

ANTIPASTI

# Ein Rubin

aus dem Chianti classico

**N**och vor zehn Jahren war La Brancaia nur Insidern bekannt. Heute gehört der Betrieb von Bruno und Brigitte Widmer zu den besten der Toskana. Die Schweizer haben La Brancaia 1981 von Francesco Mazzei vom Weingut Fonterutoli gekauft. Dessen Star-Önologe Carlo Ferrini hat auch den Stil des „Supertuscans“ von La Brancaia geprägt. „Il Blu“, wie diese Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon heute heißt, hat mit dem 2000er Chianti classico einen stattlichen Bruder bekommen. Auch er hat das Zeug zum Kultwein.

Bis 1998 wurden die Brancaia-Weine auf dem Nachbargut Fonterutoli gekellert. Seither werden sie im eigenen modernen Keller vinifiziert. Dort führt die Tochter Barbara

Kronenberg-Widmer gemeinsam mit Carlo Ferrini Regie. Der Chianti classico 2000 DOCG ist der erste Wein der studierten Önologin, der deutlich ihre Hand-

schrift verrät. Er verkörpert mit seiner Fruchtigkeit die klassische Tugend des Chianti und mit seiner Opulenz den modernen Stil. Der 2000er wurde sechs Monate länger als seine Vorgänger, also eineinhalb Jahre lang, im Barrique ausgebaut (die Hälfte der Fässer war neu) und lag vier Monate auf der Flasche.

Der Chianti ist ein reinsortiger Sangiovese. Seine Trauben wurden von Mitte September bis zum 1. Oktober gelesen, noch vor den starken Regenfällen, die im Herbst 2000 die Toskana überschwemmt haben. Das Resultat ist ein bemerkenswert konzentrierter Chianti, der sich mit den besten seines Jahrgangs messen kann.

Der Brancaia ist von intensiver, tief rubinroter Farbe und hat ein üppiges Bukett von reifen Früchten, Waldbeeren, Sauerkirschen sowie Gewürz-, Vanille- und Tabaknoten. Am Gaumen besticht er durch Fleischigkeit und eine feste Struktur. Darin sind die schon erstaunlich runden Tannine gut integriert. Die Gerbstoffe unterstreichen die intensiven, ausgewogenen Fruchtnoten. Der Wein ist vom ersten Schluck an präsent. Ein ausgeprägter, langer Abgang krönt das Finale. Dank 13,5 Prozent Alkohol und viel Fruchtsäure hat der Chianti Reifepotenzial für Jahre. Aber seinen Höhepunkt werden wohl wenige Brancaia-Freunde abwarten können. *Ralf Frädtker*

**2000 Brancaia Chianti classico, La Brancaia, Radda in Chianti, Toskana. Bezug über Vincent Becker, Gewerbestr. 11, 79285 Ebringen, Tel. 07664-979 80, Fax 97 98 99, www.vincent-becker.de. Preis: € 23 (plus Versandkosten)**



## Top 10

WIE VIELE KÄSESORTEN BIETEN SIE AN?

Umfrage unter den 50 besten Restaurants in Deutschland

- 160 „Dieter Müller“ (im „Schlosshotel Lerbach“), Bergisch Gladbach
- 80 „Restaurant Bareiss“ (im Hotel „Bareiss“), Baiersbrunn; „Zur Traube“, Grevenbroich
- 70 „Schwarzer Hahn“ (im „Deidesheimer Hof“), Deidesheim
- 55 „Vivaldi“ (im „The Regent Schlosshotel“), Berlin
- 52 „Im Schiffchen“, Düsseldorf
- 50 „Lorenz Adlon“ (im Hotel „Adlon“), Berlin; „Halbedel's Gasthaus“, Bonn
- 45 „Geos Stube“ (in „Adelfingers Waldschlössl“), Lampertheim
- 40 „Jacobs Restaurant“ (im Hotel „Louis C. Jacob“), Hamburg; „Schwarzwaldstube“ (im Hotel „Traube Tonbach“), Baiersbrunn; „Tantris“, München
- 35 „Jörg Müller“ Sytt/Westerland; „Hirschen“, Sulzburg
- 33 „Speisemeister“, Stuttgart

UMFRAGE VON ITEM MARKTFORSCHUNG, KÖLN, IM DEZEMBER 2003