



## Montalcino/Toskana (Italien): Brunello von Casanova di Neri

1 Ende Mai 2019 mit Giacomo Neri (links) im Cerretalto-Rebberg.

2 Blick auf das kleine Hotel Relais Casanova di Neri (links) und das Städtchen Montalcino im Hintergrund.

Bei unserem letzten Besuch überrascht uns Giacomo Neri mit einem automobilen Downsizing. Stand in den vergangenen Jahren jeweils ein funkelnder Range Rover für die Rebbergstour bereit, ist es heuer ein Fiat Panda 4x4. Nicht ohne zu schmunzeln, bittet er uns in das neue Auto. «Es ist das ideale Gefährt für mich», versichert er beim Losfahren. «Mit den anderen Autos laufe ich konstant Gefahr, zu schnell unterwegs zu sein. Mit dieser langsamen Kiste ist es sehr unwahrscheinlich, dass ich den Ausweis wegen überhöhter Geschwindigkeit verliere. Meine beiden Söhne sind zwar mittlerweile ebenfalls im Betrieb tätig, aber die Arbeiten in den verschiedenen Rebbergen muss noch immer ich überwachen, und dafür ist ein Auto unabdingbar!»

Wir besuchen den legendären Cerretalto-Rebberg, den Giacomo Vater bereits 1981 gekauft hat. «Hier wachsen wohl die besten Trauben in ganz Montalcino», erklärt Giacomo. «Die Exposition ist perfekt und die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für eine grandiose Komplexität. In dieser Gegend ist es relativ einfach biologisch zu arbeiten, da immer genügend Wind herrscht. Gestern hat es intensiv geregnet und heute ist – wie ihr unschwer erkennen könnt – alles bereits wieder trocken. Dennoch möchte ich meinen Betrieb bewusst nicht biozertifizieren lassen, weil ich mir die Möglichkeit offenhalten will, im äussersten Notfall auf Pflanzenschutzmittel zurückgreifen zu können.» Insgesamt verfügt Casanova di Neri über 75 Hektar Reben, davon 40 Hektar in der DOCG Brunello di Montalcino. Erst kürzlich konnte die Familie dank des guten Drahts der beiden Söhne zu einer verkaufswilligen älteren Dame sieben weitere Hektar exzellentes Rebland erwerben.

3 Fassverkostung der neuesten Jahrgänge mit Giacomo Neri (rechts) und seinem Sohn Gianlorenzo (hinten rechts).

Zurück im Keller degustieren wir die aktuellen Jahrgänge. Nobel ist der 2014er «Etichetta bianca» ausgefallen. Auf meine Frage, weshalb er trotz des anspruchsvollen Jahrs so gut gelungen ist, antwortet Giacomo: «Ganz einfach: Wir haben unsere beiden besten Weine «Tenuta Nuova» und «Cerretalto» zur Gänze in die «Etichetta bianca» gegeben. Dies bedeutet zwar eine enorme finanzielle Einbusse, aber auch eine markante Qualitätssteigerung! Wir sind es unseren Kunden schuldig, nur Brunello allererster Güte anzubieten.» Im Anschluss an die Verkostung serviert uns Giacomo's Frau Enrichetta Pasta aus eigenem Getreide sowie die legendäre Faraona Ripiena. Dazu geniessen wir den 2014er «Etichetta bianca» und den 2012er «Cerretalto», beide auf ihre Art grossartige Sangiovese!



**Brunello di Montalcino «Etichetta bianca» (rot) 2014**  
**Casanova di Neri**  
100% Sangiovese

Jugendliche Farbe mit ersten Rubinreflexen; äusserst feines, nobles Sangiovese-Bouquet; finessenreich, feingliedrig und tiefgründig am Gaumen, noch jung, benötigt Zeit. Eine Stunde vor dem Konsum dekantieren, ideal ab Mitte 2020, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 46.90 (ab Dezember 19 Fr. 51.—)