

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

Eingang zum Weingut von Casanova di Neri. Die Tenuta Nuova> 2013 wurde über drei Jahre im Fass gereift.

Giacomo Neri, Eigentümer von Casanova di Neri. Im Anbaugebiet Montalcino im Süden der Toskana scheint nach wie vor eine ungebrochene Goldgräberstimmung vorzuherrschen. So ist erst vor kurzem der vielleicht berühmteste Produzent der Region, Biondi Santi, für sagenhafte 107 Millionen Euro verkauft worden – die Rebfläche des Weingutes beträgt gerade mal 25 Hektar! Giacomo Neri schüttelt den Kopf, wenn er von derlei Geschäften hört. «Solche Preise sind kein gutes Zeichen. Ausserdem sind von den rund 2000 Hektar im gesamten Brunello-Gebiet lediglich etwa 500 Hektar von wirklich guter Qualität. Aber selbst für mittelmässige Lagen zahlt man inzwischen eine halbe Million Euro pro Hektar. Da darf man sich nicht wundern, wenn es für normale Winzerfamilien immer schwieriger wird, Land zu erwerben. Solche Summen wie für Biondi Santi können letztlich nur internationale Konzerne ausgeben, die nicht vom Ertrag eines solchen Betriebes leben müssen, sondern lediglich ihr Portfolio mit einem berühmten Weingut schmücken wollen.»

Trotz vieler mittelmässiger Brunello geniesst Montalcino einen Ruf wie Donnerhall, und die teuersten Sangiovese weltweit stammen nach wie vor aus dieser Weinregion. Im Vergleich zum Chianti-Gebiet ist es in Montalcino deutlich wärmer, was für die heikle Sangiovese-Traube besonders vorteilhaft ist. Seit gut fünfzehn Jahren arbeiten wir mit Giacomo Neri zusammen. Anfänglich waren seine Weine deutlich preiswerter, und seine Domäne genoss noch nicht das überragende Renommee, dessen sie sich heute erfreut. Dann aber wurde er zugleich von Robert Parker, dem Wine Spectator und



Film zum Weingut Casanova di Neri

3

Mai 2018: Besuch und Verkostung auf dem Weingut. Ebenfalls auf dem Bild: Giacomos Söhne Gianlorenzo (ganz links) und Giovanni (ganz rechts).

Four Seasons Florenz: ein sehr empfehlenswertes Hotel.

dem Decanter zum Weinmacher des Jahres erkoren. Es ist allein Giacomos Entgegenkommen zu verdanken, dass wir seine Weine zu Vorzugskonditionen erwerben können. Das ermöglicht es uns glücklicherweise immer noch, seine hochwertigen Brunello zu den tiefsten Preisen weltweit anbieten zu können.

Den Brunello di Montalcino <Tenuta Nuova> 2013 haben wir bei der Degustation als ausgezeichnet beurteilt. Sieht man vom (extrem teuren und raren) <Cerretalto> ab, ist die <Tenuta Nuova> Casanova di Neris Aushängeschild. Sie darf auch guten Gewissens zu den besten Brunello gezählt werden (Vergleiche Brunello Degustation: www.selection-schwander.ch/images/startseite/flyer/brunello-degustation-marmite.pdf). Wer hochwertige, elegante Sangiovese schätzt, wird von diesem Wein begeistert sein. Freunde dieser Domäne sollten zudem wissen, dass es vom 2014er Jahrgang keine <Tenuta Nuova> geben wird.



## Brunello di Montalcino, (Tenuta Nuova) (rot) 2013 Casanova di Neri

Sangiovese

Tiefes Rubin; sich faszinierend entwickelndes Bouquet; äusserst eleganter, tiefgründiger Sangiovese mit abgerundeten Tanninen, sehr harmonisch und ausgewogen, noble Struktur, feiner, langer Nachhall. Ein erstklassiger Sangiovese! 1 Std. vor dem Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2024.

**Fr. 66.**— (ab April 19 Fr. 74.—)