

## Exzerpt von SLOW WINE, Seite 751

PANZANO IN CHIANTI (FI)

### MONTE BERNARDI

Via Chiantigiana

Tel. 055 852 400

www.montebernardi.com

mb@montebernardi.com



*„Die Schmelzer Geschwister haben in Panzano ein Muster-Weingut geschaffen: unter biodynamischer Führung, traditionelle Vinifikation, im guten und professionellen Einklang mit den Nachbarn und perfekte Einbindung in das soziale Umfeld dieses wunderbaren Teiles der Toskana.“*

15 ha - 42,000 Flaschen

**DIE GESCHICHTE** – Ein junger Winzer von Panzano sagt über Michael: Mein Vater schätzt Michael ganz besonders, denn er ist einer der wenigen Produzenten den die schwierige Vergangenheit des Chianti Classicos interessiert, so wollte Michael zum Beispiel mehr über die Zeit der „Mezzadria“ (Halbpacht) erfahren.“ Diese authentische Leidenschaft für das Chianti Classico Gebiet brachte Michael Schmelzer 2003 nach Panzano.

**DIE WEINBERGE** – Michaels Dynamik mit der er das Weingut führt und die gesamte Produktion leitet ist typisch für einen kosmopolitschen Winzer und sehr interessant zu beobachten. Wenn man mit ihm jedoch über Panzano spricht wird er zum kompromislosen Puristen. Von allen zu Monte Bernardi angehörigen Weinbergen sticht der Sa’etta Berg absolut hervor, mit seinen über 40 Jahre alten Reben und auf Sandstein (pietra forte) gewachsen. Die anderen Weinberge sind großteils auf Schieferböden gepflanzt. Monte Bernardi betreibt natürlichen Weinbau und legt größtes Augenmerk auf den Einsatz von nur natürlichen Produkten im Weinberg.

**DIE WEINE** – Im Weinkeller passieren die Dinge sehr gemächlich und mit langen Reifeprozessen. Michaels Ziel komplexe Weine zu produzieren, bedeutet Reduktion mit dem Ergebnis, dass seine Weine anfangs ein wenig verschlossen sind. Der **Chianti Classico Riserva Monte Bernardi 2009** (6.000 Fl.; 17€) ist anfangs ein wenig widerspenstig, aber die erdigen und tiefen Aromen, die feinen Tannine und seine Komplexität lassen schon jetzt das Potenzial dieses Weines erkennen. Der **Chianti Classico Retromarcia 2010** (30.000 Fl.; 11,50€) reift in gebrauchten Barriques und Tonneaux. Die Aromen scheinen reif in Anbetracht der ausdruckstarken Geschmacks. Aber trotzdem weniger definiert als in anderen Jahrgängen.. **Tzingana 2009** (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot; 2.000 Fl.; 38€) in Barriques ausgebaut widerspiegelt dieser Bordeaux-Blend sehr klar das Terroir in dem er wächst.

DÜNGUNG: Kuhmist-Pellets, biodynamische Präparate, Grün-Dünger

PFLANZENSCHUTZ: Kupfer und Schwefel

UNKRAUTBEKÄMPFUNG: manuell

HEFEN: natürliche

TRAUBEN: 5% Zukauf

ZERTIFIZIERUNGEN: organisch