

PROBE super tuscan



Ventaglio – der Fächer: ein Hektar Cabernet Franc, umgeben von Wald, das Prunkstück der Tenuta Argentiera

FOTO: SARA MATTHEWS

# THE NEW SUPER TUSCAN

TEXT: SASCHA SPEICHER

Frische und Eleganz statt Reife und Konzentration – daran arbeitet der Weinadel der Toskana mit viel Fingerspitzengefühl. Zumindest diejenigen, die mit der Zeit gehen. Auch die Individualisten mischen mit.

groß und weltberühmt wurde diese inoffizielle Weinkategorie in den 1990er-Jahren in den USA. Zeitgleich erfreuten sich die toskanischen Blockbuster aus Bordeaux-Rebsorten auch in Europa rasant steigender Beliebtheit. Bei Herkunftsbezeichnungen wie Chianti Classico oder Brunello waren diese Weine aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Co. nicht erlaubt, weshalb die Winzer auf Toscana IGT oder gar Vino da Tavola ausweichen mussten. Selbst in der Bolgheri DOC waren reinsortige Weine aus 100 Prozent Merlot

oder 100 Prozent Cabernet Franc lange Zeit nicht zugelassen, sondern nur Cuvées. 2011 beschlossen die Mitglieder des Konsortiums von Bolgheri, auch reinsortige Rotweine zuzulassen, woraufhin einige Super Tuscaner unter das Dach der DOC schlüpfen. Ein namhaftes Beispiel ist der Matarocchio von der Tenuta Guado al Tasso, dessen Jahrgang 2011 noch als Toscana IGT deklariert war, ehe mit dem 2012er der Wechsel zu Bolgheri Superiore DOC folgte. Wir hatten diesen und einige weitere Weine gewissermaßen außer Konkurrenz in der Verkostung mit dabei.

Zwei davon waren so exzellent, dass wir sie trotzdem vorstellen. Ansonsten galt die strikte Regel: nur Toscana IGT, das klassische Super-Tuscaner-Modell.

## Was bedeutet „New“?

Fehlt noch die Erklärung zum „New“. Mit „neu“ sind zwei Aspekte gemeint. Da ist einerseits der Trend zu mehr Eleganz, Frische und Finesse in vielen etablierten Super Tuscanern. Galt früher die Formel „Je konzentrierter, desto besser“, was unweigerlich



Futuristisch: Der neue Masseto-Keller wurde 2019 eingeweiht

den Einsatz von Merlot prädestinierte, steht heute der Cabernet Franc an der Spitze. Er verbindet eine gewisse frische Aromatik mit Kraft und Struktur. Zudem ist es deutlich leichter, unter der Schwelle von 15 %vol. Alkohol zu bleiben, als mit Merlot. Unter den 18 Super Tuscan, denen wir mit 95 Punkten oder mehr Weltklasse attestierten, befinden sich vier reinsortige Cabernet Francs sowie drei Blends, in denen Cabernet Franc die Hauptrolle spielt (Matarocchio als Bolgheri Superiore DOC ausgeklammert). Dem stehen jedoch immerhin auch fünf Merlots sowie eine Merlot-dominierte Cuvée mit Sangiovese (Siepi von Marchesi Mazzei) gegenüber. Mit Ausnahme des Kultklassikers Masseto und des sensationellen Empatia von Ampeleia (aus der Maremma) sind alle Spitzen-Merlots im Herkunftsgebiet des Chianti Classico oder im dahinterliegenden Hügelgeland gewachsen und nicht an der Küste.

In den waldigen Hügeln und in Höhenlagen scheint es wesentlich einfacher, dem Merlot das entscheidende Quäntchen an Frische und Spannung zu verleihen. Die Top-Cab-Francs hingegen kommen zum überwiegenden Teil von der toskanischen Küste, aus dem Bolgheri-Gebiet oder benachbarten Zonen.

### Innere Toskana bei Merlot vorne

Nicht nur internationale Sorten kommen mit dem Absender Toscana IGT in die Flasche. Zu den 20 besten Weinen gehören auch drei Sangiovese sowie eine Sangiovese-Cabernet-Cuvée: Concerto di Fonterutoli von Marchesi Mazzei, die sich damit als Meister des Spiels mit dem heimischen Sangiovese in Verbindung mit internationalen Sorten erwiesen. Der „Exot“ im Konzert der besten Supertos-

kaner ist der Caberlot von Il Carnasciale, denn es handelt sich um eine natürliche Mutation und damit quasi um eine eigenständige Rebsorte. Gemeinsam mit Petrolo treten Bettina und Moritz Rogoski, die Eigentümer von Il Carnasciale, den Beweis an, dass auch östlich des Chianti Classico in der Provinz Arezzo Rotweine von Weltformat gedeihen. Bibi Graetz ist ebenfalls im Herzen der Toskana, unmittelbar nördlich von Florenz, zuhause. In Summe hat die „kontinentale“ Toskana mit 12:6 Top-Weinen gegenüber der Küste die Nase vorn. Blickt man jedoch nur auf jene sieben Toscana IGT, die mit 96 Punkten die Spitzenbewertungen der Probe erhielten, schwingt das Pendel mit 4:3 Weinen in Richtung Küste aus.

