

# TRINKPROTOKOLL



WEIN ITALIEN

## Il Carbonaione: Vittorio Fiore und der Geschmack von Greve

By Roland Graf · On 14. Juli 2015

**Der 20. Jahrgang des reinsortigen Sangioveses der Önologen-Legende ist Frucht pur**

Mit seinen 74 Jahren ist **Vittorio Fiore** heute eine legendäre Figur. Der gebürtige Bozener kam nach dem Weinbaustudium und ersten Aufträgen als Önologe in Norditalien 1978 in

die Toskana, wo er bei der *Tenuta Caparzo, Poggio Salvi* oder *Borgo Scopeto* tätig war. Der neue Stellenwert des Chianti geht auf die – praktische wie publizistische – Arbeit von Männern wie Fiore zurück. Doch die Geschichte endet nicht mit einer Karriere als Edel-Weinbau-Berater. Denn 1992 stellte Fiore mit "Il Carbonaione" seine eigene Sangiovese-Interpretation vor.

Diese baut auf einer Rarität auf, dem Sangiovese-Klons von Lamole. Diese Sorte überdauerten die Neuauspflanzungen, die in den 1960ern das Chianti erfassten. Die Stöcke auf den fünf Hektar in den terrassierten Hügeln von Ruffoli bei Greve sind mittlerweile über 70 Jahre alt. Der Weinberg „Il Carbonaione“ bildet das Herzstück des 40 Hektar großen Guts, das neben den 15 Hektar Rebflächen auch Olivenanbau und Waldflächen umfasst.

Gemeinsam mit seinem Sohn Jurij feiert **Vittorio Fiore** heute den 20. gefüllten Jahrgang des Flaggschiffs vom Weingut *Poggio Scalette*. Nach wie vor steht „IGT Alta Valle della Greve“ am Etikett. Technisch wäre es seit 1997 möglich, ihn als *Chianti Classico* zu bezeichnen (erst ab diesem Jahr waren auch 100%ige Sangioveses zulässig). Doch Fiore blieb bei der Bezeichnung, mit der er fünf Jahre zuvor begonnen hatte.

Der Jubiläumsjahrgang 2012 des *Il Carbonaione* stammt aus einem heißen Jahr – die pure Fruchtigkeit ist das Ergebnis. Die Frage ist nur: Herzkirsche oder Weichsel? In jedem Fall duftet der Toskaner nach Sommerfrüchten, intensiv und warm wie sonnenbeschienene Früchte macht er Laune. Auch am Gaumen erinnert vieles an eine frisch vom Baum gepflückte Kirsche. Saftig, saftiger, fleischig-saftig!

Wer Ecken und Kanten sucht in einem Wein, wird ihn aktuell noch nicht ganz so schätzen. Denn schließlich kommt auch zarte Vanille dazu und sorgt für einen noch geschmeidigeren Eindruck. Im Finish wird es auch zart würzig, heller Tabak wird notiert. Als Begleiter einer sommerlichen Pasta mit Kirschtomaten oder eines Kalbstafelspitz' vom Grill macht der *Carbonaione* aber schon jetzt beste Figur. Wobei man dem jugendlichen „Jubilar“ durchaus noch ein paar Jahre Reife zubilligen sollte. Denn sollte er wie sein Schöpfer die „Altersweisheit“ voll ausspielen.



