

# WEINWISSER

## Toskana 2011: Ziemlich gut bis gigantisch!

12. August 2015 / von Redaktion: Petra Muenster

Er kam sah und siegte! Der Masseto gehört zu den Superstars vom genialen Toskana-Jahrgang 2011. Aber auch sein Bruder Ornellaia und Elisabetta Geppetti's Saffredi sind in der gleichen Liga. Diese drei Maremma-Crus erreichten alle 20-Punkte!

Es war ein fordernder Degustationsmarathon, welcher da in Sugiez am Murtensee stattfand. Mehr als 60 Weine wurden entkorkt, in 12 Serien eingeschenkt und dann jeweils konzentriert verkostet. Rund 400 Minuten volle Aufmerksamkeit war von den Degustatoren gefordert. Und so mancher kam an seine Grenzen. Der Gabriel inklusive.

Man kann aber einen Marathon nur gewinnen, wenn man in jeder Phase seine Kondition spielen lässt. So gab ich jedem Wein bis zum Schluss seine gebührende Chance im richtigen Licht zu stehen.

Die Ausbeute lässt sich sehen und es steht fraglos fest, dass es sich beim 2011er um einen ganz grossen, überall gelungenen und zuverlässigen Toskana-Jahrgang handelt. Einer mit Saft und Kraft. Mit angenehmen Tanninen. Sofern die Winzer nicht die Extraktionsgrenze überschritten.

Und es gab nur wenige überröstete, respektive zu eichenlastige Säfte. Also auch hier ist – in fast allen Fällen – die Vernunft der holzigen Kokettierung gewichen.

Und es gibt weitere, finanzielle Erkenntnisse dieser ziemlich umfassenden Jahrgangs- und Regionenanalyse: Alle teuren Weine sind bei den Besten dabei. Und die Günstigeren sind, wie erwartet gut (15/20) oder sehr gut (16/20).

Die spannendste Kategorie ist die «goldene Mitte». Hier gibt es Weine, welche zu teuer sind. Und andere, welche für deren Preis mehr, bis wesentlich mehr bieten, als diese kosten.

Resultierend aus dieser Einsicht kann man ein paar sensationelle Kauf-Must's eruieren, welche mit grösster Wahrscheinlichkeit noch im Markt zu finden sind.

## Rubiolo & Gagliole

Für die Ergänzungsdegustation zur grossen Toskanaprobe wurden unter anderem auch zwei Muster von Gagliole zugesandt. Zum einen der 2013er Rubiolo. Das ist ein leichter Chianti mit bekömmlicher Aromatik; roten Kirschen, fein hölzernem Schimmer und etwas Kaffee. Der Gaumen ist feinerb und so ist dies ein angenehmer Essbegleiter für einen unglaublich günstigen Preis von weniger als 20 Franken. Die zweite Flasche im Karton war der Gagliole, beide erhältlich bei Riegger.

**2013 Gagliole, Antico Podere Gagliole:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Mittleres Granat-Rubin. Intensives, pfeffriges, dezent mineralisches Bouquet, ein Hauch von Wildleder und feinem Portschimmer, wirkt so elegant süss und zeigt dabei kompottige Konturen. Im zweiten Ansatz Sandelholz und nussige Pralinen. Im Gaumen beginnt er mit derselben, angenehmen Süsse, im Innern zeigen sich kernige Noten, schöne Terroir-, respektive Rebsortenexpression. Vom Ansatz ein Klassiker. Er profitiert an der Luft, also Dekantieren.

**18/20 trinken –2025**