

ÄTNA-ROTWEINE

reichen Vulkanböden wurzeln. Dunkles, bereits eine gewisse Reife anzeigendes Rubin, zum Rand hin orangefarben. Reifes, leicht oxydiertes und animalisch-krautiges Bouquet mit konzentrierter, faszinierend balsamischer süßer Frucht sowie herber, leicht speckiger Räuchernote. Am Gaumen markant und reif, mit saftig-süßer, noch immer gut konzentrierter Kirschfrucht, dazu Kaffee- und Ledernoten. Das kräftig-kernige, herbe Tannin passt sehr gut, ist aber auch etwas trocken. Insgesamt ein sehr straffer, herber «Grand Cru», eine Art Pauillac vom Ätna. **18/20 trinken – 2015**

2001 Etna Rosso DOC, Il Cantante, Sant'Alfio: Uralter, zum Teil wurzelechter Nerello Mascalese mit Cappuccio vom Nordostteil des Ätna. Das Weingut gehört Simply-Red-Kopf Mick Hucknall, der sich die Dienste des Benanti-Önologen Salvo Foti sichern konnte. Dunkel leuchtendes Rubin. Süsse rote Frucht, deutliche Bounty-Nase, zu Kopf steigende Intensität und Stoffigkeit, etwas Teer, Lakritz, geschmortes Rindfleisch. Am Gaumen mit konzentrierter süßer Frucht, seidig-feiner Textur, zupackendem, herbwürzigem Tannin, das einen etwas trockenen Gaumen hinterlässt. Feinsaftig-süßes Finish mit stark rauchigem, etwas zu deutlichem Holztanin, rotbeeriger Nachklang. **17/20 trinken – 2014**

Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart

2006 «Calderara Sottane» Etna Rosso DOC, Tenuta delle Terre Nere, Randazzo-Calderara: Mittleres bis dunkles Rubin. Schmeichelnd elegante und intensiv süße Cassinase, die an die Pinots von Irene Grünenfelder erinnert, die pure Frucht, in der Tiefe Lakritz. Seidig-elegante Textur, wiederum süße Fruchtintensität, feinstes Tannin, eine tolle Wärme und Länge entwickelnd, dabei aber fein und ausgewogen, ja geschmeidig bleibend. Ein delikater, hochfeiner Rotwein mit reichlich Körper und langem Finish, das Süssholz- und Weihnachtsgewürze ausspielt. Eine Charmeurin. **17+/20 trinken – 2018**

2006 «Quota 600» Etna Rosso DOC, Cantine Graci, Castiglione di Sicilia-Passopisciaro: Reiner Nerello Mascalese, der in offenen Holzgärständen vergoren und dabei während 12 Tagen auf den Schalen mazeriert wurde. Mittleres bis dunkles Granat, weisser Rand. Doch nicht nur farblich erinnert dieser Mascalese an Pinot Noir, er duftet auch delikater, herrlich intensiv und frisch nach roten Beeren und Kirschen – faszinierend! Seidige, sehr elegante und finessenreich verspielte Art, kein bisschen zu dick, aber dennoch körperreich (14,8% Alk.), konzentriert und süß, herrlicher Schmelz, die reine Frucht, unendlich lang. **18/20 trinken – 2020**

2005 Etna Rosso DOC, Cottanera, Castiglione di Sicilliana-Iannazzo: Nerello Mascalese mit einem kleinen Anteil Nerello Cappuccio. Klares, wunderschönes dunkles Rubin. Im Duft rotbeerig, reif und frisch, mit deutlichen Kokos- sowie würzigen Toast- und Teernoten, an einen Ribera del Duero erinnernd. Fülliger Körper mit saftig-süßer Fruchtintensität, fast australische Anmutung, dennoch mit ätnatypischer feinnervig-frischer Textur. Sinnlich. **17+/20 trinken – 2016**

Bezug: Fischer & Trezza

2006 «Passopisciaro» Etna Rosso DOC, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia-La Guardiola: Granatrot. Feines und frisches, aber auch enorm konzentriertes, «dickschaliges» Fruchtbouquet, v.a. Backpflaumen, insgesamt recht süß. Dichter, süßer Beginn mit an roten Johannisbeersaft erinnernder Frucht, feiner Säure und kernigem Tannin. Ein komplexer, enorm konzentrierter und noch jugendlicher Nerello mit sehr langem Finale, der noch einige Zeit der Flaschenreife benötigt und weiter zulegen kann. Singulärer Stil, der für manche Weinfreunde von allem zu viel haben dürfte. **17+/20 trinken – 2020**

Bezug: Dallmayr, Fischer & Trezza

BUCERCHIALE & FONTALLORO

hol- (14,2 Vol.%) und Tanninstruktur etwas dünn gewirkt. Relativ verschlossen. **16/20 Trinken – 2015**

