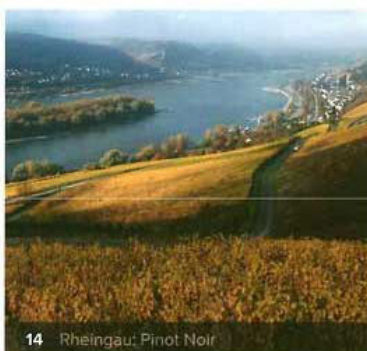


# INHALT



146 Die Domaine Dujac



14 Rheingau: Pinot Noir



50 Vertikale Sassicaia

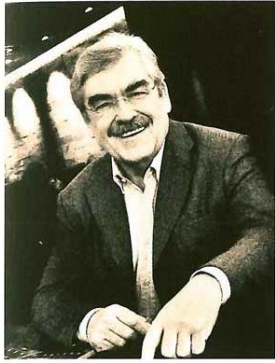


88 Château Gruaud-Larose



98 Champagne Taittinger

9	<b>FINE Editorial</b>	Thomas Schröder
14	<b>FINE Rheingau</b>	Auf der Suche nach dem deutschen Pinot Noir
34	<b>FINE Toskana</b>	San Giusto a Rentennano und seine großen Weine
50	<b>FINE Tasting</b>	Dreiunddreißig Jahrgänge Sassicaia
56	<b>FINE Das Große Dutzend</b>	Tenuta di Trinoro
60	<b>FINE Australien</b>	Barossa Valley: Winzer mit deutschen Tugenden
72	<b>FINE Australien</b>	Chris Ringland: Der Großmeister des Shiraz
84	<b>FINE Die Pigott Kolumne</b>	Mitten im Busch: Riesling Downunder
88	<b>FINE Tasting</b>	Acht Jahrzehnte Gruaud-Larose
98	<b>FINE Tasting</b>	Taittinger und die Liebe zum Chardonnay
104	<b>FINE Wein &amp; Speisen</b>	Jürgen Dollase im Arlberg-Hospiz
112	<b>FINE Die Würtz Kolumne</b>	Deutscher Winzersekt
114	<b>FINE Frauen im Wein</b>	Gesine Roll und ihr Faible für Sauvignon Blanc
120	<b>FINE Tasting</b>	Ten Years After: Die trocknen Rieslinge 2005
126	<b>FINE Tasting</b>	Schloss Johannisberg: Grünlack
130	<b>FINE Tasting</b>	Die Großen Gewächse 2014
136	<b>FINE Genießen</b>	Blutwurst für die Seele
138	<b>FINE Wein und Zeit</b>	Carl Zuckmayer und die Weinberge von Nackenheim
146	<b>FINE Bourgogne</b>	Ein erfülltes Winzerleben: Jacques Seysses
158	<b>FINE Das Bier danach</b>	Barley Wine
162	<b>FINE Abgang</b>	Ralf Frenzel



Verehrte Leserin, lieber Leser,

haben auch Sie einen Lieblingswein? Einen Wein, den Sie in stillen wie ausgelasseneren Stunden auch einem der ganz großen vorziehen würden, weil Sie sich mit ihm verstanden und bei sich fühlen, der sein Glücksversprechen immer und unter allen Umständen einhält und dazu nicht allzu heftig das Konto rupft? Von Altkanzler Kohl beispielsweise heißt es, sein Lieblingswein sei über die Jahre und Jahrzehnte hinweg bis heute ein Wachenheimer Riesling; Konrad Adenauer habe die süßen Beeren auslesen von der Mosel geliebt, Oskar Lafontaine sei dem Cheval Blanc von Herzen zugetan, Gerhard Schröder ziehe sich gern mit einem Lafite zurück. Ein Lieblingswein der Bundeskanzlerin ist bisher nicht namhaft geworden; außer ihrem Faible für Kartoffelsuppe weiß man ohnehin nichts Genaues über die kulinarische Verführbarkeit von Angela Merkel.