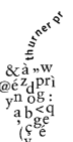
### Naturale Seite der Toskana

Die zweite Dimension von „New“ bezieht sich auf die natural, individuell oder „handwerklich“ ausgerichteten Betriebe, die sich aus verschiedensten Gründen außerhalb von Herkunftsbezeichnungen wohler fühlen als in einem Korsett aus DOC(G)-Regeln. Auch sie verwenden Toscana IGT als Absender, wenn nicht gar Vino Rosso d'Italia. Wie schlagen sich diese Weine im direkten Vergleich mit den „klassischen“ Super Tuscan? In Abwesenheit des ikonischen Pergole Tor-te hielt Ampeleia mit dem Empatia und dem Cabernet Franc die Fahne sehr weit hoch. Natürlich verschwimmen die Grenzen, so stellt sich bei zahlreichen Bio-Betrieben die Frage, welchem „Lager“ sie zuzurechnen sind. Am Ende hinkt der Vergleich auch aufgrund der Preise, die bei den Individualisten im Schnitt deutlich niedriger liegen als



Merlot trifft Sangiovese: Siepi-Weinberg in der Zentraltoskana

(...)





La Rocca von Ampeleia: Vier der sieben Parzellen sind mit Cabernet Franc bepflanzt

**2018 Do ut des, Toscana IGT, Carpineta Fontalino, KierdorfWein, 27,30 €**  
warm-würzige Nase, viel Herkunftscharakter, sehr typisch Castelnovo Berardenga, nur eben kombiniert mit internationalen Sorten, Pflaume, eher hellere Frucht, Tabak, etwas Leder, auch süße Kirsche; sehr gepflegt, leicht ziehende Tannine, zarter Säurenerv, balancierte, rauchig-würzige Länge

**2019 Tignanello Toscana IGT, Marchesi Antinori, Weinland Ariane Abayan, 149,- €**  
wirkt direkt sehr international und eingängig: viel Neuholz, eingehüllt in dunkle Waldfrucht, Cassis und Schoko, ein Hauch florale Noten; setzt sich am Gaumen genauso fort: hohe Intensität, floral und dunkel, noch sehr jugendlich und mit viel Potenzial

**2013 Sono Montenidoli, Sangiovese, Toscana IGT, 55,50 €**  
deutliche Reife, Sauerkeit, dann herbe Kräuter, Wermut, Fenchelsaat, wenig Frucht, etwas Bergamotte, Rote Bete, Sauerkirsche; am Gaumen extrem dicht und salzig, dabei seriös und nicht fett

**2019 Sambrena Syrah, Toscana IGT, Tenuta La Novella, Christ Weinhandel, 15,40 €**  
hoch intensiv in der Frucht, dunkle süße Beeren, Cassis und Holunder, dahinter Pfeffer und gegrillte rote Paprika, hat durchaus Nordrhone-Syrah-Ausdruck; leicht und kühl am Gaumen, erfrischend anders, Menthol und Bitterorange, Preis-Leistungs-Überflieger

**2019 Casalferrero Merlot IGT Toscana, Barone Ricasoli, Smart Wines, 47,- €**  
edel-gezügelter Merlot-Power mit Schliff und guter Frische, Holz bereits gut integriert; griffig und mit Zug, dunkle, herbe Waldbeerfrucht, etwas Lakritz, feiner Säurenerv

## 92

**2019 Cabernet Franc, Toscana IGT, Ampeleia, Smart Wines, 30,- €**  
floral, leicht animalisch und natural, aber in sich super stimmig, Wildkräuter, Wiesensalbei; leicht ätherisch, eine Spur CO<sub>2</sub>, Kardamom, Zedernholz, leicht flüchtig, aber in Summe sehr trinkig und animierend, dezente, griffige, aber gerundete Gerbstoffe

**2018 Ampio delle Mortelle Toscana IGT, Marchesi Antinori, Weinland Ariane Abayan, 295,- €**  
ultra konzentriert schon in der Farbe und dann auch im Duft: Kirschconfit, auch Pflaumenmus, Linzertorte, dezente Crème de Cassis, dann bahnt sich Neuholz seinen Weg, Karamell und Trüffel mit Nougat, etwas Minzschokolade; am Gaumen sehr sehr dicht und holzsüß, sehr edel und mit viel Konzentration, bleibt minzig

**2019 Le Stanze del Poliziano, Toscana IGT, Poliziano, 42,- €**  
warmer, rauchiger, auch leicht speckiger Typ, sehr voll; dicht, geschmeidig, balsamische Würze, Rumtopf, mürbe Tannine, leicht alkoholische Schärfe, dunkle Schokolade

**2020 G.Punto Grenache IGT Toscana Duemani, Vinaturel, 132,- €**  
attraktiv floraler Duft, Sauerkirsch und Bergamotte, Bitterschoko; schöne Herbheit, aber nicht die ganz große Tiefe und Komplexität, warm-würzig und geschmeidig

