



In den letzten 25 Jahren haben sich die technischen Möglichkeiten in der Weinproduktion so stark verändert wie nie zuvor. Antinori, La Massa und Araex setzen auf das Zusammenspiel von Alt und Neu, von Tradition und sensibler Technik.

Von Petra Bader*

Naturkühlschrank: Holzfässer im neuen Kellergebäude von Antinori

Beim Wein ist heute fast alles möglich. Oftmals führt dabei ein schmaler Grat zwischen Authentizität und uniformen Weinen vom Reißbrett. Nicht selten ist es das Wissen der Vorfahren, das in Kombination mit neuesten Methoden Erfolg bringt. Eindrückliches Beispiel: „precision viticulture“ – eine präzise und auf die Bedürfnisse der einzelnen Pflanze abgestimmte Weingartenbearbeitung. Ausgangspunkt ist, dass jeder Weingarten einzelne Bereiche mit unterschiedlicher Topografie und Bodeneigenschaften hat. Früher, als der Weinbau flächenmäßig deutlich kleiner strukturiert war, konnte der Bauer mehr auf diesen speziellen Umstand eingehen. Bei den heutigen Betriebsgrößen lässt sich das nicht mehr so leicht realisieren. Aber mittels Luftbildaufnahmen und mit GPS ausgerüsteter Traktoren ist man dem wieder ein großes Stück nahegekommen.

Kraftvoll und schlicht

Antinori, einer der qualitätsorientiertesten Betriebe Italiens, bewirtschaftet mit dieser Methode die Weinberge für den Top-Wein Tignanello. Der Zustand der Stöcke und des Bodens wurde genau gescannt und analysiert. Die so erstellten Karten bilden die Basis, mit der Traktoren samt genauester Navigationshilfe die Flächen bearbeiten. Das Ergebnis: sehr individuell abgestimmtes Wirtschaften, Optimierung der Rebbehandlungen und schlussendlich besseres Traubenmaterial. Und: Mit dem neuen Kellergebäude in Bargino setzte Antinori ein klares Statement für die Verbundenheit zur Region. Glas und vorgerosteter Stahl – er soll das rötliche Braun des toskanischen Bodens wiedergeben – sind die stilbildenden Elemente. Der Keller spielt technisch natürlich alle Stückerl. Daneben kommt eine alte Methode zum Einsatz, die schon zu Zeiten der alten Medici zum Frischhalten von Speisen und Getränken angewendet wurde: die Kühlmöglichkeit der Erde. In den nördlich ausgerichteten, unterirdischen Bereichen der Kellerei nutzt Antinori die von Natur aus konstante und niedrige Temperatur für die Holzfassreifung der Weine. Das spart enorm viel Energie, da die sonst notwendigen Kühlgeräte wegfallen.

neuer Keller !

Antinori Tignanello Toscana IGT 2011

0,75 l, Italien, Toskana, **herb & vielschichtig**

Der legendäre Supertuscan kommt nicht aus der Mode. Warum auch? Der Duft und Geschmack nach schwarzen Kirschen, Oliventapenade und Orangenzesten sowie der unglaublich kraftvolle Abgang sorgen für einzigartige Genussmomente.

€ 74,90

noch 15-20J

@ Best. Nr. 5119592



* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genussthemem.



Montebuena
Tempranillo
Madurado Rioja
DOCa 2012

0,75 l, Spanien, Rioja
füllig & fruchtig

Der unkomplizierte Rioja duftet nach schwarzen Beeren und erzeugt am Gaumen ein frisches und harmonisches Mundgefühl. Trinken Sie ein Glas zu Tapas oder zur Jause.

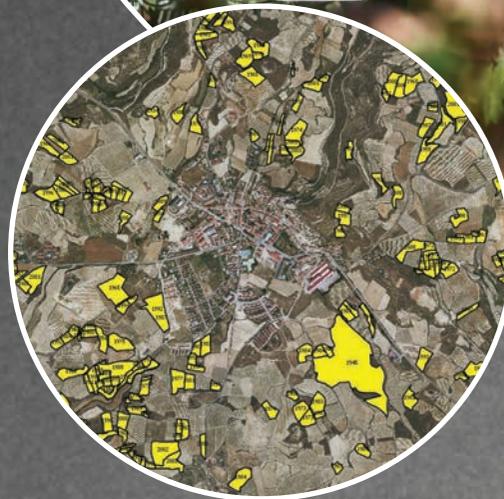
€ 5,99

noch 2J

@ Best. Nr. 2972220



Innovativ: Araex und Spanish Fine Wines erzeugen histaminarme Weine. Mit der Initiative „Carbon Footprint“ werden alle Betriebe auf Emissionen kontrolliert.



