

SPECIAL 2020

TOP OF TOSKANA



600 DER BESTEN WEINE ITALIENS
BRUNELLO, CHIANTI CLASSICO, BOLGHERI UND MEHR
COOLE TIPPS ZUM ESSEN, TRINKEN UND ÜBERNACHTEN

Vinum



Chianti®



consorziovinochianti.it





Editorial

Dass italienische Weine heute weltweit einen exzellenten Ruf geniessen, hat eng mit der Toskana zu tun: Neben dem Piemont ist die geschichtsträchtige Region zwischen Apennin und Tyrrhenischem Meer heute *die* italienische Weinregion und muss sich mit ihren Brunelli, Supertuscans, Gran Selezione und Bolgheri auch vor Franzosen nicht verstecken. Italo-Weine werden geliebt: In den USA und in Asien werden für alte Jahrgänge von Brunello und Supertuscans Höchstpreise geboten, viele Winzer haben längst zu den grossen Namen Frankreichs aufgeschlossen.

Von der Küste bis in die Berge findet man Weingärten, die vor allem eines hervorbringen: einen unwahrscheinlich grossen Reichtum an Stilistiken, Terroirs und guten Weinen. Casanova di Neri oder Siro Pacenti setzten neue Standards bei Brunello di Montalcino, die Gran Selezione hat sich beim Chianti Classico als Erfolg entpuppt, die toskanische Küste wird zu einem Refugium für Rossi, Bianchi und Rosati gleichermaßen, frischgeborene DOC-Zonen wie Maremma und Terre di Pisa stürmen mit viel Enthusiasmus auf den Markt.

Dieser Vielfalt widmen wir uns natürlich auch dieses Mal mit unseren Top of Toskana, aber in erster Linie lieben wir diese Bianchi, Rossi und Rosati. Ich hoffe, auch Sie werden in Ihrer Zuneigung bestätigt und entdecken auf den folgenden Seiten das eine oder andere Neue.

Viel Vergnügen mit dieser Ausgabe wünscht Ihnen
Christian Eder

PS: Die allerbesten Weine haben wir auch heuer wieder für Sie mit dem Stern ★ gekennzeichnet – unser Symbol für Top of Toskana.



**VINUM-Extra «Top of Toskana 2020» auf dem Tablet lesen:
jetzt kostenlos die App herunterladen. Weitere Infos:
www.vinum.eu/app**



Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Die VINUM-Sonderausgabe
«Extra Top of Toskana 2020»
ist eine Sonderbeilage von VINUM,
Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567,
erschienen November 2019

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Olga Küng, Leitung Lesemarketing
Miriam Schönenberger, Leitung Eventmarketing
Raffaella Köhler, Verlagsassistentin
José Jotterand, Verlagsassistent
Eva Pense, Onlinemarketing

REDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Christian Eder, verantwortlicher Redaktor
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout: Cyril Rutishauser
Titelbild: gettyimages.ch/mixformdesign
Lektorat: Anne Fries, D-Düsseldorf
Übersetzung: Hancock Hutton, Bordeaux
Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

LESERSERVICE

Schweiz: AVD Goldach AG, Sulzstr. 10-12,
9403 Goldach, Tel. +41 (0)71 844 91 53,
Fax +41 (0)71 844 93 45, leserservice@vinum.ch
Deutschland: Güll GmbH, Heuriedweg 19a, 88131 Lindau
Tel. +49 (0)1805 01 25 63, Fax +49 (0)1805 01 25 64
vinum@guell.de

ANZEIGEN/WERBUNG

Back Office: Manuela Deganello
Italien: Alberto Giraud, alberto@wellcomonline.com
WELLCOM, Via Rio Misureto 8, I-12051 Alba (CN)
Schweiz und International:
Peter Heer, peter.heer@vinum.ch
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, 8050 Zürich
Deutschland und Österreich:
Markus Lutz, Verlagsrepräsentanz, markus.lutz@vinum.de,
Falkenburgstr. 41a, 97250 Erlabrunn

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.

