

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

09.03.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 12

News Websites



08.03.2020 blick.ch / Blick Online

Ein Tempel für den Zwilling von Pétrus

01

Für Sie degustiert: Masseto

Ein Tempel für den Zwilling von Pétrus

Mit einem eigenen Keller haben die Frescobaldi dem besten Merlot Italiens und zweitteuersten Wein des Landes ein Denkmal gesetzt. BLICK hat ihn besucht. Dazu: der neue Vorzeigewein von Le Pupille.

08.03.2020, Alain Kunz

Vergangen Sommer war der Coronavirus noch weit weg, Reisen in die Toskana noch unbedenklich. Zum Beispiel nach Bolgheri, ins italienische Bordeaux, wo die Rebsorten aus Frankreichs Renommierregion Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot fantastische Konditionen vorfinden.

In dieser Region wird auch der Ornellaia gekeltert, einer der Kultweine aus Bolgheri. Lodovico Antinori gründet das Gut 1981. Ein Jahr später werden die ersten Pflanzungen vorgenommen. Dabei entdeckt man auch diesen Weinberg in der Nähe der Ornellaia-Lagen, auf dem nicht vorgesehen war, etwas anzupflanzen. Damals berät der russisch-amerikanische Önologe André Tchelistcheff Ornellaia. Er entdeckt den ungenutzten Hügel aus mehrheitlich blauem Lehm und fragt sich, wieso man dort keine Reben anzupflanzen gedenke.

Nun ist Masseto komplett autonom

Das Potenzial, das er in dieser Lage sieht, lässt die Ornellaia-Leute umdenken. Es wird gepflanzt. Und zwar ausschliesslich Merlot. 1988 kommt mit dem 1985er der erste Jahrgang Ornellaia auf den Markt. Ein Jahr später der erste reinsortige Merlot des Hauses von ebendiesem Weinberg, den zunächst niemand nutzen wollte. Der Name des Weins? «Merlot». Der 87er-Jahrgang erscheint dann erstmals als Masseto. Den Wein hatte ich an dieser Stelle bereits 2014 vorgestellt: hier.

Von da an ist der Aufstieg zu einem Gewächs, das selbst Château-Pétrus-Besitzer Jean-François Moueix 2004 als «Zwilling von Pétrus» adeln sollte, nicht mehr aufzuhalten. Pomerol-Gigant Pétrus ist der berühmteste Merlot der Welt.

Mittlerweile gehört das Gut, wie Ornellaia auch, der florentinischen Adelsfamilie Frescobaldi, ist aber zu hundert Prozent von Ornellaia getrennt. Einzige Verbindungspunkte bleiben Direktor Axel Heinz, der beiden Gütern vorsteht, und der Kelterungsstandort, die Ornellaia-Kellerei. Das änderte sich 2019, als Masseto seinen eigenen Weinkeller bezog.

AKW, James Bond oder 70er-Jahre-Kirche?

Jetzt, im hier und heute, sind wir in der neuen Kellerei von Masseto, die man gar nicht als solche wahrnimmt. Wirklich sehen tut man nämlich nur das alte, ohne jeglichen Schnörkel restaurierte Toskanerhaus, in welchem die Verkostungen und Anlässe stattfinden. Der Keller selber ist grösstenteils unterirdisch und erinnert an ein AKW, James Bond, Raumschiff Enterprise und eine 70er-Jahre-Kirche in einem. Verantwortlich für das minimalistisch-moderne Design zeichnen der Japaner Hikaru Mori und der Italiener Maurizio Zito, die ihren Entwurf «Der Steinbruch» nannten. Unter dem Strich sieht Heinz Masseto so: «Es ist ein erstaunlicher, sehr anspruchsvoller Weinberg. Und gemacht wird der Wein mit grosser Einfachheit. Wir haben Gärtanks. Wir haben Fässer. Wir haben Gravität. Und wir haben Leute, die den Wein wichtig nehmen. Das ist alles. Das ist unsere Philosophie: Es fehlt an nichts, und es gibt nicht mehr als nötig.»

Ein paar spannende Momente bietet der Besuch des neuen Kellers dennoch. So, als sich plötzlich im Barriquekeller eine auf den ersten Augenblick praktisch unsichtbare Türe in der Seitenwand wie von Geisterhand öffnet. Die junge Önologin Eleonora Marconi hat den Knopf auf der Fernbedienung gedrückt ... Also doch nichts mit Harry Potter. Dahinter verbirgt ein fast sakraler Raum: der Masseto Caveau, die Flaschenbibliothek mit allen Jahrgängen.

Zweitwein Massetino: noch rarer als Masseto



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'711'000
Page Visits: 72'058'809



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76575556
Ausschnitt Seite: 2/13

News Websites

30'000 Flaschen Masseto werden jährlich produziert. Tönt nach viel. Doch bei der grossen Nachfrage ist das einfach zu wenig! Und so kommt dann der Preis zustande. Bei Importeur Bindella ist der Wein aktuell ausverkauft. Bei Mövenpick findet man noch ein paar Fläschchen 15er für 850 Franken. Damit ist Masseto nach dem Barolo Riserva Monfortino von Giacomo Conterno, der für rund 1000 Franken gehandelt wird, der zweit teuerste Wein Italiens.

Die wenigsten können sich also einen Masseto leisten. Um Abhilfe zu schaffen, hat man einen Zweitwein ins Leben gerufen. Ganz nach dem Prinzip der Bordeaux-Châteaux. Massetino heisst er und stammt aus denselben Weinbergen wie der Masseto. Nur hat man die nicht für den Hauptwein selektionierten Trauben mittlerweile als gut genug befunden, um aus ihnen einen Zweitwein zu machen. Das ist die gute Nachricht. Die weniger gute: Dieser Zweitwein ist weit rarer als der Masseto. Gerade mal 5000 Fläschchen wurden vom ersten Jahrgang 2017 produziert. Es handelt sich um eine Assemblage von Merlot mit etwas Cabernet Franc. «Wir hoffen, die Produktion dereinst auf 10'000 Flaschen steigern zu können», sagt Heinz. Aber das wäre dann auch das Ende der Fahnenstange. So erklärt sich auch der Preis, der sich laut Heinz um die 200 Euro bewegen soll. Erhältlich ist er in der Schweiz nur im Ristorante Ornellaia in Zürich – für 375 Franken. Sonst findet man ihn vorerst nur in ausgewählten Vinotheken in Italien und in den USA. Und wenn ein einzelnes Fläschchen auf dem Markt auftaucht, dann kostet das auch schon 700 Franken.

Masseto 2016, seziert

Ausladende, explosive Nase, dunkelbeerig, etwas Espresso und Schokolade – toll! Mediterrane Frische, aufwendig, stringent, schlank, knackige Struktur, wieder ein Hauch Krut wie Thymian, balsamisch, knigliche Eleganz, umschliesst Mund und Rachen, Superlänge. Ein sensationeller Wein! Nahe an der Perfektion. Score: 19,25/20 (850 Franken für Jahrgang 2015. Ist nur noch verfügbar bei Jelmoli Food Market in Zürich bei www.moevenpick-wein.com). Direktor Axel Heinz zu diesem Wein: «2016 ist für den Masseto ein Jahrgang wie aus dem Lehrbuch, bei dem das typische toskanische Kleinklima, eine trockene und sonnige Vegetationsperiode, reichlich Sonnenschein und gerade ausreichend Regen für eine perfekte Reifung sorgten.» Die weiteren Jahrgänge zuvor: Masseto 2015: 18,75/20 Masseto 2014: 18,5/20.

Ornellaias neue Jahrgänge

Das Weingut Ornellaia der mächtigen Frescobaldi-Familiendynastie aus Florenz ist eine florierende Institution in Bolgheri und der ganzen Weinwelt. Dies auch dank schnittiger Marketingstrategien, welche die Nachfrage nach einem nicht raren Wein immer wieder gezielt kanalisieren, so dass die stolze Produktion von 60 000 Flaschen für den Gutswein Ornellaia und 40 000 für den Zweitwein Le Serre Nuove Abnehmer findet. Ebenso der Drittwein Le Volte, ein IGT Toscana, der in den letzten Jahren qualitativ endlich nicht mehr hinter den Ornellaia-Ansprüchen hinterherhinkte und von dem es, so entnehme ich der Weinkarte des famosen Ornellaia-Sterne-Restaurants in Zürich (Foto: Küchenchef Giuseppe d'Errica mit Ornellaia-Importeur Rudi Bindella junior), neuerdings einen weissen Bruder aus Vermentino-Trauben gibt. Dazu produziert das Gut drei Weiss- und einen Süsswein. Unter anderem gelingt dies den Machern um Direktor Axel Heinz und CEO Giovanni Geddes da Filicaja auch dank der sogenannten Vendemmia d'Artista trefflich. Unter diesem Namen versteckt sich ein Kunstprojekt, bei dem jedes Jahr ein anderer Künstler/in Sondereditionen von Ornellaia-Weinen, vornehmlich Grossflaschen, mit einem speziellen Label versieht. Der Jahrgang 2016 stand unter dem Motto «La tensione» und die Flaschen wurden durch die amerikanische Künstlerin Shirin Neshat veredelt. Eben erst vorgestellt wurde die 12. Edition unter dem Namen «Solare» (strahlend), den der visionäre argentinische Künstler Tomas Saraceno gestaltet hat, der international für seine interaktiven Installationen bekannt ist, die in einer Zeit des ökologischen Aufbruchs neue nachhaltige Arten des Wohnens und Lebens auf unserem Planeten vorschlagen. Vorgestellt habe ich Ornellaia im Detail bereits in der Story, die sie hier finden. Nun die Degustationsnotizen neuerer Jahrgänge. Den 17er des Hauptweins und



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'711'000
Page Visits: 72'058'809



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76575556
Ausschnitt Seite: 3/13

News Websites

des Serre Nuove habe ich leider noch nicht verkosten können.

Die Weine im Detail

Ornellaia 2016: (Foto) Dezent, Nase, immerhin Komplexität, erahnen lassend, Schmelz, seidige Struktur, Power, rechte Säure, prägnante Tannine, Lavendel, generell Mittelmeer-Stilistik, leichte Mineralik, enorm frisch, elegant, hoch komplex, sehr lang! Score: 19/20 (190 Franken). Der ebenso grandiose Jahrgang zuvor, Ornellaia 2015: Score 19/20. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016: Tief, rote Frucht, erinnert an einen Bordeaux desselben Jahrgangs, beschwingt, kräftig, Merlot-Typizität, leicht vegetabil, aber enorme Frische, Druck, Kraft, primärfruchtig, reife Tannine, gute Länge. Noch viel zu jung. Score: 17,5/20 (56 Franken) f. Jahrgang 2017) Le Volte dell'Ornellaia 2017: Rotbeerig, Würze, etwas Röstaromen, Schmelz, Fruchtssse, easy, frisch, mediterrane Thymian-Noten, knackig, mittlerer Abgang. Die klare Vision: Süffigkeit! Score: 16,5/20 (25 Franken) Ornellaia Bianco 2016: Gelbe Frucht, ausladend, reich, Aprikose, Melone, Power, knackige Säure, etwas Bittermandeln, minim. Grün, Wachs, Vanille/Röstaromen gegen Ende, gute Länge! Score: 17,5/20 (ausverkauft. Im Ristorante Ornellaia gibts ihn f. 275 Franken) Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2017: Ausladend-mineralische Nase, Sauvignon-Typizität mit nassem Gras, Agrumen, Mandarinen, Pfeffer, nasses Gestein, floral, rechter Säureangriff im Gaumen, Wachs, Harz, schmelzige Struktur, aber recht hart, tolle Fülle, schmelzige Länge. Score: 17,5/20 (51 Franken) (Die Weine von Ornellaia gibts bei www.bindella.ch)

Das Ornellaia-Buch zum Jubiläum

30 Jahre jung ist Ornellaia vor zwei Jahren geworden. Grund, ein nobles Buch herauszugeben, das so wunderbar zum Gesamtkunstwerk Ornellaia passt. Herausgeber ist der Verlag Assouline, der sich bemüht, die schönsten Bücher der Welt zu machen. Gelungen ist das Werk allemal, mit Bildern von den Anfängen bis heute. Es ist eine Hommage nicht nur an das Gut, sondern an die gesamte faszinierende Region am Mittelmeer. Bolgheri mit seiner weltberühmten Zypressenallee. Castagneto Carducci, das malerische Dorfchen, in welchem Dichter Giosuè Carducci seine Kindheit verbrachte. Der schmucklose Ortsteil Donoratico, in welchem sich das wahre Leben der Gemeinde abspielt. Die Schönheit der vielen berühmten Weingüter. Die Macchia, diese immerblühenden Sträucher, deren Gerüche die Region derart prägen. Das unfassbar schöne Licht, mit dem nur wenige Orte auf diesem Planeten mithalten können. Das Buch ist eine Ode an diesen Flecken Erde und ein wunderbares Geschenk – auch für sich selbst. (Ornellaia. Verlag Assouline. 220 Seiten. 2,2 kg. Englisch. 190 Fotos. ISBN 978-1-61428-689-9. 112 Franken. www.orellfuessli.ch)

Ein Masseto-Herausforderer: Baffonero

Entstanden ist das prägnante Gut Rocca die Frassinello in der toskanischen Maremma aus einer Zusammenarbeit von Paolo Panerai, dem Besitzer der Chianti-Kellerei Castellare, und Baron Eric de Rothschild, der unter anderem für die Weine L'Evangile oder Chateau Lafite im Bordelais verantwortlich ist. Sie suchten Land für Reben, die perfekt ausgereifte Trauben liefern sollten. Sie fanden es in Gavorrano bei Grosseto zwischen Bolgheri und Scansano. 2000 werden die ersten Reben gepflanzt. Heute werden 90 Hektaren Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet. Das unbescheidene Ziel von Panerai: den Keller zum besten von Italien und die Weine mit zu den besten der Welt zu machen. Das Flaggschiff Baffonero soll nicht mehr und nicht weniger als ein Herausforderer des Masseto sein ... Die Keller-Tempel-Anlage wurde von Stararchitekt Renzo Piano konzipiert und Castellare-Enologo Alessandro Celai (Bild) wird von Christian Le Sommer von Chateau Lafite beraten. Wie weit ist man bei Rocca die Frassinello im Bestreben, die Welt zu erobern? Ganz zuoberst ist man (noch) nicht, das Grundlevel der Weine indes ist fantastisch, die drei Basislabel bieten viel für wenig Geld, das Flaggschiff Baffonero ist herausragend und der Ornello gar ein Preis-Leistungs-Hammer! Baffonero 2015 (100% Merlot): Tiefe Brombeer-Nase, Kräftig, Power, enorm



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'711'000
Page Visits: 72'058'809



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76575556
Ausschnitt Seite: 4/13

News Websites

konzentriert, dennoch frisch, schöne Tannine, Fülle, Superlänge. Score: 18,25/20 (138 Franken) Ornello 2015 (Sangiovese, Syrah, Cab. Sauv., Merlot): Dezent Nase, Kirschen, Ricola, generell Kräuter, Fülle, gute Struktur, samtene Tannine, enorme Frische, Fülle, Harmonie, tolle Länge. Ein absoluter Preis-Leistungs-Hammer! Score: 17,5/20 (23 Franken) Rocca die Frassinello 2015 (Sangiovese, Cab. Sauv., Merlot): Komplex, leicht medizinal, sehr trinkig, Tannine und Säure wunderbar getimt, aber leicht perfektionistisch wirkend, enorme Fülle und Länge. Score: 17,25/20 (44 Franken) Le Sughere 2015: Score 17/20 (26.50 Franken) Poggio alla Guardia 2016: 16,5/20 (17 Franken) Rosso Rigogolo 2016: 16,5/20 (14.50 Franken) Bianco Vermentino 2018: 16,5/20 (18.50 Franken) (Die Weine von Rocca di Frassinello gibts bei www.caratello.ch)

Tenuta Sette Ponti: Für jedes Portemonnaie

Masseto, Ornellaia und Konsorten sind Weine, die nicht nur mein Portemonnaie überfordern, sondern jenes der Mehrheit der Wein-Liebhaber. Leider. Aber es gibt Alternativen. Suchen, suchen, suchen. So wird man fündig. Wie zum Beispiel bei der grossen Jahres-Degustation von Weinhändler und -produzent Zweifel, die Anfang Februar stieg. Dies bei Weinen der Tenuta Sette Ponti der Architektenfamilie Moretti Cuseri, deren Kerngebiet in der Nähe von Florenz liegt. Doch sie vinifiziert auch in Sizilien und hat Reben in Bolgheri und Scansano. Konzentrieren wir uns auf die Bordeaux-Assemblagen des Kerngebiets von Bolgheri. Zwischen Florenz und Arezzo liegen die Rebberge, auf welchen die Trauben für den Oreno wachsen, den Hauptwein des Guts, der mehrheitlich aus Merlot besteht. Der 16er besticht durch eine tiefe, komplexe, einladende Nase mit einem Hauch Espresso, Cassis, knackige Tannine, Power, höchste Eleganz, er ist ätherisch und unglaublich lang. Score: 18/20 (69 Franken. www.zweifel1898.ch) Ein absoluter Preis-Leistungs-Tipp ist der Jahrgang 2017 des Zweitweins des Guts, der Crognolo aus hundert Prozent Sangiovese, der würzig-kräuterig daher kommt, mit grosser Macchia-Typizität, Rosmarin, Kirschen, er wirkt frisch-beschwingt, flockig und ist brutal trinkig. Mittellanger Abgang. Score: 17/20 (23.80 Franken. www.zweifel1898.ch) Jahr für Jahr herausragend ist der Bolgheri-Topwein von Sette Ponti, der Orma. Der 17er besticht durch eine explosive Fruchtmix-Nase, Kirschen, Zwetschgen, Waldbeeren etc., er ist rund, hoch elegant, tief, die Tannine sind schmelzig, ätherische Mundfülle gegen Ende, ein langes Finish. Everybody's Darling! Score: 18,25/20 (66 Franken. www.zweifel1898.ch) Auch auf Topniveau der Zweitwein aus Bolgheri namens Passi di Orma. Der 17er ist in der Nase beerig, Pflaumen, Chriesi, recht würzig, Pilz, Schmelz, Power, schöne Tannine, perfekt getimte Säure, elegant, knackig, rechtes Finish. Score: 17/20 (32 Franken. www.terravigna.ch)

Wein der Woche: Le Pupille

Elisabetta Geppetti ist nicht nur eine fantastische Weinmacherin, sie ist auch eine versierte Marketingstrategin. So dachte sie sich, das auf dem wohl besten Weingut im Scansano-Gebiet etwas fehle: Ein Spitzenwein, der erstens rar und zweitens so richtig teuer ist. Ihr Saffredi gehört zu den absoluten Topweinen der Toskana. Aber er kostet «nur» 79 Franken. In Zeiten, in denen Ornellaia, Sassicaia, Messorio und Co. das Doppelte kosten, war es Zeit, in diese Dimension vorzustossen. Geppetti und ihre seit neun Jahren voll in die Weinmache involvierte Tochter Clara Gentili (Foto) taten dies mit einem Syrah. Zwei spezielle, 2000 und 2002 gepflanzte Parzellen haben die beiden dafür auserkoren und seit 2012 begonnen zu keltern. Aber erst der aussergewöhnliche Jahrgang 2015 wurde als genügend gut erachtet, um den ersten «Le Pupille», so heisst das neue Kind, aus der Taufe zu heben. «Es war von Beginn weg eine leidenschaftliche Geschichte mit diesen Parzellen», erzählt Elisabetta. «Ebenso wie die Idee der Wiedergeburt von in Vergessenheit geratenen Côte-du-Rhône-Weinen.» Chiara zur Vinifikation: «Wir haben die Beeren nach der Lese von Hand entrappt, vinifizieren die beiden Lagen einzeln, lassen den Saft der einen Lage in Tonneaux von 500 Litern und jenen der anderen in Terracotta-Krügen reifen. Nach acht Monaten assemblieren wir und lassen den Wein erst in 300-Liter-Barriques reifen, dann weitere zwei Monate auf der Flasche.» Das Resultat sind 3600 Flaschen wunderbarsten Maremma-Syrahs, der dereinst zu den ganz Grossen der Region gehören kann, in die Kategorie eines Scio von Le Macchiole oder eines Per Sempre von Tua Rita vorstossen kann.



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'711'000
Page Visits: 72'058'809



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76575556
Ausschnitt Seite: 5/13

News Websites

Le Pupille 2015 (100% Syrah)

Wild-animalische Nase, ausladend, Harz, Würze; leichte Tertiäraromen wie Erde, Moos, Pilz, schöner Fluss, knackige Säure, samtene Tannine, wirkt noch nicht ganz harmonisch, mittellang. Ein Wein mit gewaltigem Potenzial, den ich vor einem Jahr verkostet habe. Spannend wäre es, in nun, nach einem weiteren Jahr Reife, zu degustieren. Score: 17,5/20 (129 Franken. www.terravigna.ch)

Die weiteren Weine von Le Pupille

Das Gut des Duos Geppetti/Gentili habe ich an dieser Stelle bereits detailliert vorgestellt. Die Story dazu finden Sie hier. Also stellen wir ganz einfach die neuen Jahrgänge der Weine von Le Pupille vor. Noch nicht verkostet habe ich den Morellino di Scansano Riserva 2016. Das erwähne ich deshalb speziell, weil dieser Wein 22.50 Franken kostet und in der Regel in der Kategorie Preis-/Leistung in der Region kaum zu schlagen ist! Poggio Argentato 2017 (weiss): 16/20 (16.90 Franken) Morellino di Scansano 2017: 16,25/20 (15.90 Franken) Poggio Valente 2017 : Ausladende, komplexe Nase, etwas Holz, dunkle Frucht, erdig, rechte Tannine, hohe Sangiovese-Typizität, gesunde Säure, enorm frisch, expressiv, unglaubliche Fülle, tolle Länge. Score. 17,75/20 (34 Franken) Saffredi 2016: Explosive Nase, rechtes Parfüm, frisch, elegant, knackig, reife Tannine, viel Frucht, etwas Pilz, mediterrane Aromen wie Thymian, Fülle, eukalyptisches enorm langes Finale. Ein hoch typischer Maremma-Terroir-Wein! Score: 18/20 (79 Franken für Jahrgang 2017) (Die Weine von Le Pupille gibts bei www.terravigna.ch)

Wo gibts was zu degustieren? 17 Punkte für 11 Franken!

3. Bis 14. März Martel Tour des Vins 2020. Von Smart Buys bis Highlights stellt der St. Galler Weinhändler Martel 80 Perlen aus seinem Sortiment vor. In einer Tour de Suisse mit Halt an fünf Standorten. Eintritt: 20 Franken. Die Daten: 3.3. 16-20h Hotel Schweizerhof Bern. 4.3. 16-20h KKL Luzern. 9.3. 16-20h Les Trois Rois Basel. 10., 11. und 12.3. jeweils 16-20h Martel am Bellevue Zürich. 13.3. 16-20h, 14.3. 12-17h Martel im Neudorf St. Gallen. www.martel.ch. Dazu der Tipp zur Degu: Ein unschlagbarer Preis-/Leistungshammer ! Barbazzale 2017 (Foto) von Cottanera vom Ätina auf Sizilien - aus Nerello Mascalese und Capuccio. Landweinstilistik, viel Kräuter und Ätina-typische Mineralik, Torf; Schmelz, Power, Eleganz, spannend, nervig und seeehr trinkig! Score: 17/20 (11 Franken statt 12.30!). Donnerstag, 5. März. 17-19.30 Uhr: Weine aus der Magnumflasche. Schmecken Weine aus einer Grossformat-Flasche anders? After Work Tasting. Gratis. Hotel Baur au Lac, Zürich. www.bauraulcvins.ch. 9. Bis 12. März. Gomes – Best of Portugal on Tour. Schritt für Schritt trug Manuel Gomes während 35 Jahren ein hochklassiges Portugal-Sortiment zusammen. Kann man durchaus als Best of Portugal durchgehen lassen. Ullrich Weine stellt dieses aussergewöhnliche Portfolio vor. Viele Winzer sind persönlich anwesend. Gratis. Die Details (jeweils 17 bis 21 Uhr): 9.3. Restaurant Piscine Montchoisi, Lausanne. 10.3. Münsterkellerei Hohle Gasse Bern. 11.3. Paul Ullrich AG, Talacker 230, Zürich. 12.3. Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel. www.ullrich.ch. Mittwoch, 11. März 16 bis 20 Uhr. Vinea on Tour in Luzern. 37 Namhafte Weinproduzenten, allesamt Mitglieder der Vereinigung Vinea, stellen ihre besten Crus vor. Eine Auswahl exklusiver Käse begleitet diese Spitzenweine. Gratis bei Anmeldung online oder auf info@vinea.ch. Hotel Schweizerhof, Luzern. www.vinea.ch/de/vinea-on-tour-lucerne. Mittwoch, 11. März. 17-20 Uhr. Weissweine der Loire. Der «Garten Frankreichs» ist eine oft unterschätzte Gegend. Zu Unrecht! After Work Tasting. Gratis. Baur au Lac Vins Filiale Shopville-Zürich Hauptbahnhof. www.bauraulacvins.ch. 18. März bis 4. April. Giro d'Italia von Caratello. Kennenzulernen gibts einen grossen und repräsentativen Querschnitt mit vielen Neuheiten durch das das Sortiment des Italien-Spezialisten: sowohl Entdeckungen wie auch Wiederbegegnungen mit einzigartigen Meisterweinen. Eintritt: 25 Franken. Die Degu-Tage und -orte: MI, 18.3. 14-19h Hotel Les Trois Rois Basel. DO, 19.3. 14-19h Savoy Baur en Ville Zürich. FR, 20.3. 14-19h KKL Luzern. SA, 21.3. 14-19h Hotel Bellevue Palace Bern. FR, 3. April 14-20h; SA, 4. April 11-18h Ladengeschäft St. Gallen. www.caratallo.ch. 19. Bis 22. März. Das Wyschiff Schweizer Winzer legt in Luzern an – zum 12. Mal. 25 renommierte

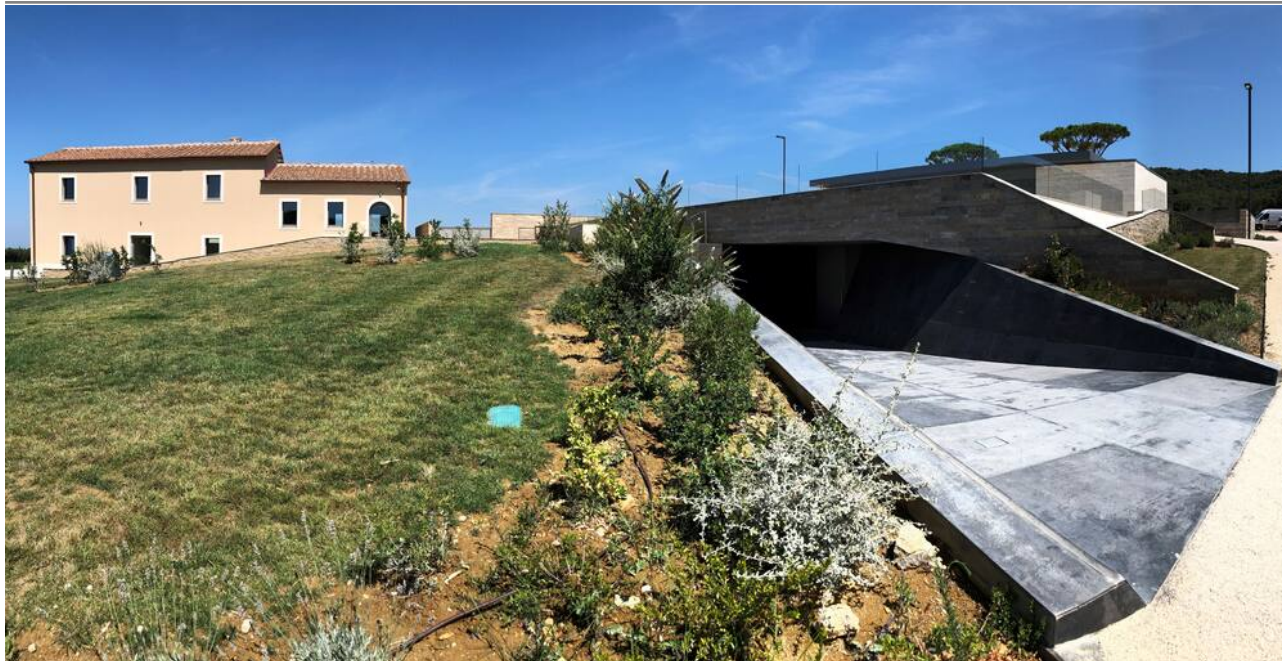
Selbstkelterer aus Schweizer Familienbetrieben präsentieren auf der MS Waldstätter ihre neuen Weinkreationen. Total rund 300 Weine gilt es zu entdecken. Die Winzer sind alle persönlich zugegen. Eintritt: 20 Franken. DO/FR 16-21h, SA 14-21h, SO 11-18h. Brücke 5 in der Nähe des KKL. www.wyschiff.ch/wyschiff-luzern

Corona: Parkers Matter of Taste 2020 verschoben!

Dem Corona-Virus fallen auch viele Weinanlässe zum Opfer. Hier eine Liste ohne Anspruch auf Vollständigkeit: Nach der Verschiebung des Matter of Taste by Wine Advocate in Singapur im Februar wird nun auch der Anlass in Zürich, der am 21. und 22. März steigen sollen, abgesagt und wird zu einem späteren, noch zu bestimmenden Datum nachgeholt. Damit findet der grösste Weintasting-Anlass in der Schweiz bei seiner vierten Ausgabe erstmals nicht im ersten Quartal des Jahres statt. Auch die Schlaraffia Weinfelden, an welcher viele Weine präsentiert werden, die vom 5. Bis 8. März steigen sollen, ist abgesagt. Dies, wie der Veranstalter betont, «behördlich». Der Krisenstab des Kantons Thurgau habe verfügt, dass die Schlaraffia unter das vom Bundesrat verfügte Verbot fällt. Der Veranstalter bedauert die Absage und will in Kürze zum weiteren Vorgehen orientieren. Ebenso dem Corona-Virus zum Opfer gefallen ist das Ticinowine-Festival, das am 23. März in Zürich steigen sollen. Ein neues Datum steht noch nicht fest. Auch nicht stattfinden wird die für den 28. März geplante Schatzkammer-Präsentation der Moire des Vins Suisses in Bad Ragaz. Der Veranstalter schreibt dazu: «Es erscheint uns nicht opportun, eine solche Veranstaltung ins Auge zu fassen, während eine Panikwelle unser Land erfasst hat. Das Risiko eines strikten Verbotes der Veranstaltung und der Mangel an Besuchern scheinen uns genug triftige Argumente zu sein, um den Anlass auf nächstes Jahr zu verschieben.»



Gutsdirektor Axel Heinz verkostet den Masseto 2016: «Ein Jahrgang wie aus dem Lehrbuch».



Links das alte Toskanerhaus, in welchem die Verkostungen stattfinden. Rechts der Eingang ins unterirdische Masseto-Reich.



Ganz unprätentiös präsentiert sich das eiserne Tor ins Masseto-Paradies.



Direktor Axel Heinz, BLICK-Redaktor Alain Kunz, Önologin Eleonora Marconi und Kommunikationschefin Elena Oprea beim Degustieren des Jahrgangs 2016 (v.l.).



Das Masseto-Team (v. l.): Tim Banks, Axel Heinz, Elena Oprea, Susanne Weber, Vianney Gravereaux und Eleonora

Marconi.



Die Reben, die auf diesem Boden eigentlich nie hätten gepflanzt werden sollen ...



Die 32-jährige Önologin Eleonora Marconi ist die Chefin des Hauses Masseto.



Schlicht, wie so vieles in diesem Weinkeller: Der Eingangsbereich.



Das sind keine Antriebsaggregate des Raumschiffs Enterprise, sondern Gärtanks.



Fast schon gespenstische Leere im unbenutzten Teil des Barriquekellers.



Der Barriquekeller von Masseto mit der magischen Tür zum Masseto Caveau.



Ein Knopf an der Fernbedienung gedrückt – und schon öffnet sich wie von Geisterhand die Tür zum Masseto Caveau.



Masseto Caveau – das Archiv, das lückenlos alle Jahrgänge beinhaltet.



Hier die beiden ersten Masseto-Jahrgänge: 1986 der allererste, als der Wein zum ersten und letzten Mal nur « Merlot » hiess.



Önologin Eleora Marconi und BLICK-Redaktor Alain Kunz lässig im Barriquekeller.