



## Toskana (Italien): Chianti Riserva Tenuta Moriniello

1  
Mit Beniamino Moriniello (rechts), seiner Tochter Tania und seinem Sohn Luigi im Rebberg.

Es ist eine wahre Freude zu sehen, wie sich das Weingut Moriniello im Chianti entwickelt hat. Seit der Übernahme vor vier Jahren wurden die Kellerei und die Weingärten von der Familie mit unermüdlichem Einsatz erneuert, ohne dass sie dabei ihren Enthusiasmus eingebüsst hätte. Tatsächlich ist es unübersehbar, wie stolz der redselige Patron Beniamino Moriniello auf sein Werk ist, wenn er jeden einzelnen Wein in geradezu operettenhafter Manier anpreist wie ein kleiner Barbier von Sevilla. Etwas mehr Bodenhaftung beweisen seine beiden Kinder Tania und Luigi. Die neapolitanischen Arien des Vaters sind schon alleine wegen des starken Dialekts für uns kaum zu verstehen. Mit den beiden Geschwistern hingegen, die mittlerweile auf dem Weingut das Ruder übernommen haben, können wir uns bestens unterhalten. Es wird schnell deutlich, dass sie die Zukunft der Tenuta prägen und schon jetzt massgeblich zum Erfolg beitragen. Ihre Weinleidenschaft ist so offensichtlich wie ihr Wille, die Tenuta Moriniello zu einem der führenden Betriebe im Chianti zu machen.

Für anhaltende Konstanz in der Qualität der Weine sorgt der Önologe Luciano Bandini. Er war schon bei der Familie Tognetti, den Vorbesitzern, für die Weinbereitung verantwortlich und hat zahlreiche herausragende Jahrgänge des «Fortebraccio» gekeltert. Wir erinnern uns beispielsweise mit Freude an den 2015er, einen klassischen, vom Sangiovese geprägten Chianti mit guter Struktur, der sich bei einer kürzlichen Verkostung vortrefflich präsentierte. Nebst seiner langjährigen Erfahrung sind Lucianos unaufgeregte Art und augenscheinliche Kompetenz weitere wichtige Gründe für die hohe Qualität der Moriniello-Weine. Beim Rundgang im Keller

2  
Blick von der Kellerei auf einen Teil der Moriniello-Rebberge.

3  
Juni 2021: Degustation mit der Moriniello-Familie und dem Önologen Luciano Bandini.

erweist sich nicht nur, wie perfekt er jeden Handgriff beherrscht, sondern auch wie sehr er sich mit dem Betrieb identifiziert.

Bereits seit dem Jahrgang 2002 ist das Weingut biozertifiziert. Beim Rundgang durch die Rebberge zeigt sich, dass das sorgfältige Pflegekonzept der Vorgängerfamilie weitergeführt und sogar intensiviert wurde. Wie gewohnt füllen die Moriniellos für uns jeweils eine besonders gelungene Partie ihres «Fortebraccio». Sie wird mit ein wenig Merlot ergänzt und deutlich länger im Barrique gereift. Das Resultat ist ein beeindruckender, sehr hochwertiger Sangiovese, der – würde er einen berühmten Namen tragen – mit Sicherheit nicht unter zwanzig Franken erhältlich wäre! Die weniger trockene und heisse Vegetationsperiode 2018 war dem Sangiovese äusserst zuträglich und erbrachte einen stilvollen, gleichwohl konzentrierten Chianti, der ein idealer Begleiter für mediterrane Gerichte ist.



Mehr Informationen zum Weingut Moriniello



**Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2018**  
**Tenuta Moriniello**  
85% Sangiovese, 15% Merlot

Tiefes Rubin; vielschichtiges, reizvolles Bouquet; elegant, mit guter Kraft und verführerischem Sangiovese-Charakter; bereits sehr zugänglich und äusserst schmackhaft; ein vorzüglicher Chianti zu einem besonders attraktiven Preis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.90 (ab Januar 22 Fr. 16.90)