

SPECIAL 2021

TOP OF TOSKANA



GROSSER WEINGUIDE: DIE BESTEN 400 TOSKANISCHEN WEINE
BRUNELLO, CHIANTI CLASSICO, BOLGHERI UND MEHR
COOLE TIPPS ZUM ESSEN, TRINKEN UND ÜBERNACHTEN

Vinum

Top 5 Weissweine

Mit Vernaccia nennt die Region eine Traubenspezialität ihr Eigen, die nur hier existiert. Zunehmend Erfolg haben aber auch andere autochthone weisse Rebsorten, manch knackigen Rosé nicht zu vergessen.

Montenidoli – Vernaccia di San Gimignano DOCG Carato 2017

17.5 Punkte | 2022 bis 2027

In einem alten Kloster des Templerordens keltert Elisabetta Faguioli heute die Frucht von 24 Hektar Rebbergen nach biologischen Kriterien und mit viel Sorgfalt. Wie die holzgereifte Riserva Carato, ohne Zweifel einer der elegantesten und langlebigsten Weissweine des Anbaugebietes: verführerische Nase von Pfirsichen und weissen Beeren, auch balsamische Nuancen; harmonische, noch jugendliche Textur mit frischer Säure, bekömmlich-vielschichtiges Finale mit feinen Aromen von Steinobst, mediterraner Macchia und angenehmer Bitternote. www.montenidoli.com

Il Palagione – Vernaccia di San Gimignano DOCG Lyra 2017

17 Punkte | 2022 bis 2026

Familie Comotti keltert in den Hügeln von San Gimignano eine ganze Palette von sortentypischen, feinzierten, aber vor allem langlebigen Vernaccia, vom Jahrgangswein bis zur Riserva Ori. Mittendrin liegt Lyra, eine Vernaccia, welche die Fruchtigkeit eines jungen Weins mit dem Charakter einer Riserva verbindet: einnehmendes Bouquet nach saftigen Pfirsichen, Akazienblüten, auch mineralische Komponenten; der Ansatz harmonisch, punktgenau die Säure, der Abgang auf Noten von exotischen Früchten und Tee. Überzeugt mit ihrer Eleganz. www.ilpalagione.com

Capezzana – Toscana IGT Trebbiano 2019

16 Punkte | 2021 bis 2022

Einer weitgehend unterbewerteten Traube, Trebbiano, ist dieser Wein gewidmet: Meist werden aus der Rebsorte Trebbiano relativ neutrale Trinkweine gekeltert oder sie wird zum Verschnitt verwendet, aber wenn man ihr die nötige Aufmerksamkeit schenkt, dann ist das Ergebnis gut oder gar sehr gut – wie hier beim Weingut Capezzana: fruchtig-würzige Nase, feine florale Noten; harmonische Struktur mit belebender Säure und einem anhaltenden geschmeidigen Finish. Gut zu Fisch und Risotto. www.capezzana.it

Castello Colle Massari – Montecucco DOC Vermentino Irisse 2018

16.5 Punkte | 2021 bis 2023

Vermentino ist zweifellos die Boomsorte an der toskanischen Küste: Von keiner anderen Traube wurde in den vergangenen Jahren so viel angepflanzt wie von dieser. Einer der besten Vermentini der Toskana stammt aus Montecucco: Gerade mit vulkanisch-mineralischen Böden geht die Rebsorte eine perfekte Symbiose ein und verströmt – wie in diesem Wein von Colle Massari – Aromen von exotischen Früchten und Blüten; kernig-salzig ist die Textur am Gaumen, die Säure belebt, das Finale ist lang. Gewinnt mit der Reife sogar noch an Komplexität. Probieren! www.collemassariwines.it

Brancaia – Toscana IGT II Rosé 2019

16.5 Punkte | 2021 bis 2022

Roséweine sind in der Toskana noch immer eine kleine, aber feine Nische: Von der Küste bis in die Hügel des Chianti findet man in jedem Jahrgang Weine, die mit zum Besten gehören, was Italien zu bieten hat. Wie dieser Rosato aus Merlot-Trauben des renommierten Weingutes Brancaia (mit Besitzungen in Castellina in Chianti, Radda in Chianti und Grosseto). Nach drei Monaten auf der Hefe ergibt das einen mineralischen Rosé, der nach Rosenblüten und Beeren duftet, am Gaumen mit kerniger Säure, viel Schliff und einem langen Finale. www.brancaia.com



Top 10 Merlot aus dem Chianti

Zwar ist Sangiovese der Platzhirsch im Chianti Classico, aber seit der Ära der Supertuscans zeigt auch dieser Hans Dampf in allen Gassen auf ausgewählten Lagen sein Potenzial.



1 Castello di Ama, Gaiole in Chianti

Vigna l'Apparita 2017

18.5 Punkte | 2023 bis 2030

Überaus delikate Nase nach Pflaumen, Beeren und Lakritze, gut eingebundene Holzaromen; die Gerbstoffe engmaschig, vifer Säure, der Ausklang facettenreich auf fruchtig-balsamischen Komponenten. Auch in diesem Jahrgang eine Kombination von Eleganz und Fülle.

www.castellodiamma.com



2 Istine, Radda in Chianti

Merlot 550 s.l.m. 2017

18 Punkte | 2022 bis 2027

Aus einem der höchsten Rebberge des Chianti in 550 Meter Meereshöhe: verführerische Nase nach roten Beeren und Blüten, getoppt mit Aromen von Leder und Pilzen; kernige Textur mit vifer Säure, viel Schliff, Mineralität und grosser Länge. Optimal.

www.istine.it



3 Mazzei - Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti

Siepi 2017

18 Punkte | 2022 bis 2029

Der Pionier eines Sangiovese-Merlot-Blends: verführerisch-würzige Nase, Noten von Schokolade und mediterranem Gehölz; im Mund kernig, Gerbstoffe robust, Tannine kraftvoll, vifer Säure, hat Saft, Kraft und Fülle, muss aber noch reifen.

www.fonterutoli.it



4 Querciabella, Greve in Chianti

Palfreno 2016

17.5 Punkte | 2022 bis 2028

Brillante Nase nach Cassis, Unterholz und Kräutern; kernige Textur, robuste Tannine, lebendige Säure, Waldfruchtaromatik im feinherben Finale, Noten roter Beeren. Kraftvoll und jugendlich.

www.querciabella.com



5 Riecene, Gaiole in Chianti

Merlot Tre Sette 2016

17.5 Punkte | 2022 bis 2027

Von einem nur 0,7 Hektar grossen Rebberg in 450 Meter Meereshöhe, reift 20 Monate in 7-hl-Fässern: verführerische Brombeeraromatik, unterlegt mit Noten von Lakritze; im Mund saftig, Tannine und Säure in Einklang, elegant-geschliffenes Finale. Überzeugend.

www.riecine.com



6 Brancaia, Radda in Chianti

Brancaia Il Blu 2017

17.5 Punkte | 2022 bis 2027

Tönt verführerisch nach Schwarzkirschen, Lakritze und Schokolade; im Mund saftig, die Tannine geschmeidig und gut integriert, die Säure liefert einen perfekten Unterbau, besitzt Schmelz und Finesse bis ins lange Finish. Gefällt mit seiner noblen Machart.

www.brancaia.com



7 Castello di Radda, Radda in Chianti

Guss 2015

17.5 Punkte | 2022 bis 2026

Würzig-beerige Nase, flankiert von Nuancen von Kakao und Vanille; kraftvoll am Gaumen, die Tannine robust, die Säure belebend, viel Fülle bis ins pfefferige Beerenfinale. Opolente Machart.

www.castellodiradda.com



8 Vallepicciola, Castelnuovo Berardenga

Merlot Quercegrossa 2017

17.5 Punkte | 2022 bis 2027

Warmduftige Blume nach Amarenakirschen und Schokolade, unterhalt von Kräuter- und Hagebuttennoten; im Mund saftig, pulvige Tannine und vifer Säure in perfekter Balance, elegant, fruchtig-florales Finish. Hervorragend zu einem Brasato.

www.vallepicciola.com



9 Tenuta di Castiglionone-Frescobaldi, Castiglionone

Giramonte 2016

17.5 Punkte | 2022 bis 2028

Intensive Brombeer-Kirscharomatik, auch filigrane Noten von Vanille und Pfeffer; füllig am Gaumen, die Tannine und die Säure in perfekter Harmonie, hat Kraft, Fülle und Länge und vergisst dabei nicht die Eleganz.

