

Chat zum Verkostungspaket "Rote Entdeckungen aus Italien 2016"

[8:02 PM] Marcus Hofschuster: Guten Abend. Ich sehe schon, das wird ein einsamer Chat.

[8:05 PM] Marcus Fischer: Guten Abend

[8:08 PM] Marcus Hofschuster: Was solls, ich denke, wir fangen einfach an. Ich würde folgende Reihenfolge vorschlagen: Governo - Grifalco - Decimo

[8:08 PM] Marcus Fischer: Da sind wir dabei. Wir sitzen hier zu viert.

[8:10 PM] Marcus Hofschuster: Na immerhin...;)

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab mir ja lange überlegt, ob ich den Wein mit ins Paket nehmen soll, einfach weil Sangiovese aus der Toskana ja wirklich nichts Ausgefallenes ist, aber der Wein war dann doch zu gut, zumal für das Geld.

[8:13 PM] Alex R.: Guten Abend! Leider etwas verspätet.

[8:14 PM] Franz HILBERT: sorry, bin schon da hole nur noch die Flaschen aus dem Schrank

[8:15 PM] Marcus Fischer: Die Kirsche in der Nase ist definitiv da! Erinnert mich an den Kirschmost den mein Großvater früher angesetzt hat :) Kräuter sind auch schön zu schmecken.

[8:16 PM] Alex R.: griffiges Tanin und ordentlich Säure, ziemlich frisch, die 13,5 merkt man nicht. Kein Fett auf der Hüfte.

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das war es auch, was mir an ihm so gefallen hat: sein Saft, die Frische und der Griff.

[8:19 PM] Alex R.: Ich denke, zur Salami wär der ein prima Begleiter und der Preis ist heiß!

[8:20 PM] Marcus Hofschuster: Ja, sowas kostet woanders auch gern mal das Doppelte oder mehr.

[8:24 PM] Franz HILBERT: ist das Governo verfahren ? wieviel flascehn holt er aus den 50 ha ? saftig + rund +klasse für den preis

[8:25 PM] Marcus Hofschuster: Der Wein ist übrigens mit DIAM verschlossen, einem Granulatkorken, der laut eines deutschen Weinhändlers (wir haben berichtet) die Weine ungenießbar bitter machen soll. Merkt irgendwer etwas davon?

[8:25 PM] Franz HILBERT: nix bitter

[8:27 PM] Alex R.: Sieht auch von der eher hellen Farbe so aus, als wenn da nichts anderes als Sangiovese drin wäre. Allerdings kann reinsortiger Sangiovese auch noch etwas herber und ruppiger sein

[8:28 PM] Marcus Hofschuster: @Franz Hilbert: das habe ich jetzt nicht ganz verstanden. Was für ein Verfahren? Und:; San Leonino hat natürlich noch weitere Weine, der Governo kommt nicht von allen 50ha, er ist der Basiswein dieses Chianti-Weinguts.

[8:29 PM] Alex R.: habe auch nichts bitteres

[8:30 PM] Franz HILBERT: was bewirkt dies 2. Gärung bei Sangiovese?

[8:33 PM] Marcus Hofschuster: Nichts anderes als bei anderen Weinen auch: die Weine werden weicher, weil die Äpfelsäure ind Milchsäure umgewandelt wird. Es gibt sehr wenige Rotweine, die keinen Biologischen Säureabbau durchlaufen.

[8:34 PM] Alex R.: Ich mag keine Weißweine mit BSA, außer die von Luckert...

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: Das passiert viel häufiger als man denkt - und meistens merkt man es nicht.

[8:35 PM] Alex R.: stimmt

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Gut, gehen wir zum Grifalco über?

[8:37 PM] Alex R.: bin dabei

[8:37 PM] Franz HILBERT: aus 1600 ha der Societea kommen 250.000 Flaschen ? davon 60.000 Governo . wieviel produziert San leoni aus den 50 ha?

[8:37 PM] Franz HILBERT: ok

[8:38 PM] Marcus Fischer: Da sind wir dabei beim Grifalco

[8:39 PM] Franz HILBERT: zumindest habe ich die Reihenfolge gut geschätzt: ein guter Start

[8:39 PM] Marcus Hofschuster: @Franz Hilbert: wo kommen denn diese seltsamen Zahlen her? 1600 Hektar, aus denen 250000 Flaschen produziert werden? Das ist vollkommener Unsinn.

