



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Fine Das Weinmagazin

<http://www.fine-magazines.de/>

Pubb. # Sept./Nov., 2016 | by Kristine Baeder



76 | FINE 3 | 2016

PODERE POGGIO SCALETTE
Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

ZWANZIG JAHRE IL CARBONAIONE

DER WEIN DES TOSKANISCHEN MEISTERÖNOLOGEN VITTORIO FIORE

Von KRISTINE BÄDER Fotos SANDRO MICHAHELLES

Terrasierter Hügel – nichts anderes heißt frei übersetzt Poggio Scalette. Die alten Sangiovese-Reben des Weinguts, das Vittorio Fiore zusammen mit seiner Frau Adriana im Jahr 1991 neu gründete, waren Ende des Ersten Weltkriegs angepflanzt worden und hatten seither alle Erneuerungsbestrebungen überstanden. Sie schienen die ideale Basis dafür, alles, was der erfahrene Önologe an Wissen über den Sangiovese gesammelt hatte, in einem eigenen Wein zur Perfektion zu bringen.

Sangiovese di Lamole nennt sich die Spielart der Rebsorte, die auf Poggio Scalette kultiviert wird. Lange Zeit hielt man sie für einen Klon des eigentlichen Sangiovese. Die gängige Unterscheidung der Sorte in Sangiovese Grosso als Grundlage der Brunello-Weine und Sangiovese Piccolo gilt heute wissenschaftlich allerdings als überholt. Schon Ende des 19. Jahrhunderts ging man davon aus, dass es sich tatsächlich um die gleichen Sorten handelte, die in unterschiedlichen Ausprägungen zu finden waren. Neuere Pflanzversuche und eine DNA-Untersuchung bestätigten schließlich diese Annahme. Allein die Wachstumsbedingungen sind

der Grund dafür, dass die Sorte Beeren unterschiedlicher Größe ausbildet. »Zwar ist der Sangiovese di Lamole kein Klon, sondern nur eine Variante des Sangiovese, aber hier in Ruffoli unterscheiden sich die Reben sehr von den üblichen Sangiovese-Pflanzen«, sagt Vittorio Fiore.

Schuld daran dürften die besonderen Umstände sein, unter denen die Reben von Poggio Scalette wachsen. Die Terrassen, auf denen sie stehen, nennen die Bauern der Umgebung »Il Carbonaione«, die Köhler. Sandige Böden mit einem Kalkanteil von maximal zehn bis zwölf Prozent bilden den Untergrund. Für den Carbonaione wird auf Poggio Scalette höchstens ein Kilo Trauben pro Rebstock geerntet, der Wein in Dreihundertfünfzig-Liter-Fässern aus französischer Eiche gereift und so mit einem enorm hohen Alterungspotential ausgestattet.

Als önologischer Berater hat Vittorio Fiore wie kaum ein anderer die Entwicklung des toskanischen Weinbaus geprägt. Vor mehr als zwanzig Jahren verwirklichte er schließlich seinen Traum vom eigenen Wein, als er in Ruffoli, in den Hügeln von Greve, das Weingut Podere Poggio Scalette zu neuem Leben erweckte. Il Carbonaione ist ein reinsortiger Sangiovese, der bis heute als Indicazione Geografica Tipica (IGT) vermarktet wird und von Anfang an als einer der Supertuscans galt, die ganz ohne den Einfluss internationaler Rebsorten auskommen.

Gemeinsam mit seiner Frau Adriana und seinem Sohn Jurij hat Vittorio Fiore das Weingut über die Jahre immer weiter entwickelt. Neben dem Carbonaione gibt es unter anderem auch einen Chianti Classico, eine Cuvée aus den klassischen Bordeaux-Rebsorten und, auf Wunsch des Sohnes, auch einen reinsortigen Chardonnay. Während seines Studiums in der Bourgogne hat Jurij Fiore seine Begeisterung für die internationale Rebsorte entdeckt und bei seiner Rückkehr auf rund vierhundert Metern Höhe vierzehnhundert Rebstöcke angepflanzt. »Wir produzieren davon zwischen sechshundert und tausend Flaschen jedes Jahr. Das ist schon eher eine Spielerei als eine wirkliche Vorliebe«, sagt er.

