

Primeurs

HOW LONG HAVE YOU GOT?

Carlo Ferrini

Consultant to some of Italy's most famous estates including Barone Ricasoli and Tenuta San Leonardo, Carlo Ferrini's activities centre mainly around Tuscany – and Sangiovese. In a new venture, he has embarked upon his first project in Piedmont, working with Tenute Costa

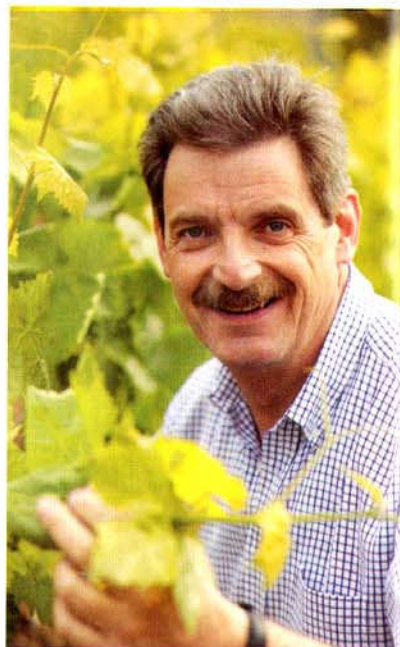
Working in Piedmont is a dream come true for me. Tuscany, and Sangiovese, is my home – my first vintage in the region was in 1979, and I was born there, literally and professionally. Now I am looking for a second youth and want to prove myself with Barolo. **You have to** remember that Italy is quite young as a quality wine region. Until as recently as the 1980s it was all about quantity.

I disagree with Sebastiano Rosa's view ('Primeurs', April 2010) that Sangiovese can never make exceptional wines. It can – it just takes more work. One of the most important challenges is to avoid bitterness. Sangiovese needs perfect growing conditions to excel, and even then needs to be pampered.

If Brunello producers want to keep using 100% Sangiovese, they must admit that Brunello shouldn't be made across the Montalcino zone, but limited to areas where it excels. If they want to make great wine all over Montalcino, other grapes are necessary.

Wherever I consult, winery owners are doing the maximum to express the potential of the area. Sometimes this can mean adding non-native grapes in moderation, which can help to express the Sangiovese character.

It doesn't matter which grape I use to preserve the individual character of an estate. I'm trying to



get away from focusing on grape varieties, and just do my best to express the character of the area. Château Pétrus is 100% Merlot, but it's clearly Bordeaux.

I am delighted when consumers can tell whether a wine I have made comes from a cool or warm area; from a high- or low-altitude vineyard; from the coast or inland. I'd rather a wine sang of this than of its grape variety.

New wood is old. I used to use a lot of new oak. Now it's a maximum of 50%, to allow the grapes and terroir to shine through.

I'm not against Pinot Noir. The problem is getting a good bottle. With Pinot, I can buy 10 bottles and get one that I like; with Bordeaux, I'm likely to like nine.

I am working more with red wine at the moment, but that doesn't mean I'm not fascinated by whites. In fact, whites possibly express their terroir even more. In the future, I see myself making more white, and sweet, wines.



Maremma

Liebesgrüsse nach Bordeaux

Die Maremma-Winzer sehen sich nicht als Konkurrenten ihrer Kollegen aus dem Chianti oder dem Piemont. An der Toskana-Küste gilt als Referenzgrösse das Bordelais.

Die Weine der toskanischen Küste haben so gut wie gar nichts mit den Weinen des Inlands zu tun. Der Sangiovese ist hier nur eine Traubensorte unter anderen: seit Jahrzehnten wird die Region von internationalen Rebsorten wie Cabernet oder Merlot dominiert. Hier wurden einige der ersten Supertuscans geboren, und noch heute kommen viele Spitzenweine unter der Bezeichnung Toscana IGT oder Maremma IGT auf den Markt. In Bolgheri - dem Geburtsort des Maremma-Booms - hat man rechtzeitig die Zeichen der Zeit erkannt und bereits frühzeitig auf Bolgheri DOC umgeschwenkt. Haupttrauben sind allerdings

auch hier Cabernet und Merlot. Weitere Zonen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung sind Val di Cornia DOC, Montegio di Massa Marittima DOC und Morellino di Scansano DOCG mit dem Sangiovese als Haupttraube. Sehr viele Weine kommen aber auch heute noch als IGT-Weine auf den Markt.

Maremma oder Toskanische Küste sind zwei Begriffe für eine Region. Die Maremma bezeichnet ursprünglich zwar nur das einst sumpfige Küstengebiet rund um Grosseto, hat sich aber inzwischen als Name für die gesamte Anbauzone durchgesetzt, inklusive des nördlichen Teils rund um Pisa und Lucca. Wir verkosteten rund 160 Weine aus dem gesamten Anbaugebiet. Die besten finden Sie hier, geordnet nach Ursprungsbezeichnungen und Noten.

 **Degustiert von:**
Christian Eder

Maremma Toscana
Maremma Toscana IGT

16.5

Terre di Fiori

Acanto 2007

Kommentar: Blend aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon mit wohlthuender Kirsch-aromatik; der Auftakt kompakt, die Tannine gut eingebunden, der Ausklang auf Noten von Brombeerconfit. Ein Wein, der sehr gut ein Bistecca oder Wild begleitet. 2011 bis 2013.

Preis:

CH: 15-30 Franken

DE: keine Angaben