



Chianti Riserva «Fortebraccio»: Tenuta Moriniello

1
Mai 2025: zu Besuch bei Tania Moriniello und Francesco Gremigni.

2
Blick auf einen Teil der Moriniello-Rebberge.

Die Anreise in die Toskana ist jedes Mal ein kleines Versprechen. Nach Florenz weitet sich die Landschaft und wird zunehmend sanfter, bis sich schliesslich der Blick auf die Weinberge und Hügel mit den charakteristischen Zypressenalleen öffnet und die ganze Schönheit preisgibt. Im Mai letzten Jahres führt uns der Weg nach Montañone, einem mittelalterlichen Städtchen inmitten der nahegelegenen Tourismuszentren Florenz, San Gimignano, Pisa und Siena. Es profitiert von den zahlreichen Besuchern, ohne jedoch seinen ursprünglichen Charakter verloren zu haben. Etwas ausserhalb des Ortes, umgeben von Rebbergen, liegt die Tenuta Moriniello, die von Tania Moriniello und ihrem Bruder Luigi mit grossem Engagement geführt wird.

Empfangen werden wir von der stets bestens gelaunten Tania und ihrem Önologen Francesco Gremigni. Auf der Terrasse des guts eigenen Restaurants herrscht bereits reger Betrieb, und es ist erstaunlich, wie freundlich und effizient Tania die zahlreichen Gäste bewirbt. Sie lacht und sagt: «Während der Hochsaison arbeite ich oft 18 Stunden pro Tag – wir finden leider kaum Personal!» Mit Blick über die Reben verkosten wir eine Vertikale der Chianti-Jahrgänge zurück bis 2018. Beeindruckt hat uns nicht nur die konstant gute Qualität, sondern auch das Reifepotenzial: Selbst der 2018er zeigt sich immer noch erstaunlich jugendlich.

Die Tenuta Moriniello umfasst rund 20 Hektar, die überwiegend mit Sangiovese bepflanzt sind, ergänzt mit etwas Merlot zur Abrundung des Chianti sowie kleinere Parzellen mit internationalen Sorten.

3
Imbiss auf Moriniello.

4
Degustation mit Tania Moriniello und dem Önologen Francesco Gremigni (links).

Seit 2002 ist das Weingut biologisch zertifiziert. «Wir verzichten vollständig auf chemische Mittel und arbeiten ausschliesslich mit natürlichen Essenzen, etwa aus Schachtelhalm und Kamille», erklärt Francesco Gremigni. «Das ist nachhaltig, funktioniert tadellos und rechnet sich auch wirtschaftlich.»

Voller Stolz sagt Tania: «Ob ihr es glaubt oder nicht, aber der Jahrgang 2022 ist ausserordentlich gut gelungen und unser bislang bester! Ein harmonisches, ausgewogenes Vegetationsjahr mit genügend Wasserreserven im Frühling und einem warmen, aber nicht übermässig heissen Sommer sorgte für perfekt ausgereifte Trauben. Ein wirklich ideales Jahr – alles hat wunderbar zusammengepasst.» Bereits der 2021er «Fortebraccio» gefiel uns sehr, doch der 2022er wirkt nochmals etwas dichter und eindrücklicher. Glücklicherweise können wir eine deutlich grössere Menge füllen und damit den mengenmässig sehr bescheidenen Nachfolgejahrgang überspringen.



Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2022
Tenuta Moriniello, biologischer Anbau, Spezialfüllung Selection Schwander
85% Sangiovese, 15% Merlot

Intensives Rubin; fein nuanciertes Bouquet mit klassischer Sangiovese-Aromatik; am Gaumen ausgewogen, mit dichter Frucht und der diskreten Kraft des Merlot; gut eingebundene, reife Tannine sorgen für Rückgrat und Länge. Eine ausgesprochen gelungene Riserva mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 16.60 (ab September 2026 Fr. 18.90)



Mehr Informationen zum
Weingut Tenuta Moriniello.