Aus Anlass des zwanzigsten Jahrgangs Il Carbonaione, der 2015 auf den Markt kam, luden Vater und Sohn Fiore zu einer Retrospektive in die Enoteca Pinchiorri in Florenz ein. Vom ersten Jahrgang 1992 bis zum aktuellen 2012er zeigte sich das Potential eines Weins, der schon in jungen Jahren durchaus überzeugt, seine wahre Tiefe vor allem in guten Jahren aber erst nach einer gewissen Zeit der Reife offenbart. 76



Im eleganten Ambiente des Florentiner Drei-Sterne-Restaurants Enoteca Pinchiorri präsentierte Vittorio Fiore, begleitet von seinem Sohn Jurij, die Ergebnisse seiner Arbeit auf dem eigenen Weingut Poggio Scalette von den Anfängen bis zu seinem jüngsten Jahrgang von 2012.

FINE TASTING 7

Fine Das Weinmagazin

<http://www.fine-magazines.de/> | Pub. # Sept./Nov., 2016 | by Kristine Baeder

PODERE POGGIO SCALETTE
Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

FINE TASTING

KRISTINE BÄDER VERKOSTET ZWANZIG JAHRGÄNGE IL CARBONAIONE SANGIOVESE DI LAMOLE DES TOSKANISCHEN WEINGUTS PODERE POGGIO SCALETTE VON 1992 BIS 2012

VERANSTALTER: Vittorio Fiore, Podere Poggio Scalette
ORT: Enoteca Pinchiorri, Florenz, am 3. September 2015
PRÄSENTIERT VON: Vittorio Fiore

GÄSTE: Kristine Bäder, Mario Del Debbio, Annie Feolde, Jurij Fiore,
Vittorio Fiore, Ralf Frenzel, Javier Gonzales, Axel Hörger, Eleonora
Scholes, Alessandro Tomberli, Klaus Westrick, Anna Rita Zangara



2012 IL CARBONAIONE 92 P

In der Nase trotz seiner Jugend ein komplexer Duft, der zunächst von frisch gemahltem Kaffee und Tabak dominiert wird, dann aber auch dunkle Brombeeren und reife Kirschen aufscheinen lässt. Von einer ätherischen Kräuternote unterlegt zeigt sich der Wein schon jetzt auffallend fein komponiert. Am Gaumen macht sich das jugendliche Alter mit noch etwas grünen Anklängen bemerkbar, aber deutlich überlagert von reifer Frucht. Schon jetzt mit angenehmer Säure und eleganter Struktur.

2011 IL CARBONAIONE 90 P

Ein schwieriger Jahrgang mit anfangs normalem Verlauf, aber sehr heißem August. Trotz vorzogener Ernte wirkt der Wein etwas »überhitzt«. In der Nase Schlehen und Nelken, am Gaumen eher würzig-pfeffrig mit fast überreifen Noten, einem Hauch von warmem Teer und dem Geschmack kandierter Orangen. Eine überraschend angenehme Säure und ein gekonnter Holzeinsatz machen den Wein dennoch rund und saftig.

2010 IL CARBONAIONE 93 P

Ein Bilderbuch-Jahrgang mit herausragendem Ergebnis. Wirkt in der Nase zunächst noch etwas verschlossen, öffnet sich dann aber mit einer tolleren reifen und anregenden Sauerkirschnote und einem extrem feinen Duft von Veilchen. Am Gaumen etwas kräftiger mit Aromen von Schlehe, Kirschkern und grünem Tabak, dabei saftig und anregend. Feste Struktur, feine Eleganz und eine fast schon beschwingte Leichtigkeit im Abgang.

2009 IL CARBONAIONE 94 P

Ein überdurchschnittlich warmes Jahr, das aber mit hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht punkten konnte. Die sehr verschlossene Nase mit mehr Röst- als Fruchtaromen mündet am Gaumen in einen auffallend wuchtigen und kantigen Wein. Hier dominieren ebenfalls Röstaromen von Kaffee bis Mokka, dazu Tabak, Schwarztee und dunkle Schokolade, viel Kräuteraromatik, sehr fest und kompakt. Muss man mögen.

2008 IL CARBONAIONE 93 P

Viel Regen im Frühjahr ließ die Blüten verrieseln, was zu weniger Ertrag, aber mehr Qualität führte. Der Wein steht fast ein wenig ölig im Glas, in der Nase ein betörender Duft von reifen Brombeeren und Pflaumen, dazu eine frisch-kühle, würzige Note. Am Gaumen harmonisch mit wunderschöner Balance aus Säurestruktur, reifen Tanninen, viel Saft und Frucht. Der Abgang lang und ebenfalls saftig mit einem frischen Finish.

2007 IL CARBONAIONE 95 P

Ein Jahrgang wie gemacht für Sangiovese. Moderate Temperaturen und optimal platzierte Niederschläge sorgten für absolut gesunde Trauben. Eine kräftige Nase mit Aromen von Minze, dunklen reifen Beeren und Tabak. Am Gaumen tiefgründig und dunkel, geprägt von Mokka, Teer und saftiger Kirschfrucht, dicht und kompakt und mit ewig langem Abgang. Zu Kalb und Polenta die perfekte Begleitung!



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

2006 IL CARBONAIONE 93 P

Das Wetter sorgte für eine ausgewogene Mischung aus Tanninen und Zucker in den Trauben. Die verhaltene Nase zeigt vor allem animalische Noten und eine zurückhaltende Kirschfrucht. Am Gaumen eine überraschende Aromenfülle, geprägt von Rumtopf und Gewürzschokolade. Schöne Säurestruktur, rolle Tannine und das bei erstaunlich jugendlicher Frische. Dennoch etwas unausgewogen.

2005 IL CARBONAIONE 91 P

Kühle Tage kurz vor der Ernte sorgen für deutlich weniger Zucker in den Trauben als gewöhnlich. Das lässt sich im Wein nicht verbergen. Schon die verschlossene Nase wirkt etwas grünlich, am Gaumen zwar mit reifer Tanninstruktur, aber eher grüner Aromatik mit dezenten Röstnoten. Würziger Abgang.

2004 IL CARBONAIONE 92 P

Ein unspektakulärer, aber guter Jahrgang, dem eine Schönwetterperiode während der Ernte in die Karten spielte. Die Nase sehr fein mit Aromen von reifer Herzkirsche und Waldfrucht, dazu eine würzige Note. Am Gaumen saftig und mit viel reifer Frucht, leichter Bitternote und mit einer eleganten Tanninstruktur unterlegt. Kerniger Abgang.

2003 IL CARBONAIONE 92 P

Der extrem trockene und heiße Sommer 2003 hat auch in Italien Spuren hinterlassen. Die vollreifen Trauben hatten einen hohen Zuckeranteil. Die Flaschenreife hat dem Wein gut getan. Schon im Duft mit großer Fülle, saftig und fleischig, unterlegt von einem dezenten Lederaroma. Am Gaumen dominiert eine feste Tanninstruktur, dazu Aromen von Tabak, Schwarztee und eine überraschend anregende Säurestruktur. Im Abgang saftig. Alles in allem wenig komplex, dafür geradlinig und vor allem perfekt zur geschmorten Lammshulter.

2002 IL CARBONAIONE 88 P

Ein schwieriger Jahrgang mit viel Regen Ende August und im September, in dem nur die Trauben der älteren Reben voll ausreifen. In der Nase eher grüne Aromen von Schlehe und Heidelbeere, auch animalische Noten. Am Gaumen mit auffälliger Säure, klar und mit viel Saft, deutlich kühler und mit angenehmen Tanninen. Würziger Abgang.

2001 IL CARBONAIONE 91 P

Verhalten in der Nase, mit reifen Brombeeren, würzig und saftig. Am Gaumen mit schöner Säurestruktur, fast leicht, dazu Aromen von Schokolade, intensiv und saftig.

