



Sie sind hier: [Home \(/index.php\)](#) [Genuss \(/index.php/genuss/itemlist\)](#)

[International \(/index.php/genuss/itemlist/category/116-international-9365b8\)](#) [Anteprime di Toscana 2019](#)



(/media/k2/items/cache/8d047b09516955b0b5949f9be060277c1_XL.jpg)

Anteprime di Toscana 2019

Geschrieben von Jürgen Sorges (/index.php/k2/itemlist/user/834-jurgensorges) 10/08/2019

Kategorie International (/index.php/genuss/itemlist/category/116-international-9365b8)

Erneut präsentierte sich der jährliche neuntägige Mammutevent als exquisite Parade edelster Weine! Den Anfang machten die "PrimAnteprime", gefolgt vom Event der "Chianti Lovers"...

KULINARIKER - Das Magazin für mehr Genuss.
Gute Weine sind nicht so leicht zu bekommen. Man benötigt ebensolche Spitzenwinzer, "Wine maker" der Extraklasse, die den Freunden jedes noch so schwierigen Jahrgangs das gewisse Etwas entlocken und markante, klar identifizierbare Weine keltern. Das dies in der Breite wie in der absoluten Spitze in der Toskana jederzeit gegeben ist, bewiesen ist

diesem Frühjahr nicht zuletzt die – addiert man die Weine aller Veranstaltungen – weit über 1600 zur Verkostung angebotenen Klasseweine.

Die Antepreme sind tatsächlich eine Leistungsschau mit Gästen von allen Kontinenten, die sich vor Ort davon überzeugen können, warum mittlerweile allein der toskanische Wein jährlich über eine Milliarde Euro im Export erzielt. Doch bevor die herausragenden Superweine vor allem der der Chianti Classico-Jahrgänge 2015 und 2016 auf dem Programm standen, waren bei den PrimAntepreme erst einmal die toskanischen Weingebiete außerhalb ohne Chianti- und Chianti Classico angesagt. Tags darauf folgte mit dem höchst populären Event "Chianti Lovers" ein Bravourstück für Liebhaber von Chianti-Weinen außerhalb der Chianti-Classico-Zone.

Eine Milliarde Euro! Das Diktat einer solch großen Zahl verlangt natürlich auch nach angemessener Vermarktung, um den Erfolg zu sichern! Zur Kunst der Önologen gesellt sich daher auch das Geschick von Ökonomen und Marketingexperten. Dass diese ebenfalls ihr Können mühelos unter Beweis stellen, bewiesen einmal schon in Florenz Hunderte Gutsbesitzer und Vermarkter an den Ständen in der Fortezza di Basso und in der alten Bahnstation Leopoldina.



PrimAntepreme: Weine aus der Toskana – ohne Chianti und Chianti Classico!

Natürlich können die Verkaufsstrategen auf eine lange historische Erfahrung zurückblicken. Dies beweist schon ein kurzer Spaziergang durch die Arno-Metropole: So schmückt am Durchgang zum Innenhof des Stadtpalastes der uralten Weindynastie Antinori das historische Gildezeichen der Florentiner "Vinattieri" (Weinhändler) die Wand. Und den Hof schmückt ein "Carro matto", ein "crazy cart" oder "verrückter Karren": Solche Karren, gefüllt mit bis zu 2000 der legendären Chianti-Bastflaschen, zuckelten noch in den 1930er Jahren durchs Hüggelland und Florenz. Ihr "Bast", meist getrocknete Sumpfpflanzen wie "Sala" oder "Rascello", schützten die fragile Fracht vor Transportschäden – und war Werbung zugleich. Hergestellt wurden die Flaschen in Florenz, etwa an der Ecke Via Condotta/Via dei Calzaioli. Dort startete schon zu Zeiten der Florentiner Stadtrepublik, mithin lange vor den Medici, jedes Jahr am 29. September der Zug der Winzer zum Rathaus, dem Palazzo Vecchio, wo der gutgelaunte Stadtbere, der Gonfaloniere, auf der Piazza della Signoria mit einem kräftigen Schluck den neuen Jahrgang zum Verkauf freigab.

