



Chianti Riserva (Italien): <Fortebraccio>, Tenuta Moriniello

1
Blick auf Montaione (links oben) und die Tenuta Moriniello mit ihren Rebbergen. Das Weingut ist seit 2002 als Bio-Betrieb zertifiziert.

Für zahlreiche Konsumenten ist Chianti *der* italienische Rotwein schlechthin. Er ist quasi der Inbegriff eines unkomplizierten Essensbegleiters. Vielen Weinfreunden dürfte noch die früher für Chianti gebräuchliche Korbflasche bekannt sein, die sogenannte <Fiasco>. Böse Zungen behaupten, der Name sei Programm gewesen. Tatsächlich ist die Anbaufläche des Chianti wie in etlichen anderen bekannten Weinregionen in den letzten Jahrzehnten stark vergrössert worden. So umfasst das gesamte Gebiet, das sich über sechs verschiedene Provinzen erstreckt, mittlerweile mehr als 25 000 Hektar. Zum Vergleich: In der ganzen Schweiz werden Reben auf 15 000 Hektar kultiviert. Und es ist unbestritten, dass manche der rund 7 000 Chianti-Winzer leider wenig an Qualität interessiert sind.

Glücklicherweise gibt es aber auch Winzer, die sich zum Ziel gesetzt haben, aus der Sangiovese-Traube – aus der ein Chianti zu Dreiviertel bestehen muss – charaktervolle, hochstehende Qualitätsweine zu keltern. Ein solcher Produzent ist zweifelsohne das Bio-Weingut Tenuta Moriniello in Montaione. Es hiess früher <La Pieve> und ist 2017 von der Familie Moriniello übernommen worden. Seither führen Beniamino Moriniello und seinen beiden Kinder Tania und Luigi die Geschicke des Weinguts mit grosser Leidenschaft und Begeisterung. Beniamino ist ein erfolgreicher Unternehmer aus Süditalien, dem Wein und Kulinarik die Welt bedeuten. Auf verschiedenen Ebenen setzt er nun alles daran, die Qualität der Erzeugnisse weiter zu verbessern. So hat er das Traubengut für unsere <Fortebraccio>-Spezialfüllung noch strenger als üblich selektioniert. Zudem hat er den Wein deutlich länger im Barrique ausgebaut und erst im Juni dieses Jahres gefüllt, um einen abgerundeten Charak-

2
Mai 2019: Mit Tania und Luigi Moriniello im Rebberg.

3
Degustation sämtlicher Weine im neuen Verkaufsraum.

ter zu erzielen. Auch den Korklieferanten hat er gewechselt und verwendet jetzt eine Qualität, die kaum noch Probleme macht. Stolz präsentiert er unsere Spezialfüllung neben dem normalen <Fortebraccio>. Der Unterschied ist unverkennbar: Unsere Riserva präsentiert sich gehaltvoller, komplexer und harmonischer.

Wir geniessen den 2016er <Fortebraccio> zu einem einfachen Mittagessen, das ein Koch im frisch renovierten Degustationsaal für uns zubereitet. Beniamino lacht und erklärt in seiner überschwenglichen Art: <Dieser Wein präsentiert sich wie ein eleganter Herr im Anzug. So muss ein hochwertiger Chianti schmecken!> Für uns zählt dieser <Fortebraccio> zu den besten bislang. Der hochwertige Merlot verleiht ihm zusätzliche Fülle und Geschmeidigkeit, ohne dabei den typischen Charakter des Sangiovese zu beeinträchtigen.



Film zum Weingut Moriniello



Chianti Riserva <Fortebraccio> (rot) 2016
Tenuta Moriniello
85% Sangiovese, 15% Merlot

Mitteltiefes Purpur; noch jugendliches, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet, das sich nach einer gewissen Zeit öffnet; dicht und elegant am Gaumen, mit abgerundeten Tanninen und nobler Frucht. Eine ausgezeichnete, bereits sehr zugängliche Riserva, ideal ab Mitte 2020, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 14.90 (ab November 19 Fr. 16.90)