Und nun ich: Ja, ich gestehe, ich bin vernarrt in Sangiovese, in die herrlichen reinsortigen Weine wie »Reimitz«, »Le Pergole Torte« von Monteverte, »Percarlo« von San Giusto a Rentennano und einige andere. Sie alle wachsen im Chianti und lösen mir beim Trinken, wenn man ihnen denn nur genügend Luft gegeben hat, augenblicklich Wohlgefühl aus. Sie wirken auf mich leicht und unbeschwert, sind gleichwohl exzellent gebaut und elegant strukturiert. Wie liebe ich das belebende Spiel von Frucht und zarter Säure am Gaumen! Bin ich ein wenig süchtig danach? Das sollte mich nicht wundern: Es sind eben, wie unser Autor Till Ehrlich über den 2012er Reimitz befand, Weine von großer Schönheit.

Freilich muss man die Lust an der Italianità und der fröhlichen Gemütshebung schon ein wenig in sich geweckt haben: Ich erinnere mich, wie ich vor einiger Zeit einmal in einer Runde von strikten Bordeaux-Freunden, die jeweils ihre Lieblinge kredenzten, eine Flasche Percarlo 2006 auf den Tisch stellte. Lange Gesichter nach der Verkostung: Zu dünn, hieß es da, dem fehle es ja an allen Ecken und Enden, außer an Säure! Die zweite Flasche aber brachte den Umschwung: Die Gaumen hatten sich eingetrunk und Gefallen daran gefunden – die dritte wurde als reiner Freudenspender begrüßt. Warum man von den Weinen der Fattoria San Giusto a Rentennano so hingerissen sein kann, beschreibt Till Ehrlich in diesem Heft.

Natürlich, das wissen wir alle, hilft geduldiges Eintrinken auch nicht immer. Bei der wahrhaft grandiosen FINE-Verkostung von Andrea Franchettis Ausnahmewein Trinoro, einem der ganz großen Italiener aus dem Val d'Orcia, wollte sich bei mir – bei aller Einsicht in die Perfektion

des Weins – direkte Herzenslust nicht einstellen. Ich sehe noch immer das begeisterte Leuchten in den Augen von Dirk Würtz und anderen Weinkennern am Verkostungstisch und bin bis heute auch ein wenig beschämt über meine reservierte Reaktion. Mir erschienen die Weine allzu dicht, allzu komplex und voluminös. Aber meine Neugier auf diese weltweit von Weinliebhabern hochgeschätzten Tropfen wollte natürlich gestillt sein.

Gern hätte ich an der Verkostung der mehr als vierzig Jahrgänge Gruaud-Larose teilgenommen – eine so geschichtliche Fülle muss man erst einmal zusammenbringen! Als Eleganz- und Finesse-Trinker hätte ich hier sicher einige Male die Bodenhaftung verloren, jedenfalls, wenn ich den Verkostungsnotaten von Michael Schmidt folge, der dieses große FINE-Tasting wahrgenommen hat – und der hat sich mit seiner quasi britischen Kühle unter unseren Kennern als Hymniker nicht eben hervorgetan.

Und Sassicaia, dreiunddreißig Jahrgänge? Da kribbelt's schon am Gaumen! Die Großen Gewächse 2014? Die trocknen Rieslinge 2005, zehn Jahre danach? Schloss Johannisberger Grünlack? Champagne Taittinger? Rheingauer Pinot Noirs und die saftigen Burgunder der Domaine Dujac? Da hätte mich wohl so manches tiefer berührt. Und die gewaltigen australischen Shiraz aus dem Barossa Valley, zumal jene von Chris Ringland? Dirk Notheis, unser Syrah- und Shiraz-Experte, hat den Magier dieser Rebe besucht, dreizehn seiner Weine verkostet – und ist hin und weg: Große Exzellenz, schreibt er und gibt zweimal 100, zweimal 99 Punkte. Das beeindruckt noch beim Lesen seiner Notate und schafft ganz unmittelbar ein intensives Mundgefühl. Für unseren Autor zweifellos ein Lieblingswein. Auch für mich? Da bleibe ich, bis zum Beweis des Gegenteils, skeptisch.

Aber ist es nicht beglückend, wie vielgestaltig die Weinwelt ist? Jeder findet, wenn er nur weiß, was er sucht – an Rhein und Mosel, am Kap der Guten Hoffnung oder an den Hängen der Anden, an Garonne und Gironde, in den Hügeln des Chianti. Und wo auch immer. Goethe, der gern und viel trank, schätzte, wie von den Brentanos freudig bezeugt, Frische und Eleganz der Rheingauer Weine. »Im Trocknen«, so lehrte einst Augustinus, »mag der Geist nicht wohnen«. Der Ungeist, leider, aber auch nicht. Denn auch Josef Stalin hatte einen Lieblingswein: den Chwantschkara, einen Rotwein seiner georgischen Heimat, der als »lieblich« beschrieben wird. Er kredenzte ihn 1945 bei der Jalta-Konferenz der Siegermächte dem amerikanischen Präsidenten Franklin D. Roosevelt und dem britischen Premier und Champagnerfreund Winston Churchill. Deren Reaktion auf das Getränk ist nicht überliefert, aber vorstellbar. Dass also auch ein schlechter Mensch Wein trinkt: mit dieser Wahrheit müssen wir leben.

THOMAS SCHRÖDER  
Chefredakteur



## DAS GROSSE DUTZEND

TENUTA di TRINORO, SARTEANO

Wenn nichts mehr geht, Italien geht irgendwie immer. Kaum etwas lieben wir Deutsche mehr als die italienische Lebenskultur. Diese Leichtigkeit, diese freundliche Unverbindlichkeit, diese Unbekümmertheit und dieser legere Chic. Dolce Vita eben. Heerscharen von Toskana-Reisenden spülen seit zwei Jahrzehnten das zu uns, was mehr als fünfzig Jahre Arbeitsmigration nicht geschafft haben – ein kleines Gefühl für Lebensqualität. Dazu gehört selbstverständlich auch der Wein. In Italien wächst großer Wein, zweifelslos. Schon lange. Aber es wächst auch allerhand Modisches. Wer etwas auf sich hält, macht ein Weingut auf. Oder besitzt wenigstens einen Teil eines Weinbergs. Am besten irgendwo in der Toskana. Irgendein Star-Oenologe macht mit viel Geld im vom Stararchitekten designten Weingut irgendwas mit vielen Punkten. Parken-Punkte, wahlweise auch Gambero-Rosso-Gläser. Aufregend ist das nicht.

Von DIRK WUKITZ Fotos GUIDO BITTNER

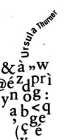
Urwin  
 & a w  
 @ e j pri  
 yn 08:  
 ab - q  
 (c) g  
 v



DAS  
**GROSSE  
 DUTZEND**  
 TENUTA DI TRINORO, SARTEANO

Wenn nichts mehr geht, Italien geht irgendwie immer. Kaum etwas lieben wir Deutsche mehr als die italienische Lebenskultur. Diese Leichtigkeit, diese freundliche Unverbindlichkeit, diese Unbekümmertheit und dieser legere Chic. Dolce Vita eben. Heerscharen von Toskana-Reisenden spülen seit zwei Jahrzehnten das zu uns, was mehr als fünfzig Jahre Arbeitsmigration nicht geschafft haben – ein kleines Gefühl für Lebensqualität. Dazu gehört selbstverständlich auch der Wein. In Italien wächst großer Wein, zweifelsohne. Schon lange. Aber es wächst auch allerhand Modisches. Wer etwas auf sich hält, macht ein Weingut auf. Oder besitzt wenigstens einen Teil eines Weinbergs. Am besten irgendwo in der Toskana. Irgendein Star-Oenologe macht mit viel Geld im vom Stararchitekten designten Weingut irgendwas mit vielen Punkten. Parker-Punkte, wahlweise auch Gambero-Rosso-Gläser. Aufregend ist das nicht.