GPS im Weingarten



Lar de Paula
Rioja Reserva
DOCa 2009

0,75 l, Spanien, Rioja
füllig & würzig

Alles in diesem Weingut ist darauf ausgerichtet, die optimale Entwicklung der Weine zu garantieren. Der Wein strahlt vor reifen Fruchtaromen und überzeugt mit einer eleganten Reserve-Stilistik.

€ 9,99

noch 3-5J

@ Best. Nr. 1031485

Hightech-Keller und große Naturverbundenheit

Mit La Massa steht eine weitere blitzgescheit durchdachte Kellerei im Herzen der Toskana. Giampaolo Motta hat für sein ehrgeiziges Projekt toskanische Architekturelemente wie Steinwände und klassische Farben mit einem cleanen Hightech-Keller verbunden – ein Keller wie ein Ferrari-12-Zylinder-Motor. Wichtigster Aspekt bleibt für ihn aber der Weingarten, und größte Aufmerksamkeit schenkt man hier dem Boden. Denn nur in gesunder und vitaler Erde können kraftvolle Reben wurzeln. Und die sind die Voraussetzung für Spitzenwein. 2004 ließ Motta seine Flächen genau unter die Lupe nehmen. Mit den Ergebnissen ist man in der Lage, punktgenau zu handeln. Mit der größte Schatz bei La Massa sind freilich auch die teilweise seit 25 Jahren im Betrieb tätigen Mitarbeiter. Sie erziehen mit ihrer Erfahrung jeden Rebstock des 27 Hektar großen Weinberges mit viel Liebe und Geduld.



Hightech unter der Erde

Der Ferrari unter den Weinkellern: La Massa in der Toskana



92 von 100 Robert Parker Punkten

La Massa
Toscana IGT 2011

0,75 l, Italien, Toskana
füllig & fruchtig

Giampaolo Motta – ein Quereinsteiger aus Neapel – geht in Panzano seiner Leidenschaft nach – und die ist Rotwein. Der La Massa ist dunkelfruchtig, würzig, mit feinem Vanille-Touch und mit seidigen Tanninen.

€ 19,99

noch 8J

@ Best. Nr. 1646351



Spanien zwischen Alt und Neu

Auch in Spanien, bei einem der schlagkräftigsten Unternehmen, ist das Zusammenspiel von Neu und Altbewährt tonangebend. Die unter dem Dach Araex und Spanish Fine Wines zusammengeschlossenen Weingüter schicken ihre Produkte in 70 Länder weltweit. Da muss die Qualität stimmen und vor allem verlässlich sein. Javier Ruiz de Galarreta startete die Erfolgsgeschichte 1993 mit dem Zusammenschluss einiger Betriebe in Rioja Alavesa. Heute sind Weingüter aus acht spanischen Regionen am Erfolg beteiligt. Für den Feinschliff ist einer der weltweit führenden Önologen, Michel Rolland aus Bordeaux, verantwortlich. Sein Gespür für den Gaumen der Weintrinker und die Umsetzung im Weingut ist legendär. Für Javier Ruiz de Galarreta stehen neben trinkfreudigen Weinen auch ökologische Gesichtspunkte und die Bekömmlichkeit ganz oben auf der Prioritätenliste. Durch ein neuartiges kellertechnisches Verfahren werden Weine mit einem sehr niedrigen Histamingehalt (unter 0,5 mg pro Liter) erzeugt. Mit der Initiative des „Carbon Footprint“, dem Klimafußabdruck, werden in allen Betrieben die Treibhausgasemissionen auf ein Minimum beschränkt und ständig kontrolliert. Und auch Galarreta arbeitet im 540 Hektar großen Rioja-Betrieb Bodegas Montebuena mit dem „precision viticulture“-Verfahren. Er nennt als wichtigstes Erfolgsgeheimnis die Sorgfalt bei der Pflege der Weingärten. Und das ist im Wein schmeckbar!

Der steinige Boden des Chiantigebiets Panzano spiegelt sich in den fülligen und komplexen Weinen von La Massa wider.



Holzfässer schmiegen sich im Hightech-Keller an toskanische Architekturelemente.



Carbon Footprint



Antinori
Badia a Passignano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione 2008

0,75 l, Italien, Toskana,
Chianti Classico
füllig & würzig

Badia a Passignano wird nur in den besten Jahrgängen und ausschließlich aus den besten Trauben des gleichnamigen Weingutes im Chianti-Classico-Gebiet erzeugt.

€ 31,99

noch 10J

🏠 @ Best. Nr. 3934777



La Massa
Giorgio Primo
Toscana IGT 2011

0,75 l, Italien, Toskana
herb & vielschichtig

Der Giorgio Primo ist Weingenuss auf allerhöchster Stufe. Der intensive Duft entfaltet sich nach dem Dekantieren und gibt eine unglaubliche Aromenvielfalt frei: Cassis, Hollerröster und frische Waldbeeren.

€ 79,90

noch 15J

@ Best. Nr. 1641738