

Merlot 2008

Terroir versus Winemaking

Ein neues Weingut in Montalcino, Logonovo, präsentierte seinen ersten Jahrgang, einen reinsortigen Merlot, im Rahmen einer Verkostung von 12 Weinen des gleichen Jahrgangs, überwiegend aus Italien. Dass man Weine wählt, die alle teurer sind, das ist legitim.

Im Anschluss an die Verkostung verkündigte Roberto Cipresso, Önologe bei Logonovo, wortreich, dass man klar die Verschiedenheit der Terroirs – Italien, Frankreich, Kalifornien – erkennen würde anhand der Verkostung. Diese Terroir-Unterschiede hätten alle gerne gesehen, nur: Man sah sie nicht, zu dominant war in den meisten Fällen das „Winemaking“. Vor allem bei manchem italienischen Merlot, die drei Nicht-Italiener hoben sich wohltuend davon ab.

Wohltuend anders war beispielsweise der Wein, der eigentlich nichts in der Verkostung verloren hatte, der Château Cheval Blanc, enthält er doch in den meisten Jahren mehr als die Hälfte Cabernet Franc. Er fiel auf durch die völlige Abwesenheit von Süße, ist ganz auf Haltbarkeit hin vinifiziert, ein herrlich präziser Wein mit kräftigen, aber feinen Tanninen.

Sehr gekonnt vinifiziert wirken die beiden Kalifornier: Der Harris Vineyard (Oakville) von Nickel & Nickel war mein Favorit in der Verkostung, konzentriert und komplex, faszinierend harmonisch und elegant, lang und nachhaltig. Enorm süß und konzentriert auch der

Pahlmeyer Merlot (Napa Valley), klar und schmeichelnd, herrlich reintonig und lang.

Die feinsten, präzisesten italienischen Merlot waren La Ricolma von San Giusto a Rentennano (aus dem Chianti Classico) und der Messorio von Le Macchiole (Bolgheri), der Messorio etwas stärker vom Holz geprägt, La Ricolma hingegen mit viel Frische und Eleganz, mit viel Frische und mineralischen Noten.

Am konzentriertesten und dabei enorm tanninbetont waren Masseto (Bolgheri) und Redigaffi (Suvereto), letzterer vom Holz und von bitteren Tanninen dominiert, mit eindringlichen Gewürznoten und viel Toast, der dominante Barriqueton bildet einen sonderbaren Kontrast zur süßen Frucht.

Sehr gut schlug sich der fruchtbetonte Logonovo des Hausherrn, als preiswertester Wein der gesamten Verkostung konnte er ohnehin nur gewinnen; er präsentierte sich harmonisch und elegant, besitzt gute Struktur und Länge.

Etwas verhalten war der L'Apparita (aus dem Chianti Classico), zupackend bei kräftiger Säure und ebenso kräftigen Tanninen, enorm süß bei ganz leicht überreifen Noten der Baffonero (Maremma), aromatisch eigenwillig der Crosara (Breganze), enorm duftig mit floralen Noten und merklicher Vanille, kraftvoll, füllig und konzentriert, aber nicht allzu komplex der Lamaione (Montalcino). ─

Bewertungen (Verkostungsreihenfolge) / Preise in Italien _____

90/100	2008 L'Apparita – Castello di Ama	170,- €
89/100	2008 Baffonero – Rocca di Frassinello	120,- €
88/100	2008 Crosara – Maculan	68,- €
87/100	2008 Lamaione	41,- €
93/100	2008 La Ricolma – San Giusto a Rentennano	42,- €
90/100	2008 Logonovo – Logonovo	25,- €
91/100	2008 Masseto – Tenuta dell'Ornelaia	450,- €
92/100	2008 Messorio – Le Macchiole	160,- €
89/100	2008 Redigaffi – Tua Rita	180,- €
93/100	2008 St. Emilion Grand Cru – Cheval Blanc	540,- €
94/100	2008 Harris Vineyard – Nickel & Nickel	110,- €
92/100	2008 Merlot – Pahlmeyer	110,- €