darnajou-Barrique vergoren und ausgebaut. Das ist ein sehr aufwendiges Verfahren und sehr unüblich. Vertikale Vinifikation nennt man das, weil das Fass liegt und gedreht werden muss, damit die Extraktion perfekt gelingt. Der reine Syrah **Red Granite 2015** hat es nun geschafft. Es gibt von dieser Trouvaille nur 643 Flaschen. Wir bekommen unsere Ration davon ab und können die äußerst raren Exemplare anbieten.



Merlot und Cabernet Franc, die es auch als Limited Edition geben wird, sind immer noch im Barrique. Ein Abfülltermin naht aber jetzt bald.

Kurt macht großartige Weine. Und er weiß genau, was er nicht will. Kompromisse machen zugunsten einer schnelleren Entwicklung der Weine oder einem Trend nachzulaufen, das ist nicht seine Welt. Wir sind ihm dankbar dafür, denn seine Weine sind nie uniform und jedes Jahr wieder spannend. Sie spiegeln den Jahrgang wider, weil Kurt es zulässt, gar herausfordert. Das tritt natürlich bei den Riedenweinen besonders deutlich zutage. Rieden sind seit Generationen bekannte Kleinlagen, **Ametzberg und Pfeiffenberg für Rieslinge, Schreckenstein für den Grünen Veltliner**. Man kann die Qualitätsstufe mit der der GGs vergleichen. Die Weine haben Tiefe und diese Spur Erhabenheit, sie sind langlebig und wertvoll. Jetzt möchten sie aber noch etwas Ruhe bekommen.

## Sonnenbrand im Weinberg

Bei unseren Besuchen im Sommer 2019 haben wir gesunde und gut bestückte Reben gesehen, aber auch einige Trauben mit Sonnenbrand. Es wurden ja um die 40 Grad erreicht und dann fangen sich Trauben von anfälligen Rebsorten einen Sonnenbrand ein. Sehr empfindlich sind sie im Juli und Anfang August, wenn Rotweinsorten kurz vor der Umfärbung sind. Beim Sonnenbrand sterben Zellen ab mit der Folge, dass die Beeren eintrocknen. Der Rebe schadet das nicht, die Trauben sind dann aber weg. Auch die Qualität des Weines beeinträchtigt das nicht, denn die vertrockneten Beeren gelangen nicht in die Weinbereitung.

Aus Verbrauchersicht also kein Grund zur Besorgnis. Eine natürliche grüne Lese ist das, allerdings nimmt sich der Sonnenbrand die Traube, die ihm gefällt. Bei zu erwartenden heißen Sommern darf an gefährdeten Stellen eben nicht so stark entblättert werden.

Grundsätzlich profitieren die Reben in Deutschland vom Klimawandel, aber die Arbeiten im Weinberg haben sich deutlich geändert.



Beim Weingut Becker in der Pfalz traf es den Muskateller