



SUPERTOSKANER - EXQUISITE IKONEN DER WEINWELT





ClubLife Magazin
6024 Sempach
041/ 925 24 24
<https://www.clubgolf.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16
Fläche: 286'955 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 91676159
Ausschnitt Seite: 2/5



Argentiera, Sassicaia, Saffredi oder Ornellaia: Diese Namen lassen Liebhaber edler Rotweine schwärmen. Einst revolutionierten die sogenannten Supertoskaner die Weinwelt, heute gehören sie als Ikonen zur absoluten Spitzenklasse.

Die Heimat einiger der weltweit bekanntesten Weine ist die Region Maremma in der südlichen Toskana. Der Ursprung vieler Kultweine liegt hier in Bolgheri, einem Ortsteil von Castagneto Carducci in der italienischen Provinz Livorno. Einst als Ursprungsregion des klassischen Chiantis bekannt, machte erst die Symbiose mit Trauben aus dem Bordeaux die bahnbrechende Entwicklung der heute als Supertoskaner bekannten Traubensäfte möglich. Der Zweite Weltkrieg und die Experimentierfreude eines adligen Sprosses standen am Anfang des Prozesses.





ClubLife Magazin
6024 Sempach
041/ 925 24 24
<https://www.clubgolf.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16
Fläche: 286'955 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 91676159
Ausschnitt Seite: 3/5



«SUPERTOSKANER BIETEN EINEN EINZIGARTIGEN GENUSS»

Kurzinterview Rudi Bindella



Rudi Bindella, wie beschreiben Sie jemandem, der noch nie davon gekostet hat, einen Supertoskaner Wein?

«Die Anfang der 1970er-Jahre lancierten Supertoskaner waren nicht selten um Welten besser als die lokalen Weine, entstanden aber damals alle ausserhalb der offiziellen Weingesetze. Wer auf die Traubenzusammensetzung achtet, merkt, da ist Bordeaux drin, also Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot – und das war damals in Italien nicht erlaubt. Darum kamen die Spitzentropfen als simple Tafelweine auf den Markt, bis für sie die neue Herkunftsbezeichnung Toscana IGT geschaffen wurde, und für Bolgheri sogar eine eigene DOC. Einer der bekanntesten Supertoskaner ist Tignanello, 80% Sangiovese, verfeinert mit 20% Cabernet. Eine wunderbare Mariage, samtig und geschmeidig, er gleitet gefällig den Gaumen runter und widerspiegelt die wunderbaren Aromen der Toskana. Ein Wein, der einfach allen gefällt.»

Was macht für Sie persönlich die grösste Qualität eines Supertoskaners aus?

«Ich mag es, wenn Weine samtig und geschmeidig

sind. Das wird unter anderem mit dem geschickten Einsatz von ausgewählten Barriques erreicht. Bei den Italienern gefällt mir besonders gut, dass sie die Lieblichkeit der Landschaft und der Menschen widerspiegeln.»

Warum sollte man sich als Weinliebhaber oder -liebhaber einen Supertoskaner gönnen?

«Weil diese Weine weltbekannt sind – und einen einzigartigen Genuss bieten. Nicht umsonst gilt die Region um Bolgheri als das Qualitätsmekka Italiens.»

Was verbindet Bindella Weine mit den Supertoskanern?

«Wir importieren Sassicaia, Tignanello und viele mehr seit der ersten Stunde! Und wir sind auch als Familie tief in der Toskana verwurzelt: Als Weinhändler, aber auch mit unserem Weingut Tenuta Vallocaia in Montepulciano.»

Und welches ist Ihr persönlicher Liebling unter den Supertoskanern?

«Mein derzeitiger Favorit ist der Biserno von der Tenuta di Biserno.»





ClubLife Magazin
6024 Sempach
041/ 925 24 24
<https://www.clubgolf.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16
Fläche: 286'955 mm²

Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 91676159
Ausschnitt Seite: 4/5



Der Legende nach pflanzte Marchese Mario Incisa della Rocchetta, Erbe eines piemontesischen Adelsgeschlechts, 1944 am steinigen Hang unterhalb der Burg Castiglioncello die französischen Traubensorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Dies aus Experimentierfreude und weil wegen den Wirren des Zweiten Weltkriegs die Verfügbarkeit von französischem Wein in Italien rar wurde.

Der aus den Trauben gewonnene Wein erhielt in Anlehnung an die vielen Steine (italienisch „sassi“) des Anbaugesbietes den Namen Sassicaia. Den anfänglich als simpler Tafelwein für Familie und Freunde gedachten



Tropfen brachte der Marchese 1968 auf Drängen seines Sohnes Nicolò und seines Neffen Piero Antinori erstmals auf den Markt – und besiegelte damit die Geburtsstunde der Supertoskaner.



ClubLife Magazin
6024 Sempach
041/ 925 24 24
<https://www.clubgolf.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16
Fläche: 286'955 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024
Referenz: 91676159
Ausschnitt Seite: 5/5

BLICK IN DIE CLUBGOLF WEINKARTE?



Der Sassicaia erhielt als einziger Wein Italiens das eigene Ursprungs-Prädikat mit der Bezeichnung Bolgheri Sassicaia DOC und fand rasch weltweite Beachtung. Noch heute besteht er zu 85% aus Cabernet Sauvignon sowie zu 15% aus Cabernet Franc und erzielt mit seiner unvergleichlichen Eleganz in Bewertungen Maximalnoten. Die Idee, Traubensorten aus dem Bordeaux zu verwenden, entwickelten die Gebrüder Piero und Lodovico Antinori in den 1970er-Jahren weiter. Sie assemblierten sie mit authentischen Reben aus der Toskana und bauten die Weine in der Barrique aus: Der Tignanello als Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc begeistert heute ebenso wie der Ornellaia, die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc.



Als Väter der Supertoskaner ebneten sie den Weg für den globalen Siegeszug weiterer Kultweine. Dazu gehört heute der für seinen reichhaltigen und seidigen Geschmack gelobte Argentiera aus der gleichnamigen Tenuta in Bolgheri oder der aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot gewonnene Saffredi mit samtener Struktur aus der Fattoria Le Pupille in der Maremma. Von diesen Supertoskanern sollte jede Weinkennnerin und jeder Weinkenner mindestens einmal im Leben gekostet haben. Beste Möglichkeiten dazu bieten sich in den sortierten Weinkellern der **ClubGolf Restaurants.** ○