



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

PRIEWE KAUFT EIN

DEN GEIZ WEGTRINKEN

Kaum zu glauben: Unser charmanter Kolumnist bekommt für seine Tipps nicht nur Lob, sondern auch kritische Kommentare. Was er auf Snobismus-Vorwürfe antwortet und welche Weine er dagegen parat hat, lesen Sie hier

TEXT: JENS PRIEWE, FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, SABINE HÖROLDT



VIÑA PEDROSA

52 51 53), aber mit der Beschriftung von Weinetiketten ist es wie mit den Prospektangaben zu Auto-Emissionen – man darf nicht alles glauben. Und das ist in diesem Fall lobend gemeint, denn der Viña Pedrosa könnte glatt als Reserva durchgehen, die deutlich länger gelagert wurde.

Bei Weinen über 30 Euro, bat mich ein anderer Leser, möge ich bitte einen Finanzierungsvorschlag mitliefern. Tu ich gerne: Lottospielen einstellen, Klingeltöne fürs Handy kündigen und dem Kind zu Weihnachten ein Buch statt einer Spielkonsole schenken. Dann kann man sich locker ein paar Flaschen 2011er Il Carbonaione bestellen (€ 38,95, www.c-und-d.de, Tel. 02236-89 02 40).

IL CARBONAIONE

Dieser Rote kommt vom Gut Poggio Scalette in der Toskana und besteht reinsortig aus Sangiovese: ein extrem eleganter Wein, seidiger als die besten Chianti Classico, langlebiger als die meisten Brunello und nur halb so teuer wie die berühmten Super Tuscans. Der Weinberg, in dem er wächst, wurde um 1920 gepflanzt, als die Reben noch nicht auf Massenertrag getrimmt waren. Unglaublich, welchen Einfluss das auf einen Wein hat. Dieser erinnerte mich – pardon – an einen Haut-Brion.

eserpost ist nicht immer schmeichelhaft. „Der Wein, den Sie empfohlen haben, ist Mist, auch wenn er noch so berühmt ist“, empörte sich kürzlich ein Leser, dringlich hoffend, dass ich das nächste Mal einen besseren Tipp für ihn hätte. Also versuche ich es mal mit einem weniger berühmten Wein. Er kommt aus dem spanischen Anbaugebiet Ribeira del Duero, und zwar von einer Kellerei, deren Weine nie in den oberen Rängen der internationalen Weinkritik landen.

Sie heißt Pérez Pascuas, und ihr 2012er Viña Pedrosa ist ein dunkelfarbener, sehr dichter Rotwein mit feinem Tannin und zartem Preiselbeer- und Lakritzaroma. Die Reben stehen auf 800 Meter Höhe: alte, knorrige, in sich gewundene Stöcke, an denen im Herbst nur ein paar kleine Träublein hängen. Doch der Saft, der aus ihnen kommt, hat es in sich. Zugegeben, für eine Crianza ist der Wein nicht billig (€ 19,90, www.weinhalle.de, Tel. 0911-

100 DER FEINSCHMECKER 12/2015

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



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMETJOURNAL

Vergleiche mit anderen Weinen sind heikel. Aber auf den dritten Roten hier wäre ich ohne direkten Vergleich mit großen Rhône-Weinen nie aufmerksam geworden. Er wurde mir bei einem *tasting* in London (blind) neben dem berühmten Hermitage La Petite Chapelle von Paul Jaboulet serviert und erwies sich als absolut ebenbürtig: der Finnis River Shiraz von Berthold Salomon.

FINNISS RIVER SHIRAZ

Der Österreicher, bekannt durch sein Gut Undhof in Krems, besitzt auch in Australien Weinberge, und das, was er dort erzeugt, ist so gut, dass die Australier und Engländer den größten Teil wegrinken. Ich habe einen deutschen Händler ausfindig gemacht, der den 2012er Finnis River Shiraz führt und zu weniger als der Hälfte des Preises von Jaboulets Hermitage anbietet (€ 29, www.kopenhagener-weinhandlung.de, Tel. 030-44 00 82 20). Auf einen Finanzierungsvorschlag verzichte ich.

Schließlich muß ich noch jene Leserin versöhnen, die mir Snobismus vorwarf, weil ich nicht wisse, wie gut auch preiswerte Weine sein können. Vielleicht stimme ich sie mit der 2014er Zweigelt Riedencuvée von Walter Glatzer milde.

ZWEIFELT RIEDENCUVÉE

Wer knausern und dennoch gut trinken möchte, dem sei dieser Wein angeraten. Auch wenn er nur die unterste Stufe der österreichischen Zweigelt-Hierarchie darstellt: So einen saften, sauberen, ja sauguten Roten findet man nicht jeden Tag (€ 7,90, www.weinfurore.de, Tel. 089-43 56 99 20). Und das Leben besteht ja nicht nur aus Sonntagen.

Einige Festtage stehen allerdings vor der Tür. Falls Sie, liebe FEINSCHMECKER-Leser, sich dazu etwas Besonderes gönnen wollen: Das Iphöfer Weingut Hans Wirsching hat noch einen Restbestand seines 2004er Silvaner aus dem Julius-Echter-Berg im Keller, ein Erstes Gewächs (heute hieß es Großes Gewächs) und eine echte Rarität (€ 38, www.wirsching.de, Tel. 09323-873 30). Ich finde, junge Silvaner schmecken immer ein bisschen neutral.

Man könnte auch sagen: banal. Ihren Charakter zeigt diese Sorte erst nach zwei oder mehr Jahren.

JULIUS-ECHTER-BERG

Dieser Wein ist jetzt elf Jahre alt. Da treten Aromen zutage, von denen man vorher nicht ahnte, dass ein Silvaner sie entwickeln könnte: Schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht, Selleriewürze. Kennern läuft ein Schauer über den Rücken: Frische-Trinker und Leichtwein-Apostel werden mit diesem Getränk nichts anfangen können.

Apropos Feiertage: Wenn Ihnen Champagner allzu sauer aufstößt, empfehle ich Ihnen einen Franciacorta. Dieser flaschenvergorene Schaumwein aus Norditalien ist so ziemlich das Feinste, was außerhalb Frankreichs an Bläschen produziert wird.

2009 BRUT MILLESIMATO

Ich habe einen besonders guten Jahrgangs-Franciacorta herausgesucht, den 2009er Brut Millesimato von Lo Sparviere (€ 20,95, www.weinwerk.de, Tel. 0911-741 71 41). Vier Jahre hat er in den dunklen Kellern des Weinguts auf der Hefe gelegen. Mist ist dabei nicht herausgekommen.



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