



Blick auf das nur 2,5 ha Brunello umfassende Weingut La Madonna.



Lorenzo Borgogni.

**Brunello di Montalcino «Madonna Nera», Toskana (rot, Italien) 2015 Fr. 39.80**  
 100% Sangiovese, La Madonna (statt Fr. 45.—)

Auf unserer Toskana-Reise besuchen wir in der Nähe von Montalcino die kleine, aber feine Brunello-Domäne La Madonna, auf deren Wein wir nach zahlreichen Vergleichsdegenerationen aufmerksam geworden sind. Ein unscheinbares, von einem Tor gesichertes Strässchen führt uns zum gut abgeschirmten Weingut. Begrüsst werden wir vom Eigentümer Lorenzo Borgogni und seiner Tochter Benedetta, die den Betrieb führt. Lorenzo ist ein einnehmender Patron, der vor seiner Pensionierung als Direktor des riesigen italienischen Konzerns Finmeccanica amtierte. Er stammt aus der Region und sein Vater produzierte seinerzeit zusammen mit dem legendären Brunello-Erzeuger Biondi-Santi landwirtschaftliche Maschinen. Das jetzige Weingut diente ursprünglich als sein Ferienhaus. Der mit Lorenzo befreundete, berühmte Önologe Carlo Ferrini drängte ihn förmlich dazu, hier Reben anzubauen. Lorenzo berichtet: «Ferrini sagte mir, dass es bei dieser Lage ein Sakrileg wäre, keinen Brunello zu erzeugen.» So pflanzte er zusammen mit Ferrinis Unterstützung Sangiovese und erstellte eine kleine, in den Hang gebaute, blitzblanke Kellerei, die ohne Klimatisierung auskommt. Beim Mittagessen erleben wir, dass bei Lorenzo und seiner Familie nicht nur ausgezeichnete Weine, sondern auch vorzügliche Speisen einen wichtigen Stellenwert einnehmen: Es

gibt hausgemachte Pici mit einem delikaten Sugo zur Vorspeise und ein grandioses Chianina-Bisteccha als Hauptgang. Dazu serviert der Patron verschiedene Jahrgänge seines hervorragenden Brunellos. Der aktuell verfügbare 2015er ist ein feiner, zartgliedriger, überaus schmackhafter Sangiovese, der auf ideale Weise unser köstliches italienisches Mahl begleitet. Er ist bereits genussbereit und bis mindestens Ende 2023 haltbar.

