



Maremma (Italien): Tua Rita

1
Im Merlot-Rebberg von Tua Rita; ein Teil der Ernte ergibt den legendären <Redigaffi>.

2
Tua Ritas Barriquekeller mit dem prägnanten Bild <La Vittoria>, das unseren 2013er <Case Due> schmückte. Der <Bosco dei Sugheri> ist eine verbesserte Version des bereits ausgezeichneten <Giusto di Notri> und wurde nur für uns gefüllt.

Eine der ersten Reisen führt uns letzten April zum Weingut Tua Rita bei Suvereto, einen Steinwurf von Bolgheri entfernt. Während in der Schweiz noch Schnee liegt, geniessen wir bei unserer Ankunft wunderbares Frühlingswetter. Der Chef, Stefano Frascolla, empfängt uns in Festtagslaune: «2015 gehört zu den gelungensten Jahren seit geraumer Zeit und überflügelt sogar 2013. In diesem Jahr stimmte schlicht und einfach alles: Nach dem glücklicherweise wasserreichen Frühling herrschte Trockenheit. Der Sommer war warm, aber nicht zu heiss, und im Herbst profitierten wir von absolut einmaligen Bedingungen, die uns schönste Trauben bescherten.»

Nach dem obligaten Besuch des Rebbergs schreiten wir sofort zur Tat und beginnen mit der Verkostung der verschiedenen von Stefano vorbereiteten Fassmuster unserer Füllung <Case Due>. Es besteht kein Zweifel: Das Jahr 2015 hat grossartige Weine hervorgebracht. Entsprechend fällt es uns schwer, zwischen den drei Proben auszuwählen. Das Rennen macht schliesslich Muster Nummer 2, das neben Merlot und Cabernet-Sauvignon auch Syrah enthält. Einmal mehr bestätigt sich der Eindruck, dass Sangiovese, die Diva unter den italienischen Traubensorten, in der Maremma nicht optimal gedeiht. Deshalb kommt unsere Spezialfüllung <Case Due> auch heuer gänzlich ohne sie aus. Aufgrund des kraftvollen Weines wurden ein Fünftel neue Barriques verwendet und der Ausbau dauerte länger als üblich.

Im Fasskeller degustieren wir auch die renommierten Supertoskaner von Tua Rita, allen voran den 2014er des weltberühmten

3
April 2016: Verkostung des gesamten Sortiments und Zusammenstellung unserer Spezialfüllung <Case Due>. Mitte hinten Stefano Frascolla.

<Redigaffi>. Erstaunlicherweise gefällt uns der <Giusto di Notri> desselben Jahrgangs ein wenig besser, besitzt er doch ein nobles, vom Cabernet geprägtes Aroma, wie man es in der Maremma nur selten vorfindet. Davon inspiriert gelingt es mir Stefano zu überzeugen, eine Spezialcuvée des <Giusto di Notri> für uns zu kreieren, die er erst Ende 2016 füllt, also ein halbes Jahr später. Sie besteht aus den besten Partien und enthält 90% Cabernet-Sauvignon und 10% Cabernet-Franc. Nach zwei Jahren Reife in neuen französischen Barriques verkosten wir abermals, und sie übertrifft den berühmten <Giusto di Notri> derart deutlich, dass sich Stefano mit überschwenglichen Worten bedankt. Wir verleihen der Cuvée deshalb einen eigenen Namen: <Bosco dei Sugheri>. In Zürich vergleichen wir den Wein mit dem Sassicaia 2012, und ich versichere Ihnen: Der <Bosco dei Sugheri> schneidet markant besser ab!



**Tua Rita <Case Due> (rot) 2015
Spezialfüllung Selection Schwander
60% Merlot, 20% Syrah,
20% Cabernet-Sauvignon**

Noch junges Bouquet, das sich nach einiger Zeit öffnet. Herrlich vollmundig und ausgewogen am Gaumen, reife, nachhaltige Fruchtigkeit, nuancenreich, exzellent! Der bislang beste <Case Due>! Ab jetzt bis mindestens Ende 2023.

Fr. 16.90 (ab April 17 Fr. 20.—)



**Tua Rita <Bosco dei Sugheri> (rot) 2014
Spezialfüllung Selection Schwander
90% Cabernet-Sauvignon und
10% Cabernet-Franc**

Tiefdunkles Purpur; verfeinertes, distinguiertes Bouquet; extrem nobel, dicht, perfekt balanciert, dunkle Beeren. Einer der grössten Cabernet, die ich je aus der Maremma kostete, quasi der Mouton der Toskana: superb! Ab jetzt bis mindestens Ende 2026.

Fr. 49.80 (ab April 17 Fr. 56.—)