

VinVino *Life*

UNFILTERED

News und Bewertungen der unabhängigen Presseagentur für Wein und Reisen

Bordeaux

More than 3000 wines independently rated

Alsace

Great white wines for Connoisseurs



© 1900

Tuscany

Wines ranging from 100 points to Crap

Piedmont

Small region - big crisis?

Andrea Franchettis Tenuta di Trinoro – 100 points for a madman

TEXT: ANDREA HENSEL
PHOTOS: VINVINOLIFE



Andrea Franchettis Tenuta di Trinoro – 100 Punkte für einen Verrückten

Ausgerechnet in einer Ecke der Toskana, in der sich bisher keiner niedergelassen hat, einen Wein nach dem Vorbild eines Cheval Blanc herzustellen, war Andrea Franchettis gewagtes Ziel, als er seine Tenuta di Trinoro errichtet hat. Mit dieser Ausgabe können wir ihm nun endgültig bestätigen, dass er es geschafft hat - nicht nur, was den Stil seines Tenuta di Trinoro angeht, sondern auch hinsichtlich der Qualität, die er seit dem ersten offiziellen Jahrgang 1997 erreicht hat. Mit einer Bewertung von 100 Punkten stellt der Tenuta di Trinoro 2004 sicher die Sensation schlechthin in unseren neuesten Bewertungen dar. Bisher haben wir eine derart hohe Benotung nur an Ch. Margaux 2000, Ch. D'Yquem 1995 und Alvaro Palacios L'Ermita 2000 vergeben.

Die Tenuta di Trinoro liegt bei Sarteano im Orcia-Tal in der Provinz Siena, wo die südliche Toskana an die Nachbarregionen Umbrien und Latium grenzt. Franchettis Weinberge sind bei einer Pflanzdichte von 9400 Fuß pro Hektar auf etwa 500 bis 700 Höhenmetern angelegt, 10 Hektar auf alluvialen Kiesböden und 15 Hektar an einem Kalksteinhang über einem Untergrund mit hohem Anteil blauen Lehms. Alles in allem handelt es sich um sehr karge, steinige Böden und ein mehr als extremes Terroir. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 8 bis 15 Jahre alt. Die Erträge in 2004 lagen bei lediglich 15 Hektolitern pro Hektar. Vom Jahrgang 2004 werden somit 5900 Flaschen

abgefüllt werden können, die Cuvée besteht aus 83 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot und 4 % Cabernet Sauvignon von zum Teil erst Anfang November gelesenen Rebgut. Die Abfüllung des Jahrgangs 2003 wurde am 16. April diesen Jahres abgeschlossen. Der 2003er besteht aus 42 % Cabernet Sauvignon, 37 % Cabernet Franc, wegen der extremen Hitze in 2003 nur 16 % Merlot, und schließlich 5 % Petit Verdot; die Trauben wurden 2003 bereits zwischen dem 25. August und dem 26. Oktober geerntet. Vom Jahrgang 2002 hat es keinen Tenuta di Trinoro gegeben, sondern nur den Zweitwein Le Cupole.

Das neueste Projekt Franchettis, und wohl noch um Welten verrückter als das Projekt Tenuta di Trinoro, ist ein Weingut auf den nördlichen Hängen des Ätna auf Sizilien in durchschnittlich 1000 Höhenmetern, wo er in La Guardiola auf extrem mineralischen Lavaböden mit teils hundert Jahre alten Rebstöcken der sizilianischen Rebsorte Nerello Mascalese arbeitet. Normalerweise eine rustikale Sorte, die äußerst harte und harsche Tannine ergeben kann, wenn sie nicht perfekt gemanagt und in kühlem Klima angebaut wird, ist der Nerello Mascalese damit vermutlich die Sorte, aus der die wohl schlechtesten Weine Siziliens erzeugt werden, zugleich neuerdings aber auch einer der besten Weine der Region, der Passopisciaro Sicilia IGT! Ein Projekt, das man unbedingt im Auge behalten sollte - mitten auf einem Vulkan ist verständlicherweise jegliche Investition extrem schwierig; wie man sich vorstellen kann, gibt es auf Sizilien aber auch andere Faktoren, die das Leben spannend machen!

In Deutschland sind die Weine Franchettis exklusiv über Dallmayr in München erhältlich.



