



Toskana (Italien): Brunello di Montalcino Casanova di Neri

1
Mai 2018: Verkostung des gesamten Sortiments vor Ort, rechts Giacomo Neri, Patron von Casanova di Neri.

Bei unserem Besuch des Weinguts Casanova di Neri im Frühsommer dieses Jahres treffen wir auf einen äusserst zufriedenen Giacomo Neri. Fröhlich begrüsst er uns und sagt: «Besser kann es gar nicht laufen. Die Nachfrage nach meinen Weinen ist mittlerweile so gross, dass ich bereits jetzt achtzig Prozent meiner gesamten Ernte verkauft habe. Gut habe ich für euch schon früh die üblichen Reservationen vorgenommen, denn es hätte leicht passieren können, dass ihr vor leeren Fässern steht.» Wir wissen diese Geste durchaus zu schätzen, schliesslich zählen seine Brunello, insbesondere in den USA, zu den gesuchtesten italienischen Weinen.

Bereits in den vergangenen Jahren ist uns aufgefallen, dass Giacomo seine beiden Söhne Gianlorenzo und Giovanni zusehends ins Geschehen einbindet. Es ist immer spannend zu beobachten, wie in traditionsreichen Winzerfamilien die Übergabe an die nächste Generation vonstatten geht. Meistens braucht es seine Zeit, bis sich der Nachwuchs neben so starken Vaterfiguren wie Giacomo Neri profilieren kann. Dieses Jahr indes gewahren wir zwei junge Männer, die sich bei der Degustation selbstbewusst einbringen und durchaus abweichende Meinungen kommunizieren. Giacomo mag noch immer der unangefochtene Patron sein, aber die beiden Söhne sind ehrgeizig und wollen sich ihre Position erringen. Ein glücklicher Umstand trägt dazu massgeblich bei: Ihrem Charme ist es zu verdanken, dass eine ältere Dame beim Verkauf von sieben Hektar bestem Rebland der Familie Neri den Zuschlag gegeben hat. Obwohl zahlreiche andere Winzer sich ebenfalls darum bewarben, entschied sie sich dafür, dass der Rebberg den beiden Neri-Söhnen veräussert werden sollte.

2
Im neu erworbenen Brunello-Rebberg in der Nähe der Tenuta Nuova.

3
Ganz in der Nähe: die berühmte Abtei von Sant' Antimo, ein prächtiger romanischer Bau aus dem 12. Jahrhundert. Pro Jahr pilgern 900 000 Besucher hierher!

Im behaglichen Degustationsraum werden wir einmal mehr kulinarisch verwöhnt. Zum ersten Mal wird uns eine Pasta aus haus-eigenem Getreide serviert, das aufgrund der kargen Böden und der tiefen Erträge sehr hochwertig ist. Zu meinem toskanischen Lieblingsgericht Faraona Ripiena verkosten wir die gesamte Palette der aktuell verfügbaren Weine. In diesem Jahr sticht besonders eine Partie des normalen Brunello «Etichetta bianca» hervor. Es ist eine Fassprobe, die noch ein bisschen konzentrierter und vor allem besser schmeckt. Wie schon beim 2012er gelingt es uns, Giacomo zu überzeugen, diese Partie für uns zu füllen. Sie kommt qualitativ der legendären «Tenuta Nuova» tatsächlich erstaunlich nahe. Wer einen wirklich hochstehenden Brunello sucht, dürfte Mühe haben, zu diesem Preis einen besseren zu finden!



Film zu Weingut Casanova di Neri



Brunello di Montalcino DOCG (rot) 2013
Casanova di Neri
Spezialfüllung Selection Schwander

Mitteltiefes, reifes Rubin; nobles, sehr feines Sangiovese-Bouquet; am Gaumen äusserst elegant, von guter Struktur, mit nuancenreichem, herrlich attraktivem Geschmack. Ein Bilderbuchbeispiel eines grossen Brunello! Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 44.— (ab Dezember 18 Fr. 49.80)