

Exzentrisch!

Andrea Franchettis roter 2006er aus der Toskana und vom Ätna.

Andrea Franchetti, kauziger Abenteurer auf der bei Sarteano im wilden Irgendwo zwischen Montalcino und Orvieto gelegen Tenuta di Trinoro (Val d'Orcia/Toskana) sowie in Passopisciaro, einem kleinen Ort im Nordhang



des Ätna, hat seine roten 2006er abgefüllt. Während der Jahrgang in der Toskana aufgrund des regenreichen Augusts eher kühl ausfiel und Franchetti erst gegen Ende des goldenen Oktobers reife Cabernet-, Merlot- und Petit-Verdot-Trauben mit stabilen Säurewerten lesen konnte, begann die Vegetationszeit am Ätna erst, nachdem sich das Aprileis zurückgezogen hatte. Dann aber sorgte ein extrem heisser Sommer für besonders dickschalige Trauben, die ungefährdet bis in den November hängen bleiben konnten. Aus den extrem konzentrierten Beeren hat Franchetti dann zwei sehr straff strukturierte Weine kreiert – Franchetti, ein in 1000 Höhenmetern auf Lavagestein gewachsenes Petit-Verdot-Konzentrat, sowie den reinen Nerello Mascalese Passopisciaro von 60- bis 80-jährigen Reben. WeinWisser hat alle Weine verkostet, noch dazu eine fantastische Rarität: Le Cupole di Trinoro 1996!

2006 Le Cupole Rosso Toscana, Tenuta di Trinoro (29,50 €): 47% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Dunkles Purpur. Leicht rauchig-würziges Bouquet von süssen und gebackenen Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen mit seidig-elegantem Beginn, dann rasch eine ziemlich süsse, rotbeerige Fruchtkonzentration entwickelnd. Stützendes, herb-würziges Tannin, spürbare Fruchtsäure. Ein momentan schlank, süss und würzig anmutender Cupole mit leicht trocknendem Finish, jedoch guten Aussichten, sich über die Jahre zu entwickeln.

2006 Tenuta di Trinoro Rosso Toscana (195 €): 51,5% Merlot, 30,5% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot. Sehr schönes, noch durchsichtiges Kirschrot, zum Rand hin granatrot aufleuchtend. Nobles, präzises Bouquet mit feiner, süsser Beeren- und Pflaumennote, auf verführerische und hoch elegante Art tief. Später gekochtes Rindfleisch, Tabak, Zeder, rote Beeren, eingelegte rote Paprika. Am Gaumen mit dichtem, seidig-feinem Auftakt und der üblichen, zum Ende hin immer an Port erinnernden Franchetti-Süsse, die bei der extrem späten Lese geradezu ein Stilmerkmal ist. Zugreifendes Tannin, das den Nachgeschmack noch ziemlich kernig auskleidet und trocknend erscheinen lässt. Dennoch besitzt der Wein Finesse und alle Anlagen für ein grosses Trinoro-Erlebnis in 10, 12 Jahren. **19/20 2012 – 2030**

1996 Le Cupole di Trinoro Rosso Toscana, Tenuta di Trinoro (65 €): Der rare Vorläufer des 1997 erstmalig erzeugten Tenuta di Trinoro ist bis auf einen kleinen Merlot- und Cabernet-Sauvignon-Anteil ein sortenreiner Cabernet Franc – und eine prächtige Alternative zum 96er Cheval Blanc! Intensives, leuchtendes Granatrubin. Tiefes, tabakwürziges, saftig-süßes Fruchtbouquet von reifen und kandierten Waldbeeren: Blaubeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, dazu kalter Rauch, frisch geröstete Kaffeebohnen, Tee, Heidekraut, Trockenblumen, Wild, Fleischsaft, eine Spur Teer. Am Gaumen komplex, seidig und ausgewogen, mit extraktsüßer Frucht und angenehm herber Cab-Franc-Würze, feinnerviger Säure und feinsten Tanninqualität. Ein eleganter, spannungsreicher Rotwein von kühler Eleganz und faszinierender Vitalität, mit feiner süsser Beerennote im ausdrucksvollen Abgang. **19/20 trinken – 2018**

2006 Passopisciaro Sicilia, Passopisciaro (36,50 €): 100% Nerello Mascalese aus Höhenlagen zwischen 650 und 1000 Metern. Transparentes, burgunderartiges Purpur, weisser Rand. Vornehm süßes Fruchtbouquet, rote Beeren, Pflaumen, feinwürzige Tabaknoten, süß-sauer eingelegte Senfgur-

ken, Thai-Wok-Noten von roten Paprikastreifen und Sojasauce. Dichter, süßer Gaumen, zugleich aber seidig und mit schönem, Finesse verleihendem Säurenerv und gut stützender Tanninstruktur, sehr lang und erwärmend, rote Johannisbeeren sowie eine mürbe Kernigkeit und angenehme Adstringenz am Gaumen zurücklassend. Lang anhaltend, aber nicht wuchtig oder übermässig süß. Ein spannungsreicher, komplexer, überraschend burgundischer Rotwein vom Vulkan, dem man noch einige Jahre auf der Flasche geben sollte. **17/20 2010 - 2016**

2006 Franchetti Sicilia, Passopisciaro (107 €): Extrem konzentrierter Petit Verdot, von 5-jährigen Reben (Stockdicke: 12 000/ha), die in Lavagestein und Nährstoffe konkurrieren. Intensives, dichtes kirschrot, zum Rand aufhellend. Feinherbe, konzentrierte Beerennase. Im fruchtbetonten, mit dunklen Toastnoten gerahmten Bouquet nach Rosinen, gekochten Feigen, Datteln und geschälten Hasel- und Macademianüssen, frischen, noch warmen Trester duftend. Am Gaumen enorm viskos und dicht, süß, deutlich an Port erinnernd, besonders im feurigen, an Pflaumenextrakt erinnernden Abgang. Zunächst kaum Holz spürbar, eher feines, integriertes Tannin zeigend und ganz auf der fruchtigen Seite, dann aber auch kerniges Tannin von offenbar stark getoasteten Fässern. Insgesamt tief und komplex, ambitioniert und in seinen Geschmacksnoten aufregend. Mal wieder also ein extremer Franchetti-Wein, den die einen lieben, die anderen jedoch als zu süß und konzentriert ablehnen. Wird sich eher Richtung Feinheit und Frische entwickeln und dürfte dann noch besser werden. **19/20 2010 - 2018**

2006 «Passopisciaro» Etna Rosso DOC, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia-La Guardiola: Granatrot. Feines und frisches, aber auch enorm konzentriertes, «dickschaliges» Fruchtbouquet, v.a. Backpflaumen, insgesamt recht süß. Dichter, süßerer Beginn mit an roten Johannisbeersaft erinnernder Frucht, feiner Säure und kernigem Tannin. Ein komplexer, enorm konzentrierter und noch jugendlicher Nerello mit sehr langem Finale, der noch einige Zeit der Flaschenreife benötigt und weiter zulegen kann. Singulärer Stil, der für manche Weinfreunde von allem zu viel haben dürfte.

17+/20 2012 – 2020

Bezug: Dallmayr, Fischer & Trezza