



1



2



3

Montalcino/Toscana (Italien): Casanova di Neri

1 Giacomo Neri von Casanova di Neri.

2 Blick vom kleinen Suitenhotel Relais Casanova di Neri auf die nahen Rebberge..

Wir sitzen mit Giacomo Neri und seinen beiden Söhnen in Sichtweite zur Kellerei auf der neuen Terrasse seines frisch eröffneten kleinen Suitenhotels, das er Anfang letzten Jahres fertiggestellt hat. Giacomo erzählt leicht genervt: «Wir haben mehrere Jahre benötigt, es zu bauen. Nicht weil es so wahnsinnig viel Arbeit gewesen wäre – die Renovation selbst hat kein halbes Jahr gedauert –, sondern weil der italienische Denkmalschutz alles unternimmt, einem Knüppel zwischen die Beine zu werfen. Sie wollen einfach nicht, dass etwas Neues erstellt wird. Aber wenn ich aus einer alten Scheune etwas Schönes machen will, dann geht es zwangsläufig nicht ohne Eingriffe. Bis wir diese Bewilligungen bekommen haben, bin ich fast verrückt geworden!» Wir verstehen seinen Ärger, können jedoch bestätigen, dass sich die Geduld gelohnt hat. Es ist ihm und seiner Familie wirklich gelungen, ein geschmackvolles, kleines Hotel zu errichten, das jeglichen Komfort bietet. Wir sind darüber sehr glücklich, denn wir hatten stets Mühe, in dieser touristisch doch rege frequentierten Gegend eine gute Unterkunft zu finden.

Der Brunello di Montalcino gehört zu den gesuchtesten und teuersten Weinen Italiens. Giacomo erklärt: «Eine Hektare minderwertiges Rebland kostet bereits eine halbe Million Euro! Die Preise in unserer Gegend sind völlig überrissen. Die Aktienmehrheit am berühmten Weingut Biondi Santi, das lediglich über 26 Hektar Rebfläche verfügt, ist vor kurzem für 107 Millionen Euro verkauft worden!» Auch die renommierten Brunello von Casanova di Neri sind im gehobenen Preissegment, deshalb versuchen wir jedes Jahr einen erschwinglichen, aber hochwertigen Wein aus

3 Ein grossartiges Erlebnis: Besichtigung der Uffizien in Florenz ausserhalb der Öffnungszeiten.

Giacomos Angebot herauszupicken. Einmal mehr gefällt uns sein Rosso di Montalcino hervorragend (nicht zu verwechseln mit seinem günstigeren «Irrosso»).

Giacomo sagt: «Seit dem Jahrgang 2009 stellen wir den Rosso genauso aufwendig her wie unsere grossen Brunello. Wir verwenden nur die gesündesten Trauben und prüfen sie anschliessend zwei weitere Male auf dem Sortiertisch, bevor wir sie verarbeiten. Auch die Ausbauzeit im Fass haben wir verlängert.» Wer gerne Brunello di Montalcino trinkt und nicht so tief in die Tasche greifen möchte, ist deshalb mit diesem Rosso – der die italienische Küche im übrigen vortrefflich begleitet – bestens bedient. Und wer ihn in einer Blindverkostung mit den Brunello di Montalcino anderer Produzenten vergleicht, wird feststellen, dass dieser vermeintlich einfache Rosso di Montalcino viele von ihnen qualitativ übertrifft.



Film zu Weingut Casanova di Neri



Rosso di Montalcino (rot) 2015
Casanova di Neri
100% Sangiovese

Tiefes Rubin; feines, noch verhaltenes Sangiovese-Bouquet; mittelkräftig, herzhaft und attraktiv am Gaumen, sehr harmonisch, mit schöner Komplexität und jugendlicher Frucht; benötigt noch ein wenig Zeit; Dekantieren empfehlenswert. Ein äusserst schmackhafter Italiener! Ideale Reife ab Ende 2018, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 19.90 (ab September 18 Fr. 22.50)