

Best Bottle Cercle #6 Toscana

Freitag, 11. Januar 2013, Restaurant Braui Hochdorf

Marcello Botti und Nils Frei luden zur sechsten Ausgabe der Best Bottle Cercle. Das Thema der Verkostung war Toscana und die dazu gehörenden Vorgaben an die Teilnehmer: 1 – 3 Flaschen reifen, klassischen Toscaner (kein Merlot) und älter als 2001. Die grossen Sassicaia und Ornellaia machten wie erwartet das Rennen. Die klassischen Brunelli schlugen sich einmal mehr selber, dank rigoroser Gesetzgebung, dass die Weine erst verkauft werden dürfen, wenn sie schon fast braun sind. Bleibt noch die Frage nach dem Sassicaia 1985, und was dieser mit 1989 Petrus zu tun hat...

Organisation:

Wine & Dine / CHF 150.-

1 – 3 Flaschen je nach Wert pro Person im Voraus eingeliefert.

4er & 5er Serien offen, Weine blind.

Serie A

1998 Antinori Tignanello IGT	18/20	trinken – 2020
1998 Biondi Santi Schidione	17.5/20	austrinken
1985 Antinori Tignanello IGT	17/20	austrinken
2001 Antinori Tignanello IGT	17+/20	trinken - 2022

Im Tignanello Flight gefiel mir der 1998er am besten. Offenes rauchiges Bouquet, Leder und schöne Kirschnoten, etwas Peperoni. Robuste Struktur. Vom Bouquet her noch sehr präsent war auch der 1985er, recht füllig, cremig in der Nase, im Gaumen allerdings etwas mehlig Tannine. 2001 präsentierte sich etwas verschlossen mit Schoko, Malz und defensiv blaubeerigen Aromen. Im Gaumen der kräftigste und jugendlichste Wein der Serie. Zwei, drei weitere Jahre Lagerung schaden keinesfalls. Auch besser im Bouquet als im Gaumen war 1998 Schidone von Biondi Santi. Würzig, toastig, Amarenen, Feuerstein und Eukalyptus. Im Gaumen dann aber die typische, harte Sangiovese Säure die dringend nach Essen schreit. Tignanello 1985 und 1998 schafften es beim Publikum (16 Personen) immerhin in die Top 10.

Serie B

1999 Castello dei Rampolla Vigna d'Alceo	18/20	austrinken
1998 Tenuta San Guido Sassicaia	18.5+/20	trinken - 2022
1997 Castello del Terriccio Lupicaia	16.5/20	austrinken
1999 Tenuta San Guido Sassicaia	19/20	trinken - 2018
2003 Antinori Solaia IGT	Kork	

1999 d'Alceo gefiel mir sehr gut. Einer meiner Lieblingscabernet aus der Toscana. Blau-/schwarzbeeriges Bouquet, Pflumen, Cassis, schön integriertes Holz und Feuerstein. Mittelschwerer Körper, geschmeidig strukturiert mit schöner, eleganter Länge. Ein Kopf- an Kopfreifen dann zwischen den beiden Sassicaias. 1998 recht jugendliche, lakitsche Noten im Bouquet. Schwarzbeerig, Mocca, dazwischen feine Himbeernoten, sehr delikat. Für Klassikfreunde wirkt er im Moment wahrscheinlich noch eine Spur zu mollig, und dürfte sich in drei bis fünf Jahren zu einem richtig grossen Sassicaia entwickeln. Immer wieder hoch bewertet habe ich den 1999er. Auch diesmal zeigt er sich recht würzig, dunkelbeerig mit wunderschönem Toasting. War von Anfang an samtig fein, elegant strukturiert und wird sich noch einige Jahre auf diesem betörend schönen Niveau halten. Nicht mithalten auf diesem Niveau 1997 Lupicaia. Zahlt seiner modernen Vinifikation jetzt Tribut und ist bereits auf dem absteigenden Ast. Das Bouquet erinnerte mich spontan an einen „saubereren“ Marthas

Vineyard aus Kalifornien. Menthol, Eukalyptus, Teer und Tannanharz. Keine Frucht mehr. Im Gaumen recht hohl mit wenig Charakter. Bleibt noch 2003 Solaja, der bis jetzt in der Disziplin Kork die Weltjahresbestleistung einnimmt. Beim Publikum schaffte es d'Alceo aufs Podest. Mit meiner Sassicaia 1999 Bewertung stand ich etwas im Abseits (vorletzter Platz...)