**2019 Vigorello IGT Toscana San Felice, 36,- €**  
dunkler, reifer Duft, getrocknete Tomaten, viel Cassisbonbon, Schwarzwälder Kirsch, ein Hauch florale Anklänge; sehr viel herber Grip bei vergleichsweise leichtem Bau, stoffig ohne Fett

**2020 Piandorino, Toscana IGT, Pian dell'Orino, Vinaturel, 37,- €**  
recht rustikaler Duft, viel Blattwerk und Tabak, oxidativer und leicht flüchtiger Einschlag, Rumrosinen, eine Spur Leder; am Gaumen klarer, viel Sauerkirsch- und Orangenschalen-Frische, zarter Gerbstoff, hat durchaus Animo

**2019 I Tre Borri, Toscana IGT, Corzano e Paterno, Vinaturel, 33,50 €**  
würzige Waldfrucht, leicht Unterholz, viel Schwarztee, eher kühler Typ; am Gaumen ebenfalls kühl und frisch, feiner Säurenerv, wieder Schwarztee, Alkohol ist sehr gut verpackt

**2018 Montenidoli, Toscana IGT, Montenidoli, 20,- €**  
sehr schöner, unaufgeregter und balancierter Duft, dunkle Blüten, Earl Grey, Veilchenbonbon, etwas Cranberry und Bitterschoko; herbe hellrote bis blaue Frucht auch am Gaumen, erdig-fleischige Anklänge ohne derb zu sein, cool und eigenständig

**2019 Tinata Toscana IGT Monteverro, Alpina Wein, 108,- €**  
süßes Holz, Karamell, konzentrierte Waldfrucht; konzentriert und dicht am Gaumen, sehr international, satte, volle, warme Frucht, geschliffene, in Extrakt verpackte Tannine

**2016 Fonte Domini, Colli della Toscana Centrale IGT, Tenuta La Novella, Christ Weinhandel, 31,- €**  
reif und offen, leicht verbrannt, getrocknetes Fleisch, Beef Jerky, Kirschstreusel, viel Neuholz, Lagerfeuer und Lohe, gegrillte Paprika; am Gaumen dicht, körnig, nicht zu üppig, wieder viel Fleisch und Feuer

## 91

**2015 Lam'Oro, Toscana IGT, Lamole, ca. 60 €**  
warme, balsamische Würze, Zedernholz, getrocknete Kräuter, Wildkirsche, getrocknete Pflaume; dicht mit konzentriert-süßlichem Schmelz, mürbe, runde Tannine, stoffig, zarter Frischenerv

**2020 Giramonte Castiglione Merlot Toscana IGT, Frescobaldi, Eggers & Franke, 85,- €**  
Rumtopf, sehr konzentriert, dicht, Pflaume, Nelke, Holunder, Wacholder, Tabak; voll, fleischig, warm-würzig, kerniger Grip, mürbe Tannine, eher horizontaler Typ, jedoch von beeindruckender Großzügigkeit

**2020 Le Cupole, Toscana IGT, Tenuta di Trinoro, ca. 29 €**  
heiße Himbeeren, Pistazie, leicht rauchig, Brombeerblätter; satte fruchtige Art, auch Rote Bete, dicht, geschmeidig, heller Tabak, Nougat, polierte gerundete Tannine

**2019 Altrovino, Merlot/Cabernet Franc, Costa Toscana IGT, Duemani, Vinaturel, ca. 35 €**  
satte, volle, fleischige Art, süße bis kandierte Beerenfrüchte; samtige, geschmeidige Textur, zarte, gerundete Tannine, hellbeerig, Anis

**2020 Timeo, Toscana IGT, Le Masse, ca. 30 €**  
viel Sauerkirsch, eher rustikal und animalisch, Waldboden, Steinpilze, dunkler Kakao, auch etwas Orangenschale; am Gaumen schlank, jung, wieder bäuerlich, angenehm trinkig, etwas linear

**2020 Pugnetello, Toscana IGT, San Felice, ca. 40 €**  
dunkle und florale Töne im Duft, viel Wacholder, etwas Veilchenbonbon, sehr aufgeräumt, Sandelholz und Lohenoten im Hintergrund; am Gaumen klassisch, erdig, dunkle rauchige Würze und viel herbe Waldfrucht

**2020 „5“ Le Boncie Toscana IGT, Vinaturel, ca. 20 €**  
wirkt recht klassisch im Duft, Laub, Zedernholz und Zigarrenkiste, viel Trockenpflaume, auch Schwarzwälder Kirsch, getrocknete Orangenschale; zieht sich am Gaumen so weiter, fest, fokussiert, minimal spröde

**2019 Il Corzano Toscana IGT, Corzano e Paterno, Vinaturel, 31,90 €**  
dunkler und röstiger Typ, Lohe, Bitterschoko, aber kühle frische Art, wenig Frucht; am Gaumen pikant, seriös, recht schlank und vertikal