

# BRUNELLO DI MONTALCINO: DIE FASZINATION DER NUMMER EINS

**M**ontalcino liegt auf einem Hügel etwa 600 Meter über dem Meeresspiegel und ist schon aus der Ferne an den Umrissen seiner Festung gut zu erkennen, die die Täler von Arbia, Ombrone, Asso und Orcia dominiert.

Der Name dieser antiken Ortschaft ist untrennbar mit dem Namen Brunello verbunden: das Weinanbaugebiet liegt im Territorium von Montalcino.

Wir befinden uns etwa 40 Kilometer südlich von Siena und die 24.000 Hektar verlaufen ringförmig um die kleine Gemeinde. Olivenhaine und Wälder ergänzen eine noch unberührte Landschaft, die hier noch einen natürlichen und ursprünglichen Rahmen für die Beziehung zwischen Mensch und Natur zu bieten scheint.

Vom den Ort beherrschenden Hügel Poggio Civitella aus kann man das Gebiet in vier Seiten unterteilen, die den Weinen ganz eigene organoleptische Eigenschaften verleihen, die Kenner deutlich unterscheiden können.

Die Nordseite hat einen vielfältigen Boden mit sich immer wieder abwechselnden Komponenten, die im Durchschnitt fruchtbar und locker im Boden verhaftet sind. Das harschere Klima bedingt eine im Vergleich zu den anderen Zonen spätere Lese (später Oktober). Der hier gewonnene Wein ist herber als andere Sorten, hat einen entschieden robusten Körper und ist reich an herausgelösten Gerbstoffen, die einer jahrelangen Alterung bedürfen, um ein Gleichgewicht zu erreichen und ihr Potential voll zum Ausdruck zu bringen.

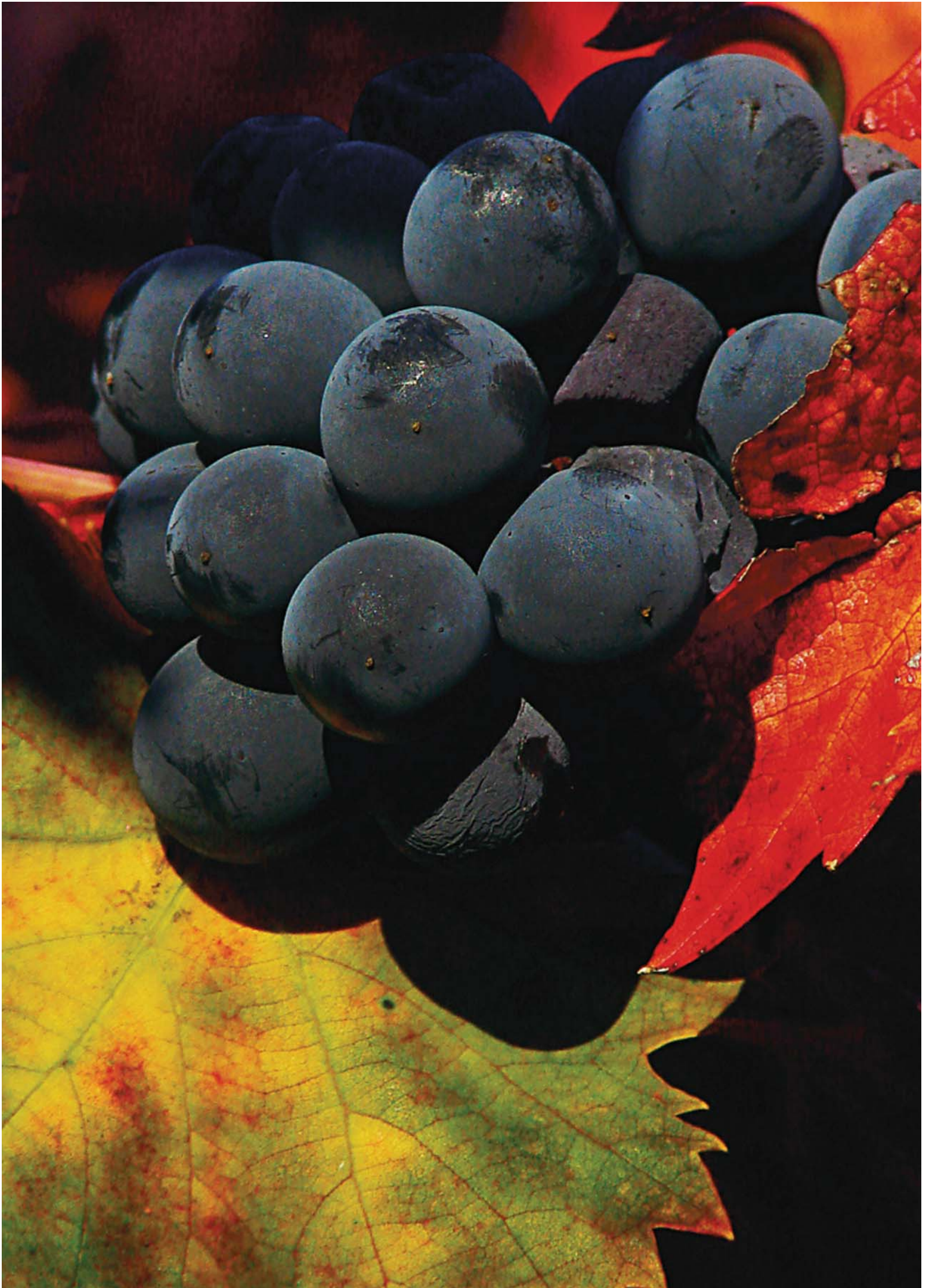
Die Südseite profitiert von der größeren Sonneneinstrahlung. Die Weinberge liegen auf unterschiedlichen Höhen mit einem Höhenunterschied von bis zu 300 Metern. Die Böden sind skelett- und kalkreich, somit wenig fruchtbar und hart. Die Trauben

