

DER

FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,9

Heft 3 März 2013 Deutschland € 9,9

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Istanbul

Genussvoll, aufregend, glamourös

RHEINHESSEN

Junge Winzer setzen sich radikal für Top-Qualität ein

ALEX ATALA

Brasiliens Kochstar bringt den Urwald auf den Teller

ROTWEIN-TEST

Die Super-Toskaner sind kaum noch ein Thema. Zu Recht?

Alpines Soulfood

Krustenbraten, Rösti, Blunzenknödel, Quarschmarren: Wann, wenn nicht jetzt?



IMMER NOCH SUPER?



Die Toskana-Fraktion muss herbe Verluste hinnehmen: Nur wenige der roten „Super Tuscan“ aus französischen Rebsorten konnten bei unserer Verkostung überzeugen. Sieger war ausgerechnet der Piemontese Angelo Gaja

TEXT: ULRICH SAUTTER,
FOTOS: GÖTZ WRAGE



Groß in Mode kamen die Super-Toskaner in den 1980er-Jahren – toskanische Rotweine, jenseits der klassischen Chianti-Regelungen aus französischen Rebsorten gekeltert und darum zu Vini da Tavola heruntergestuft, aber erheblich teurer als Chianti-classico-Weine. Und heute? Die FEINSCHMECKER-Jury wollte wissen, ob „Sassaica“, „Ornellaia“ & Co noch immer glänzen, und erlebte eine Überraschung: Den besten Super-Toskaner macht unserer Blindprobe zufolge Angelo Gaja aus Piemont.

Im Lauf der 1980er-Jahre revolutionierten die Cuvée-Weine mit ihren typischerweise auf „-aia“ endenden Fantasienamen die toskanische Weinwelt. Der Reiz des Progressiven und die Aura der Veredelung riefen auch unter den Weintrinkern eine Toskana-Fraktion hervor.

Inzwischen jedoch scheint der Stern der Super-Toskaner zu sinken. Der Run auf internationale Rebsorten wird heute nicht mehr als Aufbruch wahrgenommen, sondern als Verlust an stilistischer Eigenständigkeit. Dazu kommt, dass in der vergangenen Dekade inflationär viele selbst ernannte Super-Toskaner auf dem Markt erschienen sind, oft zu stark überhöhten Preisen.

Welcher Reiz geht heute noch von den nichtklassischen Roten der Toskana aus? Wir haben in drei Durchgängen insgesamt 93 Weine der Jahrgänge 2005 bis 2010 probiert, die derzeit im Handel sind. Mit dabei waren alle Stars der ersten Stunde – doch von diesen konnte sich einzig der knorrige „Sassaica“ behaupten. Auch der neue Aufsteiger „Monteverro“ verfehlte die Top Ten deutlich. Auffällig war am Ende, dass die drei höchstbewerteten Weine unseres Tests alle von Zugezogenen gemacht werden. Sind die angestammten toskanischen Weineliten vielleicht des Genres Super Tuscan müde?

Auch das Finale der besten 32 Weine bot ein gemischtes Bild. Die Sieger schafften es, durch die Aromen von Cabernet, Merlot, Syrah und weiterer Sorten hindurch einen toskanischen Fingerabdruck zu zeigen. Das kann faszinierend sein und hat heute ganz fraglos mehr Finesse und Komplexität als noch vor 20 Jahren. Trotzdem stellte sich vorbehaltlose Begeisterung nur bei zweien unserer acht Juroren ein. Ein dritter Verkoster, durch seine italienische Herkunft besonders berufen, vergab zwar gute Noten, blieb aber in seinem Resümee ein klein wenig reserviert. „Zum Essen“, so der Hamburger Gastronom Mario Zini, „trinke ich persönlich lieber einen guten Chianti classico.“

DIE JURY

In der Hauptrunde verkosteten: Elisabeth Füngers, Restaurant „Nil“, Hamburg; Hussen El-Dessouki, Quickborn; Peter Frühsammer, „Frühsammers Restaurant“, Berlin; Carl-Dietrich Gless, Weinhändler i. R., Eckernförde; Gerhard Retter, Restaurant „Zur Fischerklause“, Lütjensee; Michael Skrzypietz, „weiss oder rot“ Weinseminare; Mario Zini, Restaurant „La Scala“ sowie der Autor und Weinjournalist Ulrich Sautter, alle Hamburg.

