

Thomas Wein-Tipp

Toskaner mit Charakter

Der moderne Stil der Toskana wird leider zu häufig missverstanden oder falsch interpretiert. Speziell die Produzenten machen es sich sehr einfach. Zu dicht, zu kraftvoll, zu wenig differenziert, schwappt einem ein undefinierbarer Saft im Glas entgegen. Folgend einer sehr einfachen Formel: Übermäßiger Holzfassausbau, späte Lese und immer in Richtung geschmackliche Konzentration zielend. Seelenlos und ohne eindeutige Aussage. Hauptsache es verkauft sich. Dementsprechend uniform schmeckt vieles, was heute diesen herrlichen Landstrich auf den Weinkarten der Welt vertritt. Ohne dabei überhaupt



sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot oder Syrah ist eine Chance, dem sehr säurebetonten Sangiovese zu mehr Struktur zu verhelfen.

Das Problem der „Internationalen“ ist leider viel zu häufig, dass sie den heimischen Sangiovese so stark mit ihren intensiven geschmacklichen Eigenschaften überdecken, dass letzterer nicht mehr wiederzuerkennen ist.

Ein Wein der zeigt, wie eine solche Kombination sich meisterlich präsentiert ist der 2005er Gagliole. Ein Traumstoff aus 70 Prozent Sangiovese und 30 Prozent Cabernet, der in neuen und gebrauchten Barriques gefühlvoll zu einem überzeugenden Blend ausgebaut wurde. Am liebsten würde man die Flasche ganz alleine austrinken, so anregend ist er. Das Weingut liegt im Herzen des Chianti-Gebietes, in Castellina, und gehört dem Schweizer Privatbankier Thomas Bär, der das Weingut in 20 Jahren mit seiner Frau Monika zu einem echten Kleinod ausgebaut hat. Der Gagliole ist kein Zufallsprodukt, sondern ein toskanisches Bekenntnis kombiniert aus Weitsicht und Passion. Ein weiteres gekonntes Beispiel liefert Paola Gloder mit ihrem 2005er Madre vom Weingut Poggio Antico aus einer der höchsten Lagen von Montalcino ganz im Süden der Toskana. Sein rauchig würziger Duft mit den Cassisnoten des Cabernet Sauvignon, vereint mit der Frische und Säure des Sangiovese zeigt, dass es eben auch eines braucht: Gefühl! Mehr davon!



Hendrik Thoma ist
Weinexperte und
Master Sommelier
in Hamburg

nach Toskana zu schmecken. Dabei ist einiges einfacher für die Produzenten geworden, und es ist unverständlich, warum viele unter ihnen die Möglichkeiten nicht besser nutzen, die die inzwischen gelockerte Gesetzgebung einräumt.

Indicazione Geografica Tipica, kurz IGT, ist häufig der Ausdruck für Kreativität und Experimentierfreude. Das ist die „Landweinklasse“ ohne etwas mit diesem unter Konsumenten negativen Image zu tun zu haben. In Kennerkreisen werden sie „Supertuscans“ genannt. Sie verfügen über mehr Spielraum als die vom Weingesetz hierarchisch darüber angesiedelten DOCG-Weine wie Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano oder Brunello di Montalcino, deren Machart und Ausbau genau definiert sind. Hier kann der Winzer sich austoben und seine Klasse und seinen Stil beweisen. Der Einsatz internationaler Reb-

Die Weine: 2005 Gagliole, Thomas Bär, 33,90 Euro

2005 Madre, Paola Gloder, 39,95 Euro

Die Bezugsquellen: Mövenpick Wein GmbH, Dortmund, Tel. 0231 9651565, info@moevenpick-wein.de (Gagliole)

Vino e Piu, Weinagentur Giovanni Cariglino, Hagen, Tel. 02334 442020, info@giovanini-wa.de (Madre)