

ENOTRIA NEWS

Juli 1991

Nr. 2

WEINTEST CHARDONNAY

Die Rebsorte Chardonnay hat sich in den letzten Jahren einen festen Platz in der italienischen Weinlandschaft erobert. Sie wird in fast allen wichtigen Anbaugebieten kultiviert, in einigen Regionen sogar schon seit Jahrzehnten. Südtirol und Friaul sind die beiden Gegenden mit der längsten Chardonnay-Tradition, aber gerade in jüngster Zeit haben auch Toskana und Piemont von sich reden gemacht. Ursprünglich hatten wir geplant, in dieser Verkostung Chardonnay der Jahrgänge 1988 und 1989 der „Newcomer“ (Toskana und Piemont) gegeneinander antreten zu lassen, aber das scheiterte an der spärlichen Beteiligung der piemontesischen Produzenten (Vajra teilte uns mit, daß er generell an „Verkostungen der Presse nicht teilnimmt“ und Gaja und Moccagatta - der teilnehmende Wein stammte aus unseren Beständen - meinten, sie hätten keine '88er und '89er mehr, bzw. hätten sie noch nicht abgefüllt). Zudem hatten wir in der Zwischenzeit sehr interessante Weine auch in anderen Regionen gefunden und waren neugierig, wie sie im „nationalen“ Vergleich abschneiden würden. Insgesamt kamen über 40 Proben aus fünf Regionen zusammen, eine - wie wir meinen - durchaus repräsentative Auswahl der italienischen Chardonnay-Produktion. Wir haben diese Weine ohne eine Unterscheidung zwischen „barrique“ und „Stahl“ verkostet, da wir diese Differenzierung für unwichtig halten. Entweder ist der Wein gut oder schlecht, entweder gewinnt er durch das Holz oder er verliert. Nur in einem Fall haben wir den Wein als „barrique“-Version gekennzeichnet, um ihn von der „Stahl“-Version desselben Produzenten unterscheidbar zu machen, da keine andere namentliche Differenzierung möglich war. Die Durchschnittsnoten der einzelnen Jahrgänge sind untereinander aufgrund der jeweils verschiedenen „Teilnehmer“ natürlich nicht vergleichbar.

Ca'del Bosco, 25030 Erbusco, Chardonnay
schönes grünliches Goldgelb, guter, rauchiger Holzton, dahinter süßliche Note, dicht, Fülle, gute Länge und Säurestruktur, Kraft und Potential

1989
(Durchschnittsnote 73,7)

84 +

Fattoria di Ama, 53010 Galole in Chianti, Colline di Ama
etwas CO₂, sehr würzig und schöne Holznote, entfaltet sich gut im Glas, weich und füllig, Länge sehr gut, fehlt etwas Tiefe

77 +

Felsina, 53019 Casteinuovo Berardenga, I Sisti
leicht oxydiertes Strohgelb, feines, aber gutes Aroma mit Minzelon, keine große Tiefe und Kraft, kurz

73

Maculan, 36042 Breganze, Chardonnay VdT
volle, komplexe Aromen, Baumbütten und Holz, Rauch und Tabak sehr reifes Traubenmaterial, weich, Fülle, groß am Gaumen, sehr guter Abgang

83 +

Castello della Sala, 05016 Sala-Piculle, Cervaro della Sala
brilliantes Grün, Röstaromen, Vanille, leicht süßliche Banane, am Gaumen gute Struktur, fruchtig, eleganter Wein mit schönem Abgang

83

Avignonesi, 53045 Montepulciano, Il Marzocco VdT
strohgelb, Spur vom Äther in der Nase, negative Evolution im Glas, wird flach, kurz (2 Flaschen verkostet)

65 -

Abbazia di Rosazzo, 33044 Manzano, Chardonnay VdT
fruchtige Nase mit animalischer Note, Biß, Säure trägt sehr lange

79

Ronco del Gnemiz, 33048 S.Giovanni al Natissone, Chardonnay VdT
Banane, Blüten, Holz, Rauch und Vanille in der Nase, gute Entfaltung im Glas, dichter Körper mit guter Struktur, lange Persistenz

81

A.Lageder, 39100 Bozen, Südtiroler Chardonnay DOC Eriehof
etwas helles Strohgelb, feine Nase, sehr verschlossen und neutral, weich, aber auch am Gaumen neutral, kurz

66 *

Abbazia di Rosazzo, 33044 Manzano, Ronco delle Acacie
leicht oxydiertes Strohgelb, verhaltene Nase mit Spuren von Reinzuchthefen, dichter Körper, mittlere Länge

77

ENOTRIA
NEWS