[www.frescobaldi.com/vini-tenute/tenuta-castiglioni/](http://frescobaldi.com/vini-tenute/tenuta-castiglioni/)



10 Rocca di Montegrossi, Gaiole in Chianti

Geremia 2015

17.5 Punkte | 2022 bis 2027

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, in französischer Eiche gereift: würzig-fruchtige Cassiaromatik, auch Noten von Pfeffer und Schokolade; geschliffenes, samtiges Tannin, die Säure belebend, das Finale kraftvoll und lang. Kann reifen.

www.roccadimontegrossi.it

Klassiker und Trouvaillen



Le Macchiole, Bolgheri

Toscana IGT Paleo 2017

19 Punkte | 2022 bis 2028

Einer der besten Cabernet Franc Italiens: mit der Belüftung zunehmend betörende Nase nach Cassis, Eukalyptus und Leder; die Gerbstoffe feinkörnig, vereint Rasse, Saftigkeit und Finesse, endet auf Noten von sonnenwarmen Früchten und Sandelholz. Überzeugt mit seinem Schliff und seiner Würze.

www.lemacchiole.it

Luce, Montalcino

Toscana IGT Luce della Vite 2017

18.5 Punkte | 2023 bis 2030

1993 von Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi gegründet, feiert das Weingut Luce mit seinem gleichnamigen Kultwein dieses Jahr 25-jähriges Jubiläum: kraftvolle Machart mit einem betörend vielschichtigen Bouquet; am Gaumen voller Saft und Kraft und doch auch Finesse, endet mit einem opulenten Beeren- und Schokofinale. Sollte noch reifen.

www.frescobaldi.it

Antinori, Firenze

Toscana IGT Tignanello 2017

18.5 Punkte | 2023 bis 2031

Vor fast 50 Jahren, 1971, geboren, präsentiert sich der Supertuscan par excellence (wie immer aus viel Sangiovese mit etwas Cabernet) jugendlich und elegant wie eh und je: öffnet sich auf Noten von roten und schwarzen Beeren, auch Wacholder und Trockenblumen; eleganter Bau mit punktgenauen Gerbstoffen, dichtes, anhaltendes Fruchtfinale. Fantastischer Essensbegleiter.

www.antinori.it

Terre del Marchesato, Castagneto Carducci

Toscana IGT Maurizio Fuselli 2017

18 Punkte | 2022 bis 2027

Petit Verdot in purezza: in der Nase etwas verschlossen, dann Aromen von roten Beeren, frische Blüten, auch Macchia und Unterholz; superber Bau mit geschliffener, noch kerniger Textur, das Tannin präzise und frisch. Wird mit der Reife noch an Eleganz gewinnen.

www.terredelmarchesato.com

Poggio Verrano, Magliano in Toscana

Costa Toscana IGT Dròmos 2012

18 Punkte | 2023 bis 2030

Francesco Bollas Cuvée aus Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (30%), Alicante (15%), Sangiovese (10%) und Cabernet Franc (5%): ein eleganter, kraftvoller und würziger Wein, der nach Cassis, Macchia und Pfeffer duftet; im Mund jugendlich frisch, die vife Säure und die kernigen Tannine in Balance, ellenlanges Finale.

www.poggioverrano.it

Tenuta Argentiera, Donoratico

Toscana IGT Ventaglio 2015

18 Punkte | 2021 bis 2027

1,2 Hektar Reben in 120 Metern Meereshöhe, hier gedeihen die Trauben für diesen Cabernet Franc, der im ersten Jahrgang noch mit etwas Cabernet Sauvignon verschnitten ist, aber in Zukunft in purezza erscheinen soll: betörende Beerenaromatik, Kräuter- und Gewürznoten; überaus harmonische Textur mit Ecken und Kanten, ellenlang, mit feiner Mineralität das Finale.