Inhalt

- 04 Palazzi del Vino**
Ein Besuch bei Corsini, Antinori & Co
- 08 Mut zum eigenen Gut**
Die Weine der Weinmacher
- 10 La Tenda Rossa in Cerbaia**
Sternenküche à la Toskana
- 13 Eroica**
Per Bike durch das Chianti
- 15 Übernachten**
Ein Bett im Borgo
- 17 Die Degustationen**
Gutes zum Trinken und Lagern
- 18 Vernaccia di San Gimignano**
- 24 Maremma Toscana**
- 30 Morellino di Scansano**
- 34 Montecucco**
- 38 Brunello di Montalcino**
- 48 Vino Nobile di Montepulciano**
- 53 Vertikale Boscarelli / Il Nocio**
Sortenreiner Prugnolo Gentile
- 54 Chianti Classico Gran Selezione**
- 63 Vertikale Rocca delle Macie**
Qualität auf höchstem Niveau
- 64 Chianti**
- 68 Carmignano**
- 72 Bolgheri**
- 78 Syrah aus der Toskana**
- 80 Siena – eine Stadt im Rennfieber**
- 82 Schauspielerin mit Weinschwester**
Eva Green



Besuch bei Corsini, Antinori & Co

Die Palazzi des Weins

Der Ort war mit Bedacht gewählt: Um den ersten Jahrgang des Weines seines viel zu früh verstorbenen Sohnes Filippo zu präsentieren, hatte Duccio Corsini den Palast der Principe Corsini in Florenz gewählt, auch um die lange Geschichte der Familie mit der Zukunft zu vermählen.



Der Familiensitz Palazzo Corsini al Prato liegt am rechten Arnoufer, etwas ausserhalb des Stadtzentrums, dahinter erstreckt sich der ausgedehnte Garten mit seinen Palmen und Gewächshäusern. Der Garten ist auch das Schmuckstück des historischen Anwesens, das 1590 errichtet wurde: Geschaffen wurde das Gebäude vom Architekten Buontalenti für den Adligen Alessandro Acciaiuoli. Er liess sich ein «Casino» errichten, ein «kleines Haus», umgeben von einem ausgedehnten Besitz.

Die Familie Corsini übernahm den Besitz im Jahre 1620 und Gherardo Silvani machte daraus einen Garten all'Italiana, wie er noch heute besteht: 130 Zitronenbäume, eine Kolonie von freikriechenden Schildkröten und der letzte landwirtschaftlich genutzte Garten im Herzen von Florenz sind Teil des Ensembles. Im Palazzo selbst sind die Kunstsammlung und auch eine Kollektion von Antiken sehenswert. Hier wurde der Fico Jahrgang 2015 der Öffentlichkeit vorgestellt: Filippo Corsini, der erste Sohn von Clotilde

und Duccio Corsini entwickelte diese Idee auf seiner Reise durch die Welt. Es sollte ein Wein voller Respekt für die Tradition der Toskana, die Umgebung und die Natur sein, deshalb ein reinsortiger Sangiovese, dessen Trauben biodynamisch bewirtschaftet werden. Filippo wählte dafür acht Reihen des Rebberges Gugliaie am familieneigenen Weingut in San Casciano, um 280 nummerierte und biologisch zertifizierte Flaschen zu produzieren. Nach dem Tod seines Sohnes führt Vater Duccio das Projekt im Sinne Philippos fort: Inzwischen reift bereits der vierte Jahrgang in den Kellern der Villa Le Corti, des Weingutes der Familie Corsini in San Casciano Val di Pesa. Aber Duccio Corsini wollte den Wein seines Sohnes nicht dort präsentieren, sondern im historischen Palazzo der Familie in Florenz: «Wir haben den Ort mit Bedacht gewählt: Meine Eltern leben nach wie vor im Palazzo und er ist eng mit der Geschichte unserer Familie und auch dem Leben meines Sohnes verbunden.»

Aber der Palazzo Corsini al Prato in Florenz ist nicht





Familie Gondi versteht es, Tradition und Innovation in ihren Weinen gekonnt zu vereinen.



der einzige Besitz, der den Namen der Principe Corsini trägt: Unter Kunstfreunden bekannt ist vor allem der Palazzo Corsini am Lungarno, der nach Vereinbarung montags bis freitags zu besichtigen ist. Die Tour führt durch das repräsentative Erdgeschoss mit den freskierten Sälen der Sommer-Apartments und dem eindrucksvollen Nymphäum, der «Grotte». Danach geht es durch das Obergeschoss mit dem fürstlichen Thronsaal und den zahlreichen mit Fresken, Stuckdekors und Gemälden ausgeschmückten Sälen der renommierten Corsini-Kollektion. Von der Terrasse hat man abschliessend noch einen herrlichen Blick über den Lungarno. Der Palast ist zudem eines der seltenen Beispiele für den barocken Stil in der Renaissancestadt Florenz. Ursprünglich war auch der Palazzo Corsini ein «Casino» und gehörte der Familie Ardinghelli. Später erwarben ihn zunächst die Medici, dann die Corsini, und heute gehört er deren Nachfahren, den Miari Fulcis und den Sanminiatielli.

