



DER FEINSCHMECKER



Brunello 2020: Die Fünf besten Lagen-Brunello [WEINKENNER.DE] The German journalist Jens Priewe ranked our Brunello di Montalcino DOCG Vigna Montosoli among the top 5 Brunellos 2020. The images refer to the article published in the German monthly publication "Der Feinschmecker". Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de : 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe

DER FEINSCHMECKER



Schon merkwürdig: Aus Montalcino stammt einer der teuersten Rotweine Italiens, aber ein Hotel auf dem Niveau des Weins gibt es in dem historischen Städtchen in der Toskana nicht. Zehntausende von Touristen, die jährlich kommen, müssen in bescheidenen 3-Sterne-Hotels Unterschlupf finden oder sich in einem der zahlreichen Agriturismo-Betriebe einmieten, die Einheimische in leerstehenden Bauernhäusern am Fuß des Hügels betreiben – die meisten einfach, einige – zugegeben – recht komfortabel. Wer Luxus will, muss 12 bis 20 Kilometer außerhalb nach einem Highway suchen (Tipp: Seite 149). Auch Fine Dining gibt es in dem Städtchen nicht. Man speist in rustikalen Osterien, Trattorien, Tavernen, was allerdings nicht schlimm ist.

Der Luxus von Montalcino ist, neben dem Wein, das Städtchen selbst: eine spitzmittelalterliche Anlage mit verschlungenen Gassen und Gassen, versteckten Treppen, alten Kirchen und Klöstern, dem schlanken Uhrenturm. Hinzugekommen sind die zahlreichen Bars, in denen man Wein probieren, kaufen, fortschleppen oder nach Übersee verschiffen lassen kann. Sie gibt es an jeder Ecke. Früher waren die Deutschen die besten Kunden des Brunello di Montalcino. Heute sind es die Amerikaner. Jede dritte Flasche geht in die USA. Deutschland steht nur noch Platz vier, hinter Schweden und der Schweiz.

ICH WAR ZULETZT IM NOVEMBER IN MONTALCINO. Der Himmel war blau, die Sonne schien. Aber ein eisiger Wind wehte durch die Gassen. Normalerweise ist die Stadt um diese Jahreszeit so leer wie die Strände am Mittelmeer. Doch an drei Tagen im November wird sie wieder lebendig. Rund hundert Journalisten aus aller Welt treffen sich dort, um die neuen Weine zu probieren. 165 Brunello di Montalcino standen diesmal zur Verkostung, alle vom Jahrgang 2020, der nun seit Januar offiziell verkauft werden darf. Das Consorzio, die Vertretung der Weinproduzenten, hatte mich eingeladen. Wir nahmen im warmen, überdachten Innenhof des Klosters Sant'Agostino Platz, umgeben von einer Armada schwarz gewandeter Sommeliers.

Sieben Stunden lang probierte ich am ersten Tag am Stück, vor und zurück, bis die Zähne blau waren. Ebenso vertieft war die amerikanische Kollegin, die mit mir am Tisch saß und ihre offenbar nicht enden wollenden Notizen in den Laptop hämmerte. Kein Wort sprachen wir miteinander.

2020 WAR EIN WARMER JAHRGANG. Das Gros der Brunello charmiert mit stoffiger Frucht, milder Säure, gut integrierten, reifen Tanninen. „Verführerisch“ und „hedonistisch“, so hatte ihn das Consorzio charakterisiert. „Hedonistisch“ ist die professionelle Umschreibung für „Jecker“. Langzeitigkeit darf man allerdings nicht erwarten. An den großen Jahrgang 2016 kommt der 2020er nicht heran. Und 2019 ist frischer, peckender, spannungsgeladener. Ich bin überzeugt, dass man viele 2020er jetzt mit größerem Genuss trinkt als in zehn Jahren. Ein Mäkel? Nicht unbedingt. Restaurants können einen Wein nicht zehn Jahre bunkern. Sie brauchen hedonistische Jahrgänge.