2000 IL CARBONAIONE 92 P

Ein kühler Start ins Jahr, ein warmer Mai mit vorzogener Blüte, viel Regen im Juli und ein heißer August sind die Eckpunkte eines sehr kontrastreichen Jahres, das viel Fingerspitzengefühl im Weinberg benötigte. Das Ergebnis ist ein üppiger Wein mit sattem Duft von Kirschen und saftiger dunkler Frucht, auch etwas würzig und alles in allem sehr intensiv und duftig. Im Mund große Aromenfülle mit dunkler Schokolade, Rumtopf und Anflügen von Paprikapulver und Kaffee. Eine feste Säurestruktur und gute Tannine, alles fest und konsequent mit einem langen Abgang.

1999 IL CARBONAIONE 92 P

Ein Wein, bei dem von Anfang an klar war, dass er Zeit brauchen würde, um sich zu entfalten. Nun zeigt er vor allem seinen würzigen Charakter, in der Nase unterlegt von Schokolade und Veilchen, auch etwas dezente Fruchtaromen von Schlehe. Am Gaumen Ochsenblut, reife Frucht und Schokolade, mit harmonischer Säure, ganz rund und weich, üppig und dicht, ohne fett zu wirken.

1998 IL CARBONAIONE 92 P

Der Wein hat seine beste Zeit hinter sich. In der Nase Veilchen, am Gaumen unharmonische Säure, leichte Bitternote, ruppige Tannine.

1997 IL CARBONAIONE 92 P

Die Voraussetzungen für hohes Reifepotential waren gegeben. Perfekte Reife, gute Gesamtsäure, Alkohol, Tannine. Präsentiert sich entsprechend in bestem Zustand. Ein erdiger, fast fleischiger Duft mit animalischen Anklängen, noch spürbarem Holz und etwas grünlichen Aromen. Am Gaumen auffallend weich, mit seidigen Tanninen, kräftiger Schokolade, voll und zugleich elegant, saftig und ewig lang im Abgang.

1996 IL CARBONAIONE 91 P

Schon in der Nase eine Fruchtbombe: Intensive Aromen von Brombeere, Erdbeere, Schwarzkirsche, alles reif und saftig. Am Gaumen mit immer noch präsenter Säure, frisch und mit reifen Tanninen. Jugendliche Präsenz und beeindruckende Länge.

1995 IL CARBONAIONE 92 P

Einer der besten Jahrgänge des Jahrzehnts, wenn man sich am Ende in Geduld übt und nicht zu früh erntet. Das Ergebnis ist heute noch ein großartiger Wein: In der Nase sehr duftig, ätherisch mit Aromen von Röstkaffee und reifer Kirsche. Am Gaumen eine feste Säurestruktur, sehr harmonisch mit kühler Würze, mürben Tanninen, alles in wunderbarer Balance.

1994 IL CARBONAIONE 93 P

Ausreichend Niederschlag im Frühjahr und Anfang des Sommers sorgten dafür, dass die Reben die heißen Augustwochen problemlos überstanden. Eine dunkle Aromatik schon in der Nase mit feiner Holzwürze, dunkler Schokolade und Tabak, würzig und leicht animalisch. Am Gaumen ganz weich und harmonisch rund mit geschmeidiger Säure und reifen Tanninen, Aromen von Mokka und Teer. Im Abgang feinwürzig.

1993 IL CARBONAIONE 91 P

Für den eher durchschnittlichen Jahrgang ein immer noch beachtlicher Wein. In der Nase verhalten mit etwas Frucht und Veilchen. Am Gaumen Kirsche und Pflaume, elegante Struktur, etwas kurz, sehr reif.

1992 IL CARBONAIONE 88 P

Ein schwieriger Jahrgang, und der Wein hat seine beste Zeit hinter sich. Die Nase grünlich und kühl, am Gaumen Rhabarber-Aromen, fast scharf und ruppig mit einer After-Eight-Note im Abgang. Wirkt unausgewogen und etwas müde.