reifen recht früh und der gewonnene Wein weist einen geringeren Säuregehalt, einen größeren Alkoholgehalt und Konsistenz auf, ohne dabei zu weich zu werden. Die nach innen liegende Ostseite profitiert von einem warmen Klima, das konstant ist und niemals übermäßig hohe Temperaturen erreicht. So können die Früchte graduell und gleichmäßig heranreifen. Die Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 250 und 450 Metern in einem Gebiet, das durch Karren (Rinnen) und Sand geprägt ist. Der hier wachsende Brunello ist wohl der ausgewogenste und er ist gleichzeitig entschlossen und rund und zeigt einen gewissen Charakter.

Und die Ostseite schließlich hat ähnliche klimatische Bedingungen wie die Südseite, ohne allerdings übermäßig hohe Temperaturen zu erreichen, vor allem dank der vom Meer kommenden Winde, die für Abkühlung sorgen. Der Boden ist steinig, zersplittert und grob. Die hier gewonnenen Weine haben einen runden Körper mit mineralischen, beinahe salzhaltigen Noten und bestechen durch bemerkenswerte Eleganz und Würzigkeit.

Dies also ist der allgemeine Überblick, bei der allerdings ein letzter Hinweis nicht fehlen darf: einige Winzer erzeugen eine Assemblage von Trauben aus den vier verschiedenen Seiten, um gekonnt eine Ausgewogenheit zu schaffen und ihrer Weinproduktion einen persönlichen Stempel aufzudrücken.

Man sagt, dass der Name Brunello sich auf einen Bergfluss bezieht, der zur Abtei von Sant'Antimo floss,





oder vielleicht stammt er auch von der Bezeichnung im Dialekt für die roten Trauben ab, die auf nicht sehr üppigen Reben wachsen, die sehr kleine einzelne Weintrauben haben.

Wahrscheinlich ist das auch der Grund dafür, warum früher dieser Rotwein unter Beimischung anderer Sorten, auch weißschaliger Trauben, hergestellt wurde. Tatsache ist, dass der Brunello das Werk eines einzelnen Mannes ist. Und die Geschichte geht so: Ferruccio Biondi Santi wählt einen auf seinem Hof del Greppo vorhandenen Klon des Sangiovese mit Sorgfalt aus und stellt mit diesen Trauben einen reinsortigen Wein her. Er verzichtet auf sogenannte Blends und auf die Methode *“governo all'uso toscano”* (die darin besteht, den Wein nach Zugabe von leicht getrockneten Trauben ein zweites Mal zu vergären). Auf diese Weise revolutioniert er die Kunst der Weinherstellung in Montalcino und erzeugt einen gleichzeitig mächtigen und milden Wein. Wir befinden uns etwa im Jahr 1870: endlich ist der Brunello auf die Welt gekommen. Er wird der erste Wein sein, der in Italien 1980 die Auszeichnung DOCG erhält, nachdem er bereits 1966 als DOC klassifiziert worden war.

Auch heute noch, nach all diesen Jahren, kommt einem

spontan eine Frage in den Sinn: was war der Grund für den Erfolg, der die Grundlage für den weltweiten Mythos des Brunello war, der einer unglaublichen unternehmerischen Fruchtbarkeit den Weg geebnet hat (beispielsweise wurden zwischen 1975 und 2000 Jahr für Jahr fünf bis zehn Winzereien gegründet), der Top-Önologen angezogen aber auch zu Exzessen geführt hat? Montalcino hat Erfolg, weil hier Geschichte und Kultur wichtiger sind als der einzelne Hersteller. Er hat Erfolg, weil hier die typischen Eigenheiten die Regel darstellen: nur eine Gemeinde, nur eine Rebsorte, nur ein Herstellungsverfahren.

Das kollektive Unterbewusstsein nimmt also die typischen Eigenheiten der Marke Brunello wahr, die für die Besonderheit nicht nur eines Weines sondern einer Gegend und eines Systems steht.

Die zum zwanzigsten Mal veranstaltete Weinverkostung *“Anteprima Brunello”* fand an einem geheimnisumwitterten Ort statt, im Kloster von Sant'Agostino.

Die Weinprobe verlief ruhig und konzentriert, in einem Klima der Isolation, das hier auf natürliche Weise entsteht (trotz der Anwesenheit von über 200 Journalisten und einer hoch professionellen Gruppe von Sommeliers).

Einige Fakten, bevor wir über die Weine sprechen. Der Umsatz der Weinproduzenten ist im Vergleich zum Vorjahr um 10% gestiegen, ihr Geschäftsumfang belief sich auf 155 Millionen Euro.

Vorgestellt wurden Brunello 2007, Riserva 2006 und Rosso 2010. Theoretisch eine Starparade, da es sich um drei der vier in den letzten 13 Jahren als außergewöhnlich (mit 5 Sternen) bewerteten Jahrgänge handelt (während der Veranstaltung *Benvenuto Brunello* hat das Konsortium den Jahrgang 2011 mit vier Sternen ausgezeichnet).

In Wirklichkeit ist es, wie vorherzusehen war, zu einer Weinprobe mit Kontrasten gekommen. Allgemein hat der Jahrgang 2007 weniger herbe Weine hervorgebracht, die im Vergleich zum vorherigen Jahrgang aufrichtiger sind und sich der Nase eher öffnen, wenn ihnen auch eine schwingende Spannung fehlt.

Ein Jahrgang, der sich recht einheitlich präsentiert und sich durch fruchtige und würzige Noten, durch dichte aber ausreichend weiche Gerbstoffe, durch fast immer gut dosierte Holznuancen auszeichnet und uns Weine schenkt, deren starke Seite die sofortige Wirkung ist; bleibt abzuwarten, wie langlebig sie sein werden.



Dafür scheint der Jahrgang 2006 dem Typ Riserva eine anerkannte Bedeutung vermittelt zu haben. So bringt das zusätzliche Reifungsjahr charakterstarke Weine hervor und steigert den Genuss der Kornung der Gerbstoffe. Für den Jahrgang 2010 muss man sich noch in Geduld üben, auch wenn die verkosteten Flaschen des Rosso Weine erahnen lassen, die sehr fruchtig und gehaltvoll sind.

Und hier sind die unserer Meinung nach besten Weine des Brunello 2007.

**LE RAGNAIE "VECCHIE VIGNE"  
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

Natürlicher umfassender Charakter, in dem die würzige und heftige Note der Frucht übergeht in eine harmonisch strenge Reinheit und eine bis zum Schluß

mitreißende Energie.

Riccardo Campinoti führt das von der Familie 2002 erworbene Unternehmen. Die Weinberge erstrecken sich über 14 Hektar in verschiedenen Zonen: le Ragnaie (mit 5 bis 40 Jahre alten Reben), Pietroso und Castelnuovo dell'Abate. Der Anbau ist biologisch, seit 2009 zertifiziert.

#### **MASTROJANNI "VIGNA LORETO"** **BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

Durch Gerbstoffe gekonnt erzielte Feinheit, spürbare Substanz, die durch eine weiche und einladende Weichheit ergänzt wird.

Die Familie Illy, die vor kurzem das Unternehmen erworben hat, hat auch die Unternehmensführung mit übernommen, allen voran Andrea Machetti, der seit 20 Jahren im Unternehmen tätig ist. Die Weinberge erstrecken sich in Castelnuovo dell'Abate über ein 25 Hektar großes Gebiet mit unterschiedlichen Böden: feuchter Lehm, tausendjähriges Schottergestein, Tuff und Sandstein. Das Alter der Weinreben liegt zwischen acht und fünfunddreißig Jahren.

#### **IL MARRONETO "MADONNA DELLE GRAZIE"** **BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

Harmonische Gestaltung mit einer dunklen und unruhigen Komplexität. Gewaltig und tief, hinterlässt ein gewisses Gefühl von langer Lebenslust.

Das Unternehmen wurde 1974 vom Vater des aktuellen Besitzers Alessandro Mori erworben. Die knapp sechs Hektar liegen im Gebiet von Montalcino.