1 2008 Ca' Marcanda, Angelo Gaja, Castagneto Carducci, Maremma

Bezug: *superiore.de*, 01640 Coswig, Tel. 03523-53 36 80, *www.superiore.de*,



Preis: € 77

50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet franc. Gajas toskanisches Flaggschiff setzte sich recht deutlich an die Spitze – vielleicht, weil es die ideale Vereinigung von „internationalem“ Stil und *italianità* verkörpert: intensiv rauchige Neuholz-Aromen, geradezu piemontesische Strenge am Gaumen und im Hintergrund Maremma-typisches Feuer mit mineralischer Begleitung. Sollte unbedingt noch einige Jahre lagern.

2 2007 „Mèria“, Serpaia, Fonteblanda, Maremma

Bezug: *Weinhandel Sabitzer*, Oettingenstr. 2, 80538 München, Tel. 089-21 93 90 34, *www.sabitzer.de*,



Preis: € 14,60

Merlot, Cabernet, Sangiovese, Petit Verdot. Hinter dem Gut Serpaia steckt die Trentiner Winzerfamilie Endrizzi. Auch in der Maremma gelingt den Norditalienern ein kühl anmutender Wein mit betont frisch-fruchtigen Anlagen, mit Aromen von Wildpflaume und Kirsche. Am Gaumen wirkt er ausgewogen, nicht zu alkoholisch, mit deutlich mineralischem Rückhalt.

3 2008 Caiarossa, Caiarossa, Riparbella, Maremma/Pisa

Bezug: *Vinus Mark Hintzen*, Bergstr. 48, 82152 Krailling, Tel. 089-97 34 37 87, *www.vinus.biz*, Preis: € 40



29 % Cabernet franc, je 16 % Merlot und Petit Verdot, je 14 % Syrah und Alicante, 8 % Cabernet Sauvignon, 3 % Sangiovese. Bei

diesem Wein führen die Spuren nach Bordeaux, auf die Châteaux Giscours und du Tertre: Eric Albada Jelgersma gehört neben diesen Gütern auch Caiarossa. Viel Holz und eine warme Frucht, toskanisch-körniges Tannin, fruchtgetragene Gaumenmitte, salziger Abklang. Nähert sich einer ersten Phase der Zugänglichkeit.

4 2010 „Giudalberto“, Tenuta San Guido, Bolgheri, Maremma

Bezug: *AMC Weinimport*, Straße des 13. Januar 10, 66121 Saarbrücken,

Tel. 0681-67000, *www.amcweinimport.de*, Preis: € 32,13



60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. Der „Sassicaia“-Zweitwein platziert sich einige Ränge vor seinen großen Bruder. Duft nach Pflaume, kleinen roten Beeren und Kräutern, griffiges Cabernet-Tannin mit ganz leichten Grüntönen, die dem Wein indes eher Halt geben, statt zu stören. Der Gesamteindruck bleibt trotz der robusten Bauart harmonisch und elegant, ein Verkoster schrieb sogar: „burgundisch“.

5 2009 Gagliole, Gagliole, Castellina in Chianti, Chianti

Bezug: *Weinzeche, Rottbauser Str. 44*, 45309 Essen, Tel. 0201-55 00 24,



www.weinzeche.de, Preis: € 42,50

Sangiovese und Cabernet Sauvignon: Nach dem „Tignanello“-Sortenmix bereitet, aber um ein Vielfaches fokussierter und feiner als der berühmte „Tignanello“ desselben Jahrgangs in dieser Probe. Der Duft beginnt animalisch-reduktiv und entwickelt sich bei Luftkontakt ätherisch. Druckvoller Gaumen mit reifem, weitmaschigem Tannin und kräuterigen Abgangsaromen. Verlangt nach Speisen – und einer Karaffe.

