



1



2



3



4

Montepulciano (Toskana): Dei, Vino Nobile

1
Blick auf einen Teil der Dei-Rebberge, Mitte rechts befindet sich die Kellerei.

2
Im mit Travertin ausgekleideten Fasskeller, links Caterina Dei.

Ohne Zweifel einer der besten Vino Nobile di Montepulciano Produzenten ist die Cantina Dei. Sie gehört einer erfolgreichen Unternehmerfamilie, die einen der bedeutendsten Steinbrüche für Travertin besitzt, den sie weltweit vertreibt. Das Weingut entstand ursprünglich durch Zufall: Als der Grossvater sich in den 1960er Jahren ein Ferienhaus in Montepulciano bauen liess und aus Neugier anfang, hobbymässig Wein zu keltern, zeigte sich schnell, dass das von ihm bestellte Land grossartige Trauben hervorbringt. Ganz offensichtlich besass der Patron nicht nur ein gutes Auge für Natursteine, sondern auch für das Terroir!

Empfangen werden wir heuer von der Chefin Caterina Dei höchstpersönlich. Voller Stolz führt sie uns durch die eindrückliche Kellerei, die einerseits mit modernster Technik eingerichtet und andererseits vollständig mit Travertin ausgekleidet ist. Überall stehen Skulpturen, die aus diesem besonderen Kalkstein geschaffen wurden, und an einer Prunkwand finden sich eingemeisselte Trinksprüche der Weltliteratur in den verschiedensten Sprachen. Caterina erklärt: «Neben dem Wein, der hier natürlich im Zentrum steht, ging es meinem Vater beim Errichten der Cantina auch darum aufzuzeigen, was alles aus diesem wunderbaren Material gefertigt werden kann.» Ein grosser Teil der Kellerei befindet sich unter der Erde, was eine natürliche Kühlung der Räume ermöglicht. Überhaupt legt Caterina Wert auf einen respektvollen Umgang mit der Umwelt: Die gesamte benötigte Energie wird von Solarpanels erzeugt. «Wir betreiben schon einen verrückten Aufwand», erläutert sie. «Der Weinbau findet nach biologischen Richtlinien statt, und die Erträge werden bewusst tief gehalten, damit die Trauben noch mehr an Aromatik und

3
Traumhaft gut: die Pici mit Spinat im Ristorante La Grotta in Montepulciano.

4
Mittagessen mit Caterina Dei (zweite von rechts), ihrer Mutter (rechts) und ihrer Schwester Camilla (links).

Reife gewinnen. Wir lesen alles von Hand und führen anschliessend eine weitere, strenge Selektion durch, damit wirklich nur die besten Trauben verarbeitet werden.»

Beim Mittagessen im traditionsreichen Ristorante <La Grotta> in Montepulciano sind auch Caterinas Schwester Camilla, die für den Travertinhandel verantwortlich ist, und die Mutter zugegen. Zu den absolut köstlichen Pici und dem herrlichen Bistecca Fiorentina geniessen wir eine Flasche unserer Dei-Spezialabfüllung. Caterina erklärt: «Die Sangiovese-Trauben stammen von zwei unserer besten Parzellen. Wir haben den Wein mit 20 Prozent Merlot angereichert und anderthalb Jahre im Fass gereift. Das Jahr 2017 erbrachte volle, exzellente Gewächse.» Der 2017er Dei <Selection Schwander> ist ein kraftvoller, wunderbar zugänglicher, charmanter Vino Nobile – und das zu einem für die Qualität sensationellen Preis!



Film zum Weingut Dei



**Dei, Vino Nobile di Montepulciano (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
80% Sangiovese, 20% Merlot**

Mitteltiefes Purpur; jugendliches Bouquet von roten Früchten; am Gaumen voll und reichhaltig, mit typischem Sangiovese-Charakter, noch jung und ein wenig vom Barrique geprägt; charmant, warm, bereits zugänglich, jedoch mit reifen Tanninen und Reserven. Ein exzellenter Vino Nobile! Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 19.80 (ab Februar 22 Fr. 25.—)