#### **LE POTAZZINE** **BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

Fruchtige Vollmündigkeit, saftige Reife, überschwänglich am Gaumen mit intensiven Noten vielversprechender Aussichten. Eine dreidimensionale Silhouette mit einer strahlenden Zukunft.

Das Unternehmen entstand 1993 dank Giuseppe Gorelli, einem Agrarfachmann und Önologen. Das Anwesen umfasst 5 Hektar Weinberge, drei davon ganz in der

Nähe der Winzerei; die anderen, die 1996 angepflanzt wurden, liegen weiter südlich, in der Nähe von Sant'Angelo in Colle, in der Ortschaft La Torre.

Salvioni La Cerbaiola Brunello di Montalcino 2007  
Der Atem geht tiefer und die Sinne werden von Gefühlen übermannt. Dieses lyrische Intermezzo bleibt einem in Erinnerung, da es harmonisch mit feinen und intensiven Zügen gestaltet ist. Salvioni ist ein historischer Name im Gebiet von Montalcino: seit 1985, seitdem Giulio Salvioni sein erstes Etikett produziert hat, kennt man ihn in der Weinwelt auch auf internationaler Ebene. Der vier Hektar große Weinberg liegt in der Ortschaft La

Cerbaiolo, die für ihre steinigen Böden (Galestro) bekannt ist. Die Weinreben stammen aus den achtziger Jahren, einige wurden 2001 neu gepflanzt.

#### **IL POGGIONE** **BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

Ausdrucksstark und nachhaltig und gestärkt durch reichhaltige Materie. Gut entwickelte originelle Persönlichkeit, die durch einen runden Abgang noch intensiver wird. Seit 1890 führt die Familie Franceschi dieses historische Gut. Seit 1976 unterstützt der Önologe Fabrizio Bindocci Leopoldo und Livia bei ihrer Arbeit auf dem ein-

hundertdreißig Hektar großen Weingelände. Zu den ältesten Rebsorten gehört mit 65 Jahren die Weinrebe Paganelli.

#### **BARICCI** **BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

In einem Schluck steckt die beschwörende Kraft des Bodens und der reifen Frucht. Umfassend und pappig die echte Spur der Gerbstoffe, die das innere Licht dieses charakterstarken Weines unterstreicht.

Das Unternehmen gehört Nello Baricci (ein bekannter Name im Reich des Brunello, denn er ist einer der Gründer des Consorzio del Brunello), der bei seiner Arbeit durch die Tochter, den Schwiegersohn und die Enkel unterstützt wird. Die Weinberge liegen in Montosoli und erstrecken sich über ein Gebiet von 5





Hektar mit mittelschwerem, steinigem Boden mit Präsenz von Galestro-Stein, Mergel und Quarz-Schiefer. Die ältesten Weinreben sind 25 Jahre alt, die jüngsten zehn.

#### PIANCORNELLO

##### BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Einladendes Profil, drückt sich aus in frischen Noten mit einer überzeugenden Natürlichkeit. Großzügiger Saft und im Abgang langer Nachhall.

Claudio Monaci arbeitet seit 1997 im 1990 gegründeten Familienunternehmen (wobei das Gut schon seit 1950 Weine produziert). Seit 2003 ist Maurizio Castelli der verantwortliche Önologe. Die 10 Hektar umfassenden Böden sind rot und sehr steinhaltig und liegen im südlichen Teil von Montalcino.

#### FULIGNI

##### BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Ein mit Andeutungen gefülltes Weinglas. Würzigkeit, Macht, Manneskraft. Lebendiger Körper mit dynamischer Ausdehnung, übergehend in einen intensiven Nachhall.

In einem ehemaligen Kloster ist das Unternehmen der

Familie Fuligni angesiedelt, das nach der Gründung zu Beginn des 20. Jahrhunderts nun in den Händen von Maria Flora liegt, die durch den Schwager und den Enkel unterstützt wird.

Die Weinberge erstrecken sich über ein etwa elf Hektar großes Gebiet größtenteils um das Unternehmen herum. Die Böden sind skelettreich, steinig und liegen in Richtung Osten. Paolo Vagagini ist ihr Berater.

#### PIAN DELLE QUERCI

##### BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Würzige und an Jod erinnernde Eindrücke kennzeichnen das sensorische Profil dieses Sangiovese mit einem angenehmen Körper.

Am Gaumen konkret fassbare Empfindungen angenehmer Glätte.

1966 kauft Vittorio Pinti den Gutshof Pian delle Querci, doch erst 1996 beschloss er, die Weinreben zu pflanzen, die heute auf diesen skelettreichen, lehmigen Böden wachsen. 2001 bringt er den ersten Brunello in den Handel. Heute wird Vittorio durch den Sohn Angelo und seine Frau Angelina unterstützt und durch den Önologen Vittorio Coltellini beraten. >