Serie C

2001 Sette Ponti Oreno	16.5/20	trinken - 2020
1998 Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia	19/20	trinken - 2020
2004 Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia	18/20	trinken - 2020
2005 Podere le Ripi Lupi&Sirene Brunello di Montalcino	16/20	austrinken
2001 Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia	18.5+/20	trinken - 2025

Bevor es bei dieser Serie richtig schön wird, müssen wir kurz die Problemfälle besprechen. 2001 Sette Ponti Oreno wirkt im Bouquet anfänglich würzig, rauchig. Verfügt aber über praktisch keine Frucht, die Tannine sind grün und der ganze Wein wirkt irgendwie unfertig oder in einer ganz schwierigen Zwischenphase. Ganz Zuversichtliche (und davon gab es an diesem Abend einige), werden sich in Geduld üben müssen, bis sie die darin versteckten 95 „Parker“ Punkte finden werden. 2005 Lupi & Sirene wurde aufgrund einiger Korkausfälle nachträglich noch dazugestellt. Obwohl er vom Jahrgang her zu jung gewesen wäre für diese Best Bottle, zeigt dieser Wein die hellste Farbe des ganzen Abends. Künstliches, überholztes Bouquet, Bounty, Vanille und Milkschokolade. Dazu etwas Himbeeren. Gaumen fragil leicht. Wirkt wie ein billiger Spanier.

Toll performten alle drei Ornellaias. Allen voran der geniale, elegante 1998er. Sehr edles schwarzbeeriges Bouquet. Dunkle Brotkruste, etwas Kokos, perfekte reife dunkle Beeren. Sehr eleganter Körper, kräftig mit dramatischem Tiefgang. Wie immer ein Winnerwein. Auch heute Abend. 2004 Ornellaia von der Aromatik ähnlich dem 1998er aber alles in einer etwas fülligeren Form. Wie immer sehr jung zeigt sich 2001 Ornellaia. Hatte am Anfang Mühe im Glas sich zu öffnen, legte aber permanent zu. Dunkelbeerig, mineralisch, Kalk. Anfänglich etwas mehlig Tannine und recht anstrengend. Schien jünger als die kürzlich degustierte Magnum Flasche aus demselben Jahr. Zwei Stunden dekantieren.

Serie D

2001 Mastrojanni Br. di Montalcino Vigna Schiena d'Asino	17.5/20	trinken - 2020
2004 Gagliole Pecchia IGT	18/20	trinken - 2025
1995 Soldera Brunello di Montalcino Riserva Intistieti	18.5+/20	trinken - 2025
1997 Montevervine Le Pergole Torte	Kork	
1995 Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino Rennina	17.5/20	trinken - 2025

Der 2001 Mastrojanni BdM zeigt klassische Sangiovese Noten, rot-/blaubeerig, Rauch, Kirschen und Leder. Etwas harte Säure im Gaumen, aber das kann sich noch legen. Hoffen wir, dass in fünf Jahren noch genügend Frucht da ist. Sehr gut war 2004 Pecchia vom Gagliole, ein 100% reiner Sangiovese VdT. Rot-/blaubeerig, Kirschen, Pfeffer, Leder, Stroh. Im Gaumen rund, etwas fett aber schön auf Länge und Balance gemacht. Meines Wissens gehört das Weingut der Thomas Bär von Julius Bär. Also eine sichere Bank. Kaufen! Natürlich immer beachtenswert sind die Weine von Soldera. Sehr rar, sehr teuer und brauchen viel klassisches Brunello Verständnis. Der 1995 Intistieti wunderschön ausladend mit roten Kirschen, Curry, Pfeffer, Leder. Gaumen ist noch nicht ganz so weit, und im Moment etwas holzdominiert. Die Fülle und Länge ist aber beeindruckend. Braucht sehr viel Luft. 1995 Rennina war der erste Brunello vom legendären Angelo Gaja. Sehr klassisch, Leder, etwas Gummi, Schoko und Kirchen im Bouquet. Mit mittlerer Intensität, etwas kerniger Säure steigert er sich, wie grundsätzlich alle „klassischen“ Toscaner, mit Verbindung von grossartigen Speisen, einmal mehr in Form von Werner Toblers Küche Italo Cuchina.

