



Brunello di Montalcino (Italien): Casanova di Neri

1
Juni 2021: Apéro mit der Familie Neri. Von links nach rechts: Giacomo, Gianlorenzo, Enrichetta und Giovanni.

Der wie immer galante und mondän auftretende Weingutschef Giacomo Neri heisst uns beim letzten Besuch geradezu überschwänglich vor den Toren seiner mittlerweile weltberühmten Kellerei willkommen. Auch die beiden Söhne – vor einigen Jahren noch etwas schüchtern wirkende Teenager – begrüßen uns in der typisch italienisch-lockeren, freundschaftlichen Art. Sie haben zwischenzeitlich an Selbstbewusstsein gewonnen und treten immer öfter aus dem grossen Schatten ihres bekannten Vaters. Beide arbeiten schon seit mehreren Jahren vollzeitlich auf dem elterlichen Weingut, dem unterdessen auch ein kleines, sehr gepflegtes Boutique-Hotel in unmittelbarer Nähe angegliedert wurde. Zuweilen hört man sie sogar widersprechen, wenn der Patron etwas äussert, das ihnen nicht passt, ein Szenario, das vor nicht allzu langer Zeit kaum vorstellbar gewesen wäre. Das Unternehmen Casanova di Neri ist eine grossartige Erfolgsgeschichte, und man kann Giacomo und seiner Frau Enrichetta nur dazu gratulieren, was sie in den letzten zwei Jahrzehnten mit ihrer Aufbauarbeit erreicht haben.

«Wir hatten weder Probleme mit Covid noch mit sonst irgendwas im vergangenen Jahr», resümiert Giacomo und lehnt sich weit zurück in seinem Stuhl. «Das Einzige, was wirklich weh tat: Wir hatten nicht genug Wein! Das Jahr 2017 war ausgezeichnet und hat einen hervorragenden, früh zugänglichen Brunello hervorgebracht, aber weil es so heiss war, konnten wir nur einen Drittel der normalen Menge ernten. Der grosse Lichtblick ist der grandiose Rebberg, den wir dank der Initiative meiner beiden Söhne vor ein paar Jahren kaufen konnten. Mit den exzellenten Trauben dieser Lage keltern wir neue Weine, die zu unseren besten zählen werden.» So boten wir letztes Jahr bereits



Mehr Informationen zum Weingut Casanova di Neri

2
Blick von einem der Neri-Rebberge Richtung Monte Amiata, dem mit 1740 m höchsten Berg in der südlichen Toskana.

3
Das Empfangshaus von Casanova di Neri.

den von dort stammenden Rosso <Giovanni Neri> an, der ohne weiteres neben angesehenen Brunello di Montalcino bestehen kann.

In der Kellerei degustieren wir sämtliche Erzeugnisse von Casanova di Neri. Unser eindeutiger Favorit ist der wie immer prachtvolle Brunello <Tenuta Nuova>, obgleich auch der <normale> Brunello <Etichetta bianca> sehr schön gelungen ist. Ebenfalls exzellent präsentiert sich der Rosso Toscana aus dem hervorragenden Jahr 2019. Bei unserem vorletzten Besuch durften wir die beste Partie für uns auswählen. Dieser Wein veranschaulicht auf das Schönste den typischen Charakter der Brunello-Traube Sangiovese – und das glücklicherweise zu einem äusserst vernünftigen Preis!



Casanova di Neri (rot) 2019
<Selection Schwander>
Rosso Toscana IGT
90% Sangiovese, 10% Colorino

Mitteltiefes Purpur; frisches, charakteristisches Aroma; mittelkräftig, sehr zugänglich und attraktiv, kerniger Charakter, anhaltend. Der ideale Alltagsitaliener für gehobene Ansprüche! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 17.80 (ab Juni 22 Fr. 19.—)



Brunello di Montalcino (rot) 2017
<Tenuta Nuova>
Casanova di Neri
100% Sangiovese

Mitteltiefes Rubin; vielfältiges, fein abgestuftes Sangiovese-Bouquet; bereits sehr zugänglich am Gaumen, füllig, komplex, mit herrlich vielschichtigem Geschmack; reife, abgerundete Tannine. Ein grosser Sangiovese! Eine Std. vor Konsum dekantieren. Haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 96.90 (ab Juni 22 Fr. 109.—)