



Italien (Toskana/Maremma): Tua Rita

1 Giulia Härrli keltert grandiose Weine auf Tua Rita.

2 Mai 2018: Im Redigaffi-Rebberg mit Tua Rita-Eigentümer Stefano Frascolla (Mitte) und Kellermeisterin Giulia Härrli.

3 <Redigaffi 7> 2013: Nur 450 Magnums aus der Parzelle 7 wurden von dieser Rarität gekeltert. Sie wird zum verrückten Preis von 1250 Euro verkauft.

Aus Anlass unseres Jubiläums wird die Spezialfüllung <Case Due> im 6er-Karton mit sechs unterschiedlichen Etiketten geliefert.

Tua Rita-Eigentümer Stefano Frascolla erwartet uns bei fröhlichem Wetter vor der Kellerei und nimmt uns in Begleitung der Kellermeisterin Giulia Härrli gleich mit auf einen Rundgang durch die Reben. «Wir sind sehr glücklich über den Sonnenschein», erklärt er. «Bis vor wenigen Tagen zeigte sich das Wetter regnerisch und feucht. Nach dem extrem trockenen 2017 waren wir anfänglich damit auch ganz zufrieden. Aber jetzt haben die Reben durchaus Sonne nötig.» Stefano besucht mit uns diverse Parzellen und erläutert ihre Besonderheiten: «Das Terrain in Suvereto zeichnet sich durch seine geologisch völlig unterschiedlichen Böden aus. Meist ergibt zudem der obere Abschnitt des Rebbergs die bessere Traubenqualität. Dies vor allem auch deshalb, weil in den unteren Teilen die Drainage schwieriger ist und sich das Wasser manchmal ansammelt.»

Mitentscheidend für die überragende Qualität der aktuellen Tua Rita-Weine ist sicher auch das Können der Kellermeisterin Giulia Härrli. Die Liebe zum Wein hat sie praktisch in die Wiege gelegt bekommen: Ihre Mutter stammt aus dem Piemont und ihr Vater, ein gebürtiger Tessiner, hat in Wädenswil Önologie studiert. Voller Begeisterung erzählt sie, dass sie neulich die für ihren innovativen Rebschnitt berühmte Firma Simonit & Sirch beauftragt habe. Ihre Arbeiter würden beispielsweise die neuen Schösslinge nicht mehr abschneiden, sondern oben um den Drahtrahmen wickeln. «Mit verschiedenen neuen Techniken bringen wir die Reben in ein besseres Gleichgewicht und ihre Trauben ergeben Weine mit deutlich mehr Frische und Finesse», schwärmt Giulia.



Film zum Weingut Tua Rita

4 Abendessen in der Taverna dei Boncompagni in Piombino, rechts Stefano Frascolla, hinten rechts seine Frau Simena, vorne links Giulia.

5 Hotel Relais Torre Mozza in der Nähe von Piombino mit spektakulärer Lage direkt am Meer.

Im Anschluss an den Rebbergsbesuch verkosten wir im Keller sämtliche aktuellen Jahrgänge. Besonders gespannt sind wir auf die Spezialfüllung des <Case Due> 2017 – mittlerweile bereits der sechste Jahrgang, den Stefano für uns füllt. Wir degustieren zwei verschiedene Muster, von denen wir die Variante B eindeutig bevorzugen. Sie enthält 80 Prozent Merlot anstelle von 60 Prozent und wurde mit erstklassigem Syrah ergänzt. Wir sind höchst erfreut über diesen bereits jetzt wunderbar zugänglichen, verführerischen und kraftvollen 2017er <Case Due>. Einfach superb ist der <Bosco dei Sugheri> 2016. Dieser extrem beeindruckende, äusserst konzentrierte Cabernet Sauvignon ist schlicht und einfach grossartig gelungen. Freunde hochstehender Toskana-Weine im Bordeaux-Stil sollten sich unbedingt ein paar Flaschen dieses Jahrgangs sichern!



Tua Rita <Case Due> (rot) 2017 Spezialfüllung Selection Schwander
80% Merlot, 20% Syrah

Leuchtendes Purpur; fruchtbetontes, jugendliches Bouquet; ungemein charmant und verführerisch am Gaumen, reichhaltig und vollmundig, mit Schmelz; lang. Ein exzellenter <Case Due>! Ab jetzt bis mind. Ende 2025

Fr. 17.90 (ab April 19 Fr. 20.—)



Tua Rita <Bosco dei Sugheri> (rot) 2016 Spezialfüllung Selection Schwander
90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Schwärzliches Purpur; verhaltenes Bouquet, das Zeit benötigt; konzentriert und dicht am Gaumen, sehr nobel, sehr nachhaltig, sehr lang. Noch jung. Einer der grossen Cabernet Italiens! Ideal ab Mitte 2020, haltbar bis mind. Ende 2028. Lieferbar in 6er-Holzboxen.

Fr. 49.80 (ab April 19 Fr. 56.—)