Von DIRK WÜRTZ Fotos GUIDO BITTNER



**G**anz anders die Tenuta di Trinoro, beispielsweise. Die ist aufregend. »Neunzig Prozent des Terroirs bin ich«, sagt Andrea Franchetti, der Gründer und Besitzer dieses Weinguts. Ein Weinverrückter, anders kann man es nicht sagen. Leicht zerzaust wirkt er, mit seinen halblangen Haaren, die irgendwie an die Frisur von Luca Toni erinnert, den italienischen Torschützenkönig von 2006. Andrea Franchetti spricht viel von Esprit, Poesie und Inspiration. Letztere war für ihn ein Glas Cheval Blanc aus einem besonderen Jahrgang. Das brachte ihn 1991 auf die Idee, auf siebenhundertfünfzig

Metern Höhe bei Sarteano im südlichen Teil der Provinz Siena dreiundzwanzig Hektar mit Reben zu bepflanzen. Bordeaux-Sorten, versteht sich. Viel Cabernet Franc. Herausgekommen ist ein sehr eigenständiger, monumentaler und dennoch ziemlich eleganter Tropfen, der zwar monumental viel Geld kostet, aber auch annähernd jeden Cent wert ist.

Warum das so ist, beschreibt er so kurz wie überzeugend: »Wenn man Talent hat, kann man etwas gut machen«. Da hat er wohl recht.

---

## DIRK WÜRTZ VERKOSTET ZWÖLF WEINE DER TENUTA DI TRINORO AUS DEN JAHRGÄNGEN 1997 BIS 2013

---

**VERANSTALTER:** FINE Das Weinmagazin und Tenuta di Trinoro  
**ORT:** Villa Fortuna, Wiesbaden, am 26. August 2015  
**PRÄSENTIERT VON:** Andrea Franchetti

**GÄSTE:** Klaus Bross, Frank Buchholz, Giuseppe Dato, Andrea Franchetti, Ralf Frenzel, Tilbert Hätti, Stephan Köhler, Karl-Heinz Ringel, Thomas Schröder, Wilhelm Weil, Thomas Weilbach, Dirk Würtz



### 2011 TENUTA DI TRINORO

93 P

Ein fast blickdichter Wein. Hochkonzentriert, mit einem Hauch Minze, extrem dicht und verschlossen, mit Gerbstoffen, die zwar reif, aber allgegenwärtig und damit aktuell auch übermächtig sind. Überzeugend elegante Säure. 100 Prozent Cabernet Franc, gemacht für die Ewigkeit. Kann man locker die nächsten zwei Jahrzehnte im Keller vergraben. Dabei hilft auch der Alkohol: Der Wein hat stattliche 16,5 Prozent! Die sind allerdings ziemlich perfekt eingebunden. Stünde es nicht auf dem Etikett, ich hätte es nicht geglaubt!



### 2000 TENUTA DI TRINORO

94 P

Sollten Sie den passenden Wein zu Pasta mit Ragout suchen, nehmen Sie diesen. Er duftet schon etwas nach frisch aufgeschnittenen Tomaten, dazu kommt ein feinsten Hauch von Vanille vom Holzfass. Die Säure ist extrem präsent, allerdings auf eine wunderbar angenehme Art. Die Gerbstoffe sind weich, beinahe samtig, und alles ist ultralang. Ein Wein, der in seiner Anmutung einem Cheval Blanc ähnelt und der blind nicht als Italiener zu erkennen ist.



### 2003 TENUTA DI TRINORO

—

Ein Hauch von Vanille und Weihrauch, überreife Kirschen und brauner Apfel. Stellen Sie sich vor, Sie laufen an Fallobst unter einem Apfelbaum vorbei. Das kommt dem Ganzen ziemlich nahe. Strukturgebende reife Tannine, feiwürzig und mit einer ordentlichen Säure. Am Ende aber von allem etwas zu viel und irgendwie auch zu wenig. Das Fallobst dominiert, und so stellt sich leider keine Trinkfreude ein.



