



1



2



3

Toskana (Italien): Casanova di Neri

1
Siena: Blick auf die Piazza del Campo und den Palazzo Pubblico.

2
April 2016: Verkostung des Sortiments auf dem Weingut, rechts Giacomo Neri.

Auch bei dem diesjährigen Besuch herrscht auf dem Weingut Casanova di Neri bei Montalcino die übliche italienische Hektik. Alle reden durcheinander und fallen einander ständig ins Wort, so dass man fälschlicherweise den Eindruck einer ziemlichen Desorganisation gewinnen könnte. Seit einigen Jahren mischt neben Piero, Giacomo Neris rechter Hand, auch Giacomo Sohn Giovanni mit, der die Ausbildung zum Önologen an der Universität Siena absolviert hat. Selbst wenn man es vielleicht anders vermuten würde, wird schnell klar, dass noch immer Giacomo derjenige ist, der alles im Griff hat. Wirklich alles? Auf die zahlreichen wunderschönen Tontöpfe angesprochen, die überall auf dem Gelände des Weingutes stehen, reagiert er sofort: «Die stammen von einem ansässigen Künstler, ein unwerfendes, 80jähriges Original, den müssen wir unbedingt besuchen!» Gesagt, getan, steigen wir ins Auto und fahren rund zwanzig Minuten in Richtung Sinalunga. Leider stehen wir dann aber vor verschlossenen Toren, weil Giacomo es versäumt hat, vorher anzurufen...

Während unseres Besuchs verkosten wir sämtliche Weine von Casanova di Neri und sind auch dieses Jahr begeistert. Mit Sicherheit kann man sagen, dass dieser Betrieb mit die besten Sangiovese weltweit erzeugt. 2011 war ein heisses Jahr, in dem sich die Trauben trotz der grossen Hitze und Trockenheit hervorragend entwickelt haben. Giacomo stuft den 2011er sogar höher ein als den 2009er. Er sagt: «Die Tannine sind sehr rund und die Weine besitzen eine schöne Frische und herrliche Frucht. Der 2011er Brunello <Etichetta bianca> ist aussergewöhnlich gut gelungen, nicht zuletzt, weil wir die Trauben unserer besten Lage <Cerretalto> hineinverschnitten haben.» 2014 hingegen produzierte Giacomo weder

3
Blick auf das Weingut Casanova di Neri, unweit von Montalcino. Es zählt zu den Berühmtesten des gesamten Brunello-Anbaugebiets.

einen <Tenuta Nuova> noch einen <Cerretalto>. Er erklärt: «Dies ist der Grund, weshalb wir einen derart bemerkenswerten Rosso di Montalcino erzeugen konnten.» Und tatsächlich: Auch der 2014er dürfte zweifellos erneut einer unserer beliebtesten Toskaner werden!

Vor dem Abendessen unternehmen wir gemeinsam mit Giacomo und Piero einen kleinen Spaziergang durch Siena. Da es noch recht früh im Jahr und die Witterung kühl ist, können wir die wunderbare Atmosphäre der Altstadt unbehelligt von den grossen Touristenströmen geniessen. Auf der von prachtvollen Bauten umrahmten Piazza del Campo zu stehen, wo zweimal jährlich die berühmten Palio-Pferderennen stattfinden, ist ein grossartiges Erlebnis.



**Rosso di Montalcino DOC (rot) 2014
Casanova di Neri
Sangiovese**

Mitteltiefes Granat; jugendliches, charakteristisches Bouquet; fruchtbetont, offen, charmant und zugänglich am Gaumen, sehr einnehmend und abgerundet. Genussbereit ab jetzt bis Ende 2018.

Fr. 18.90 (ab August 16 Fr. 23.—)



**<Etichetta bianca> (rot) 2011
Brunello di Montalcino DOCG
Casanova di Neri, Sangiovese**

Mitteltiefes Rubin; klassisches, nuanzenreiches Sangiovese-Bouquet; gut gebaut und kernig im Geschmack; herrliche Balance, reichhaltig, lang. Ein exzellenter Brunello zu einem höchst attraktiven Preis! Ideal ab Frühjahr 2017, haltbar bis mindestens Ende 2019.

Fr. 39.80 (ab August 16 Fr. 46.—)