PHOTO: ANDRÉ PRETZEL



BENEIDENSWERTER ARBEITSPLATZ: Unser Autor Jens Priewe verkostet Brunello in Montalcino

Die fünf besten Lagen-Brunello di Montalcino 2020*

1 WEINGUT CERBAIOLA ●●●●●
La Cerbalola di Salvioni, Muskulos mit subtiler Frucht und zarter mediterraner Würze.
um € 129, www.boller-weine.de

2 CANALICCHIO DI SOPRA ●●●●●
Vigna Montosoli
Samtig, reif, sehr komplett: Man schmeckt die Magie der Lage.
um € 159,90 www.traditional-wine.de

3 WEINGUT POGGIO DI SOTTO ●●●●●
Warm, weich, epulenta und voller Finesse.
um € 159, www.gottbold.de

4 WEINGUT GIDDO ●●●●●
Geschmeidig, ausbalanciert, transparent: lässt den Gaumen vibrieren.
um € 120, www.gute-weine.de

5 CASTELLO ROMITORIO ●●●●●
„Filo di Seta“
Schlank, seidig und von unheimlicher Aromentiefe.
um € 115, www.superiore.de

* Die Weine sind noch nicht bei allen Händlern verfügbar. Die Preise beziehen sich auf Vorjahrgänge.

4/25 Feinschmecker 145

Brunello 2020: Die Funf besten Lagen-Brunello [WEINKENNER.DE] The German journalist Jens Priewe ranked our Brunello di Montalcino DOCG Vigna Montosoli among the top 5 Brunellos 2020. The images refer to the article published in the German monthly publication "Der Feinschmecker". Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de: 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe

DER
FEINSCHMECKER



Brunello 2020: Die Fünf besten Lagen-Brunello [WEINKENNER.DE] The German journalist Jens Priewe ranked our Brunello di Montalcino DOCG Vigna Montosoli among the top 5 Brunellos 2020. The images refer to the article published in the German monthly publication "Der Feinschmecker". Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de : 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe

DER
FEINSCHMECKER



Natürlich gibt es in 2020 auch gewichtige, langlebige Brunello. Ganz oben steht in meinem Ranking der des Weinguts Cerbaia. Er ist einerseits muskulös, andererseits subtil würzig mit kühler Frucht und feinem Tannin, schon jetzt ein Genuss, später erst recht. Giulio Salvioni, der Winzer, hat jahrzehntlang Krankentransporte für das Hospital in Montalcino gefahren. Doch irgendwann ließ er seinen Sanka stehen und konzentrierte sich ganz auf seine anderthalb Hektar Reben (inzwischen sind es vier).

Punktiell weit oben auf meinem Zettel ist auch das Weingut Poggio di Sotto. Sein Brunello ist ebenfalls überragend, aber ganz anders: warm, weich, opulent und voller Finesse. Ähnlich hoch gerankt habe ich den Wein von Canalicchio di Sopra aus der Lage Montosoli. Dunkel wie türkischer Kaffee, erinnert an Preiselbeerkonfitüre mit Noten von nasser Erde, Pinienadeln, Teer. Montosoli ist die wärmste Lage im kühleren Teil des Anbaugebiets. Nur sechs Winzer sind dort begittert – allen ihren Weinen haften immer etwas Magisches an. Zum Weingut gehört übrigens ein Lauserkis mit zwei Pools zwischen Weinbergen und Olivenhainen. Ein Chauffeur steht den Gästen auf Abruf zur Verfügung. Trekkingräder gibt es natürlich auch. Und wer mag, kann schon zum Frühstück Wein trinken.

Die vierte überragende Abfüllung stammt aus einem der höchst gelegenen Weingüter und konnte dank des kühleren Klimas die sommerlichen Hitzewellen des Jahres 2020 gut überstehen: Castello Romitorio. Es gehört Sandro Chia, einem bekannten italienisch-amerikanischen Maler der Transavanguardia. Seine Bilder bevölkern Zyklopen, Zentaurinnen und allerlei kraftstrotzende, mythische Figuren. Der Wein, um den sich sein Sohn Filippo kümmert, ist eher von schlanker Gestalt, besitzt aber eine unheimliche Aromentiefe. Der beste heißt Filo di Seta, zu deutsch: Seidenfaden. Der Name passt gut zur filigranen Tannintextur des Weins.