Die Familie Corsini selbst ist noch in Besitz der Villa Le Corti in San Casciano Val di Pesa. Die Villa ist im Stile der Renaissance quadratisch angelegt, mit einem ausgedehnten Innenhof, von dem man durch Bögen die einzelnen Säle betritt. Die Keller selbst, in denen auf drei Etagen der Wein produziert wird, stammen aus dem 17. Jahrhundert.

Aber die Fürsten Corsini sind natürlich nicht die einzigen adeligen Weinproduzenten in Florenz, die einen oder mehrere Paläste ihr Eigen nennen: Auf dem linken Arnoufer liegt versteckt bei Santo Spirito der Palazzo Frescobaldi, in dem die verzweigten Mitglieder der Familie leben und ihr Weinimperium verwalten. Doch fast jedem Florenz-Besucher ist der ebenfalls im Stil der Renaissance gestaltete Palazzo Antinori ein Begriff: Er erhebt sich in zentraler Lage an der Via de' Tornabuoni. Der Palast wurde 1461 bis 1469 errichtet und ist seit 1506 im Besitz der Familie Antinori. Abgesehen vom Restaurant «Tavernetta» sind in den beiden oberen Etagen die Wohnräume der Familie zu finden. «Im Herzen von Florenz zu wohnen hat seine Vor- und Nachteile», erklärt Marchese Piero Antinori, «einerseits ist der Palazzo ein Monument, in dem unsere Familie seit jeher lebt, andererseits sind wir mitten im touristischen Florenz, auch wenn der Rummel weitgehend draussen bleibt.»

Die Leitung des operativen Geschäftes hat Piero Antinori längst seinen drei Töchtern überlassen. Piero Antinori: «Ich glaube, der Generationswechsel ist zwischen Vätern und Töchtern einfacher als zwischen Vätern und Söhnen: Da gibt es oft Konflik-



te. Auch eine Person wie unser Önologe Renzo Cotarella ist ein gutes Verbindungsglied zwischen mir und der nächsten Generation. So etwas gibt es nicht in vielen Kellereien. Mein Vater war 68, als er mir die operative Leitung 1966 überlassen hat. Er hat damals gesagt: «Mach du, was du willst, ich bin da, wenn du mich brauchst.» Ich habe das ähnlich gemacht: Ich habe meiner ältesten Tochter Albiera die Leitung von Antinori überlassen. Ich mache nun nur mehr die Sachen, die mir gefallen: Ich besuche unsere Kellereien, degustiere die Weine, das habe ich zwar immer getan, aber nun habe ich endlich richtig Zeit dafür.»

Noch immer geht Marchese Piero fast jeden Tag ins Büro, um sich auf dem Laufenden zu halten, spricht mit seinen Töchtern: «Sie fragen mich immer noch bei Entscheidungen um meinen Rat, aber wir sind ohnehin meist einer Meinung. Bei Qualität gibt es keine Kompromisse.» Das sieht man auch an den Weinen, die unter dem Namen Antinori in den verschiedenen Gütern in der Toskana und darüber hinaus produziert werden. Ob er darunter einen Lieblingswein habe, fragen wir Marchese Piero noch. Er schmunzelt: «Man sagt, alle Kinder sind gleich, aber einer ist gleich: der Tignanello. Natürlich gab es in seiner Entwicklung auch Höhen und Tiefen. Heute ist er aber



**Marchese Plero Antinori,
hier im Kreise seiner drei
Töchter, die heute
gemeinsam die Geschicke
des Familien-
unternehmens leiten.**



so, wie er sein sollte. Er war und ist ein Symbol für Antinori und wurde es sogar für die Toskana. Fast auf dem gleichen Niveau repräsentiert der Solaia ebenso die Seele von Antinori: Tradition und Innovation in einem.»

Auch im Palazzo Gondi im Herzen von Florenz vereinen sich Tradition und Innovation in einem neuen Wein: Die Söhne von Marchese Bernardo, Gerardo und Lapo Gondi, kümmern sich um den Weinbau auf ihrer Tenuta Bossi im Chianti Rufina und haben gerade mit dem 2016er den ersten Jahrgang eines neuen Weines präsentiert, für den sie gemeinsam verantwortlich zeichnen: Fiammae heisst er und ist ein Einzellagen-Sangiovese von einem Rebberg in 300 Meter Meereshöhe. Ein Teil der Trauben wird für einen Monat angetrocknet, was dem Wein noch mehr Charakter und Opulenz verleiht. Gerardo Gondi: «Die Flammen waren das Logo der natürlich schon lange nicht mehr existenten Banco Gondi und schmücken auch das prachtvolle Stiegenhaus des Palazzo Gondi, den Sangallo entworfen hat. Fiammeta heisst auch meine Tochter, daher lag der Name des Weines auf der Hand.»

