



Toscana/Maremma (Italien): Tua Rita

1
Juni 2019: Degustation der neuen Jahrgänge vom Fass mit Stefano Frascolla (Mitte), Giulia Härrri (rechts) und Marco Lamastra (links), Önologe von Tua Rita.

Bei unserem letzten Besuch auf dem Weingut Tua Rita wartet Stefano Frascolla mit einer besonderen Überraschung auf. Er lädt uns auf die Insel Elba ein, die von Piombino aus in gut einer Stunde mit der Fähre zu erreichen ist. Der begeisterte Segler und seine Frau Simena, die lange Zeit auf Elba als Anwältin gearbeitet hat, pflegen eine enge Beziehung zu dieser Insel. «Für uns ist Elba ein paradiesischer Sehnsuchtsort», schwärmt er bei der Überfahrt. «Wir haben eine Zweitwohnung dort, und wann immer wir können, fahren wir hin, um auszuspannen und zu segeln.» Als wir bei unserer Unterkunft ankommen, erleben wir eine weitere schöne Überraschung: Stefano hat für uns Zimmer im Luxushotel Baia Bianca direkt am Strand von La Biodola gebucht. Am Abend lädt er uns in das einfache, aber vorzügliche Meeresfrüchte-Restaurant L'Ostrica im kleinen Fischerdörfchen Forno ein, wo wir auf das Fürstlichste bewirtet werden und während des Essens auf der Terrasse einen Sonnenuntergang der Extraklasse erleben. Die Schönheit dieser kleinen Mittelmeerinsel ist überwältigend!

Am nächsten Morgen fahren wir mit der ersten Fähre zurück ans italienische Festland und machen uns auf dem Weingut Tua Rita an die Arbeit. Es gilt, die Assemblage für unsere zwei Spezialfüllungen zusammenzustellen: den «Case Due» und den hochklassigen «Bosco dei Sugheri». Dass 2017 Tua Ritas Cabernet Franc unglaublich gut gelungen ist, fällt uns sofort auf. Er ist überaus subtil, finessenreich und von allererster Güte. Der Cabernet Sauvignon hingegen wirkt sehr stämmig und massiv, ideal, um dem Rotwein ein gutes Gerüst zu verleihen, allerdings ohne dabei zu dominieren, da der Wein sonst eindimensional würde. Wir unternehmen verschiedene Versuche, die

2
Stefano lädt uns auf die Insel Elba ein. Das Abendessen geniessen wir im Ristorante L'Ostrica in der Nähe von Portoferraio.
3
Zusammenstellen unserer Spezialfüllungen mit Stefano Frascolla (vorne rechts) und dem ganzen Tua Rita-Team.

bestmöglichen Anteile der einzelnen Traubensorten zu eruieren und ermitteln schliesslich ungewöhnlich hohe 71% für den Cabernet Franc und lediglich 29% beim Cabernet Sauvignon. Das Resultat ist umwerfend, weil es Kraft mit grosser Noblesse verbindet – so mancher Supertuscan-Produzent dürfte vor Neid erblassen!

Beim preiswerten «Case Due» ist die Vorgabe, einen früh zugänglichen, fruchtbetonten Wein füllen zu können. Interessanterweise erweist sich für die hierbei von jüngeren Reben als beim «Bosco dei Sugheri» stammenden Partien ein höherer Anteil von 70% Cabernet Sauvignon als optimal. Durch die Ergänzung mit 30% Syrah gelingt ein verführerischer, sehr attraktiver «Case Due», der seine zahlreichen Fans auch dieses Jahr begeistern wird.



Film zum Weingut Tua Rita



**Tua Rita «Case Due» (rot) 2018
Spezialfüllung Selection Schwander
70% Cabernet Sauvignon,
30% Syrah**

Mittleres Purpur; frische Fruchtigkeit im Bouquet; elegant und zugänglich am Gaumen, sehr attraktiv und charmant, verführerisch. Ein wenig leichter als 2017, aber äusserst schmackhaft. Genussbereit ab Mitte 2020, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 17.90 (ab April 20 Fr. 20.—)



**Tua Rita «Bosco dei Sugheri» (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
71% Cabernet Franc,
29% Cabernet Sauvignon**

Schwärzliches Purpur; verfeinertes, distinguirtes Bouquet; sehr finessenreich und doch äusserst konzentriert, perfekte Balance, langanhaltend. Der beste Sugheri bis anhin! Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2029. Lieferbar in 6er-Holzboxen.

Fr. 49.80 (ab April 20 Fr. 56.—)