Als in schwieriger Zeit der Rezession in Florenz sogar der kleinteilige direkte Außer-Haus-Verkauf erlaubt wurde, schlugen selbst vermögendste Adelsfamilien jene Löcher in die Palastfassaden, die heute als Weinfenster, Wine Windows und Buchette del Vino eine echte Stadtattraktion darstellen. Selbst die superreichen Medici gönnten sich ihren "Späti" für durstige Stromer: am Palazzo Medici-Riccardi. In der Via delle Belle Donne, der Straße der schönen Frauen, kann man solch eine Durchreiche (Buchetta del Vino) samt eingemeißelter Öffnungszeiten bewundern (Mai bis Okt. 8 – 15 und 17 bis 21 Uhr, sonst 9 – 14 und 17 – 20 Uhr). Ein besonders schönes Weinfenster findet sich am seit 1880 existierenden Ristorante Buca Lapi in der Via del Trebbio.



Degustation auf der PrimAteprime.

PrimAnteprime 2019: Luccheser Hügel und der Trefiano 2015

Natürlich hilft – nicht nur in Italien – beim Weinverkauf auch ein gewisser himmlischer Segen. So wurde unter den gleich zehn toskanischen DOC-Weinregionen, die sich im Cavaniglia Pavillon der ehrwürdigen Medici-Festung Fortezza da Basso einfanden, auch mit Thomas von Aquin geworben. Denn der hielt – als Mahnung an Abstinenzler (?) – einst fest: "Il vino rende lieto il cuore!" Dies darf man getrost mit "Wein macht Ihr Herz glücklich!" übersetzen. Ohne Umschweife und mit poppigem Etikett ging dann gleich am ersten Gemeinschaftsstand der Luccheser Hügel (Consorzio DOC Colline Lucchesi) die Fattoria di Fubbiano mit ihrem Wein "First Love", einer sehr guten klassischen Riserva 2015 aus Sangiovese, Ciliegi und Canaiolo zur Sache.

Dass die oft unterschätzten Luccheser Hügel tatsächlich herausragende Weine hervorbringen, beweisen dann die Fattoria Sardi Giustiniani mit ihrem köstlichen Rosé 2018 oder die Tenuta Maria Teresa mit dem Urlo di Lupo ("Wolfsgeheul"): Dieser IGT aus dem schwierigen Jahrgang 2017 aus Merlot-Cabernet und 10 % Syrah wurde allerdings noch vom hauseigenen IGT 2016 Fattoria Bernicchi (Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc) übertroffen. Die Entdeckung der Luccheser Hügel war aber die Tenuta di Valgiano mit dem Fünfzehnprozentiger Tenuta di Valgiano DOC 2015 (Sangiovese, Syrah, Merlot; 13,5 %), der dann allerdings umgehend im Palistorti di Valgiano DOC Colline Lucchesi 2016 (13 %) seinen Meister fand. Dieser Wein (Sangiovese, Syrah, Merlot) wird mit den Jahren immer besser, sollte 15 bis 20 Jahre haltbar sein, ist sehr gut im Abgang und unbedingt zu empfehlen.

Dass 2015 in der Toskana ein Jahrhundertjahrgang ist, beweist schon die Wertung des Wine Spectator, der den "Supertoskaner" Sassicaia 2015 zum Wein des Jahres erkor. Profi-Sommelier Valentino Tesi hatte daher zur Verkostung von je einem 2015er aus je einer der präsenten Weingebiete geladen. Bis auf das auf Weißweine spezialisierte DOC-Gebiet Pitigliano e Sovana nahmen alle andere neun teil. Lucca schickte die Tenuta Lenzini mit einem Syrah (100 %) ins Rennen, der 18 Monate in französischer Eiche lagerte. Doch der am Lenzini-Stand genossenen Syrah 2016 war eindeutig besser. Und eine Wucht war schließlich sogar der daheim wie in der Kirche ansprechende Tenuta Lenzini "Casa e Chiesa" DOC Colline Lucchesi Merlot (100 %) mit satten 14 % Alkohol.