Produce a wine like Cheval Blanc in Tuscany and do it in an area of Tuscany where no one had attempted to do so: a daring endeavour that encouraged Andrea Franchetti to develop his Tenuta di Trinoro. We would like to congratulate him with this issue. He has produced an outstanding wine with the style of his Tenuta di Trinoro. In addition, we must make mention of the improvements in quality since his first official vintage in 1997. With a rating of 100 points his Tenuta di Trinoro 2004 caused the ultimate sensation with our latest ratings. Only Ch. Margaux 2000, Ch. D'Yquem 1995 and Alvaro Palacios L'Ermita 2000 had been awarded this top rating until this recognition of Franchetti's achievement.

The Tenuta is situated near Sarteano in the Orcia Valley in the province of Siena, at the Tuscan border with Umbria and Lazio. The vineyards are located between 500 and 700 metres above sea level with a planting density of 9 400 plants per hectare, 10 hectares on alluvial gravel soils and 15 hectares on the slopes of a limestone ridge on a subsoil of blue clay. Altogether this makes very poor and stony soils and a quite extreme terroir. The vines are 8 to 15 years old. In 2004 yields were just 15 hectolitres per hectare, meaning 5 900 bottles from this vintage, for which Franchetti used 83 % Merlot, 9 % Cabernet Franc,

4 % Petit Verdot and 4 % Cabernet Sauvignon, most of them not harvested before the first days of November. The bottling of the 2003 vintage was completed on April 16, 2005. It consists of 42 % Cabernet Sauvignon, 37 % Cabernet Franc, just 16 % Merlot because of the heat wave in 2003, and last, but not least, 5 % Petit Verdot; grapes were harvested between August 25 and October 26. In 2002 the winery produced no Trinoro and used its total production for the second wine, Le Cupole.

But Franchetti's latest project is even more far-fetched: a winery on the Northern slopes of Mount Etna on Sicily, approximately 1000 metres above sea level, where he works with hundred year old Nerello Mascalese vines on extremely mineral lava soils in La Guardiola to produce his Passopisciaro Sicilia IGT. Nerello Mascalese is a Sicilian grape variety, which can be very rustic and shows hard and harsh tannins if not managed with the right know-how and if not planted in cool climate areas. Now it could be the grape variety that produces the worst and the best wines on Sicily at the same time! Keep an eye on this new project - to invest in a winery right on the slopes of a volcano sounds risky enough, but don't forget the other factors that make your life on Sicily adventurous!

In Germany Franchetti's wines are exclusively distributed by Dallmayr in Munich.



Gregor Drescher: Tenuta di Trinoro 2003 / 2004

Der 2003er Trinoro zeigt, dass man durchaus auch in einem Hitzejahr Weltklasseweine produzieren kann, wenn eine derart außergewöhnliche Situation wie im Sommer 2003 freilich wie in so vielen anderen Weingütern Europas auch hier den Charakter des Weins klar verändert hat. Fest steht, dass man die Natur unter solch extremen Konditionen nicht einfach nur walten lassen kann. Vielmehr ist hier der Mensch gefragt, der passend eingreift – und das wurde bei Trinoro mit äußerster behutsamer Hand getan.

Der 2003er ist ein wahrer Gigant. Alles, was man sich bei einem Wein an Kraft und Komplexität wünscht, ist hier vorhanden. Tiefgründig und opulent, geprägt von den üppigen Aromen des Hitzejahres 2003, Reife, Reife und nochmals Reife. Wie hoch ist ein solcher Wein in den Bewertungen anzuliedeln? Nach unserer Einschätzung konnte man es in diesem ungewöhnlichen Jahr einfach nicht besser machen als bei Trinoro. Klassische Fehler anderer Weingüter wurden vermieden und das Maximum an Konzentration, gepaart mit verführerischer Finesse und Vielschichtigkeit, erreicht. **98/100.**

2003 war bereits ein Wein-Gigant – wie kann so etwas vom Jahrgang 2004 noch getoppt werden? Es ist möglich! Was laut unseren wochenlangen Verkostungen zum Jahrgang 2004 in Bordeaux kein Bordelaiser Château geschafft hat, ist ausgerechnet von einem Weingut in der Toskana vollbracht worden! Meine erste Begegnung mit dem Trinoro 2004 hat bei Jean-Luc Thunevin in Saint Emilion

stattgefunden, als ich mich diesem Wein außerhalb der offiziellen Öffnungszeiten für die En primeur-Verkostungen in aller Ruhe widmen konnte. Und schon beim ersten Schluck ist mir der Gedanke durch den Kopf geschossen, dass dies vielleicht in der Tat das Nonplusultra sein könnte. Wow!

