

Exzerpt from SLOW WINE, Seite 751

PANZANO IN CHIANTI (FI)

MONTE BERNARDI

Via Chiantigiana

Tel. 055 852 400

www.montebernardi.com

mb@montebernardi.com



Große Bemühungen um das Spezielle, starker Glaube an die Tradition des Chiantis, Neugierde für Innovationen, absoluter Respekt für die Reben und die Böden und vorallem Ernsthaftigkeit und Pragmatismus sind die Herangehensweisen von Jennifer und Michael – ein lebendes Beispiel für eine gesamtheitliche und systematische Art Wein zu machen - und zwar sehr Guten!

15 Hektar/37 acres – 42,000 Flaschen

DIE GESCHICHTE – Jennifer's and Michael's Eltern waren auf der Suche nach einem Ort, wo Sie Ihre Pension genießen und an dem ihre Kinder arbeiten können. Nach einer langen Suche in vielen unterschiedlichen Weinanbaugebieten dieser Welt, unter anderem auch in Frankreich, haben sie das kleine Boutique-Weingut Monte Bernardi, wo bereits Qualitätsweine produziert wurden, gefunden. Die Familie Schmelzer hat ihre neue Heimat gefunden. Während Jennifer sich um den Verkauf kümmert, ist Michael, mittlerweile Önologe, für die Weinberge und den Keller verantwortlich.

DIE WEINBERGE – 2008 wird ein neuer sehr steiler Weinberg auf 350 m.ü.M. auf Kalksteinböden (Alberese) und Sandstein (Pietra Forte) mit 5 verschiedenen Sangiovese-Klonen bepflanzt. Die Erziehungsform ist ein modifizierter Guyot mit einer Dichte von 5.000 Pflanzen pro Hektar. Das agronomische und „philosophische“ Gegenteil dazu, der Weinberg Sa'etta: mehr als 40 Jahre alt, in traditioneller toskanischer Bogen-Erziehungsform mit einer maximalen Dichte von 3.000 Pflanzen pro Hektar und Namensgeber für den Chianti Classico Riserva Sa'etta. Noch weitere Weinberge mit den Namen „Isola“ und „Sottoisola“ wurden neu angelegt.

DIE WEINE –Michael ist ein cleverer Typ und auch noch selbstironisch: er sagt er hat in Australien während seiner Ausbildung zum Önologen gelernt „wie man NICHT Wein macht“ und hat sich seither der biodynamischen Landwirtschaft verschrieben. In seinem Weinkeller findet man Edelstahl tanks, große Fässer aus deutscher und österreichischer Eiche sowie kleine Holzfässer. Das Ergebnis kann man schmecken: seine Weine haben einen einzigartigen Stil. Der **Chianti Classico Riserva Monte Bernardi 2008 (6.000 Fl.; 17€)** drückt am besten den Stil von Monte Bernardi aus mit einer angenehmen und frischen Fruchtigkeit, komplex und lang im Abgang. Der **Chianti Classico Riserva Sa'etta 2008 (3.000 Fl.; 28€)** hat komplexere und intensivere Aromen ist fein und von grosser Ausgewogenheit. Der **Chianti Classico Retromarcia 2009 (30.000 Fl.; 11€)** reift in kleinen Fässern, hat eine angenehme Säure und weiche Tannine und ein Schuß Merlot komplettiert die Komposition dieses Weines. **Tzingana 2008 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot; 1.500 Fl.; 34€)** ist geprägt durch große Frische und Trinkvergnügen. Ein „Internationaler“ der in der Blindverkostung keinen Zweifel an seiner Herkunft - dem Chianti - läßt. Und das ist nur einer von vielen Gründen warum es sich um einen großartigen Wein handelt.

DÜNGUNG: Kuhmist in Pellet-Form, biodynamische Präparate, Grün-Dünger

PFLANZENSCHUTZ: Kupfer und Schwefel

UNKRAUTBEKÄMPFUNG: manuell

HEFEN: natürliche

TRAUBEN: 30% Zukauf

ZERTIFIZIERUNGEN: in Bearbeitung