Der fünfte Brunello in meinem Ranking könnte auch der Erste sein. Er kommt aus einem Boutique-Weingut namens Giudo und ist Inbegriff eines Typs der neuen Generation: geschmeidig, ausbalanciert, transparent mit herrlicher Sangiovese-Frucht, mediterrane Würze und einer zarten Teernote. Er besitzt eine Energie, die den Gaumen vibrieren lässt: ein Meisterstück eines der bestbewerteten Önologen Italiens, der Weingüter von Südtirol bis nach Sizilien berät und mit seinen Erparnissen vor einigen Jahren ein paar Hektar Reben erworben hat. Carlo Ferrini heißt er. Die 13 000 Flaschen, die es von seinem Wein gibt, müssen für die ganze Welt reichen.

ES GÄBE NOCH ANDERE PREMIUM-BRUNELLO, die dem Jahrgang zur Ehre gereichen. Dazu gehören etwa der Lagenwein Piantoso aus dem Weingut Ciaci Piccolomini. Oder der Lagen-Brunello I Poggi des Weinguts Poggio Antico, das nach einem Besitzerwechsel die Preise, aber auch die Qualität deutlich erhöht hat.

Überraschend gut war auch von Abfüllung von Banfi, dem größten Weingut in Montalcino. Trotz der Hitze hat es in 2020 eine starke Kollektion abgeliefert und mit dem Marchese aus der



BESTE LAGEN IN DER TOSKANA: die Weinberge bei Montalcino, bepflanzt mit Sangiovese-Reben

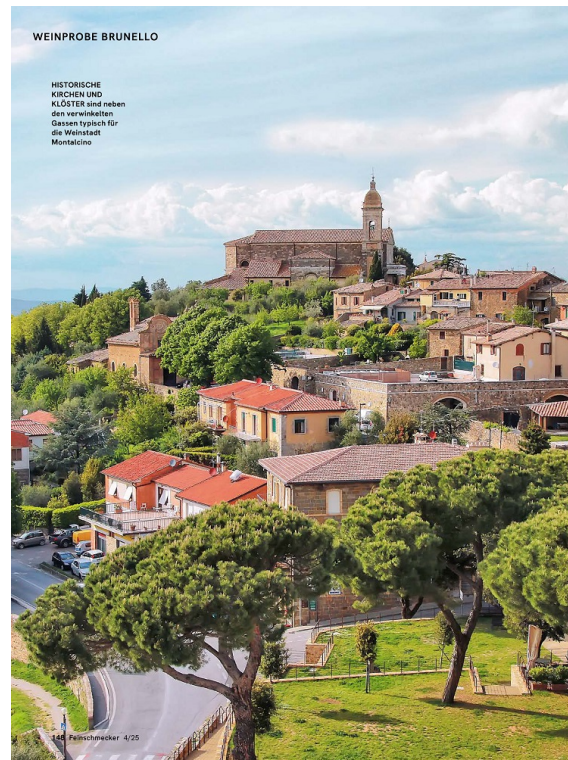
Die 5 besten Standard-Brunello 2020*

- 1 CORTE PAVONE ●●●●**
Explosive Frucht und kühle Würze: überzeugt schon beim ersten Schluck.
um € 50, www.weinhelden.de
- 2 LISINI ●●●●**
Einer der schönsten, ausdrucksvollsten Brunellos, der weit mehr als das Übliche bietet.
um € 50, www.superiore.de
- 3 PATRIZIA CENCIONI ●●●●**
Süßig und delikat, gleichzeitig sehr präzise und jede Überreife vermeidend.
€ 42, www.patriziacencioni.it
- 4 LE RAGNAIE ●●●●**
Nicht hochliegend, aber elegant und sauber mit satter Frucht.
um € 60, www.direkt-import.de
- 5 UCCELLIERA ●●●●**
Komplex, lang, sehr reife Frucht, begeistert für Anspruchsvolle mit etwas Geduld.
um € 70, www.superiore.de

* Die Weine sind noch nicht bei allen Händlern verfügbar. Die Preise beziehen sich auf Vorjahrgänge.

