



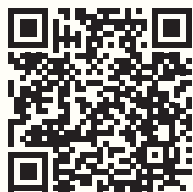
Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1
Blick auf das Weingut La Madonna, das unterhalb von Montalcino liegt. Insgesamt werden 7.5 Hektar bearbeitet, 3 Hektar im Süden, 4.5 Hektar im Norden der Anbauregion.

2
Juni 2022: Besuch bei der Familie Borgogni, links Tochter Benedetta, die sich zusammen mit ihrem Vater um das Weingut kümmert.

Die Anfahrt zum Brunello-Weingut La Madonna ist jedes Jahr von neuem eine Herausforderung. Auf der kurvigen Strasse von Montalcino herkommend, muss man in einer äusserst engen Beuge eine schmale Einfahrt erwischen, um auf das halbschwererisch steile Strässchen zu gelangen, das den Besucher durch ein kleines Waldstück auf eine verborgene Anhöhe führt. Wüsste man es nicht besser, würde man denken: Hier wohnt jemand, der nicht gefunden werden will. Auch die eine oder andere den Weg säumende Überwachungskamera lässt vermuten, dass hier ein höheres Sicherheitsdispositiv gilt als auf normalen Weingütern. Kennt man allerdings den Eigentümer, überraschen diese Massnahmen wenig: Lorenzo Borgogni ist eine Persönlichkeit der italienischen Wirtschaftselite und war früher einer der Direktoren eines wichtigen internationalen Industriekonzerns, der zum Teil dem italienischen Staat gehört.

Heute ist Lorenzo Borgogni ein zufriedener Pensionär, der sich mit viel Leidenschaft seinen geliebten Hobbys widmet, unter anderem seinem Boutique-Weingut La Madonna. Bei unserem Besuch im vergangenen Juni werden wir äusserst herzlich empfangen. Unterstützt wird Lorenzo von seiner Tochter Benedetta, die ebenfalls eine grosse Weinliebhaberin ist und uns auf dem Rundgang durch die kleine Kellerei begleitet. Man erkennt sofort, dass hier Perfektionisten am Werk sind. Alles ist blitzblank geputzt, und wo man hinsieht, sind ausnahmslos modernste Gerätschaften im Einsatz. Dass nur das Beste vom Besten zur Anwendung kommt, ist auch dem berühmten Önologen des Weinguts zu verdanken: Carlo Ferrini ist einer der führenden italienischen Weinspezialisten und ein alter Freund Lorenzos. Aufgrund der guten Reblagen überzeugte Ferrini ihn, ein eigenes Weingut aufzubauen.



Mehr Informationen zum Weingut La Madonna.

3
Rosanna Borgogni mit ihren köstlichen, selbstgemachten Pici.

4
Lorenzo Borgogni (rechts) und seine Tochter Benedetta (links).

Vor dem Mittagessen verkosten wir verschiedene Fassmuster des 2017er Brunello und entscheiden uns für die kräftigere Variante mit mehr Trauben aus den südlichen Lagen. Obwohl die elegante Charakteristik von «Madonna Nera» bei vielen Kunden auf Begeisterung gestossen ist, gab es doch Stimmen, die den Wunsch nach einem etwas fülligeren Brunello äusserten. Dem kommen wir gerne nach und können erfreulicherweise jetzt mit dem «Madonna Nera» 2017 eine dichtere, aber nicht weniger noble Version anbieten. Es ist ein Brunello wie er im Buche steht: distinguert, klassisch und von grosser Länge. Er passt schlicht und einfach hervorragend zu den von Lorenzos Gattin hausgemachten Pici al Ragù sowie dem formidablen, vom Patron auf dem Grill zubereiteten Chianina-Bistecca.



**Brunello di Montalcino (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
«Madonna Nera», Azienda La Madonna**

Mittleres Rubin; vielschichtiges Bouquet mit noch jugendlichen Aromen; harmonisch am Gaumen, sehr fein und tiefgründig, noch jung, mit schöner Dichte; äusserst ansprechend und anhaltend. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 39.80 (ab April 23 Fr. 45.—)