



PODERE POGGIO SCALETTE  
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

# NZZ am Sonntag

<http://www.nzz.ch>

## Genuss

# Sangiovese wie Samt und Seide

**Wein-Keller** Von Peter Keller



Der Sangiovese ist für die Toskana Segen und Fluch zugleich. Er liefert eigenständige Gewächse, die sich vom Einheitsbrei vieler Weine abheben. Er ist aber auch ein schwieriger Zögling, denn wegen der reichlichen Tannine und der prägnanten Säure können ziemlich ruppige Produkte entstehen, die sich namentlich in der Jugend wenig zugänglich zeigen. Vielfach wird mit Merlot oder Cabernet Sauvignon nachgeholfen, um die Weine runder zu machen.

Von solchen Verbesserungen will der Önologe Vittorio Fiore nichts wissen. Der Italiener erwarb 1991 das Gut Poggio Scalette in Greve, gelegen im Herzen des Chianti Classico. Sein Spitzenwein Il Carbonaione besteht zu 100 Prozent aus Sangiovese. Die Reben wachsen auf Terrassen in einer Höhe von 450 Metern über Meer. Die ältesten Stöcke wurden zwischen 1915 und 1918 gepflanzt, nachdem Ende des

19. Jahrhunderts ein Grossteil der Rebberge in Europa durch die Reblaus vernichtet worden war. Durchschnittlich beträgt das Alter des Weingartens 80 Jahre.

Die geringen Erträge und das Terroir mit sandigen, steinigen Lehmböden bilden die Voraussetzungen dafür, einzigartige Weine zu keltern. Der 1992er war der erste Jahrgang, den Fiore abfüllte - kein einfacher Start, denn von Ende September bis in den November hinein regnete es fast ununterbrochen. Auf Poggio Scalette hatte man Glück:

“  
**Weine aus Sangiovese können gut reifen, wie der Spitzenwein des Chianti-Guts Poggio Scalette beweist.**  
”

Die Ernte wurde in drei Tagen eingefahren. Ich konnte den Wein kürzlich degustieren. Zwar war eine leicht bräunliche Farbe festzustellen, aber der reife Il Carbonaione präsentiert sich noch frisch, mit Frucht, weichen Tanninen, Eleganz und einer mittleren Länge.

Der Wein wirkt nie schwer oder überladen. Er baut vielmehr auf Finessen, wie zwei weitere Beispiele zeigen. Eine gute Figur gibt der trinkbereite, samtene 2004er ab, dem weiteres Potenzial attestiert werden kann. Er stammt aus einem sehr guten Jahr. Noch jugendlich zeigt sich der neueste Jahrgang. Der kraftvolle, aber wiederum elegante 2012er ist ein sicheres Versprechen für die Zukunft (41 Fr., wird 2016 lanciert; bei [www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch)). Vorläufig ist der noch nicht verkostete Carbonaione 2011 auf dem Markt erhältlich.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller).

## Frage der Woche

**Beim grossen Wein Vega Sicilia 2000 dominierte am zweiten Tag nach dem Öffnen der Flasche der Alkohol. Warum ist das so? Oder hat sich das Geschmacksempfinden verändert? A. B., per E-Mail**

Die spanische Legende aus dem Ribera del Duero ist stets mit einem Alkoholgehalt von gut 14 Prozent ausgestattet. Bei genügend Frucht, Tannin und Struktur ist der Alkohol gut im Körper eingebunden. Wahrscheinlich wurde der Wein dekantiert und bis zum nächsten Tag stehen gelassen. Damit hat sich der Vega Sicilia wohl erwärmt und etwas zu viel Luft bekommen. Bei 14 Prozent kann sich der Alkoholgehalt unangenehm präsentieren. Alkohol verflüchtigt sich im Vergleich zu anderen Inhaltsstoffen am schnellsten und manifestiert sich so zuerst in der Nase, aber auch über die retronasale Aromawahrnehmung.

**Fragen an: [wein-keller@nzz.ch](mailto:wein-keller@nzz.ch)**

13. September 2015