



Toskana (Italien): Poggio al Sole

1
Familie Davaz v.l.n.r.: Kathrin und Johannes, Noè und Carla, Steffi und Valentino.

Das Weingut Poggio al Sole ist im Herzen der Toskana beheimatet, in diesem wunderschönen Landstrich zwischen Florenz und Siena – genauer gesagt zwischen Tavarnelle Val di Pesa und Greve in Chianti. In den Archiven der unweit gelegenen Abtei Badia a Passignano, in der übrigens dereinst auch Galileo Galilei zur Schule ging, finden sich Dokumente, die besagen, dass in der Gegend bereits im 12. Jahrhundert Wein und Oliven angebaut wurden.

Johannes Davaz, dessen Familie schon seit den frühen 1970er Jahren in der Bündner Herrschaft eigenen Wein kultiviert, erwarb Poggio al Sole 1990 und kelterte mit seiner Frau Kathrin 1991 den ersten Jahrgang. Unterdessen arbeitet mit den Söhnen Valentino und Noè bereits die nächste Generation im Betrieb mit. Beide absolvierten ursprünglich eine Banklehre in der Schweiz und sind jetzt – wie der Vater freudig vermerkt – «vernünftig geworden und zum Weinbau zurückgekehrt». Johannes erklärt: «Zurzeit bewirtschaften wir 28 Hektar Reben, planen aber, die Anbaufläche etwas auszuweiten, da uns das 110 Hektar grosse Anwesen noch einige hervorragende Möglichkeiten bietet. Die bestehenden Parzellen liegen recht hoch zwischen 400 und 500 m ü.M. Es sind karge, steinige Kalk- und Schieferböden, die lediglich kleine Erträge ergeben, dafür aber umso aromatischere Trauben. Seit 2013 sind wir biozertifiziert.»

2021 war in der Toskana einer der besten Jahrgänge seit langem: warm, mit prächtigem, jedoch nicht zu heissem Wetter, einer ausgedehnten Reifeperiode und – wie Johannes explizit hervorhebt –

2
Blick von der Locanda Poggio al Sole auf die Badia a Passignano.

3
Hoch oben im Chianti Classico: Poggio al Sole.

einer idealen Balance von Gerbstoffen und Zuckerwerten. Die nach seiner Frau Kathrin benannte Cuvée «Caterina» besteht aus den besten Partien Sangiovese, zudem verleihen ihr die gelungensten Lots aus den Bordelaiser Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon Kraft und Struktur. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten, teils aus dem Bordelais stammenden Barriques. Johannes erklärt: «Neues Holz setzen wir fast nicht mehr ein, für unsere Gewächse haben sich ein- bis dreijährige Fässer als ideal erwiesen.» Wer einen solchen Wein im hauseigenen, rund zwei Kilometer entfernten Restaurant «Locanda Poggio al Sole» geniesst, erlebt wahrlich den Himmel auf Erden!



Poggio al Sole «Caterina», Rosso Toscana IGT (rot) 2021
Spezialfüllung Selection Schwander, biologischer Anbau
40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; noch junges Bouquet, das an dunkle Beeren erinnert; am Gaumen konzentriert und vollmundig, mit kräftigen, aber runden Gerbstoffen, harmonisch und sehr lang. Ein exzellenter Toskaner, der trotz Bordelaiser Sorten stark vom Sangiovese geprägt ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2031.

Fr. 29.80 (ab März 2026 Fr. 33.–)