



Italien (Chianti): Tenuta Moriniello

1 Tania Moriniello, Mitinhaberin.

2 Blick auf einen Teil der Rebberge.

3 Juni 2024: Besuch bei Tania Moriniello in Montaione.

Als wir im Juni kurz vor Mittag auf der Tenuta Moriniello in der Nähe von Montaione eintreffen, herrscht auf der kleinen Terrasse dichtes Gedränge. Zwei Touristengruppen möchten spontan eine Weinprobe mit anschliessendem Mittagessen buchen. Mittendrin steht die stets gutgelaunte Tania Moriniello, die das Anwesen zusammen mit ihrem Bruder Luigi seit nunmehr sieben Jahren mit unermüdlichem Einsatz führt, erneuert und weiter ausbaut. Tania winkt uns kurz zu und serviert den Gästen einen Kaffee, während wir die bezaubernde Aussicht auf die Colli Fiorentini geniessen.

Nach einer herzlichen Begrüssung erklärt Tania: «Unser dem Weingut angegliedertes Restaurant hat während der Saison von Ostern bis Oktober geöffnet, jedoch nur auf Anfrage. Da wir uns hier an der Schnittstelle der beliebten Touristenstädte Siena, Pisa, Florenz und San Gimignano befinden, profitieren wir von vielen Besuchern. Auch wenn wir die Gäste über Mittag nicht immer bewirten können, nehme ich mir gerne Zeit, um mit ihnen zu diskutieren und ihnen auch einige Flaschen Wein zu verkaufen, denn dies ist die beste Werbung für unseren Agriturismo-Betrieb.» Anschliessend führt uns Tania – ihr Bruder Luigi ist an unserem Besuchstag in Mailand an einem Seminar – durch Weinberg und Keller. Ihre Begeisterung für die bereits seit dem Jahr 2002 biologisch zertifizierten Rebberge und ihre kleine, aber feine Tenuta ist riesig. Wie gewohnt, haben die Moriniellos die gelungenste Partie von über 35jährigen Reben für unsere Spezialfüllung Chianti «Fortebraccio» Riserva verwendet. Sie wird mit dem besten Merlot des Hauses

ergänzt, zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut und reift danach weitere zwei Jahre auf der Flasche. Präsentierte sich der längst ausverkaufte 2020er bereits voll und rund, saftig und gut strukturiert, übertrifft ihn das grosse Jahr 2021 qualitativ sogar. Eine wirklich hervorragende Riserva!

Gemeinsam mit Tania geniessen wir eine Flasche unserer Spezialfüllung zu einer leichten Mahlzeit auf der idyllischen Terrasse mit Blick auf die Rebberge. Die weitläufigen Gärten, Olivenhaine und Weinberge sind eine wahrhaftige Oase der Ruhe und Erholung und lassen uns beinahe vergessen, dass uns noch eine längere Rückfahrt nach Zürich bevorsteht. Wir freuen uns auf den nächsten Besuch!



Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2021
Tenuta Moriniello, biologischer Anbau
Spezialfüllung Selection Schwander
85% Sangiovese, 15% Merlot

Mitteltiefes Purpur; noch jugendliches, sich behutsam entfaltendes, klassisches Sangiovese-Bouquet; gute Kraft am Gaumen, mit der Noblesse des Merlot; schön stützende Säure und reife Tannine. Eine exzellente Riserva zu einem höchst attraktiven Preis. Ideal ab Ende Mai, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 15,90 (ab Mai 2025 Fr. 17,90)



Mehr Informationen zum Weingut Tenuta Moriniello.