



1



2



3



4

Toskana (Italien): Casanova di Neri, Toscana Rosso

1
Der Neptunbrunnen in Florenz auf der Piazza della Signoria, in der Nähe des Palazzo Vecchio.

2
Gutes Pasta-Lokal in Florenz: Cibrè Trattoria.

Es ist immer wieder eine Freude zu sehen, welche Erfolgsgeschichte das Weingut von Giacomo Neri ist. Ich erinnere mich noch gut daran, als wir ihn vor über fünfzehn Jahren das erste Mal in seiner alten Kellerei besuchten. In einer kleinen, nicht klimatisierten Halle standen die verschiedenen Fässer kreuz und quer und der Patron stöhnte ob der beengten Verhältnisse, aufgrund derer die Arbeit sehr schwierig sei. Ich gestehe: Als es ans Degustieren ging, befürchtete ich das Schlimmste, was dann aber bald erstaunt, welche köstlichen Weine wir serviert bekamen. Da wurde mir bewusst, was für ein ungewöhnlich begabter Winzer Giacomo ist. Dieses ausgeprägte Talent in Verbindung mit den exzellenten Rebbergen, die grösstenteils sein Vater noch vor der allgemeinen Brunello-Euphorie angelegt hatte, bilden die Basis für den Erfolg von Casanova di Neri.

Seine Brunelli, allen voran die superbe <Tenuta Nuova>, sind inzwischen weltweit gesucht und erzielen Spitzenpreise. Giacomo kennt das Konzept der Selection Schwander, hochwertige Weine mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten. Vergangenes Jahr erinnert er sich daran und lacht: «Es leuchtet mir ein, dass meine Brunelli eigentlich nichts mit Eurer Philosophie zu tun haben. Deshalb ist mir die Idee gekommen, eigens für Euch einen preiswerten Sangiovese aus meinen Rebbergen zu komponieren», und schon schenkt er uns mit einem schelmischen Lachen seine neueste Kreation ein. Nach der Verkostung des Weines wissen wir: Giacomo hat einmal mehr einen Volltreffer gelandet! Sein <Rosso> ist ein dichter, herzhafter Sangiovese, der dank einem Schuss Colorino – einer lokalen Sorte mit tiefdunklen Beeren – eine intensive Farbe aufweist.

3
Degustation bei Casanova di Neri: links Giacomo Neri, ganz rechts Piero Bonari, Giacomo's Stellvertreter, hinten Sohn Giovanni. Unser Rosso-Etikett ist eine Neuinterpretation einer alten Etikette von Giacomo's Vater aus dem Jahr 1970.

4
Reife Sangiovese-Traube im Rebberg von Casanova di Neri.

Wir geniessen ihn zu einem Teller Pasta und staunen, wie harmonisch sich der angenehm herbe, kräftige Rotwein mit der Speise verbindet. Giacomo erklärt: «Die Trauben stammen aus meinen Rebbergen in Montalcino, deren Stöcke etwa 20-jährig sind. Die Sorten Sangiovese und Colorino habe ich getrennt vinifiziert und den Wein im Anschluss in gebrauchten Barriques und Fuderfässern während 15 Monaten reifen lassen. Man kann den Rosso bereits gut trinken, er wird sich aber in den nächsten zwei Jahren noch weiterentwickeln. Mir gefällt sein ursprünglicher, kerniger Charakter mit den Anklängen von Sauerkirsche ausserordentlich gut.» Dieser treffenden Beschreibung haben wir nichts mehr hinzuzufügen und auch vom Preis her passt Giacomo's köstlicher <Rosso> perfekt zur Selection Schwander!



**Casanova di Neri <Selection Schwander> (rot) 2015
Toscana Rosso IGT
90% Sangiovese, 10% Colorino**

Tiefes Purpur; noch jugendliches, ungekünsteltes, frisches Sangiovese-Aroma; muskulös am Gaumen, robust, mit einem herzhaften, äusserst einnehmenden Charakter. Ein prächtiger Sangiovese, bestens geeignet für kräftige Gerichte. Ideal ab Herbst 2017, haltbar bis mindestens Ende 2019.

Fr. 16.90 (ab Juni 17 Fr. 19.—)