



Maremma - Toskana (Italien): Tua Rita

1 Rita Tua, die Namensgeberin des Weingutes Tua Rita und Mutter von Simena, ist eine exzellente Köchin.

2 März 2015: Abendessen in Piombino mit Simena und Stefano Frascolla (hinten und vorne rechts) sowie der charmanten Exportdirektorin Roberta Fanucci.

Wie zahlreiche Rückmeldungen immer wieder bestätigen, wird unser Angebot von hochwertigen, aber preiswerten Spezialfüllungen eines weltberühmten Produzenten wie beispielsweise Tua Rita, der mit seinem «Redigaffi» 2000 als erstes italienisches Weingut 100 Parker-Punkte erhalten hat, von vielen Kunden sehr geschätzt. Eine solche Sonderabfüllung ist allerdings nur möglich, weil wir bedeutende Mengen abnehmen und ich Einfluss auf die Cuvée nehmen kann. Anfang letzten Jahres besuchte uns Stefano Frascolla von Tua Rita in Zürich. Ich nutzte die Gelegenheit und zeigte ihm einige unserer beliebtesten Weine. Für einen Winzer ist es stets wichtig, anhand konkreter Beispiele zu erfahren, welche Art von Erzeugnissen besonders geschätzt werden.

Schon im März 2015 bittet uns Stefano, ihn in der Maremma zu besuchen, um verschiedene Proben zu verkosten. Wir lassen uns nicht lange bitten, schliesslich wissen wir bereits aus Erfahrung, dass uns nicht nur eine spannende Degustation erwarten wird, sondern auch ein ausgedehntes italienisches Mittagmahl, das seine Schwiegermutter und Namensgeberin des Weingutes, Rita Tua, jeweils für uns zubereitet. So präsentiert uns Stefano vor dem Essen drei unterschiedliche Cuvéés für unsere Spezialfüllung. Das Verdikt ist eindeutig: Muster Nummer drei gefällt uns am besten. Stefano schmunzelt und lüftet das Geheimnis: «Die dritte Variante enthält keinen Sangiovese und besteht ausschliesslich aus Merlot, Cabernet-Sauvignon und ein wenig Syrah. Mit Sicherheit liegt ihr richtig, denn der Rebsorte Sangiovese ist es bei uns meist zu heiss.»

3 Im Rebberg mit Stefano (Mitte) und seiner Frau Simena (rechts).

4 Eindrückliche Verkostung der «Redigaffi»-Jahrgänge 1996, 1999, 2000 und 2012 neben einem Sassicaia. «Redigaffi» reift wie sämtliche Weine der Domäne ausserordentlich gut.

Am Abend lädt uns Stefano in ein gemütliches Lokal in Piombino ein. «Dieses Küstenstädtchen ist bei den Touristen nur als Fährhafen für Elba bekannt», meint er. «Die Industriebauten im Süden schrecken viele Leute ab. Aber im Norden grenzt die Ortschaft direkt ans Meer und die versteckte, wunderbar erhaltene Altstadt ist ein Juwel.» Zum Essen serviert uns Stefano eine kleine Vertikale von Redigaffi-Jahrgängen. Es sind grossartige Weine, die allerdings äusserst kostspielig sind. Dass unser «kleiner» Tua Rita neben diesen 150-Franken-Flaschen eine erstaunlich gute Figur macht, beweist, dass es Stefano gelungen ist, die letztjährige Füllung sogar noch zu übertreffen! Als krönenden Abschluss bekommen wir den äusserst geschmeidigen Tua-Rita-Grappa kredenzt, der uns derart vorzüglich schmeckt, dass wir Stefano kurzerhand bitten, die gesamte Partie für uns zu füllen.



**Tua Rita «Case Due» (rot) 2014
Spezialfüllung Selection Schwander
60% Merlot, 10% Syrah,
30% Cabernet-Sauvignon**

Mitteltiefes Purpur; bemerkenswert ausgewogen am Gaumen, gut strukturiert, reif, aber keinesfalls überreif, grosse Eleganz und klassischer Charakter, feine Frucht, äusserst verführerisch! Ab jetzt bis mindestens Ende 2021.

Fr. 16.90 (ab April 16 Fr. 19.—)



**Grappa Invecchiata Tua Rita
«Case Due», Distillerie Berta
43% vol., 50 cl**

Mittleres Goldgelb; abgerundet und mit feiner Würze am Gaumen, seidig und geschmeidig, sehr fein und reintonig, langer Nachhall. Leichter als Berta «Lira», sehr attraktiv!
Lieferbar in 1er-Originalboxen.

Fr. 39.90