

„Veritas“ Puglia Nero di Troia 2022

Agricole Vallone

- Das Gebiet: Die IGP Puglia umfasst nahezu die komplette Region Apulien
- Die Rebsorte: 100% Nero di Troia (Vorschrift: mind 85%)
- Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Protetta
- Die Vorschriften: Es dürfen höchstens 260 Doppelzentner pro Hektar geerntet werden, die Mostausbeute darf 80% nicht übersteigen. Die Mindestalkoholgradation für Rotweine beträgt 10,5% Vol. Überflüssig zu erwähnen, dass Vallone beim Ertrag weit unter der zulässigen Höchstmenge bleibt.
- Der Jahrgang: Von Mai bis Juli herrschte in Apulien extreme Dürre, die die Rebstöcke allerdings erstaunlich gut ertrugen. Hier und da halfen Bewässerungsmaßnahmen, um Trockenstress zu vermeiden. Sowohl qualitativ als auch quantitativ kann man das Jahr 2022 als ein sehr gutes bezeichnen. Die Weine sind in aller Regel gut balanciert, fruchtig, aromatisch und sehr harmonisch.
- Der Ausbau: Nach dem Abrebeln und Einmaischen wird der Most bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend folgt die Milchsäuregärung und eine weitere Reifezeit im Stahltank. Nach der Abfüllung darf der Wein noch etwas auf der Flasche reifen, bevor er in den Verkauf kommt.
- Der Geschmack: Verhaltene Frucht in der Nase, dunkle Frucht aber auch vegetabile Noten, etwas Schokolade und Kaffee. Am Gaumen zunächst schöne dunkelfruchtige Noten, angenehme Fruchtsüße, sehr klar und geradlinig mit markanter Säure und spürbarem Gerbstoff, verbleibt im Mund mit sehr verhaltener Frucht, Finale mit schöner Frische.
- Der Trinkzeitpunkt: Den "Veritas" würden wir ab sofort trinken und nicht länger als bis Ende 2025/Mitte 2026 aufbewahren. Er lebt von seiner Frische und den feinen Fruchtaromen.
- Passende Speisen: Der etwas rustikal anmutende Nero di Troia eignet sich entsprechend für eher deftige Gerichte wie Peperonata oder andere würzige Gemüsegerichte, schön auch als "Grillwein" zu Salsicce oder anderen Würsten und zu Schweinefleisch.

Diese Expertise wurde am 30.6.2024 erstellt.

"Fuje" Piediroso Beneventano 2019

I Pentri

- Das Gebiet: Die Weinberge für Weine IGP Beneventano müssen in der Provinz Benevento liegen.
- Die Rebsorte: Piediroso
- Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Tipica/Protetta
- Die Vorschriften: Die Mindestalkoholgradation für Piediroso Beneventano beträgt 10,5% Vol., der Höchstertrag pro Hektar beträgt 170 Doppelzentner bei einer Mostausbeute von maximal 80%. Daraus ergibt sich ein Hektarertrag von 144 hl. Zum Vergleich: I Pentri gewinnt 20 hl pro Hektar. Der Wein hat 13,5% Vol. Alkohol.
- Der Jahrgang: Das Jahr begann in Kampanien sehr kühl, mit ca. 14 Tagen Vegetationsrückstand gegenüber dem langjährigen Mittel. Im Winter hatten üppige Regenfälle für genügend Wasservorräte im Boden gesorgt. Ein warmer Sommer führte zu hervorragender Traubenreife. Insgesamt darf man ein Jahr mit großem Potential erwarten.
- Der Erzeuger: Die Azienda Agricola I Pentri ist ein Familienbetrieb. Lediglich 10 Hektar stehen unter Reben, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bestockt sind. Der Schwerpunkt liegt auf Falanghina, Aglianico und Piediroso. Die Weine werden auf möglichst natürlich Weise erzeugt ohne Einsatz von Herbiziden und Pestiziden. Die Hektarerträge liegen bei höchstens einem Viertel des zulässigen. Um die Typizität der Rebsorten zu erhalten, wird fast ausschließlich im Stahl angebaut.
- Der Ausbau: Die Piediroso-Trauben für den „Fuje“ stammen aus jüngeren Rebanlagen und werden etwa Mitte Oktober geerntet. Wie alle anderen Weine der Kellerei auch, wird er ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren. Die Mazeration und die erste Zeit der Gärung finden im INOX-Tank statt, für den Rest der Gärung wird er in große Holzfässer umgezogen.
- Der Geschmack: Intensive, dunkle Fruchtnoten in der Nase, robust. Am Gaumen zunächst sehr weich, schöne Fruchtsüße, ganz dunkle Beerennoten, einerseits durch die Fruchtfülle weich, dann werden die Gerbstoffe spürbar, markante Säure, die aber nie dominant ist, insgesamt ein eher rustikalerer Wein mit beachtlicher Kraft und Finale auf viel Frucht und Säure.
- Der Trinkzeitpunkt: Wir trauen diesem Wein durchaus noch vier bis sechs Jahre Lagerfähigkeit zu, eine weitere positive Entwicklung für wenigstens zwei bis drei Jahre halten wir für wahrscheinlich, aber er macht auch jetzt schon wirklich Spaß, wenn man etwas härtere, intensivere Weine mag.
- Passende Speisen: Deftige Pizza mit Peperoni, Pasta mit sehr aromatischer Sauce, Gegrilltes, Salami oder würzige Käsesorten begleitet er exzellent.

Diese Expertise wurde am 30.6.2024 erstellt.