www.argentiera.eu

Tenuta Marsiliana, San Casciano Val di Pesa

Costa Toscana Rosso IGT Marsiliana 2015

17.5 Punkte | 2022 bis 2026

Duccio Corsinis Interpretation der Maremma

vereint Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot: braucht etwas Belüftung, dann verführende Nase nach Heidelbeeren und Flieder; kompakter Bau mit frischer Säure, saftig-satt im Mund, gut eingebundene Gerbstoffe, dezente Mineralität. Zu einer würzigen Wildente.

www.principecorsini.com

Tenuta Sette Cieli, Monteverdi Marittimo

Toscana IGT Indaco 2016

17.5 Punkte | 2022 bis 2026

Malbec, Cabernet Sauvignon und Merlot im Blend: schmeichelndes Bouquet nach reifen Kirschen, mediterranem Macchia und Gewürzen; am Gaumen kernig, die engmaschigen Gerbstoffe und die Säure in Balance, anhaltend das Finale. Überaus gelungen.

www.settecieli.com

Colline di Sopra, Montescudaio

Costa Toscana Rosso IGT Ramanto 2015

17 Punkte | 2021 bis 2025

Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot: Blume nach Waldbeeren, auch Leder und Macchia; kompakte Textur, robuste Tannine, aber auch mit Schliff, schönes Finale auf Aromen von Heidelbeerkonfitüre und Kräutern. Kraftvolle Machart.

www.collinedisopra.com

Brancaia, Radda in Chianti

Brancaia Rosé 2019

16.5 Punkte | 2021 bis 2022

Merlot in purezza, drei Monate auf der Hefe belassen, das ergibt einen überraschend mineralischen Rosé, der nach Rosenblüten und Beeren duftet; am Gaumen kernige Säure, aber auch viel Schliff und ein langes Finale. Hervorragend als Aperitif oder zu Fisch-Antipasti.

www.brancaia.com

Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti, Istia d'Ombrone

Maremma Toscana IGT Saffredi 2005

18.5 Punkte | 2021 bis 2024

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot und 5% Syrah kamen perfekt reif in den Keller und sorgen für ein blitzsauberes, fruchtiges Bouquet mit feinen Würznoten; sehr füllig am Gaumen, facettenreich, mit perfekt eingebundener Säure und einem ellenlangen, komplexen Finale. Einer der überraschendsten Weine der Degustation.

www.fattorialepupille.it

Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti, Istia d'Ombrone

Maremma Toscana IGT Saffredi 2010

18 Punkte | 2021 bis 2026

Die Trauben wurden nach einem kühlen Vegetationsverlauf spät, aber in optimaler Konzentration gelesen: in der Nase verführerische Kirscharomen, auch Nuancen von mediterraner Macchia und Pfeffer; die Säure belebt, die Gerbstoffe sind engmaschig und sorgen für ein elegantes Finale.

www.fattorialepupille.it

Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti, Istia d'Ombrone

Maremma Toscana IGT Saffredi 1995

18 Punkte | 2021 bis 2024

In einem Blend mit 63% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 12% Alicante überzeugt der Auftakt mit Noten von einladendem Steinobst und balsamischen Komponenten, die feinkörnigen, sehr agilen Tannine begeistern ebenso wie die Fülle und der ausgewogene Ausklang. Einnehmend jugendliche Machart.

www.fattorialepupille.it

Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti, Istia d'Ombrone

Maremma Toscana IGT Saffredi 2013

17.5 Punkte | 2022 bis 2028

Ein Blend aus 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 10% Petit Verdot aus einem ausgewogenen Jahrgang mit einem warmen Herbst: intensives Bouquet nach Steinobst, Kräutern und Vanille; im Mund pulvige Gerbstoffe, unterstützt von einer lebendigen Säure, endet lang. Macht jetzt Spass, kann aber auch noch etwas reifen.

