

tasting / TOSKANA-KÜSTE

WEIT BESSER ALS GEDACHT

An der Küste der Toskana
wecken die Böden oft in
den Reben die besten
Früchte aller Zeiten.
Das verleiht den Weinen
eine unvergleichliche
Qualität.

Das Jahr 2017 war geprägt von Wetterkapriolen, monatelange Hitze und Trockenheit machten den Reben an der Küste der Toskana zu schaffen. Das schlägt sich auch im Jahrgang 2017 nieder – dieser bringt konzentrierte Weine mit sehr reifen Fruchtnoten und zum Teil griffigem Tannin. Doch nicht alle Weine schlugen nach unten aus, es gibt auch so manche Spitze ...

TEXT & NOTIZEN VON ÖTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Die Küste der Toskana ist ein absoluter Hotspot für hochklassigen Rotwein. Der gut 250 Kilometer lange Küstenstreifen ist neben dem zentralen Hügelland im Landesinneren das zweite große Weinbau-Zentrum in der Toskana. Es war der Sassicaia der Tenuta San Guido, der den Weinbau an der Küste ins Rollen brachte. Als Weinbaugesbiet mit junger Tradition – in größerem Umfang wurden die ersten bekannten Weine hier erst ab den

1980er-Jahren erzeugt – setzte man von Beginn an auf französische Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, später kamen Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot hinzu. Besonders gilt das für die Gebiete von Bolgheri, Bibbona und Suvereto.

Der Jahrgang 2017, aus dem das Gros der verkosteten Weine stammt, war für die Winzer nicht einfach – von Mai bis Ende August fiel kein Tropfen Regen. Was die Touristiker freute, war für die Reben eine große Herausforderung. Erst Anfang September kam end-

lich etwas vom ersehnten Nass. Am meisten litten die frühen Sorten wie Merlot und Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon und Syrah kamen besser mit den Bedingungen zurecht. In den Weinen selbst merkt man davon erstaunlich wenig. Erst bei genauerer Prüfung fällt auf, dass die Noten doch deutlich gereift sind, und in vielen Weinen macht sich trocknendes, raues Tannin bemerkbar. Nicht schlimm, nur präsent. Doch vielleicht waren wir von den grandiosen Jahrgängen 2015 und 2016 einfach zu sehr verwöhnt ...

198 Falstaff sep 2020

198 Falstaff sep 2020

Das Jahr 2017 war geprägt von Wetterkapriolen, monatelange Hitze und Trockenheit machten den Reben an der Küste der Toskana zu schaffen. Das schlägt sich auch im Jahrgang 2017 nieder – dieser bringt konzentrierte Weine mit sehr reifen Fruchtnoten und zum Teil griffigem Tannin. Doch nicht alle Weine schlugen nach unten aus, es gibt auch so manche Spitze ...

TEXT & NOTIZEN VON ÖTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Die Küste der Toskana ist ein absoluter Hotspot für hochklassigen Rotwein. Der gut 250 Kilometer lange Küstenstreifen ist neben dem zentralen Hügelland im Landesinneren das zweite große Weinbau-Zentrum in der Toskana.

Es war der Sassicaia der Tenuta San Guido, der den Weinbau an der Küste ins Rollen brachte. Als Weinbaugesbiet mit junger Tradition – in größerem Umfang wurden die ersten bekannten Weine hier erst ab den

1980er-Jahren erzeugt – setzte man von Beginn an auf französische Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, später kamen Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot hinzu. Besonders gilt das für die Gebiete von Bolgheri, Bibbona und Suvereto.

Der Jahrgang 2017, aus dem das Gros der verkosteten Weine stammt, war für die Winzer nicht einfach – von Mai bis Ende August fiel kein Tropfen Regen. Was die Touristiker freute, war für die Reben eine große Herausforderung. Erst Anfang September kam end-

lich etwas vom ersehnten Nass. Am meisten litten die frühen Sorten wie Merlot und Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon und Syrah kamen besser mit den Bedingungen zurecht. In den Weinen selbst merkt man davon erstaunlich wenig. Erst bei genauerer Prüfung fällt auf, dass die Noten doch deutlich gereift sind, und in vielen Weinen macht sich trocknendes, raues Tannin bemerkbar. Nicht schlimm, nur präsent. Doch vielleicht waren wir von den grandiosen Jahrgängen 2015 und 2016 einfach zu sehr verwöhnt ...

198 Falstaff sep 2020

Foto: Shutterstock

(...)

93

● **BIO IL Ghizzano Costa Toscana IGT
2018, Tenuta di Ghizzano**

13,5 Vol.-%, DIAM. Sattes, herzhaftes Rubin mit Granat. Einladende, herzhaft-nasale, nach sehr reifen Kirschen und reifen Hagebutten, ein Hauch Minze, Würze, Grafit, viele Schichten, satt. Am Gaumen geschmeidig und mit gut eingebundenem Tannin, breitet sich voll und bestimmt aus, frische Frucht mit saftigem Kern, hat auch Druck, harmonischer Abgang.

Caratello, St. Gallen; Vini d'Amato, Basel; Wein & More, Velburg; Rewe, Köln, € 15,-