



Toskana (Italien): Chianti Riserva Tenuta Moriniello

1
Juni 2022: Besuch auf Moriniello, links Tania, rechts ihr Bruder Luigi.

2
Blick von der Terrasse auf die eigenen, seit 2002 bio-zertifizierten Rebberge.

Das junge, dynamische Geschwisterpaar sprüht vor Leidenschaft und Tatendrang, wenn es um ihr Weingut und das kleine Restaurant geht: Beides vereinen Tania Moriniello und ihr Bruder Luigi auf ihrem Betrieb in Montaione, den ihr Vater vor fünf Jahren gekauft und ihnen nun übergeben hat.

Seither ist ihr Chianti zu einem Geheimtipp avanciert, und die Tenuta wird von zahlreichen Touristen aufgesucht, denen das im Zentrum des Gevierts Siena, Pisa, Florenz und San Gimignano gelegene Montaione als idealer Ausgangspunkt für Erkundungen dient. An diesem brütend heissen Junitag nimmt in der kühlen Degustier- und Verkaufshalle gerade eine Gruppe Amerikaner an einer Verkostung teil: Sie reisen um den halben Globus zu verschiedenen Weingütern, und dieses hier gehört laut ihrem Bekunden zu ihren Favoriten.

Das betriebseigene kleine Restaurant wurde soeben um eine idyllische Aussenterrasse erweitert, auf der man unter Pinien dem sommerlichen Konzert der Zikaden lauschen und den Blick von leicht erhöhter Lage über Zypressen und die Rebberge der Moriniellos schweifen lassen kann. Fast jeden Abend werden hier nebst dem hauseigenen Wein Bistecca alla Fiorentina, Pasta und andere Produkte aus der Region serviert, auf die sich Agriturismo-Betriebe gemäss Gesetz zu beschränken haben.

Das Restaurant und das Weingut erfordern einen enormen Arbeits-einsatz. Tania strahlt und sagt: «Wir sind ja noch jung und haben grosse Freude daran!» Sie ist 29 Jahre alt, ihr Bruder Luigi 31. Gemeinsam schwärmen sie von der Idee, noch ein kleines Hotel zu errichten. Ihren Wein exportieren die Moriniellos inzwischen

3
Die soeben eröffnete Aussenterrasse der Tenuta Moriniello in Montaione (links). Es werden Gerichte aus lokalen Zutaten und die eigenen Weine serviert.

nach Grossbritannien, Hongkong, Vietnam und Kanada; Hauptabnehmer ist aber die Selection Schwander, für die sie eine Spezialfüllung ihres Chianti Riserva «Fortebraccio» keltern: Zum Einsatz kommen dabei nur die Trauben der ältesten Sangiovese-Rebstöcke sowie 15 Prozent ihres Merlot. Neu in unserem Angebot ist jetzt der bravourös gelungene 2019er – ein grosses Jahr in der Toskana und auch bei den Moriniellos ein voller Erfolg. Es ist eine vorzügliche Riserva mit einem aussergewöhnlichen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Und bereits führt uns die Reise weiter. Auf dem Weg ins Piemont machen wir einen Halt im Agriturismo «Opera 02» in Castelvetto di Modena. In einem abgedunkelten Schaulager reift kostspieliger Aceto in kleinen Holzfässern, die Küche allerdings ist leider keine Empfehlung wert. Sollte das geplante Hotel der Moriniellos bei unserem nächsten Besuch schon bezugsbereit sein, wir würden ganz bestimmt dort verweilen!



Mehr Informationen zum Weingut Moriniello.



**Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2019
Tenuta Moriniello, biologischer Wein
85% Sangiovese, 15% Merlot**

Leuchtendes Purpur; jugendliches, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; gute Konzentration am Gaumen, reichhaltiger Sangiovese mit der Noblesse des Merlot, reife Tannine, noch viel Reserven. Eine ausgezeichnete Riserva! Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 15,90 (ab November 22 Fr. 17,90)