Welche Schätze der Jahrgang 2015 birgt, bewies schon der erste Wein aus dem uralten DOC-Gebiet und dem kleinsten DOCG-Gebiet Italiens, Carmignano: Als Botschafter der einstigen Lieblingsweinregion der Medici war die renommierte Tenuta Capezzana angetreten – und sorgte mit ihrem DOCG Trefiano Riserva 2015 nicht nur für den besten Wein der Verkostung, sondern gleich des ganzen Tages und darüber hinaus. Nur 13 000 Flaschen werden von diesem seit 1979 erzeugten Wein (80 % Sangiovese, 10 % Cabernet, 10 % Canaiolo) abgefüllt, der mit frischen Noten von Kirschen, Wildbeeren, Zimt und balsamischer Schokolade punktet 24 Monate im Fass und ein Jahr in der Flasche gelagert, bringt im 14 % Alkohol mit und dürfte mindestens 20 Jahre haltbar sein. Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.



Capezzana auf der PrimAnteprime.

Auf nahezu gleicher Stufe rangierte der Favorit aus dem Val d'Orcia, wo die Erde lehmiger und sandiger als in der nahen Brunello-Hochburg Montalcino ist und reich an Fossilien ist. Hier kelterte die Tenuta Poggio Grande den sehr, sehr, sehr guten Sesterzo Orcia Sangiovese 2015: Nach 24 Monaten in französischer Eiche ist der reine Sangiovese mit Noten von Kirsche, Pflaume, süßer Vanille und Zimt ein Genuss! Aber natürlich sind alle toskanischen 2015er, wie Valentino Tesi betont, hochelegant, besitzen großes Potential, sind reich an Aromen und sonnenverwöhnt. Dies gilt etwa auch für die Doc-Gebiet Valdarno di Sopra, von wo das Bio-Weingut La Salceta ihren DOC Vigna Ruschietto 2015 (100 % Sangiovese, 14 %) bereitstellte. Aus dem gleichen Gebiet sollte man unbedingt auch die Bioweine des Gutes Petrolo beachten.

Auch das weniger beachtete DOC-Gebiet Montecucco am Monte Amiata trumpft neuerdings mit Topweinen auf. Schon seit 1333 wird in den weißen Hügeln des DOC-Gebietes Montecarlo gekeltert. Bei der Verkostung kam der Cercatoja IGT Toscana Rosso 2015 (60 % Sangiovese, 20 % Syrah, 20 % Cabernet Sauvignon) auf den Tisch, der mit Aromen und Noten von Rose, Veilchen, Rosmarin und im Finish schwarzer Johannisbeere aufwartete.

Aus dem Val di Cornia kam der nach dem Etruskergott der Jahreszeiten, der Ernte und der Früchte benannte Velthune IGT 2015, ein reiner Cabernet Sauvignon mit intensiver Farbe. Ein Jahr im Barrique und 16 Monate in der Flasche werden von diesem unfiltrierten Wein nur 2700 Flaschen abgefüllt. Sehr ausgewogen, besitzt er ein langes Finish und ist eine tolle Empfehlung. Und natürlich war auch die absolute Zukunftsweinregion, die Maremma vertreten, u.a. mit der Tenuta Belguardo. Herausragend am Maremma-Stand war aber die Tenuta Nittardi mit ihrem "Nektar der Götter", dem Maremma Toscana DOC Rosso "Nectar Dei" (60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Petit Verdot, 10 % Merlot, 5 % weitere). Ein absolutes Muss! Und auch der Biowein "Maremma Toscana DOC Rosso Commandante 2015" vom Gut Basile ist ausgezeichnet.

