DER FEINSCHMECKER



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 Feinshmecker" . 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 leer stehenden Bauernhäusern am Fuß des Hügels betreiben – die meisten einfach, einige – zugegeben – recht komfortabel. Wer Luxus will, muss 12 bis 20 Kilometer außerhalb nach einem Hideaway suchen (Tipps: 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 spätmittelalterliche Anlage mit verschwiegenen Gassen und Gässchen, 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, umsorgt 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 süßer Frucht, milder Säure, gut integriertem, reifen Tannin. „Verführerisch" und „hedonistisch", so hatte ihn das Consorzio charakterisiert. „Hedonistisch" ist die professionelle Umschreibung für „lecker". Langlebigkeit darf man allerdings nicht erwarten. An den großen Jahrgang 2016 kommt der 2020er nicht heran. Und 2019 ist frischer, packender, spannungsgeladener. Ich bin überzeugt, dass man viele 2020er jetzt mit größerem Genuss trinkt als in zehn Jahren. Ein Makel? Nicht unbedingt. Restaurants können einen Wein nicht zehn Jahre bunkern. Sie brauchen hedonistische Jahrgänge.

FOTO: JULIA PRIETEL



BENEIDENSWERTER ARBEITSPLATZ: Unser Autor Jens Priewe verkostet Brunello in Montalcino

Die fünf besten Lagen-Brunello di Montalcino 2020*

1 WEINGUT CERBAIOLA ●●●●◐
La Cerbaiola di Salvioni,
Muskulös mit subtiler Frucht und zarter mediterraner Würze.
€ 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, opulent und voller Finesse.
um € 150, www.garibaldi.de

4 WEINGUT GIODO ●●●●◐
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.*

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 Feinshmecker" . 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 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 Feinshmecker" . 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 Cerbaiola. 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 jahrzehntelang 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).

Punktemäßig 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, Piniennadeln, Teer. Montosoli ist die wärmste Lage im kühleren Teil des Anbaugebiets. Nur sechs Winzer sind dort begütert – allen ihren Weinen haftet immer etwas Magisches an. Zum Weingut gehört übrigens ein Luxusrelais 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 Transavantgarde. Seine Bilder bevölkern Zyklopen, Zentauren und allerlei kraftstrotzende, mystische 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 Tanninextur des Weins.

Der fünfte Brunello in meinem Ranking könnte auch der Erste sein. Er kommt aus einem Boutique-Weingut namens Giodo und ist Inbegriff eines Typs der neuen Generation: geschmeidig, ausbalanciert, transparent mit herzhafter Sangiovese-Frucht, mediterraner Würze und einer zarten Teernote. Er besitzt eine Energie, die den Gaumen vibrieren lässt: ein Meisterstück eines der berühmtesten Önologen Italiens, der Weingüter von Südtirol bis nach Sizilien berät und mit seinen Ersparnissen 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 Pianrosso aus dem Weingut Ciacci 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 Marucheto aus der

FOTOS: PARCO LITOSCH/GETTY IMAGES PLUS, ANJA PEISTEL



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 Brunello, der weit mehr als das Übliche bietet
um € 50, www.superiore.de

3 PATRIZIA CENCIONI ●●●◐
Saftig und delikat, gleichzeitig sehr präzise und jede Überreife vermeidend.
€ 42, www.patriziacencioni.it

4 LE RAGNAIE ●●●◐
Nicht hochfliegend, aber elegant und sauber mit satter Frucht.
um € 60, www.direkt-import.de

5 UCCELLIERA ●●●●
Komplex, lang, sehr reife Frucht, begeisternd: 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.*

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 Feinshmecker" . 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 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 Feinshmecker" . 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 ausladenden 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 Loacker, 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 Ragnaie sagen: Die Basis-Version ist eine Klasse für sich.

Ein Leuchtturm im Meer der vielfach braven 2020er Weine ist der Brunello von Lisini. Wer Geduld hat und sich von der etwas helleren Farbe nicht irreführen 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 überextrahierte Brunello. Einen Importeur in Deutschland hat sie nicht. Aber Patrizia verschickt direkt.

NICHT ALLE GÜTER HATTEN ihre Weine zur En-Primeur-Verkostung angestellt. Einige bekannte Namen fehlten: Altesino, Pieve Santa Restituta, Case Basse, Il Maroneto, Siro Pacenti. 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 seitdem damit beschäftigt, seine Weinberge klimafest zumachen.

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 lotste 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 Redebedarf haben – und das sind viele. Der Laden war rammelvoll, die Musik hammerlaut. Auch die schweigsame amerikanische Kollegin vom Nachmittag war da und fiel mir um den Hals. Sie und ihre US-Buddies prosteten sich gerade mit Champagner von Krug zu. Wir diskutierten, was die Trumpschen 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 flehend hinterher, dass die Deutschen reicher als die Italiener seien. „Aber das Geld sitzt nicht so locker wie bei euch", antwortete ich und verschwand in der Dunkelheit. fi

FOTO: DONNAMEDIAMAN/ISTOCK/GETTY IMAGES PLUS

Übernachten, Essen & Trinken

1 CASTIGLION 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 del Drago" serviert kreative Gerichte mit lokalen Produkten und Meeresfrüchten.
●●●●● Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, Tel. 0039-0577191 3001, www.rosewoodhotels.com/en/castiglion-del-bosco, 42 Suiten, 4 Villen, Suite ab € 600 (Mindestaufenthalt 2 Nächte)
●●●● „Campo del Drago" (April-Dez.), Di-Sa 19.30-22 Uhr, Menü € 160-210

2 HOTEL IL BORGO
Das Relais-&-Châteaux-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, 3024 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 schick eingerichtete Apartments mit voll eingerichteten Küchen, umgeben von Olivenhainen und Weinbergen. Zwei Pools, Barbecue, Trekkingräder, Weinproben.
●●● Loc. Casaccia, 73, 53024 Montalcino, Tel. 0039-0577848316, www.canalicchiodisoprawinerelais.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.alleloggemontalcino.it, Küche Mo-So 12.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-26

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 Feinshmecker" . Here the full article regarding the 2020 vintage, published on www.weinkenner.de : 2020 Brunello di Montalcino: Erfahrungen von Jens Priewe