4/25 Feinschmecker 147

Brunello 2020: Die Funf besten Lagen-Brunello [WEINKENNER.DE] The German journalist Jens Priewe ranked our Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vigna Montosoli among the top 5 Brunellos 2020. The images refer to the article published in the German monthly publication "Der Feinschmecker". Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de: 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe



Brunello 2020: Die Funf besten Lagen-Brunello [WEINKENNER.DE] The German journalist Jens Priewe ranked our Brunello di Montalcino DOCG Vigna Montosoli among the top 5 Brunellos 2020. The images refer to the article published in the German monthly publication "Der Feinschmecker". Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de : 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe

DER
FEINSCHMECKER



kühlsten Lage seines Besitzes einen echten Volltreffer gelandet. Ihn sollte man auf ausladender Terrasse des „Sala dei Grappoli“ genießen. Das Fine-Dining-Restaurant gehört zum im Castello Poggio alle Mura, dem Mittelpunkt des Banfi-Besitzes. Betrieben wird es von Rosewood.

DIE WEINREGION PRODUZIERT NICHT NUR LUXUS. Unter den Standard-Brunello des Jahrgangs 2020 gibt es viele, die gut gelungen sind. Die großen Weingüter wie Argiano, Col D'Orcia, Il Poggione haben zum Beispiel sehr respektable Qualitäten auf die Flasche gebracht. Sie kosten zwischen 35 und 50 Euro und sind in Deutschland meist gut erhältlich.

Mein Ranking führt diesmal Corte Pavone an, das biodynamische Weingut der Südtiroler Familie Loscher, das ebenfalls von der kühlen Lage seiner Weinberge profitiert hat. Seine diversen Lagen-Brunello sind herausragend. Aber auch der Basis-Brunello brilliert mit explosiver Frucht und Würze. Ähnliches lässt sich von Le Paganis sagen: Die Basis-Version ist eine Klasse für sich.

Ein Leuchtturm im Meer der vielfach braven 2020er Weine ist der Brunello von Laimi. Wer Geduld hat und sich von der etwas helleren Farbe nicht irritieren lässt, hat mit dem Brunello von Uccelliera ein Juwel im Keller. Als besonders sympathisch empfand ich den Brunello von Patrizia Cencioni. Er ist delikat, präzise und läuft nie in Gefahr, an zu hohen Ansprüchen zu scheitern wie mancher überstrahlte Brunello. Einen Importeur in Deutschland hat sie nicht. Aber Patrizia versichert direkt.

NICHT ALLE GÜTER HATTEN ihre Weine zur En-Primeur-Vorstellung angestellt. Einige bekannte Namen fehlten: Altesino, Pieve Santa Restituta, Case Basse, Il Marone, Siro Piacenti. Auch Biondi-Santi war nicht dabei, der „Erfinder“ des Brunello di Montalcino. Es wurde vor einigen Jahren von einer französischen Luxusgüter-Holding aufgekauft und ist seither damit beschäftigt, seine Weinberge klimafest zu machen.

Die Kollegin aus Taiwan, neben der ich abends beim Dinner saß, war auf eigene Faust da und war voller Begeisterung. Über das Nightlife in Montalcino wusste sie besser Bescheid als ich. Sie kostete mich und ein paar Freunde in eine kleine Weinbar im Zentrum der Stadt, gegenüber dem Uhrenturm: „Alle Logge di Piazza“. Dort treffen sich alle, die um Mitternacht noch durstig sind und Rededebat haben – und das sind viele. Der Laden war ramponiert, die Musik hummelte. Auch die schweisige amerikanische Kollegin vom Nachmittag war da und fiel mir um den Hals. Sie und ihre US-Buddies protestierten sich gerade mit Champagner von Kreg zu. Wir diskutierten, was die Trumpschei Zölle angesichts der amerikanischen Marktmacht für die Produzenten bedeuten könnten. Ein Italiener, der zufällig mithörte, war weniger besorgt: „Wir haben eine starke Lobby in Amerika.“