### 1998 TENUTA DI TRINORO

96 P

Im ersten Moment zurückhaltend, entwickelt sich über mehrere Minuten im Glas ein kleines Wunder. Leicht minzig und stachelbeerig, äußerst feiwürzig mit einer beinahe tänzelnden Säure. Extrem lang und dabei superelegant und fein. »Fein« ist überhaupt das Wort, das diesen Wein am besten beschreibt. Ein Großer. Ein ganz Großer!



### 2008 TENUTA DI TRINORO

94 P

Sehr kirschfruchtig, samtig, warm und weich. Ein Schmeichler. Ein stiller Wein, der aber von Moment zu Moment präsenter wird und mit seiner animierenden Säure fasziniert. Kühl ist er und tief gestaffelt. Er hat eine gewisse Salzigkeit, die ihm sehr gut steht. Ein Wein mit enorm viel Potential!



### 2013 TENUTA DI TRINORO

94 P

Ein kühles, komplett zugenageltes Kirschmonster mit einem Hauch von Himbeeren im Geschmack. Die Tannine sind enorm reif, die Säure ist präsent. Nach 1998, 2001 und 2008 der nächste Vertreter, der zeigt, dass diese Weine, je kühler sie sind, um so größer werden. Vor allem dann, wenn der Alkohol nicht über 14,5 Prozent geht. Kaufen, einlagern!



### 2007 TENUTA DI TRINORO

91 P

Noch ein Schmeichler, allerdings fertiger als der 2008er. Etwas leichter und eleganter, dabei mit enorm viel Zug. Ein perfekter Wein für alle, die es ecken- und kantenlos lieben und normalerweise in der australischen Konfitüren-Wein-Welt zuhause sind.



### 2012 TENUTA DI TRINORO

90 P

Im ersten Moment wirkt der Wein etwas flüchtig und nicht ganz klar. Hat deutliche Nuancen von überreifen Pflaumen. Fast schon Pflaumenkompott. Kein Wunder: Er hat auch 16 Prozent Alkohol. Die sind zwar, ähnlich wie beim 2011er, nicht zu schmecken, der Wein ist also nicht brandig. Aber die Überreife ist erkennbar. Wird im Glas immer wärmer und weicher und schmeichelt sich in die Fraktion der Drucktrinker ein.



### 2006 TENUTA DI TRINORO

-

### 2009 TENUTA DI TRINORO

87 P

Viel Sellerie und Liebstöckel und überhaupt etwas gemüsig. Sehr dicht und irgendwie auch saftig, aber dann, leider wie der 2000er, dominiert vom braunen Apfel. Die Flasche hatte eine feststellbare Oxidation. Das Ganze ist wohl dem schwierigen Jahrgang geschuldet und wird dem, was in diesem Weingut sonst in Flaschen gefüllt wird, nicht gerecht.



Ein Hauch von Liebstöckel und ein Gefühl, als hätte man etwas Sand im Mund. Anklang von Kräuterwürze, aber auch etwas flüchtig und adstringierend.



### 2001 TENUTA DI TRINORO

96 P

Ein Hauch von einem Aromaböckser, ein kleiner Stinker. Superspannend und packend! Tabak, frische Wiesenkräuter, reife Paprika und dazu eine Art süßlicher Charme. Ein sensationeller Wein, der sofort Trinkreflexe auslöst, unterstützt von seiner unglaublich animierenden Säure. Perfekt gereift und ganz sicher lagerfähig für mindestens eine weitere Dekade.



### 1997 TENUTA DI TRINORO

92 P

Man merkt dem Wein zwar an, dass er aus jungen Reben erzeugt wurde, weil das letzte Quäntchen Dichte fehlt. Dennoch ist er durch und durch faszinierend. Er hat wieder diesen leichten Charme eines großen Bordeaux, der allerdings mit etwas mehr Druck und einer wesentlich feineren Säure kombiniert wird. Perfekt auf dem Punkt mit extrem viel Trinkspaß. 🍷