Topweine aus dem neuen DOC-Gebiet "Terre di Pisa"!

Natürlich ließ es sich auch das jüngste toskanische DOC-Gebiet "Terre di Pisa" nicht nehmen, in der Verkostung höchst präsent zu sein. Schon 2011 als DOC-Gebiet ausgewiesen, doch erst seit 2018 als Konsortium begründet, entsendete das Consorzio Vini Terre di Pisa die berühmte Badia Morrone mit dem Vigna Alta 2015, einem reinen Sangiovese, der mit roten Früchten auch Ananas und im Abgang etwas Bitterorange voll überzeugt und noch dazu als "full bodied red one" durchaus fünf bis sieben Jahre alt werden darf. Und auch der N'Antia aus gleichem Hause, ein IGT Toscana Rosso 2015 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, merlot) überzeugte auf ganzer Linie. Das Weingut Casanova della Spina bedruckte mit dem Namen Sangiovese "Capezzana" seine IGT Toscana 2006, dessen Etikett diverse berühmter Rhinozeros-Holzschnitt ziert.



Auffällig: Sezzana mit Rhinoceros auf dem Etikett.

Die Seele des neuen DOC-Konsortiums Terre di Pisa ist aber Ginvevra Venerosi Pesciolini, deren Weingut Tenuta di Ghizzano in Ghizzano di Peccioli (Provinz Pisa; www.tenutadighizzano.com) im Herzen des neuen Weingebietes liegt. Das Perfekte dieses neuen DOC-Gebietes ist seine Lage südlich Pisa und San Miniato bis vor die Tore von Volterra. Sogar bis ans Meer reicht das Einzugsgebiet. Und es hat zwei große Vorteile: Einerseits vereinen die Terre di Pisa alle Vorzüge des neu apostrophierten Topzukunftsweingebietes Maremma – daher muss hier niemand "umziehen"! Andererseits ist dies Gebiet gerade bei deutschen Urlaubern hochgradig beliebt.

Die auch als hochklassiger Agriturismo-Betreiber arbeitenden Weingüter sind somit auch ideale Standorte für Ferien auf dem Gutshof. Aber erst einmal überzeugen die Bioweine der Tenuta di Ghizzano, allen voran der nun schon in 30. Weinlese erzeugte Blend "Veneroso Terre di Pisa 2015" aus 70 % Sangiovese und 30 % Cabernet Sauvignon (13,5 % Alkohol). Noch mehr beeindruckt der zum 20. Mal gekelterte "Nambrot" IGT Costa Toscana 2016 aus Merlot, Cabernet Frank und Petit Verdot. Das 320 ha große Gut (davon 20 ha Weinberge, 20 ha Olivenhaine, 180 ha Getreide, 100 ha Wald) existiert schon seit 1985, arbeitet seit 2008 zertifiziert biodynamisch auf kalkhaltigen Böden mit reicher Mineralität. In Deutschland sind die Weine z. B. im Weinkeller Köln und in vielen Restaurants erhältlich. Der Nambrot 2016 brachte es bei JamesSuckling.com auf 94 Punkte und zwei Gläser beim Gambero Rosso. Der Veneroso 2015 erzielte bei Doctor Wine sogar 95, bei JamesSuckling.com immerhin satte 92 Punkte.