2004 Chianti Rufina Riserva Bucerchiale, Selvapiana, Pontassieve: Dunkles Rubinrot. Balsamisches Bouquet mit viel Gummi, Teer, Tabak, im Hintergrund schwarze Johannisbeere, dabei sehr sauber. Am Gaumen klar strukturiert und robust, ein klassischer Chianti mit rausamtigem Tannin, viel Extrakt süße und mitreisendem Temperament. Durch Frost während der Blüte hatte es 2004 Mengeneinbußen von 40% gegeben. Resultat: Der beste Selvapiana seit Langem! **19/20 trinken – 2020**

Bezug: garibaldi.de, liechti-weine.ch

Fattoria di Fèlsina

Die Weinberge der Fattoria di Fèlsina liegen im äussersten südlichen Zipfel des Chianti Classico (97 ha, bis zu 450 000 Flaschen). Mitte der 70er Jahre war das Weingut von der Reedersfamilie Poggiali aus Ravenna erworben worden mit dem erklärten Ziel, der Sangiovese-Traube zu einem perfekten Ausdruck zu verhelfen. Mit dem Fontalloro und der Chianti Classico Riserva Rancia sind Giuseppe Mazzocolin, dem Schwiegersohn und Weingutsdirektor, zwei grandiose Spitzengewächse gelungen. Sie werden reinsortig aus Sangiovese gewonnen. Der Fontalloro kommt von drei verschiedenen Weinbergen, von denen zwei direkt hinter der DOCG-Grenze liegen. Deshalb kann dieser Wein nicht als Chianti Classico vermarktet werden.

1990 Fontalloro IGT, Fèlsina, Castelnuovo Berardenga: Bestens entwickelter Wein, der langsam seine optimale Trinkreife erreicht: kaum aufgehellt in der Farbe, ausgeprägtes Bouquet mit viel Sauerkirsche, unterlegt von feinen mineralischen Noten sowie Tabak und Bratensaft. Kräftiges, aber mürbes Tannin, zarte Extrakt süße, sehr tief.

18+/20 trinken – 2012

1995 Fontalloro IGT, Fèlsina, Castelnuovo Berardenga: Mittleres Rubinrot. In der Nase wenig Frucht, aber viel Pfeffer, Tabak, Lakritze und einige kompottige Noten. Markante Säure, schmelzendes Tannin: ein Wein aus einem überschätzten Jahrgang. Gleichwohl bietet dieser Fontalloro viel

Trinkgenuss, hat aber seinen Höhepunkt wohl schon erreicht.

16+/20 trinken – 2010

1999 Fontalloro, Fèlsina, Castelnuovo Berardenga: Ein Wein, der die zwei Gesichter des Fontalloro zeigt: seine ausgeprägte mineralische Eleganz und die üppige Struktur. In der Nase Karamell, Tabak, Schokolade, Brombeeren sowie rauchige Noten. Im Mund süß, reif, konzentriert und von einem festen Tanningerüst gestützt. Wegen der auffällig hohen Säure (6,1 g) wirkt der Wein derzeit etwas unharmonisch, ist vermutlich aber sehr langlebig.

17/20 trinken – 2020

2000 Fontalloro, Fèlsina, Castelnuovo Berardenga: Sehr dunkel in der Farbe, typisch rauches Bouquet mit Nelken, Wacholder, hellem Tabak und einem Hauch schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen opulent und extraktreich, mit malziger Süße, gleichzeitig gewaltiger Tanninfracht und massiver Säure. Ein Wein, der einen gespaltenen Eindruck hinterlässt: Wenn er ins Gleichgewicht kommt, ist er zweifellos einer der grössten Fontalloro überhaupt. Wenn nicht, bleibt er ambivalent. **16 – 19/20 2010 – 2020**

2001 Fontalloro IGT, Fèlsina, Castelnuovo Berardenga: Selten hat die Natur einen so ausgewogenen, in sich stimmigen Fontalloro beschert wie in diesem Jahr. Obwohl noch völlig verschlossen, zeigt er eine perfekte Balance zwischen Tannin, Extrakt, Alkohol und Säure, wirkt dabei ungeheuer frisch mit Noten von Tabak, Waldfrüchten, Mocca, Minze und gleitet auf einer breiten Spur süßen Extrakts über den Gaumen. Grandios. Aber bitte liegen lassen.

19/20 2012 – 2025

2005 Fontalloro IGT, Fèlsina, Castelnuovo Berardenga: Die verfrühte Lese hat in diesem Jahr einen leichteren, fast gefälligen Fontalloro hervorgebracht, der jetzt schon mit heiterem Veilchenbouquet, Kirsch- und Brombeereleuten charmiert und darüber fast vergessen lässt, dass es ihm im Vergleich zum Vorgänger- und zum Nachfolgerjahrgang erkennbar an Tiefe fehlt. Unkompliziert und easy zu trinken.

16/20 trinken – 2012

Bezug: garibaldi.de, deligusto.ch, gerstl.ch, kaufmann.ch, tivinum.ch, vinothek-chur.ch