

# DER NOBLE TOSKANER

Vino Nobile di Montepulciano begeistert durch saftige Frucht und Eleganz. Prägend ist auch hier die Sangiovese-Traube. Das malerische mittelalterliche Städtchen und sein Wein sind eine Entdeckung wert.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER



## PLATZ

TREROSE VINO NOBILE 2016  
Saftig und klar, breitet sich mit feinmaschigem Tannin aus.

Von der Piazza Grande in Montepulciano genießt man einen wunderbaren Ausblick auf den nahen Trasimeren See und die weinbestockten Hänge ringsum. Montepulciano bildet das dritte bekannte Weinbaugebiet im zentralen Hügel-land der Toskana. Auch hier ist Sangiovese die dominante Komponente, lokal wird die Sorte auch als Prugnolo Gentile bezeichnet. Mindestens 70 Prozent muss ein Vino Nobile davon enthalten, der Rest darf aus anderen lokalen roten Sorten, aber auch aus Cabernet und Co. bestehen.

Ein Vino Nobile di Montepulciano reift mindestens zwei Jahre im Keller, bei einer Riserva sind es drei. Der Rosso di Montepulciano – das ist die jüngere Variante des Nobile – darf ab 1. März nach der Lese verkauft werden. Die Böden um Montepulciano sind deutlich lehmhaltiger und kühler als in den umliegenden Weinbaugebieten. Das wird in Zeiten der Klimaerwärmung immer mehr zum Vorteil und erlaubt es, Weine mit Frische und Eleganz zu erzeugen. Wichtig: Vino Nobile di Montepulciano hat nichts mit der Traubensorte Montepulciano zu tun, die an der italienischen Adriaküste angebaut wird.

Trerose zählt zu den bekannten Weingütern in Montepulciano und ist heute Teil von Bertani Domains. Seit einigen Jahren werden die Nobile von Trerose ausschließlich aus Sangiovese erzeugt. »Sangiovese verleiht unseren Weinen einfach noch mehr Charakter«, betont Betriebsleiter Andrea Lonardi. Die Trauben für den Vino Nobile Santa Caterina stammen aus einer ausgezeichneten Lage in Form eines Amphitheaters. Er hat uns am besten gefallen. Contucci zählt zu den traditionellen Erzeugern in Montepulciano, davon zeugt der eindrucksvolle Palazzo der Familie am Hauptplatz. In den weitläufigen mittelalterlichen Kellern reifen die Weine in klassischen großen Holzfässern. Contuccis Riserva 2013 ist unser zweitplatziertes Wein. Die Familie De Ferrari kam in den 1970er-Jahren nach Montepulciano und gründete hier das Weingut Boscarelli. Der kleine Familienbetrieb in Cervignano, der heute von den Brüdern Luca und Nicola De Ferrari Corradi geführt wird, zählt zu den Qualitätspionieren bei Vino Nobile. Die Verbundenheit mit Vino Nobile sieht man bei Boscarelli auch daran, dass sie gleich fünf verschiedene Nobile erzeugen. Die Riserva 2015 von Boscarelli hat den dritten Platz belegt. >

Thront erhaben über dem Umland: die Altstadt von Montepulciano.