

F Tasting TOSCANA CENTRALE

Super-Tuscans und Chianti Classico Riserva

Ein schwieriges Jahr

Text und Fotos von Othmar Kiem

Schon lange hatte ich bei keiner Verkostung mehr so zu kämpfen – nicht nur wegen der Menge (333 Weine sind einfach viel), sondern leider auch wegen der Qualität der Weine. 2005 ist wohl einer dieser Jahrgänge, über die uns die Winzer nach einigen Jahren sagen werden, eigentlich hätten sie ihn nie besonders geschätzt. Der Sommer 2005 verlief recht kühl. Dazu kamen ausgiebige Niederschläge im August, die für die Winzer eine große Herausforderung waren. Allgemein gilt für 2005: je höher die Lagen, desto schwieriger die Weine. Und von den Sorten litt Sangiovese am meisten unter den Unbilden des Wetters. Einige Produzenten verzichteten

daher ganz auf die Abfüllung des 2005ers. Viele der übrigen Produzenten hätten wohl gut daran getan, diesem Beispiel zu folgen. Häufig trifft man im Jahrgang 2005 auf Weine, die einfach dünn, hart und schon frühzeitig ausgezeichnet wirken. Selbstverständlich gab es auch die großen Ausnahmen. Es sind immer wieder die gleichen Namen, die zeigen, was man aus einem so schwierigen Jahrgang hätte machen können. Bei Castello di Rampolla wurde die Menge von Sammarco und d'Alceo auf rund 30 % der üblichen Flaschenanzahl zurückgefahren. Das Ergebnis kann dafür aber voll und ganz überzeugen. Der Jahrgang 2005 hat zudem noch das Pech, zwischen dem

sehr guten Jahrgang 2004 und dem Jahrgang 2006 zu stehen, der sich nach den ersten Proben als großartig ankündigt. Quer durch alle Sorten entstanden aus dem Jahr 2006 wunderbare Weine, auch bei Sangiovese. Diese Weine wirken derzeit zwar noch recht verschlossen, Nachverkostungen bei mehreren Weinen mit über eine Woche zuvor angebrochenen Flaschen aber zeigten, wie toll sich diese Weine mit zunehmender Reife entwickeln werden. Unsere Kaufempfehlung daher: Legen Sie sich von den 2006ern unbedingt einen größeren Vorrat in den Keller, und genießen Sie bis zu deren erster Reife einige ausgewählte 2005er, die jetzt schon gut antrinkbar sind.



KLARE BOTSCHAFT Brancaia, Cavalli und Giorgio Primo sind schon aufgrund der Kapsel unverkennbar

94 Gagliole - Pecchia 2006

Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr intensive und kompakte Nase, zeigt Noten von Tabak, Brombeeren, etwas nach Veilchen, im Hintergrund dezente Schokotöne. Satt und klar in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit stoffigem, dichtem Tannin, tiefgründig, baut sich schön auf, langer, satter Nachhall, erst am Beginn seiner Entwicklung. **Bezug:** Möwenpick, Leinfelden-Echterdingen, € 80,-

92 Gagliole - Gagliole 2006

Sattes, leuchtendes Rubin. Verspielte Nase mit intensiven Noten nach frischen Zwetschken, Kirschen und Brombeeren, etwas Zimt. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf mit sehr schöner Fülle, viel knackige Kirschfrucht, öffnet sich mit festem Tannin, viel süßer Schmelz, sehr langer Nachhall. **Bezug:** Möwenpick, Leinfelden-Echterdingen, € 35,-

91 Gagliole - Gagliole Rosso 2005

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Ansprechende, intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach dunklen Johannisbeeren, etwas Sandelholz. Zeigt sich am Gaumen überaus geschliffen und geschmeidig, feinkörniges Tannin, vielschichtig, entfaltet sich mit satter Frucht, langer Nachhall. **Bezug:** Möwenpick, Leinfelden-Echterdingen, € 35,-