## Il Carbonaione: Vittorio Fiore e il gusto di Greve

Il 20 ° anno del Sangiovese di enologi da leggenda, è puro frutto

14 Luglio 2015

Con i suoi 74 anni, Vittorio Fiore è una figura leggendaria oggi. Nativo di Bolzano si è dedicato agli studi di vino con primi passi come enologo nel nord Italia e dal 1978, in Toscana, dove alla Tenuta Caparzo, Poggio Salvi o Borgo Scopeto ha funzionato. La nuova importanza del Chianti va al - lavoro posteriore di uomini come Fiore - pratici giornalisticamente. Ma la storia non finisce con una carriera come un prezioso-vinicole consiglieri. Per il 1992, Fiore con "Il Carbonaione" suo Sangiovese interpretazione dinanzi. Questo si basa su una rarità, il clone di Sangiovese di Lamole. Questo ceppo è sopravvissuto il Neuauspflanzungen che ha catturato il Chianti nel 1960. I pali sui cinque ettari nelle colline terrazzate di Ruffoli a Greve sono ormai più di 70 anni. Il vigneto "Il Carbonaione" è al centro di 40 ettari di Guts, che oltre ai 15 ettari di vigneti e uliveti e boschi. Il Carbonaione 2012 Insieme al suo figlio Yuri festeggia Vittorio Fiore anno 20 riempito anno del fiore all'occhiello della cantina Poggio Scalette. Come prima, è "IGT Alta Valle della Greve" sull'etichetta. Tecnicamente sarebbe possibile, nel 1997, era un Chianti Classico a designare (fino a quest'anno sono stati 100% Sangiovese consentita). Ma Fiore rimasto con l'etichetta, con il quale ha avuto cinque anni prima. Il giubileo anno 2012 Il Carbonaione viene da un anno a caldo - il fruttato puro è il risultato. L'unica domanda è: Herzkirsche o Vistola? In ogni caso, i toscani profuma di frutti estivi, intensi e caldi come sonnenbeschienene frutta ci fa più bello. Anche al palato ricorda molto di un appena raccolte dal ciliegio. Succoso, succoso, carnosum e succosa! Chi angoli e spigoli studiati in un vino, è che al momento non apprezzare del tutto così. Dopo tutto, anche la vaniglia delicata entra e fa per un'impressione ancora più liscia. Nel finale è anche delicatamente speziato, tabacco luminoso è osservato. Come un compagno per una pasta estiva con pomodorini o di vitello 'alla griglia rende la Carbonaione ora ma migliore figura. Anche se uno dei "premiato" giovane dovrebbe avere un paio di anni abbastanza ammettono maturità. Perché lui dovrebbe avere come suo creatore il gioco completo "sapienza Age".



## Il Carbonaione: Vittorio Fiore and the taste of Greve

The 20th year of the varietal Sangiovese of oenologists legend is pure fruit

Jul. 14, 2015

With its 74 years Vittorio Fiore a legendary figure today. A native of Bolzano came to the wine studies and first orders as winemaker in northern Italy in 1978 in Tuscany, where he at the Tenuta Caparzo, Poggio Salvi or Borgo Scopeto worked. The new importance of Chianti goes to the - back work of men like Fiore - practical as journalistic. But the story does not end with a career as a precious-wine-producing advisers. For 1992, Fiore with "Il Carbonaione" his own Sangiovese interpretation before. This builds on a rarity, the Sangiovese clone of Lamole. This strain survived the Neuauspflanzungen that captured the Chianti in the 1960s. The poles on the five hectares in the terraced hills of Ruffoli at Greve are now over 70 years old. The vineyard "Il Carbonaione" is at the heart of 40 hectares of Guts, which in addition to the 15 hectares of vineyards and olive groves and woodlands. Il Carbonaione 2012. Together with his son Yuri is celebrating Vittorio Fiore year 20 filled year of the flagship of the winery Poggio Scalette. As before, is "IGT Alta Valle della Greve" on the label. Technically it would be possible in 1997, it was a Chianti Classico to designate (until this year were 100% Sangiovese permitted). But Fiore stayed with the label, with whom he had five years earlier. The jubilee year 2012 Il Carbonaione comes from a hot year - the pure fruitiness is the result. The only question is: Herzkirsche or Vistola? In any case, the Tuscans smells of summer fruits, intense and warm as sonnenbeschienene fruit he makes us nicer. Also on the palate reminds much of a freshly picked from the tree cherry. Juicy, juicy, meaty and juicy! Who corners and edges studied in a wine, is it not currently appreciate quite so. After all, even delicate vanilla comes in and makes for an even smoother impression. In finish it is also delicately spicy, bright tobacco is noted. As a companion to a summer pasta with cherry tomatoes or a veal 'grilled makes the Carbonaione now but best figure. Although one of the youthful "honoree" should have a few years quite concede maturity. Because he should have as its creator the full play "Age wisdom."