Großartige touristische Angebote bietet zudem auch Sales & Marketing Managerin Ylenia Barbieri vom Gut Le Palaie in Fabbrica di Peccioli (www.lepalaie.it). Im Gutshaus aus dem 17. Jh. locken 8 Apartments, dazu sind zwei Häuser anzumieten. Nahebei ist zudem der Geburtsort von Startenor Andrea Bocelli, Lajatico, mit dem großartigen Teatro del Silenzio. Wein wird hier seit 2012 produziert. Allen voran der Bulizio 2015 (Cabernet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot). Der passt dann perfekt zu den nebenan angebotenen toskanischen Köstlichkeiten. Francesco Seghi, Direktor des Consorzio di tutela della Finocchiona IGP, schneidet eifrig leckere Scheiben der herkunftsgeschützten Fenchelsalami (www.finocchionaigp.it). Und Fausto Guadagni aus der gleichnamigen, 1949 eröffneten Lardereria ("Speckerei") in Colonnata oberhalb Carrara zelebriert geradezu den perfekten Schnitt seines einzigartigen Lardo di Colonnata IGP, der mindestens sechs Monate im Trog aus Carrara-Marmor ruhen musste: ein Gedicht (www.larderiafaustogudagni.com).

KULINARIKER - Das Magazin für mehr Genuss.

Cookies erleichtern die Bereitstellung unserer Dienste. Mit der Nutzung unserer Dienste erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

Ok



Le Palaie wird präsentiert...

Chianti Lovers, Morellino di Scansano

Tags darauf bewiesen die 123 Aussteller des höchst populären Events "Chianti Lovers", dass guter Chianti-Wein nicht generell teuer sein muss. Da ist etwa die Ex-Genossenschaft der Agricoltori del Geografico, gerade erst von Piccini aufgekauft, die mit dem DOCG Caporosso Chianti und Chianti Riserva Großartiges bieten. Piccini selbst zeigt, dass mit dem Mario Primo Chianti DOCG, der Collezione Oro (Chianti Superiore 2017 und Chianti Riserva 2015) Spitzenweine auch zu bezahlbarem Preis erhältlich sind. Oder da ist die Badia di Morona, die mit ihrem Chianti DOCG Riserva 2016 "I Sodi del Paretaio" Maßstäbe setzt. Auch Frescobaldi ist vertreten, diesmal mit dem Castello di Nipozzano aus dem Gebiet Chianti Rufina. Hier üb erzeugt der "Vecchie Viti" DOCG Chianti Rufina Riserva 2015 am meisten. Der Trend: Die Chianti-Weine 2018 werden großartig, die 2015er und 2016er sind es bereits, der 2017er bleibt schwierig.

Eine Sonderschau veranstalteten die Winzer des Morellino di Scansano: 24 Weine des Jahrgangs 2018 und 13 Riserve aus dem Jahr 2016 standen zur Auswahl. Top waren die Bioweine der Villa Patrizia ans Cana (Roccalbenga). Beide Morellino di Scansano überzeugten bei der Präsentation von Agronom Dr. Alessio Casamatta. Hier waren der Villa Patrizia Lorneta DOCG und als perfekter Topwein der Le Valentane 2015 zu verkosten – preislich immer im Lot und stets ein Genuss. Dass die seit 1985 von Starwinzerin Elisabetta Geppetti auf dem Maremma-Gut Le Pupille gekelterten Morellino di Scansano-Weine absolute Spitzenklasse darstellen, bewiesen der Le Pupille Morellino di Scansano DOCG 2018 wie der DOCG Riserva 2016. Aber Le Pupille ist sowieso eine Extra-Reportage wert.

Fotos: Jürgen Sorges



(<http://digg.com/submit?>

url=[https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fgenuss%2Fitem%2F1872-anteprime-di-toscana-](https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fgenuss%2Fitem%2F1872-anteprime-di-toscana-2019&title=Anteprime%20di%20Toscana%202019)

2019&title=Anteprime%20di%20Toscana%202019)



(<http://www.facebook.com/sharer.php?>

u=[https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fgenuss%2Fitem%2F1872-anteprime-di-toscana-](https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fgenuss%2Fitem%2F1872-anteprime-di-toscana-2019&title=Anteprime%20di%20Toscana%202019)

2019&title=Anteprime%20di%20Toscana%202019)



(<https://plus.google.com/share?>

url=<https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fgenuss%2Fitem%2F1872-anteprime-di-toscana-2019>

Ok