Wird Deutschland zum Brunello zurückkehren, wurde ich gefragt: „Vielleicht“, sagte ich vorsichtig. Und: „Hoffentlich.“ Ein anderer rief mir fast flüchtig hinterher, dass die Deutschen reicher als Italiener seien. „Aber das Geld stützt nicht so locker wie bei euch“, antwortete ich und verschwand in der Dunkelheit.

FOTO: DOMINIKANAUSTRICH/GETTY IMAGES PLUS

Übernachten. Essen & Trinken

1 CASTIGLIONE DEL BOSCO

Das Luxus-Relais befindet sich in einem restaurierten Dorf aus dem 18. Jahrhundert 14 Kilometer von Montalcino entfernt inmitten von Weinbergen und Wäldern. Zum Haus gehören ein Pool, zwei Restaurants und ein Golfclub. Das Fine-Dining-Restaurant „Campo dei Draghi“ serviert kreative Gerichte mit lokalen Produkten und Meerestrichtern.

●●●●● Castiglione del Bosco, 53024 Montalcino, Tel. 0039-05771913001, www.rosewoodhotels.com/en/castiglione-del-bosco, 42 Suiten, 4 Villen, Suite ab € 600 (Mindestaufenthalt 2 Nächte)

🍷🍷🍷🍷🍷

●●●●● „Campo dei Draghi“ (April-Dez.), Di-Sa 19.30-22 Uhr, Menü € 160-210 🍷🍷

2 HOTEL IL BORGO

Das Relais-à-Château-Hotel 16 Kilometer von Montalcino entfernt gehört zum Weingut Banfi. Es verfügt über 14 Suiten und Zimmer in historischem Gemäuer, eingerichtet im klassischen Stil. Der Ausblick ist spektakulär. Es gibt einen Pool, zwei Restaurants. Angeboten werden Wein-Tastings, Kochkurse und E-Bike-Touren. Das Restaurant „La Sala dei Grappoli“ mit kreativer italienischer Küche in elegantem Ambiente lädt im Sommer auf die wunderschöne Terrasse ein.

●●●●● Castello di Poggio alle Mura, 5, 53024 Montalcino, Tel. 0039-0577840111, <https://banfi.it>, Mitte März-8. Nov., Suite ab € 650, Tel. 0039-0577877700, <https://banfi.it> 🍷🍷🍷🍷🍷

●●●●● Sala dei Grappoli, 20. März-1. Nov. Di-Sa abends, Menü € 140-185, Hauptgänge € 36-44 🍷🍷

3 CANALICCHIO DI SOPRA

Das Weingut besitzt fünf schön eingerichtete Apartments mit voll eingerichteten Küchen, umgeben von Olivenhainen und Weinbergen. Zwei Pools, Barbecue, Trekkingräder, Weisegeräte.

●●●●● Loc. Casaccia, 73, 53024 Montalcino, Tel. 0039-0577848316, www.canalicchio-disoprarelais.com, 5 Apts. ab € 215 🍷🍷🍷🍷🍷

4 ALLE LOGGE DI PIAZZA

Legere Weinbar mit Küche im Zentrum von Montalcino mit traditionellen toskanischen Gerichten. Der Tresen ist ein beliebter Treffpunkt. ● Via Giacomo Matteotti, 1, 53024 Montalcino, Tel. 0577846186, www.alloggemontalcino.it, Küche Mo-So 12.30-31.30 Uhr, Hauptgerichte € 28-26 🍷🍷

4/25 Feinschmecker 149

Brunello 2020: Die Fünf besten Lagen-Brunello [WEINKENNER.DE] The German journalist Jens Priewe ranked our Brunello di Montalcino DOCG Vigna Montosoli among the top 5 Brunellos 2020. The images refer to the article published in the German monthly publication "Der Feinschmecker". Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de : 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe