

Exzerpt SLOW WINE, Seite 751

PANZANO IN CHIANTI (FI)
MONTE BERNARDI
Via Chiantigiana
Tel. 055 852 400

www.montebernardi.com
mb@montebernardi.com



DIE ZWEI VON PANZANO - Ein junger Mann pflegt im Herzen des Chianti seinen 40 Jahre alten Weinberg der so steinig ist das er sich dabei vor Anstrengung fast die Hände bricht. Das ist kein Märchen, sondern die Arbeit von Michael Schmelzer, der er seit 2003 auf seinem Weingut Monte Bernardi, im Herzen der "Conca d'Oro" (dem "goldenen Kessel") in Panzano gelegen, nachgeht. Gemeinsam mit seiner Schwester Jennifer beweisen sie tagtäglich ihre hingebungsvolle Liebe für das Territorium. Biodynamischer Weinbau, einfache und saubere Kellerarbeit und der große Respekt für die Sangiovese-Traube spiegeln diese Hingabe wieder. Der Enthusiasmus der Geschwister Schmelzer hat das Weingut zu einem qualitativen Aufstieg geführt von dem wir gerne berichten.

9,5 ha – 30.000 Flaschen

DIE GESCHICHTE – Anfang 2000 kommen die Schmelzes zum ersten Mal ins Chianti und waren sofort von der Schönheit dieser Gegend gefesselt. 2003 kaufen sie das in Panzano gelegene Weingut Monte Bernardi. Michael ist der Oenologe und seine Weine interpretieren das Territorium auf sehr authentische und rigorose Art. Jennifer kümmert sich um den kommerziellen Teil. Seit 2004 wird auf Monte Bernardi biodynamisch gearbeitet. Die harte Arbeit im Weinberg und im Keller zeigt ihre ersten hervorragenden Ergebnisse.

DIE WEINBERGE – Monte Bernardi liegt in den südlichen Hügeln von Panzano. Die über 40 Jahre alten Weinberge liegen auf ca. 350 m.ü.M. und sind von Wald umzäunt. Die Böden sind steinig und teils Schiefer (Galestro) und teils Kalkstein. Für die Reifung der Weine im Keller werden große deutsche bzw. österreichische Holzfässer vom bekannten Fassbinder Franz Stockinger verwendet. Für den Basis Chianti Classico „Retromarcia“ werden die Trauben von einer Top-Lage in Panzano zugekauft. Aber sehr bald wird Monte Bernardi, dank der neu bepflanzten Weinberge, ausschliesslich eigenes Traubengut verarbeiten.

DIE WEINE – Monte Bernardi versucht mit seinen Weinen das Maximum an Ausdruckskraft der hervorragenden Lage von Panzano zu vermitteln. Das hohe Niveau der präsentierten Weine verdient unsere Anerkennung. Der Chianti Classico SA'ETTA 2007 (Sangiovese; 4.000 Fl.; 37€) ist eine Selektion der besten Sangiovese Trauben der besten Lage von Monte Bernardi. Dieser Wein hat eine gute Mineralstruktur und ist reich an Gegensätzen – die betonte Säure wird von Gehalt und Komplexität begleitet. Der Chianti Classico MONTE BERNARDI 2007 (Sangiovese, Canaiolo; 5.000 Fl.; 15€) hat eine metallische Note, ist fein strukturiert und gehaltvoll. Schön zu trinken und brilliant in der Farbe ist der Chianti Classico RETROMARCIA 2008 (Sangiovese, Merlot; 22.000 Fl.; 9€) und außerdem interessant aufgrund seines guten Preis-Leistungsverhältnisses. Der ROSÉ 2009 (Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia; 1.500 Fl.; 13€) zeigt eine mineralische und blumige Note, der Geschmack ist angenehm und lang anhaltend.

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

PFLANZENSCHUTZ: Kupfer und Schwefel

UNKRAUTBEKÄMPFUNG: manuell

HEFEN: natürliche

TRAUBEN: 30% Zukauf