Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 3 - Juli 2020

trywine

Sali

Meine Sommerferien im Südtirol sind bereits zu Ende. Was bleibt vom Südtirol, tolles Wetter, hochstehende Kulinarik, Entspannung mit meiner Familie und natürlich die mit nach Hause gebrachten Weine und der Besuch bei Erwin Eccli auf dem Pardellerhof in Marling.
Drei Stunden hat sich Erwin Zeit genommen um mir sein Weingut zu zeigen und seine Weine zu präsentieren und selbstverständlich haben wir sehr freundschaftlich über vieles andere als Wein auch gesprochen. Viel Interessantes habe ich erfahren und gelernt. Seine Weine werde ich in einem späteren Newsletter detailliert beschreiben.

Am 21. August werde ich in Wettingen eine einmalige Verkostung durchführen. Details am Schluss dieses Newsletters.

Nun zum heutigen Wein:

Badia a Passignano Chianti Classico 2001

Der Wein

Das Spezielle dieses Weins ist das Alter und wo ich ihn aufgestöbert hatte. 19 Jahre trägt er auf dem Buckel und man merkt es dem Tropfen kaum an. Selbstverständlich zeigt er Reifearomen, aber im Gleichgewicht zu immer noch vorhandener Frische und Fruchtaromen.

Ich habe ihn auf Vivino folgendermassen beschrieben: *"19 Jahre jung!!! Mittleres Granatrot! Intensiv mit viel Raucharomen und immer noch beerige Primärfrucht. Trocken, balanciert, vielschichtig mit vollem Körper und immer noch viel Druck! Ganz grosses Handwerk!! Sehr lang im Abgang und geschmeidig!!"*

Wie bin ich zu diesem Wein gekommen? Monate nachdem ich mich mit dem 2015er Jahrgang dieses Weines im Fachhandel eingedeckt hatte und per Zufall im "Spar" Dättwil am Weingestell landete, traute ich fast meinen Augen nicht. Derselbe Wein, aber mit Jahrgang 2001. Vorsichtig kaufte ich eine Flasche und öffnete diese zu Hause. Ich war begeistert und ich fand mich umgehend wieder im besagten "Spar" das Gestell ausräumen.

Fazit der Geschichte – mit offenen Augen die Weingestelle im Einzelhandel betrachten und man wird Überraschungen erleben.

Die Traube

Sangiovese ist vielleicht die italienischste Traube überhaupt und die wichtigste Sorte in der Toskana. In der Toskana finden wir eine grosse Anzahl von Weinen die auf Basis dieser Traubensorte aufgebaut sind. Zum

Beispiel reinsortig im Brunello und im Chianti -Gebiet (in der Regel) oder in der Maremma, im Verschnitt im Vino Nobile di Montepulciano, im Carmignano oder in vielen Supertoskanern (z.B. Tignanello).
Daraus resultieren verschiedenste Weinstile, im Wesentlichen kann man die Traube aber umschreiben als sehr Säure- und Gerbstoffreich. Von daher sehr geeignet für einen Ausbau und Reifung im Holzfass und darauffolgend sehr langer Flaschenreifung. Weine mit Sangiovese können daher sehr alt werden, sogar älter als in meinem Beispiel.

Die Etikette

Nichtssagend für viele von Euch sind vermutlich die vielen Bezeichnungen auf der Weinetikette. Gerade bei einem Chianti können diese durchaus spannend und aufschlussreich sind, wenn man diese Begrifflichkeiten zuordnen kann. **Chianti** steht für ein definiertes Gebiet in der Toskana, **Classico** für die Kernzone dieses Gebietes in der der Wein ursprünglich produziert wurde. **DOCG** ist die italienische Bezeichnung für einen Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Die Abkürzung steht für einen Wein eines Gebiet mit spezifischen Vorgaben für die Qualität und Produktion wie Rebsorte, Höchstertrag und weiteren Regelungen. Diese Bezeichnung ist grundsätzlich höher einzustufen als **DOC**. Für einen DOCG muss man sich in Italien qualifizieren in dem der Wein mindestens fünf Jahre in der Qualität eines DOC sein muss. Das «G» steht für garantiert und der Wein muss in einer Verkostungsprüfung bestehen. **Riserva** steht für eine pro DOCG vorgeschriebene Reifezeit im Holzfass und nach der Abfüllung auf der Flasche bevor der Wein in den Verkauf gelangen darf. Relativ neu ist die Bezeichnung «**Gran Selezione**». Diese darf nur in Kombination mit einem Chianti Riserva Classico DOCG verwendet werden. Gran Selezione umschreibt eine noch längere Reifezeit (insgesamt 30 Monate) als der Riserva und das Traubengut soll von den besten Weinbergen eines Winzers stammen. Der "Badia a Passignano Chianti Classico" ist mittlerweile ein "Gran Selezione".
Alle diese Regelungen haben das Ziel, Traditionen, Handwerk und Marken zu schützen. Es ist gleichbedeutend wie wir z.B. unseren Emmentalerkäse als "Emmentaler AOC" und hat natürlich viel mit der Vermarktung zu tun. Oft schränken diese Regelungen aber auch die Kreativität der Weinbauern ein und sind oft unverständlich für die meisten Weingeniesser.

Zum Schluss die

Ankündigung

Wie Eingangs erwähnt werde ich am 21. August, ab 19:00 Uhr in Wettingen (Mövenpick Weinkeller) eine Degustation der besonderen Art durchführen.

Wie viel Einfluss hat Holzeinsatz und Holzart auf einen Wein?
Ihr habt sicher schon verschiedene Weine mit verschiedenen Ausbauarten probiert. Aber immer haben Traubensorten, Winzer oder Jahrgang einen ebenso grossen Einfluss. Es stellt sich also die Frage, wie schmeckt ein und derselbe zum Wein vergärte Traubensaft in verschiedenen Ausbauarten.
Genau diese Fragestellung will ich Euch dank einem Projekt eines Berner Weinclubs beantworten. Sie liessen einen Wein aus dem südlichen Rhonegebiet (50% Grenache, 50% Carignan) aus dem Jahr 2018 während 9 Monaten in Inox, Kastanie, Kirsche, Esche, Französischer Eiche und Amerikanischer Eiche für 9 Monate reifen!

Spielerisch werden wir uns gemeinsam an diese Geschmäcker herantasten und in einem kleinen Wettbewerb herausfinden, welche Ausbauart in welchem Glas sein wird.

Ich hoffe, ich habe Euch neugierig gemacht. Wenn Du dabei sein willst, zögere nicht Dich umgehend bei mir anzumelden. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

- **Wann**: Freitag 21. August 2020, nach Ladenschluss ab 19:00 Uhr, Start Degustation 19:30 Uhr
- **Dauer**: Tasting ca. 1 Stunde, gesamthaft 19:00 bis ca. 21:00 Uhr
- **Kosten**: CHF 30 (ohne Verpflegung) – Bezahlung mittels Twint oder Banküberweisung
- **Mindestteilnehmerzahl**: 10
- **Anmeldung**: direkt über markus.zyka@trywine.ch – Anmeldeschluss ist der 9. August 2020 - bitte Name und Adresse des/der Teilnehmer angeben. Es folgt von mir eine Bestätigung mit weiteren Informationen.

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir eine gute Zeit, Gesundheit und viele gute Weine.

Markus

Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen