



Toskana: Brunello di Montalcino Casanova di Neri

1 Casanova di Neri in der Nähe von Montalcino.

2 Giacomo Neri (links), der Patron von Casanova di Neri.

Als wir bei unserem diesjährigen Besuch im Frühjahr auf Casanova di Neri mit einem Porsche vorfahren, bescheren wir Giacomo Neri damit offenbar eine freudige Überraschung. Nach der Begrüssung steht er wie elektrisiert vor dem Auto, versinkt in tiefes Sinnieren und murmelt vor sich hin: «Was für ein wundervolles Gefährt! Ich liebe es, Auto zu fahren. Aber man hat mir schon dreimal den Führerausweis entzogen. Ich habe es einzig der Nachsicht der lokalen Beamten zu verdanken, dass ich überhaupt noch ans Steuer darf. Der Direktor von Rover, der ein grosser Bewunderer von Casanova di Neri ist, hat mir kürzlich einen voll ausgestatteten Range Rover vor das Haus gestellt. Meist lasse ich den Wagen aber stehen, denn auch der hat einen verführerisch starken Motor...»

Neben dem «Cerroalto», seinem legendären, aber äusserst kostspieligen Superbrunello, ist die «Tenuta Nuova» das Flaggschiff des Familienweinguts. Sie stammt von einer besonders gut besonnten Südlage, von der schon Giacomos Vater so viel Trauben kaufte, wie er bekommen konnte, weil deren Qualität stets hervorragend war. Mittlerweile befindet sich der grösste Teil dieser begehrten Lage im Eigentum Giacomos, nämlich satte 25 Hektar. Dass die «Tenuta Nuova» dennoch nur einen relativ kleinen Prozentsatz der Gesamtproduktion ausmacht, ist auf Giacomos skrupulöse Selektion zurückzuführen. Für den «Tenuta Nuova» nutzt er ausschliesslich die besten, höher gelegenen Parzellen mit steinigem Böden. Sie erbringen sehr aromatische Trauben mit besonders kleinen Beeren. Um Kraft und Tiefgang beim Sangiovese zu unterstützen, setzt Giacomo auf das bei Rotweinen eher unübliche Bâtonnage-Verfahren, das ausgedehnte Lagern

3 Ristorante La Chiusa in Montefollonico: Nach wie vor einer unserer Favoriten in der südlichen Toskana für hochstehende, traditionelle Küche.

4 Mit Giacomos Sohn Giovanni (links) im Fasskeller.

auf der Feinhefe. Selbst bei der Reife lässt er sich alle Zeit der Welt: Ausgebaut wird die «Tenuta Nuova» während zweieinhalb Jahren in Fässern zu 300 und 500 Litern.

Als Robert Parkers «Wine Advocate» vergangenes Jahr die «Tenuta Nuova» 2010 von Casanova di Neri mit 100 Punkten bewertete, wurden wir von Bestellungen förmlich überflutet. Obwohl wir die grösste Zuteilung weltweit erhielten, mussten wir zahlreiche Kunden enttäuschen. Indes konnten wir viele auf den Jahrgang 2011 verträsten. Wir hatten ihn bereits beim letztjährigen Besuch getestet und waren schon damals von seinem vielversprechenden Potential überzeugt. Nach der aktuellen Querverkostung mit einer unserer letzten Flaschen des ausgezeichneten 2010ers kann ich Ihnen versichern, dass der 2011er ein ähnlich hohes Niveau erreicht hat. Welcher Jahrgang schliesslich das Rennen machen wird, ist ungewiss. Unbestritten ist jedoch, dass beide zu den besten Sangiovese zählen, die derzeit erhältlich sind.



Brunello di Montalcino, «Tenuta Nuova» (rot) 2011 Casanova di Neri Sangiovese

Mitteltiefes Purpur; charakteristisches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; kraftvoll im Geschmack, stilvoll und mit intensiver Aromatik, enormes Potential, noch jung. Ein grosser Brunello! 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Mitte 2018, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 65.— (ab Februar 17 Fr. 73.—)