Serie D

1969 Villa Antinori Chianti Classico	17/20	austrinken
1982 Biondi Santi Riserva Del Centenario Il Greppo	Kork	
1990 Lisini Brunello di Montalcino	16/20	vorbei
1985 Tenuta San Guido Sassicaia	16.5/20	trinken - 2020
1988 San Giusto a Rentennano Percarlo IGT	19/20	trinken – 2025

Mir gefällt wie Marcello und Nils ihr Best Bottles organisieren. Sie geben den Verkostern die Serien vor, lassen die Weine aber blind degustieren und bewerten. Somit besteht eine reelle Chance, die Weine zu identifizieren oder zumindest „Gut“ von „Böse“ zu unterscheiden. Und somit drehte sich natürlich im letzten Flight alles um die Frage: „Welches ist der 85er Sassicaia?“ Eigentlich war nur Wein Nr. 5 richtig gross. 1988 Percarlo begeisterte die meisten Leute am Tisch spontan. Blau- und dunkelbeeriges Bouquet, feine Kaffeenote und Schoko. Recht mineralisch. Dichter, intensiver Körper, mächtig, druckvoll und sehr lange im Abgang. Der Wein verfügt nach wie vor über ein immenses Tannin- / Säuregerüst und damit noch über ein langes Leben. Klar der beste Wein der Serie, aber die Attribute wie druckvoll, mächtig, immenses Tanningerüst passen doch gar nicht zum Schmuse Sassicaia 1985?.. Aber welcher denn? Wein Nr. 2 korkte und kam aus einer braunen Flasche. Der fiel schon mal weg. 1969 Chianti von Antinori war so hell, dass er kein Cabernet sein konnte. Aber immer noch recht gut! Malzig, buttrig, Rosinen. Etwas Schuhcreme. Hat sich super gehalten. Der Wein wird damals keine 3000 Lire gekostet haben. 1990 Lisini BdM war lange Zeit mein Lieblingswein im Casa Tolone, aber schon vor zehn Jahren attestierten wir ihn, dass er nun auszutrinken sei. Helles granat, leicht oxydative Nase, Leder, Karton. Im Gaumen wenig Frucht mehr, etwas Schoko. Leicht. Klar als Brunello erkennbar. Also auch hier kein Sassi 1985 drin. Bleibt wohl oder übel nur noch Glas 4: 1985 Sassicaia; Helles Rubin, mildes blaubeeriges Bouquet, Pflaumen, Tabak, Peperoni etwas Gummi und eine artige, unschöne Holznote (Karton). Gaumen wirkt hart, kantig und etwas austrocknend... Das war's. Platz 17 Publikumswertung. Aber war's das wirklich. Ich erlebte den Wein vor fünf Jahren einmal. Wirklich genial, wirklich ganz anders als heute Abend, füllig, elegant, harmonisch und mit einer unglaublichen Länge ausgestattet... Die Flasche hier sah zwar top aus. Die Lagerung auch. Schwer zu sagen, was passiert ist. Der generöse Einlieferer dieser Rarität war selber wohl am meisten enttäuscht. Aber es passiert halt auf der Welt (fast) nichts ohne Grund. Dem Spender hat es in unserer Runde sehr gut gefallen, trotz der Sassicaia Depression. „Was macht ihr als Nächstes“ fragte er Nils und Marcello. „Bordeaux 1989 Best Bottle, aber die ist schon ausgebucht, es sei denn Du bringst eine 89er Petrus“, erwiderte Marcello lachend. „OK, dann bin ich dabei“. So geht das! Danke Roger, wir freuen uns.

Publikumswertung

Rang	Nr.	Wein	Ø
1	10	Ornellaia 1998	18.58
2	11	Ornellaia 2004	18.39
3	5	d'Alceo 99	18.25
3	23	Percarlo 1988	18.25
5	6	Sassicaia 98	18.20
6	9	Oreno 2001	18.19
7	1	Tignanello 98	17.88
8	3	Tignanello 85	17.78
8	13	Ornellaia 2001	17.78
8	16	Soldera Institieti 1995	17.78
11	4	Tignanello 01	17.75
12	2	Schidione 98	17.59
12	14	Mastrojanni 2001	17.59
12	15	Pecchia 2004	17.59
15	18	Rennina Gaja 1995	17.57
16	12	Lupe e Sirene 2005	17.55
17	21	Brunello Lisini 1990	17.52
17	22	Sassicaia 1985	17.52
19	7	Lupicaia 97	17.47
19	8	Sassicaia 99	17.47
21	19	Marchese Antinori Riserva 1969	17.28
	9	Solaia 03	
	17	Pergole Torte 1997	
	20	Biondi-Santi Riserva 1982	

Ausblick

Die nächsten Best Bottle Events von Nils Frei und Marcello Botti:

14. Juni Rioja & Ribera del Duero (älter als 2001)
23. August Pinot Noir
15. November Kalifornien

Anmeldung und Infos bei: marcello.botti@gmx.ch oder nils.frei@gmail.com

Januar 2013 / Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH