



Toskana (Italien): Dei, *Vino Nobile di Montepulciano*

1
Das Weingut Dei, im Hintergrund das südtoσκanische Städtchen Montepulciano.

2
Juli 2019: Besuch von Weingut und Keller: Rechts Jacopo Felici, Verantwortlicher für die Produktion, in der Mitte seine Mitarbeiterin Elena Zanasi.

Neben Chianti und Brunello di Montalcino zählt der *Vino Nobile di Montepulciano* zu den bekanntesten Weinen der Toskana. Wie in Montalcino ist es oft schwierig, einen qualitätsbewussten Produzenten zu finden. Wir arbeiten seit längerem mit dem Weingut Icario zusammen, das nach einem Eigentümerwechsel zurzeit eine umfassende Neustrukturierung durchläuft. Unbestritten zu den drei führenden *Vino Nobile*-Betrieben zählt der kleine, aber erstklassige Erzeuger Dei. Dessen Weine gefielen mir schon seit jeher, und wie es der Zufall wollte, konnte ich über Marco Barbi von Felsina den Kontakt herstellen.

Bei unserem Besuch im Juli ist die Chefin des Hauses, Maria Caterina Dei, untröstlich, muss sie sich doch wegen der gleichzeitig stattfindenden Familienzusammenkunft entschuldigen lassen. Sämtliche verantwortlichen Mitarbeiter seien jedoch auf dem Weingut zugegen. Für den Empfang beauftragt sind Jacopo Felici, der für die Produktion zuständig ist, sowie seine Mitarbeiterin Elena Zanasi.

Die Familie Dei ist eigentlich Marmorproduzentin und nutzte das heutige Weingut ursprünglich als Ferienhaus. Nachdem der Grossvater Alibrando Dei in den 1960er Jahren begonnen hatte, einige kleine Weingärten anzulegen, stellte sich heraus, dass es sich dabei um ausgezeichnetes Rebland handelte. Heute umfasst das Anwesen insgesamt 120 Hektar, wovon die besten 60 Hektar hauptsächlich mit hochwertigen Sangiovese-Klonen bestockt sind. Die Rebberge liegen in fünf verschiedenen Bereichen um Montepulciano und besitzen unterschiedliche Böden. Jacopo erklärt: «Wir verfügen nicht nur über hervorragende Lagen, sondern reduzieren die Erträge auch um fast die Hälfte der zugelassenen Erntemenge, um konzen-

3
Blick in den mit Marmor und Travertin ausgekleideten Fasskeller von Dei.

4
Empfehlenswert: Ristorante La Grotta in Montepulciano.

trierte, sehr reife Trauben lesen zu können. Der Rebberg wird seit 2014 nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, die offizielle Zertifizierung erfolgt demnächst.»

Im modernen, muschelförmig angelegten Keller, der – wen wundert es – mit Marmor und Travertin ausgestattet ist, verkosten wir das gesamte Sortiment. Neben der Riserva «Madonna della Querce» und dem «Bossona» begeistert uns ein Lot des 2015er *Nobile*. Jacopo erklärt: «2015 war für uns eines der besten Jahre seit langem. Einen besonders gelungenen Teil liessen wir zwölf Monate länger im Fass reifen – das ist dieser Wein. Wenn ihr möchtet, könnt ihr das gesamte Lot haben.» Wir lassen uns nicht zweimal bitten: Dieser 2015er *Nobile* demonstriert aufs Schönste, wie hochwertiger Sangiovese schmeckt und er ist dabei preislich völlig vernünftig geblieben!



Film zum Weingut Montepulciano



**Dei, *Vino Nobile di Montepulciano* (rot) 2015
Spezialfüllung Selection Schwander
90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Merlot**

Mitteltiefes Purpur; jugendliches Bouquet, das sich nach einiger Zeit im Glas herrlich entfaltet; eleganter, nachhaltiger und äusserst schmackhafter Sangiovese, schöne Konzentration, ohne schwer zu sein, sehr attraktive Entwicklung, reife, runde Tanninstruktur. Ein exzellenter *Nobile* wie aus dem Bilderbuch! Ideal ab Frühjahr 2020, eine halbe Stunde vor Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 19,80 (ab Dezember 19 Fr. 25.—)