Der Schauplatz der Präsentation lag aber mitten im Herzen von Florenz: Dort erhebt sich der Familiensitz Palazzo Gondi. Die Gondi sind dabei eine der ältesten Familien der Stadt

am Arno. Ihre Wurzeln gehen auf die Filippi zurück, die schon Dante zu den ältesten Familien von Florenz zählte. Der Palazzo wurde von Giuliani Gondi dem Älteren im Jahr 1490 nach den Plänen von Sangallo im Stil der grossen Florentiner Renaissancepaläste erbaut. Leonardo da Vinci soll in einem der Häuser gewohnt haben, die für den Bau des Palazzo zerstört wurden, und dort seine Mona Lisa gemalt haben. Gerardo Gondi, heute mit seiner Familie für den Weinbau zuständig, nutzt den Palazzo gerne, um die Weine des Familienweingutes zu präsentieren: Nicht nur die Präsentation des Fiammae, auch die 30-Jahres-Vertikale des Toscana IGT Mazzaferata, des reinsortigen Cabernets der Marchesi Gondi, fand im Saal des Palazzo statt. Mazzaferata (Morgenstern) heisst der Wein, weil zwei dieser martialischen Waffen das Wappen der Familie Gondi schmücken. Unter den Gemälden mit den Porträts der Fa-

milie im Saal des Palazzo wurden so legendäre Jahrgänge wie 1994, 1997, 2001 oder 2004 verkostet.

Ein Besuch des Palazzo Gondi ist aber nicht nur zu solchen Gelegenheiten möglich: Teile des Obergeschosses sind bei Voranmeldung zu besichtigen. Dabei sollte man unbedingt einen Blick von einer der Terrassen über die Dächer von Florenz wagen – ein einmaliger Ausblick auf die lange Geschichte der Stadt und eines ihrer prachtvollsten Monumente: Nur die Via dei Gondi trennt den Palazzo der Familie vom Palazzo Vecchio, einem der Wahrzeichen von Florenz. ■

www.principecorsini.com
www.palazzocorsini.it
www.antinori.it
www.gondi.com



Neue Masseto-Kellerei

Mehr Sein als Schein



Verdient hätte er sich wohl einen Palazzo, erbaut wurde ein «Casino» (ein «kleines Häuschen», in der Toskana werden auch gerne die Gartenpaläste des Adels so bezeichnet): der neue Weinkeller des Masseto in Bolgheri, in dem der reinsortige Merlot nun heranreift.

Nahe Bolgheri befindet sich auf einem Hang mit Blick in Richtung Westen einer der bekanntesten Weingärten Italiens, auf dem die Merlot-Trauben für den Masseto gekeltert werden. «Der Ort ist sehr naturbelassen, rau, unberührt, ein ziemlich schwieriger Ort», sagt Gutsdirektor Axel Heinz. «Man würde nicht erwarten, dass es hier möglich ist, diese Art Wein herzustellen. Es ist nicht einmal der richtige Teil der Welt für Merlot, weil es zu extrem ist. Es steht immer auf Messers Schneide, ob wir einen guten Wein machen, und es kann in beide Richtungen gehen. Weinreben müssen leiden, aber nur bis zu einem gewissen Punkt. Es besteht immer die Gefahr des Scheiterns. Aber dieser Weinberg liefert immer. Es gibt hier echte Power, und es ist wirklich die Natur, die alle wichtigen Entscheidungen trifft.» Der Wein ist längst Kult, in diesem Frühling hat er aber auch einen eigenen Weinkeller bekommen und sich damit auch technisch völlig vom Gut Ornellaia gelöst, unter dessen Namen er einst erschien. Der Komplex ist unterirdisch in den blauen Lehm des Weinbergs gegraben und arbeitet mit Hilfe des Gravitationsprinzips. Sichtbar sind nur das

zweistöckige Masseto-Häuschen und der Bereich der Traubenanlieferung. «Es fehlt an nichts, und es gibt nicht mehr als nötig», meint Axel Heinz. Zu danken ist das dem japanisch-italienischen Architektenduo Hikaru Mori und Maurizio Zito, das für das minimalistische Design verantwortlich zeichnete. Der neuen Kellerei folgte auch gleich ein neuer Wein (der allerdings nur in ausgewählten Vinotheken in den USA und Italien erhältlich ist): der Massetino, der Zweitwein des Gutes, aus dem Jahrgang 2017.