„Cornioleta“ Chianti Riserva 2020

Renzo Masi

- Das Gebiet: Die Weinberge für den Chianti müssen in den Provinzen Pistoia, Arezzo, Florenz, Siena oder Pisa liegen.
- Die Rebsorten: Sangiovese (95%), Colorino (5%).
- Qualitätsbezeichnung: **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**
- Die Vorschriften: Laut Gesetz 75-100% Sangiovese, bis 10% Canaiolo, Trebbiano und Malvasia bis zu einem Prozentsatz von zusammen 10%, darüber hinaus alle anderen im Gebiet zugelassenen roten Rebsorten bis maximal 10%.
Die Erntemenge darf 90 dz/ha nicht überschreiten, daraus dürfen höchstens 63 hl Wein gewonnen werden. Die Mindestgradation für die Riserva beträgt 12% Vol. Alkohol. Er darf erst am 1. Januar des dritten auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf kommen.
- Der Jahrgang: 2020 wird in der Toskana allgemein als hervorragendes Jahr angesehen. Der Ertrag war deutlich unter der Normalmenge. Teils waren das Folgen durch den Spätfrost im Jahr 2019, überwiegend aber dem fehlenden Regen geschuldet. Insgesamt sind es sehr harmonische Weine,
- Der Erzeuger: Cantine Renzo Masi ist eine Handelskellerei. Die Trauben für den Chianti werden teils bei Vertragswinzern gekauft, teils werden die Trauben aus der Produktion der Fattoria di Basciano verarbeitet, die er nicht für die Basciano-Weine verwendet.
- Der Ausbau: Der Wein wird in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Most bleibt rund 25 Tage auf der Maische. Nach der Gärung wird der Wein für 14 Monate in Barriques der 2. und 3. Füllung ausgebaut.
- Der Geschmack: Schöne Fruchtigkeit, dunkle Früchte dominieren, Pflaume, aber auch etwas Kirsche, Anklänge an Schokolade und Kräuter. Mundfüllend mit moderater Frucht, spürbarer, aber nicht aggressiver Gerbstoff, wieder dunkle Frucht, Anklänge an Schokolade, Kräuter, feine Bitternote, Geranie.
- Der Trinkzeitpunkt: Nach etwas Belüftung jetzt perfekt zu trinken, bis Ende des Jahres 2027 würden wir ihn austrinken.
- Passende Speisen: Ob zu Pizza oder Pasta - vegetarisch oder auch nicht - würziger Gemüsepfanne oder Gegrilltem, dieser Wein ist ein unkomplizierter Begleiter.

Diese Expertise wurde am 1.7.2024 erstellt.

„Theo Broma“ Rosso Veronese 2020

Società Agricola Pier Paolo e Stefano Antolini

- Das Gebiet: Die Provinz Verona
- Die Rebsorten: Cabernet-Sauvignon und Croatina.
- Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Tipica / Protetta.
- Die Vorschriften: Es dürfen 250 Doppelzentner pro Hektar geerntet werden, die zulässige Mostausbeute liegt bei 200 Hektolitern. Der Alkoholgehalt muss mindestens 9,5 % betragen.
- Der Jahrgang: Das Jahr 2020 war im Bereich des Valpolicella-Gebietes exzellent. Kein Stress durch Trockenheit, insgesamt verlief das Jahr meteorologisch gesehen sehr positiv. Abgesehen von einzelnen, kleinen Gebieten, die von Hagelschlag betroffen waren, waren auch die Erträge im normalen Bereich.
- Der Erzeuger: Der kleine Betrieb der Brüder Pier Paolo und Stefano Antolini umfasst 9 Hektar Rebfläche. Der Schwerpunkt liegt bei den klassischen Rebsorten, die überwiegend traditionell verarbeitet werden. Seit Gründung des Weingutes im Jahr 1992 sind die beiden bestrebt umweltfreundlich, nach den Methoden des integrierten Anbaus, zu arbeiten um die Verwendung von Spritzmitteln möglichst niedrig halten zu können.
- Der Ausbau: Die Trauben für den Theo Broma werden 40-50 Tage getrocknet. Anschließend werden sie für ungefähr eine Woche kaltmazeriert, bevor der Most für etwa 14 Tage im Edelstahltank ausschließlich mit Hilfe natürlicher Hefen auf der Maische vergoren wird. Nach der Milchsäuregärung wird er für ca. 12 Monate im Holz ausgebaut. Nach der Abfüllung darf er in der Flasche reifen, bevor er in den Verkauf kommt.
- Der Geschmack: Dunkle, konzentrierte, saftige Frucht in der Nase, Bitterschokolade, stark eingekochtes Pflaumenkompott, leicht rauchig. Sehr saftig und konzentriert, dunkle Frucht, wieder Bitterschokolade, etwas streng, Rumtopf, dann verhaltener Gerbstoff und spürbare Säure, schöne Fülle und Konzentration, Finale auf viel Fruchtsüße, durch die Säure bleibt er bis zum Schluss frisch und lebendig, lang anhaltend.
- Der Trinkzeitpunkt: Der 2020er Theo Broma steht aus unserer Sicht am Beginn seiner Trinkreife, etwas Belüftung tut ihm in jedem Fall gut, aufgrund des Alkoholgehalts, der Säure und seiner festen Struktur trauen wir ihm durchaus noch fünf bis acht Jahre Lagerfähigkeit zu.
- Passende Speisen: Aus unserer Sicht begleitet er sehr kräftige Gemüsegerichte auf Basis von Paprika und getrockneten Tomaten sehr gut, herrlich zu Schmorbraten ob Wildschwein oder Rind, aber auch zu würziger Salami oder aromatischen, gereiften Käsesorten.

Diese Expertise wurde am 1.7.2024 erstellt.