6 2007 Orma, Podere Orma, Castagneto Carducci, Maremma

Bezug: *Saittavini, Luegallee 79*, 40545 Düsseldorf, Tel. 0211-57 79 79 18, *www.saittavini.de*, Preis: € 39,95



40 % Cabernet franc, 40 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon.

Im Duft mischen sich Cabernet-franc-Noten (Johannisbeerblätter) ins holzbedingte Nuss-Nougat-Aroma. Am Gaumen imponiert vor allem die hohe Gerbstoffqualität: Das Tannin ist nicht zu süß, nicht zu hart, und es gibt in den Abgang hinein wieder Saft frei. Ein Wein am Beginn seiner Entwicklung.

7 2008 „Saffredi“, Fattoria Le Pupille, Grosseto, Maremma

Bezug: *Bacchus Vinothek, Oberndorfer Straße 2*, 78628 Rottweil, Tel. 0741-172 06,



www.bacchus-vinothek.com,

Preis: € 49,90

Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante. Hut ab vor der rastlosen Elisabetta Geppetti, deren „Saf-

fredi“ auch in seinem 21. Jahrgang durch Eleganz für sich einnimmt. Stoff und Saftigkeit, Kraft und Frische sind hier keine Gegensätze: „Alles ist da und passt“, so ein begeistertes Fazit in den Probennotizen. Einzig der kräftige Holzeinsatz wirkt ein klein wenig stereotyp.

8 2009 „Sassicaia“, Tenuta San Guido, Bolgheri, Maremma

Bezug: *AMC Weinimport*, Straße des 13. Januar 10, 66121 Saarbrücken,

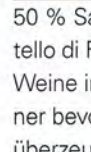


Tel. 0681-670 00, *www.amcweinimport.de*, Preis: € 117,81

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet franc. Die Weine des Marchese Incisa della Rocchetta zeichnen sich durch ein Understatement aus, das zuweilen als (nach-)lässig missverstanden wird. Aber nein, der Stil will es so! Auch im 2009er Jahrgang entfaltet der „Sassicaia“ mineralischen Druck, ohne Exzesse an Alkohol, Tannin oder Fruchtigkeit heraufzubeschwören.

9 2007 „Siepi“, Castello Di Fonterutoli, Castellina in Chianti, Chianti

Bezug: *Weinhaus Herold, Seesbaupter Str. 3-5*, 82377 Penzberg, Tel. 08856-26 72, *www.weinhaus-herold.de*, Preis: € 72



50 % Sangiovese, 50 % Merlot. Auf Castello di Fonterutoli fließen die Cabernet-Weine in den Chianti, für den Super-Toskaner bevorzugt man Merlot. Das Ergebnis überzeugt: authentische Frucht, hochwertiger Extrakt mit betonter Fülle in der Gaumenmitte und würzigen Abgangsaromen.

10 2009 „Promis“, Angelo Gaja, Castagneto Carducci, Maremma

Bezug: *Steines – La Cave, Taufkirchener Str. 2*, 85435 Erding, Tel. 08122-182 00,



www.steines-weine.com, € 25,20

Merlot, Syrah und Sangiovese. Angelo Gaja zum zweiten – und auf Platz zwölf käme schon sein dritter Wein, „Magari“. Der „Promis“ zeigt sich verschlossen-natürlich im Duft und vermeidet Marmeladentöne. Eleganz und Trinkfluss dominieren den mittelgewichtigen Gaumeneindruck, die Verdichtung auf Basis feinkörnigen Tannins erzeugt Spannung, ohne zu stark zu adstringieren. Das ist sehr gekonnt gemacht.