



Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1
Blick auf das Weingut
La Madonna unterhalb
von Montalcino.

2
Oktober 2020: Lorenzos Frau
bereitet ihre superben Pici zu.

Wir geraten heute noch ins Schwärmen, wenn wir an die Pici der Signora Borgogni denken: selbstgemachte Teigwaren mit einem herzhaften Bolognese-Sugo können ganz einfach der Himmel auf Erden sein! Und das Chianina-Bistecca, das uns der Patron Lorenzo Borgogni beim letztjährigen Besuch auf dem Holzkohlegrill zubereitet hat, war eines der besten, das wir je gegessen haben. Er beschwor uns denn auch, beim nächsten Mal etwas mehr Zeit einzuplanen; seine Versuche, ein Spanferkel im Pizzaofen zu machen, seien ein durchschlagender Erfolg. Umso grösser ist unser Bedauern, ihm letzten Juni aufgrund unseres engen Terminplans nur einen kurzen Besuch abstatten zu können. Dass Lorenzo als ehemaliger Direktor des italienischen Konzerns Finmeccanica die schönen Seiten der gehobenen Gastronomie zur Genüge kennengelernt hat, merkt man ihm an, und auch, dass er weiss, was ein grosser Wein ist. Ein untrüglicher Beweis dafür ist sein eigenes, lediglich 2.5 Hektar grosses Weingut La Madonna, das einen Brunello von exzellenter Qualität hervorbringt.

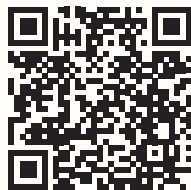
Lorenzo ist gebürtiger Toskaner und in der Gegend tief verwurzelt. Sein Vater produzierte seinerzeit gemeinsam mit Biondi Santi spezielle Landwirtschaftsmaschinen, und seiner Freundschaft mit dem berühmten Önologen Carlo Ferrini ist es zu verdanken, dass er sein ehemaliges Ferienhaus um eine Kellerei erweitert hat, die absolut «state of the art» ist. Die Zusammenarbeit von Lorenzo und Carlo hat sich denn auch als sehr fruchtbar erwiesen. Und wir haben Glück, dass wir dieses Jahr rechtzeitig vorbeigekommen sind, denn

3
Blick in den Fasskeller von
La Madonna.

4
Juni 2021: Zu Besuch bei
Lorenzo Borgogni.

wir können gerade noch die letzten Flaschen des exzellenten Jahrgangs 2016 reservieren. Lorenzo lacht und sagt: «Es hat sich offenbar schnell herumgesprochen, dass unser Brunello gut ist!»

Bei der Degustation vergleichen wir die Jahrgänge 2015 und 2016. Während der ältere elegant, etwas leicht und finessenreich ist, beeindruckt der 2016er sowohl mit Noblesse als auch ein wenig mehr Kraft. Wir freuen uns sehr, dass der jüngere Jahrgang durchaus an Konzentration zulegen und dennoch den typischen, wunderschönen Sangiovese-Charakter mit seinem Nuancenreichtum beibehalten konnte. Der Brunello di Montalcino «Madonna Nera» 2016 kann mit vielen klingenden Namen aus der weltberühmten Region mithalten. Da er selbst aber noch nicht so bekannt ist, können wir ihn zu einem attraktiven Preis anbieten. Wer Sangiovese liebt, sollte einen Versuch wagen!



Mehr Informationen zum
Weingut La Madonna



Brunello di Montalcino (rot) 2016
«Madonna Nera», Azienda La Madonna
100% Sangiovese

Helleres Rubin; facettenreiches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; äusserst elegant am Gaumen, sehr fein und vielschichtig; langes Finale mit abgerundeten Tanninen. Ein im besten Sinne klassischer, köstlicher Sangiovese wie aus dem Bilderbuch! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 39.80 (ab April 22 Fr. 45.—)