www.fattorialepupille.it

Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti, Istia d'Ombrone

Maremma Toscana IGT Saffredi 1992

17.5 Punkte | 2021 bis 2023

Ein kühler Sommer und ein warmer Herbst sorgten für dunkelfruchtige Aromatik mit Noten von Kakao und Tabak; am Gaumen mit hervorragender Evolution, die Säure präsent, noble Zurückhaltung und doch eine gewisse Fülle sorgen für ein ausdauerndes Finale.

www.fattorialepupille.it

A TRUE
ITALIAN CLASSIC



Die Essenz der Toskana

Pane, Olio, Vino: Darauf fußt jedes Mahl in der Toskana und in weiten Teilen Italiens. Die *materia prima* ist die Essenz der Küche, die hervorragenden Grundprodukte, aus denen die Köstlichkeiten gezaubert werden. Drei Klassiker der Cucina Toscana stellen wir Ihnen hier vor.

Zum Aperitivo **Pane e Olio**

Fulvio Pierangelini lässt jedes Sterne-Gericht dafür stehen. Für den renommierten toskanischen Küchenchef, einst Herr im «Gambero Rosso» in San Vincenzo, ist *Pane e Olio* – frisches Brot und Olivenöl – die Essenz der Küche der Toskana.

«*Pane e Olio*, das hat man einst den Gästen in seinem Haus als Willkommen gereicht», erzählt Pierangelini, «und dazu noch ein Glas Wein, was braucht man mehr?» Reich an gutem Brot und Öl ist die Toskana: Die Ciabatta – das typische ungesalzene Weissbrot – findet man auch in deutschen und Schweizer Supermärkten und das native Olivenöl ist ohnehin eine Geschichte für sich: kaum ein Dörfchen, das nicht eine eigene Ölmühle – ein Frantoio – sein Eigen nennt.

Wie duftet denn ein gutes Öl aus der Toskana? Giorgio Franci steckt die Nase in den Becher, zieht den Duft in die Nase, dann nimmt er einen Schluck der frisch-grünen Flüssigkeit und kaut schmatzend darauf herum. «Nach reinen Oliven mit Kräuternoten, Artischocken, reifen Früchten und Tomaten. Frisch und rein auf der Zunge, im Nachgeschmack dominieren Kräuteraromen und Artischocke. Besonders Bitteraromen und Schärfe sind ein Zeichen für die Qualität.» Mit einem zufriedenen Lächeln meint der Ölproduzent aus Montenero d’Orcia: «Die Frische ist essentiell bei einem Olivenöl, diese grünen Aromen, junge Früchte, Blütennoten.»

Giorgio Franci betreibt seine Ölmühle in einer kleinen Gemeinde am Fusse des Monte Amiata: Und das ist vor allem viel Arbeit. «Die Olivenernte geht bis heute händisch vor sich», fügt er hinzu. Die im November und Dezember geernteten Oliven werden dann in der eigenen hochmodernen Ölmühle innerhalb von 24 Stunden schonend verarbeitet und sortenrein in Tanks unter Ausschluss von Sauerstoff konstant und kühl gelagert.

Gerade alte toskanische Sorten sind sehr terroirempfindlich: Flusssteinböden sorgen bei der Sorte Frantoio für ein elegantes Öl, lehmige Böden sind für charaktervolle Öle aus Leccino oder Leccio del Corno geeignet. Moraiolo hingegen ist die Basis für ein pikant-mandeltöniges Öl.

Und noch einen Tipp gibt Franci: Im Gegensatz zum Wein wird Olivenöl mit der Lagerung nicht besser. Ist die Flasche geschlossen, dann sollte man sie innerhalb von bis zu zwei Jahren nach der Ernte konsumieren, ist sie offen, empfiehlt es sich, das Öl innerhalb weniger Wochen zu verbrauchen. Am besten mit einem Stück guten Weissbrots.



Der Wein

Brancaia – Toscana IGT II Rosé 2019

Dieser reinsortige Merlot, rosé produziert, bringt seine Fruchtigkeit und Frische als Aperitif oder zu einem neutralen Stück Brot am besten zur Geltung.