

Ein Roter mit exotisch-würziger Opulenz

Das Gebiet der Toskana mit seinen Olivenbäumen, Weinbergen und seinen sanften Hügeln ist für viele der Inbegriff Italiens. Dabei ist die Toskana nur ein kleiner Teil des Stiefels: Die Region um Florenz ist dagegen das größte Weinanbaugebiet des Landes und beheimatet traditionellen sowie modernen Weinbau.

Weine wie Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano und Morellino di Scansano stehen für die Tradition. Dazu verwendet man hauptsächlich die Rebsorte Sangiovese. Die Moderne setzte Anfang der Siebziger mit Weinen wie Sassicaia, Tignanello, Solaia und Ornellaia ein. Zum größten Teil werden dabei französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und auch Merlot gekeltert.

Der Le Cupole di Trinoro ist der „kleinste“ Wein der Tenuta di Trinoro. Dieses Weingut liegt in einem Seitental des oberen Val d'Orcia, in einer Gegend, wo es bisher so gut

wie keinen Weinanbau gab. Im Sommer werden hier die sizilianischen Schafherden auf die kargen Weiden geschickt.

Der Inhaber, Graf Andrea Franchetti, hat es sich zum Ziel gesetzt, einen der besten Rotweine Italiens

RENÉ BAUMGART

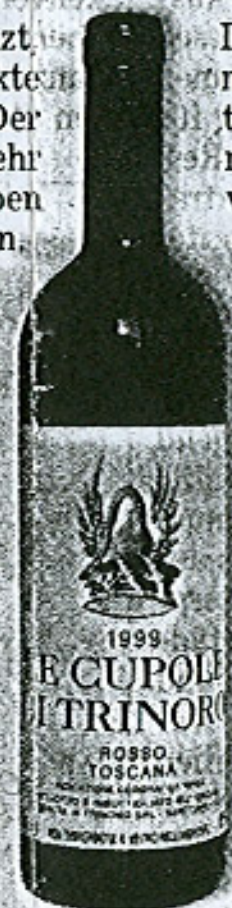


WEIN-TIPP

zu vinifizieren. Er ist Autodidakt und investierte hohe Summen in die Weinberge und das dazugehörige Wohngebäude, dessen violett bemalte Kuppel für den Namen des Weines verantwortlich ist. Der Le Cupole di Trinoro besteht aus Cabernet Franc, Merlot, Uva di Troia und Cesanese d'Affile. Die Reb-

stöcke wurden 1992 gepflanzt und der erste Wein erblickte 1995 das Licht der Welt. Der Lesetermin wird immer sehr spät gewählt, damit die Trauben eine perfekte Reife aufweisen. Das ist manchmal sogar erst Ende November der Fall, wo der Wein der Nachbarn schon lange gärt.

Wenn man den Wein in einem großen Glas serviert, kündigt schon das tiefe, brillante Kirschrot Dichte und Kraft an. Die hohe Viskosität erkennt man an den so genannten Fenstern im Glas, die sich durch das Schwenken des Weines an der Glasinnenwand bilden. Je höher der Extraktgehalt ist, umso größer werden die Fenster. Der Einsatz von jungen Barriquefässern wird von Aromen wie Kaffee, Toast, Gewürzen und Zedernholz wiedergespiegelt. Exotisch-würzige Opulenz lässt die Geschmacksnerven tanzen.



Der saftige Abgang ist geprägt mit Tönen von Pfeffer, Kräutern, Kakao und dunklen Beeren. Zum Anfang wirkt er ein wenig marmeladig, aber mit etwas Zeit und Geduld entwickelt er sich zu einem weichen Rotwein, der immer wieder neue Facetten zeigt.

Dekantieren sie diesen Wein, der sich auch zum Einlagern eignet, ruhig schon zwei bis drei Stunden vor dem Genuss. Dazu sollte ein Braten von der Wildschweinkeule mit Waldpilzen und Holunderbeeren serviert werden.

1999 Le Cupole di Trinoro, Toscana, Italien. Über Unger & Weine, Aschau, Telefon: 08052/9197. Preis für 0,75l: 57 Mark.

René Baumgart ist Sommelier und Restaurantleiter im Mertens und schreibt alle zwei Wochen in der WELT.

VINO e suggerimenti OGGI: 1999 LE CUPOLE DI TRINORO, TOSCANA, ITALIA

Un Rosso con opulenza esotica e aromatica

La terra e regione della Toscana, con i suoi ulivi, i suoi vigneti e le sue dolci colline, rappresenta per molti l'essenza dell'Italia. In realtà la Toscana è solo una piccola parte dello Stivale: la regione intorno a Firenze è invece la più grande zona di produzione di vino e ospita vigneti tradizionali e moderni.

Vini quali il Chianti, il Brunello di Montalcino, il Vino Nobile di Montepulciano e il Morellino di Scansano fanno parte della tradizione. Per questi vini si utilizzano fondamentalmente uve di Sangiovese. L'aspetto moderno è stato introdotto all'inizio degli anni Settanta con vini quali il Sassicaia, il Tignanello, il Solaia e l'Ornellaia. Per la maggior parte, in questo caso, vengono utilizzate uve francesi quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e anche Merlot pigiato.

Il vino Le Cupole di Trinoro è il vino "più piccolo" della Tenuta di Trinoro. Questo vigneto si trova in una vallata laterale della Val d'Orcia superiore, in una regione in cui, fino ad ora, non vi è stata alcuna coltivazione altrettanto pregiata di uva. In estate, qui, vengono mandati i greggi di pecore siciliani sui pascoli poveri.

Il proprietario, il conte Andrea Franchetti, si è posto come obiettivo di vinificare uno dei migliori vini rossi d'Italia. Egli è un autodidatta e ha investito consistenti e considerevoli somme di denaro nei vigneti e nell'annesso edificio adibito ad abitazione, la cui cupola dipinta di violetto ha dato il nome al vino. Il vino Le Cupole di Trinoro è costituito da Cabernet Franc, Merlot, Uva di Troia e Cesanese d'Affile. Le viti sono state piantate nel 1992, e il primo vino ha visto la luce nel 1995. La raccolta viene sempre effettuata molto tardi, cosicché l'uva raggiunge una maturità perfetta. A volte la raccolta viene eseguita perfino alla fine di novembre, quando il vino dei vicini fermenta già da diverso tempo.

Se si serve il vino in un grande bicchiere, il rosso ciliegia brillante e profondo si preannuncia già in tutta la sua forza e densità. L'elevata viscosità è visibile nelle cosiddette "finestre" nel vetro, che si formano sulle pareti interne del bicchiere, facendo roteare lo stesso e muovendo quindi il vino. Più alta è la concentrazione di estratto, più grandi saranno le finestre. L'impiego di tini e botti giovani viene rispecchiato da aromi tipici del caffè, del toast, di condimenti piccanti e del legno di cedro. L'opulenza esotica-aromatica fa "ballare" i nervi gustatori. La testa, vivace e succosa, è formata da accenti di pepe, erbe, cacao e bacche nere. All'inizio, l'aroma è leggermente simile alla marmellata ma con un po' di tempo e pazienza si sviluppa un vino rosso morbido, che mostra facce e sfaccettature sempre nuove.

Lasciate decantare tranquillamente questo vino, particolarmente adatto anche alla conservazione in cantina, per circa due-tre ore, prima di gustarlo. L'optimum sarebbe servirlo come accompagnamento ad un arrosto di cosciotto di cinghiale e coccole di sambuco.

René Baumgart è Sommelier e direttore di ristorante a Mertens e tutte le settimane scrive su „die WELT“.