Die dichte, dunkle Masse zeigte sich vielschichtig, konzentriert, langanhaltend, gewinnend und geprägt von außergewöhnlicher Harmonie und Eleganz – ausgerechnet die Mächtigen-Schlagworte der Bordelaiser zu ihrem Jahrgang 2004! Nachdem unsere Presseagentur bis dato nur dreimal die Höchstbewertung von 100 Punkten vergeben hatte, war es dringend erforderlich, die Qualität des 2004ers anhand der Analysedaten und bei einem persönlichen Besuch im Weingut zu verifizieren. Gerade einmal drei Wochen nach der ersten Bordeaux-Begegnung konnte ich auf Trinoro diverse Fässer des 2004ers inspizieren und musste ganz klar feststellen, dass die Natur und der Mensch hier in einer wahrhaft unschlagbaren Harmonie zusammengespielt haben. Der Jahrgang 2004 hat Trinoro genau die Komponenten beschert, die dem 2003er noch gefehlt haben: das Aromaspektrum ist nach oben hin abgerundet, der Wein ist nicht nur tiefgründig, sondern einfach noch einen ganzen Tick mehrdimensionaler. Er hat Größe, er hat Charakter und eine nahezu unbegrenzte Zukunft – und ich spreche hier nicht von 30 oder 40 Jahren, sondern von 70 bis 100 Jahren, denn dass solche Essenzen unsterblich sind, ist heutzutage längst bewiesen. **100/100.**

Even if extraordinary climatic conditions, such as occurred in 2003, changed the character of the wine, like in many other wineries throughout Europe, the 2003 vintage of Trinoro proves that it's very possible to produce world class wines in a hot year as well. Of course you have to correctly manage things the right way and you can't just allow Mother Nature to do as she pleases. The team of Trinoro reacted, and it reacted in the most careful way possible.

The 2003 vintage is a true giant. It's all here – all the desired traits in a wine regarding power and complexity. Deep and opulent, voluptuous aromas characterized by the heat wave in 2003, maturity, maturity and maturity again. And how should a wine such as this be rated? From my point of view nothing could have been made any better in a year like 2003. We couldn't find classical mistakes, the Tenuta achieved the ultimate concentration, combined with finesse and complexity. **98/100.**

Knowing that 2003 was a giant we were not sure if this could be topped by a vintage like 2004. But we were to be pleasantly surprised! After weeks of tasting the same vintage in Bordeaux, without discovering any truly commendable highlights, we have to admit that, believe it or not, it was here, of all places, where we encountered a true world class wine, in the South of Tuscany!

My first tasting of Trinoro 2004 took place with Jean-Luc Thunevin in Saint Emilion, where I had time to concentrate on this wine after the official business hours for the en primeur tastings. It was on this occasion, in the evening, when after my first sip, I thought, gosh, that's it! Outstanding!

This dense, dark fluid was complex and concentrated. It exhibited length and it was incredibly charming – characterized by both harmony and elegance – exactly the descriptions with which most Bordeaux producers attempt to market their 2004 wines, alas, mostly in vain! Until now we had rated just three wines with the maximum of 100 points, so I decided to check the quality of this one in here once again, to control all analyses and data we could obtain and to re-taste it right on the spot, in Sarteano. Just three weeks after our first rendezvous I had the chance to inspect some barrels of the 2004 vintage and, well, I have to admit it: it's here where nature and human know-how cooperated in a way that I've rarely seen before – pure harmony. The vintage 2004 added right those things to this wine, which I had missed in 2003: the variety of aromas was completed, it's not just deep, it's multidimensional. It is outstanding, it has character and I think it has an almost endless future – and I am not thinking in terms of 30 or 40 years, I am talking about 70 to 100 years. Today we know that essences such as this are immortal. **100/100.**