[8:40 PM] Alex R.: unheimlich viel Tannin, der Grifalco, dichte Struktur, nichts für Weicheier

[8:41 PM] Alex R.: aber Länge und auch Saft!

[8:41 PM] Franz HILBERT: so interpretiere ich die Rückseiten der Beschreibung, deshalb bohre ich rum + lasse es damit

[8:41 PM] Marcus Hofschuster: Aglianico ist eine sehr alte Sorte, deren Ursprung bis heute nicht ganz geklärt ist. Es ist nicht unwahrscheinlich, dass sie vor Christus bereits existierte, was in der Welt der Rebsorten eine Ewigkeit ist.

[8:42 PM] Heinz Geiger: der braucht Luft

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: @Franz Hilbert: welche Rückseite? Der Flasche? Ich sehe da nichts. Aber: 250000 Flaschen aus 50 Hektar wäre halbwegs realistisch.

[8:43 PM] Franz HILBERT: braucht bei mir noch ruhe im Glas um sich zu entfalten. Würde dekantieren helfen ?

[8:43 PM] Heinz Geiger: ich hatte ihn heute Mittag beim Essen. Da war er noch seh rauh. Jetzt ist er weicher.

[8:44 PM] Alex R.: tolles Ding, abseits Mainstream

[8:44 PM] Heinz Geiger: da stimme ich zu

[8:44 PM] Franz HILBERT: dei Rückseiten der 3 Beschreibungen aus dem Paket. ein Thema für später

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Luft oder Zeit. Man vergleicht den Aglianico gern mit dem Nebbiolo wegen seines Tannins, seiner Festigkeit und seiner Lagerfähigkeit. Der Vergleich hinkt zwar ein weni, das ist klar, aber das Packende hat er durchaus, und auch den gewissen Säurebiss, den ja auch selbst hochreife Nebbiolo besitzen.

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: @FranzHILBERT : ah, verstehe.

[8:47 PM] Heinz Geiger: aber vorwiegend ein Wein zu einem schönen Essen

[8:47 PM] Alex R.: Mit Nebbiolo ehrlich? Hätte ich nicht dran gedacht.

[8:48 PM] Marcus Fischer: Zu Rind und Wild passt der super!

[8:48 PM] Franz HILBERT: spontan vergärt aus Italien ? wow ! schmeckt man das?

[8:48 PM] Marcus Hofschuster: @Franz Hilbert: jetzt ist mir einiges klar. Aber da steht auch: aus den 50 Hektar werden 250000 Flaschen erzeugt, nicht aus den 1600 Hektar aller im Besitz befindlichen Weingüter.

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: @Franz Hilbert: was ist so ungewöhnlich daran, dass auch in Italien spontan vergoren wird?

[8:50 PM] Franz HILBERT: für mich war das (leider) neu :-) mehr als bei uns?

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Ob man es schmeckt, könnte man wohl nur herausfinden, wenn

man den gleichen Wein mit Reinzuchthefen vergoren daneben stellen würde.

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Italiens Weinwelt ist groß.

[8:52 PM] Alex R.: Aglianico ist sicher ein dickschalige Rebsorte wegen des Tannins, nehme ich an.

[8:52 PM] Marcus Hofschuster: Ich mag diese Art Wein jedenfalls sehr. Ich kann mit Schmeichlern selten etwas anfangen, ich freue mich, wenn ein Wein mich ein wenig fordert. Auch als Essensbegleiter machen sich solche Weine in aller Regel viel besser.

[8:53 PM] Franz HILBERT: dekantieren von Roten ? ... den Vergleich machten Ruck und Co ja, war für mich eindeutig

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Dickschalig und spät reifend.

[8:53 PM] Heinz Geiger: wie ist in etwa grundsätzlich das Verhältnis Spontan zu Reinzuchthefen. Nur um ein Gefühl zu bekommen.

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: In der gesamten Weinwelt?

[8:54 PM] Heinz Geiger: ja

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: keine Ahnung, aber zweifellos weit, weit, weit überwiegend Reinzuchthefen.

[8:55 PM] Heinz Geiger: oder auch auf ein Land bezogen, wenn das sonst zu schwer wird

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: gilt überall

[8:55 PM] Heinz Geiger: ok

[8:55 PM] Franz HILBERT: mit dem Grifalco wird ich nicht warm - ist evtl doch zu kalt

[8:56 PM] Alex R.: zu kalt besser als zu warm

[8:56 PM] Franz HILBERT: :-)

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: stimmt, warm werden die Weine von allein

[8:57 PM] Heinz Geiger: bei mir hat er jetzt schon 19,7°. Mir schon fast wieder zu warm.

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: wärs mir auch

[9:01 PM] Heinz Geiger: erinnert mich im Charakter an meinen früheren Lieblingswein Veredes.

[9:01 PM] Marcus Hofschuster: Dann gehen wir doch langsam zum Decimo über, bevor alles zu warm wird...;)

[9:01 PM] Marcus Fischer: Gute Idee :D

[9:01 PM] Marcus Hofschuster: Veredes ist nicht ganz so straff und griffig, aber ich verstehe den Vergleich.

[9:02 PM] Franz HILBERT: jetzt geht's mich wärmt ein Italiener von Waltman aus ER. ok. nun den Detschimo:-D

[9:03 PM] Alex R.: wilde Nase

[9:05 PM] Marcus Hofschuster: Ja, er hat was leicht animalisches, wirkt jetzt fast ein wenig reduktiv

[9:05 PM] Marcus Hofschuster: hier wäre Dekantieren wohl tatsächlich sinnvoll

[9:05 PM] Alex R.: Bester Wein aus Molise, den ich bisher getrunken habe

[9:06 PM] Marcus Fischer: Animalisch?! Bei uns kam spontan der Vergleich mit einem Hundepups... / :)

[9:06 PM] Franz HILBERT: animalisch ist herrlich = richtig roh, nach dem Boden dort

[9:06 PM] Marcus Hofschuster: Das ist sicher der schwierigste Wein aus der Serie: herb, blutig-fleischig-animalisch, fest, dicht, erdig-mineralisch und trotz des Alkohols erstaunlich kühl.

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Der Stinker verliert sich mit der Zeit, aber er braucht Luft.

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Auffällig finde ich auch die enorme Salzigkeit am Gaumen.

[9:07 PM] Marcus Fischer: Ja da hast du recht, nach ein paar Minuten im Glas war der erste "Hundeeindruck" weg

[9:07 PM] Marcus Fischer: Geschmacklich ist er toll

[9:09 PM] Alex R.: aber die feinste Säure und das samtigste Mundgefühl. Auch kühl.

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: Ja, er ist wohl der nobelste Wein

[9:10 PM] Alex R.: nobel trifft es ganz gut

[9:11 PM] Franz HILBERT: kompliment -kommt mir gar nicht so salzig vor. in der Tat: rund + ausgeglichen mit Volumen im Abgang

[9:13 PM] Alex R.: 88 HP find ich fast ein bisschen zu wenig.

[9:13 PM] Franz HILBERT: auch spontan und 40.000 flaschen aus nur 15 ha ??

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: Der kratzt schon an einer höheren Güteklasse, das stimmt schon. Wenn er den Stinker ganz ablegen kann, verdient er auch etwas mehr.

[9:15 PM] Franz HILBERT: merke keinen Stinker , kann aber am käse liehen:(

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: das sind knapp 2700 Flaschen pro Hektar sprich 2000 Liter, entspricht also 20 Hektolitern pro Hektar, das ist ein Witz.

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: Also nicht "nur"

[9:18 PM] Franz HILBERT: d.h. die infos zum Weingut haben noch potential

[9:19 PM] Marcus Hofschuster: Warum, was fehlt?

[9:19 PM] Alex R.: Einer der feinsten Montepulciano, die ich bisher getrunken habe. Oft sind die eher ruppig bäuerlich oder marmeladige Angelegenheiten.

[9:19 PM] Franz HILBERT: für 14,50 völlig ok + hochzufrieden

[9:21 PM] Marcus Hofschuster: Auch der Preis ist angesichts der Güte und der niedrigen Erträge sehr Trinkerfreundlich. Sehr sehr.

[9:21 PM] Franz HILBERT: Zuviel Text. kein absätze und Struktur. Aber heute geht es ums schmecken.

[9:22 PM] Alex R.: So langsam kann ich mich wieder mit Italien anfreunden, nachdem ich lange Zeit nur noch die Pinot-Brille aufhatte. Trinke im Übrigen parallel den 2010er Ormanni chianti Classico Gran Selezione, auch sehr gut!

[9:23 PM] Franz HILBERT: Feines Paket über die Italiener + Danke an die vielen Eindrücke aus dem Chat

[9:23 PM] Marcus Hofschuster: Die Struktur der Texte ist doch ganz klar. Auch Asätze gibt es überall. Und zu viel Text: naja, man ist es vielleicht nicht mehr gewohnt. Aber Information schadet doch nicht.

[9:24 PM] Heinz Geiger: Danke für das schöne Paket

[9:25 PM] Marcus Hofschuster: @Alex R.: Italien ist so vielfältig und spannend, dass es sehr schade wäre, würde man sich von diesem außergewöhnlichen Weinland abwenden. Viele Trends der Weinwelt - im Schlechten, aber auch sehr, sehr oft im Guten - kommen von hier.

[9:26 PM] Franz HILBERT: sorry bin Ingenieur, die mögen es strukturiert: Absätze ? trotzdem dein schönes Erlebnis heut Abend.

[9:27 PM] Franz HILBERT: was heisst DECIMO ? 2 Jahrtausend? Jahrhundert?

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: Ich sehe leider die beigefügten Infoblätter nicht, es kann sein,

dass es da anders aussieht. Im Glossar, von Norbert Tischelmayer, aus dem die Texte stammen, sind die Absätze drin.

[9:28 PM] Alex R.: Stimmt. Die Toskana, auf die ich meinen Focus hatte, war allerdings von 2000 bis 2010 eher unerfreulich aus der Sicht eines Fein-Wein-Trinkers, mit immer fetteren, aufgepimpten Parker-Monstern. Daher hatte ich mich Italien abgewandt. Ein Fehler.

[9:28 PM] Franz HILBERT: aha

[9:28 PM] Marcus Fischer: Alle drei sind unserer Meinung nach interessante Weine. Allerdings vielleicht ein Paket zur etwas falschen Zeit. Dieses Paket im Herbst oder Winter hätte unter Umständen besser gepasst. Aber definitiv eine interessante Zusammenstellung.

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: Decimo heißt "Zehntel"

[9:29 PM] Franz HILBERT: definitiv + bin weiter gerne dabei + neugierig

[9:31 PM] Marcus Hofschuster: @MarcusFischer : ja, das Problem sehe ich schon auch, aber ich muss die Weine auswählen, wenn es sie gibt. Das ist leider wirklich oft etwas antizyklisch.

[9:32 PM] Marcus Hofschuster: Ich versuche schon, mich ein wenig an den Jahreszeiten zu orientieren, es klappt nur nicht immer

[9:32 PM] Franz HILBERT: basd scho

[9:33 PM] Heinz Geiger: Danke für das schöne Paket. Über den HipChat breiten wir den Mantel des Schweigens. Ich bin wieder einmal eine habe Stunde nicht reingekommen. Wenn a

[9:33 PM] Alex R.: Spätburgunder-Paket! 2014 scheint wohl in D sehr gut geworden zu sein!

[9:34 PM] Marcus Hofschuster: Heinz Geiger: das ist sehr ärgerlich. Ich hatte nie Probleme bisher. Wir werden sehen, ob wir was ändern können.

[9:36 PM] Marcus Hofschuster: @Alex R. : stimmt, nur wird es nicht einfach sein, wirklich gute Pinots aus Deutschland von eher unbekanntem Erzeugern zu tollen Preisen in ausreichender Menge zu bekommen. Und Fürst/Baltes/Bercher/Adeneuer etc. brauch ich in D. wohl kaum mehr in ein Paket packen, mit dem ich Leute überraschen will.

[9:36 PM] Heinz Geiger: Wenn das anderen auch passiert, wundere ich mich nicht über die geringe Beteiligung. Ihr solltet mal eine Umfrage durchführen, wer alles Probleme mit HipChat hat?

[9:36 PM] Marcus Hofschuster: ja, das hab ich mir auch grad gedacht.

[9:37 PM] Joachim Tujek: Hallo und guten Abend, war leider verhindert. Habe schon gestern probiert. Wunderrbares Paket, alle Weine grundverschieden, geben aber ein hervorragendes Gesamtbild.

[9:37 PM] Franz HILBERT: bin ganz bei Heinz G.: ging eigentlich gar ned !!

[9:38 PM] Marcus Fischer: Bei uns ging das mit dem HipChat absolut tadellos

[9:39 PM] Alex R.: Hatte keine Probleme mit Hipchat

[9:40 PM] Marcus Hofschuster: @Heinzb Geiger: mit welchem Browser?

[9:41 PM] Heinz Geiger: Firefox

[9:42 PM] Alex R.: Wie wärs mit einem Rosé-Paket. Bis auf Domaine d'horizon und vielleicht noch Tempier kenne ich keine guten Rosés, aber die genannten sind teuer!

[9:42 PM] Franz HILBERT: ebenso - mit edge ging's dann

[9:43 PM] Marcus Hofschuster: seltsam. Bei mir kein Problem.

[9:43 PM] Franz HILBERT: rosé basd zum Sommer - abber ned zu "teuer"

[9:43 PM] Joachim Tujek: man muss schon etwas fummeln um bei Hipchat den richtigen

Zugang zu finden.

[9:45 PM] Heinz Geiger: ich bin ja jedesmal dabei. Also müßte er meine Daten doch haben. Aber immer fremdelt er wieder.

[9:45 PM] Franz HILBERT: na ja Markus: von innen is es "annersch" als von "Ausserhalb unter Zeitdruck"

[9:45 PM] Joachim Tujek: muß noch was zum Governo los werden: erinnerte mich spontan an die "Vor-Ort-Toskaner" der 80iger Jahre. Wundervoll!

[9:45 PM] Marcus Hofschuster: Rosé ist nicht ganz einfach: gut, außergewöhnlich und dann auch noch preiswert - das ist eine lange Suche. Wenn ich genug finde, mach ich das sicher. Jetzt gibts erstmal unterschätzt Weiße: Albarino und co. Ganz eigenständige, aus meiner Sicht herrliche Sachen für Leute ohne reinen Riesling-Horizont.

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: @FranzHILBERT : nö, beim Chat bin ich genauso von "außen" wie alle anderen auch.

[9:47 PM] Marcus Fischer: Wir lassen uns überraschen, was das nächste Paket beinhaltet. Danke für die Verkostung und einen schönen Abend an alle.

[9:47 PM] Marcus Hofschuster: aber dennoch lass ich mal schauen, ob wir nicht was besseres finden

[9:48 PM] Marcus Hofschuster: @JoachimTujek : das war ein bisschen die Intention: richtig guter toskanischer Saufwein mit aNSPRUCH

[9:48 PM] Alex R.: freu mich auf die Weißen! Aber auch heute Abend: Aller Bonheur! Gutes Zeug, abseits Mainstream! Danke!

[9:49 PM] Heinz Geiger: Rose sehe ich auch problematisch. Da will ich nur ganz einfache. Und preiswert. Und trotzdem gut. Fast zu schwierig für eine nChat.

[9:49 PM] Alex R.: Ich werde mir vielleicht aus einem der letzten Pakete den Rosé-Sekt aus D nachbestellen, der war wirklich gut.

[9:51 PM] Franz HILBERT: merci: A la bonheur et dormez bien avec ces vins.

[9:52 PM] Heinz Geiger: @Alex R das habe ich auch vor. Daher spute Dich.

[9:53 PM] Alex R.: ;-)

[9:54 PM] Franz HILBERT: der "wärmende" Käs vom Waltmann war ein Taleggio mit 45% Fett des kilo für 19,14

[9:55 PM] Joachim Tujek: Gute Nacht zusammen.

[9:58 PM] Marcus Hofschuster: Ich verabschiede mich auch, danke fürs Mitmachen!

[10:00 PM] Alex R.: Danke nochmal und gute Nacht an alle!

[10:04 PM] Heinz Geiger: Tschüss!