



Brunello di Montalcino (Italien): Casanova di Neri

1
Wir empfehlen einen Abstecher nach Florenz: Die Uffizien und Michelangelos David können zurzeit ohne Warteschlangen besichtigt werden.

2
Blick auf Giacomo Neris kleines Hotel unweit seiner Kellerei.

Als ich diesen Frühling die neuen Preise für die Weine von Casanova di Neri erfahren habe, blieb mir kurz die Luft weg und ich musste mich erst einmal hinsetzen. Die <Tenuta Nuova> 2015 ist gegenüber dem Jahrgang 2013 um satte 50 Prozent teurer geworden. Ungläubig habe ich mich bei der Familie Neri erkundigt, ob es sich hier nicht um einen Schreibfehler handle. Leider kam postwendend die Antwort: Die weltweite Nachfrage nach ihren Weinen sei derart gestiegen, dass sie jetzt auch bei uns Erhöhungen vornehmen müssten. Und da 2014 keine <Tenuta Nuova> gefüllt worden sei, habe sich das zusätzlich auf den Preis ausgewirkt.

Natürlich mögen wir es jedem Winzer von Herzen gönnen, wenn er so erfolgreich ist, dass er seine Preise nach oben anpassen kann. Und es überrascht uns immer wieder, welche hohen Summen Kunden für Brunello di Montalcino zu zahlen bereit sind. Auch gilt es zu bedenken, dass in den Vereinigten Staaten eine anhaltend riesige Nachfrage nach Brunello besteht und die Toskana-Euphorie dort offenkundig nach wie vor keine Grenzen kennt. Ob die aktuelle Situation allerdings ideal ist, eine derart eklatante Preiserhöhung innerhalb eines Jahres durchzuführen, wagen wir zu bezweifeln, zumal sicher zahlreiche Freunde dieses Weines nach Alternativen Ausschau halten werden. Unsere erste Überlegung war, die <Tenuta Nuova> aus dem Sortiment zu nehmen. Da wir aber wissen, wie sehr der Wein von vielen Kunden geschätzt wird, haben wir uns entschieden, ihn dennoch anzubieten, insbesondere da der 2015er ein wirklich grosser Jahrgang ist und uns dieser Wein ausserordentlich gut gefallen hat. Wir haben aber glücklicherweise schon jetzt einige

3
Das Gutshaus von Casanova di Neri ausserhalb von Montalcino.

4
Mai 2019: Im Rebberg mit Giacomo Neri und seinen Söhnen Gianlorenzo und Giovanni. Die Neris betreiben seit kurzem biologischen Rebbaubau, sind allerdings noch nicht zertifiziert.

andere Toskaner im Angebot, wie beispielsweise den *Vino Nobile di Montepulciano* des Weinguts Dei, das qualitativ hervorragende Sangiovese zu einem vernünftigen Preis erzeugt.

Was uns hingegen sehr erfreut: Giacomo Neris normaler, einfacher Rosso hat unseres Erachtens mit dem teureren Rosso di Montalcino qualitativ gleichgezogen. Auf unsere Anfrage hin können wir zudem eine besonders gelungene Partie des dem 2015er Jahrgang ebenbürtigen 2016er für uns füllen lassen. Es ist ein herrlicher, hauptsächlich aus Sangiovese gekelterter Wein von hoher Qualität. Wer keinen Wert darauf legt, dass *Brunello* auf dem Etikett steht, bekommt mit diesem Rosso einen vorzüglichen Toskaner, der preislich auf dem Boden geblieben ist.



Film zum Weingut di Neri



Brunello di Montalcino (rot) 2015
<Tenuta Nuova>
Casanova di Neri
Sangiovese

Mitteltiefes Rubin; distinguiert und verfeinert am Gaumen, reife Tannine, subtile Tiefgründigkeit, sehr lang. Ein superer Sangiovese! Ideal ab Mitte 2021, haltbar bis mindestens Ende 2025.
Fr. 91.— (ab November 20 Fr. 110.—)



Casanova di Neri (rot) 2016
<Selection Schwander>
Rosso Toscana IGT
90% Sangiovese, 10% Colorino

Jugendliches, charakteristisches Sangiovese-Bouquet; robust und kraftvoll am Gaumen, mit einem herzhaften, sehr einnehmenden Charakter. Ideal für Pasta und Fleischgerichte. Ab jetzt bis Ende 2022.

Fr. 17.80 (ab November 20 Fr. 19.—)