



30 Jahre Pietrafitta und Bremer



Vor vierzig Jahren erhielt der Vernaccia di San Gimignano als erster Wein überhaupt in Italien das DOC-Statut, „Denominazione di Origine Controllata“. Ursprünglich sollte dies Anlass für entsprechende Jubiläumsfeiern werden, ich sehe allerdings keinen Grund zu feiern. Es wurde damit eine Fehlentwicklung eingeleitet, die bis heute noch Wirkung zeigt. Anders als in Deutschland für den Qualitätswein gab es für die Zulassung der einzelnen Weine keinerlei Qualitätsgarantien. Die damalige DOC-Verordnung für den Vernaccia di San Gimignano sah einen Mindestalkoholgehalt von 11 % vor. Dass man mit 11 % Alkohol keinen guten oder sehr guten Vernaccia di San Gimignano erzeugen konnte, war den Insidern klar.

In den folgenden zwanzig Jahren wurden die Normen für DOC-Weine durch die Lobby der Großherzeuger bestimmt. Dennoch war die italienische Weinbürokratie stolz auf die ab 1986 erlassenen DOC-Verordnungen für endlos viele Gebiete und Lagen.

Wenden wir uns also den Erzeugern von wirklichen Qualitätsweinen im Gebiet von San Gimignano zu. Zu diesen gehört vor allem die Azienda Agricola Pietrafitta. Die Geschichte des Vernaccia di San Gimignano ist eng mit dem traditionsreichen Gut Pietrafitta verknüpft. Der Name hat

seinen Ursprung in einer gleichnamigen Burg aus dem frühen Mittelalter, an deren Stelle das heutige 1684 von der Florentiner Familie Acciaioli erbaute Gutshaus steht. Wie alle großen Besitzungen hat auch Pietrafitta in der Geschichte über viele Jahrhunderte Höhen und Tiefen erlebt. Der jetzige Besitzer, die Familie Murri, gehört zu den traditionsbewussten Erzeugern des berühmten Vernaccia di San Gimignano, doch hat auch die moderne Oenologie gewisse Spuren hinterlassen.

Harald L. Bremer, Pierpaolo Murri und Francesco Vagliani, (v.l.n.r)





Heute Lagerraum für Flaschen, wozu dieser Raum vor 300 Jahre gedient hat, ist nicht bekannt

Ein besserer Anlass für diesen Artikel als das vierzig-jährige DOC-Jubiläum des Vernaccia di San Gimignano ist die seit dreißig Jahren bestehende enge Bindung unseres Hauses mit der Azienda Pietrafitta. So konnten wir über dreißig Jahre die Entwicklung des Weines mitbestimmen. Noch immer sind die guten Beziehungen zur Besitzerfamilie und zum Fattore der Azienda Anlass zu besonderen Zugeständnissen in Preis und Qualität. Diese Vorzüge möchten wir auch Ihnen in dieser Aktion zugute kommen lassen. Dazu gehört auch die Verlosung einer Ferienwohnung für zwei Wochen mit drei bis vier Personen.

Der Weinkeller ist schon als historisch zu bezeichnen, entspricht aber von Anlage und Einrichtung her leider nicht mehr ganz einer rationalen Weinbereitung. Daher ist auch geplant, eine neue Kellerei unten an der Straße nach San Gimignano zu bauen, was man mit einem lachenden und einem weinenden Auge sehen kann.

Doch sind wir davon überzeugt, dass die Weine der Azienda Pietrafitta auch in Zukunft einzigartig sein werden.

645 Vernaccia di San Gimignano

Riserva 2003 DOC

7,60 €

Der Vernaccia di San Gimignano Riserva ist zweifellos der bekannteste, auch berühmteste Wein dieses Weingutes, ein Wein, der an den Höfen der Renaissance nicht nur innerhalb der Toskana beliebt und berühmt war. Das führte dazu, dass jeder Fürst sich Vernaccia-Reben beschaffte und versuchte, einen ähnlichen Wein zu erzeugen, was

aber keinem gelang. An den Hängen um San Gimignano gibt es ein einzigartiges Terroir, bestimmt durch die Mischung von Sand, Lehm und Kalktuff.

Die Farbe des Weines ist blass gelblich, was schon in Zeiten der Renaissance Erwähnung fand. Im Bouquet herrschen florale Elemente sowie der typische Feuerstein „pierre-à-fusil“ vor. Im Geschmack ist er wunderbar trocken mit einer angenehmen Fruchtnote. Wie alle Weißweine wird heute als Zugeständnis an die moderne Oenologie auch der Vernaccia sehr reduktiv ausgebaut, wodurch die beachtliche Lagerfähigkeit noch erhöht wird. Andererseits braucht der Wein, um seine vollen Aromen zu entwickeln, mehr Luft als andere Weißweine; ich empfehle Ihnen daher, ihn rechtzeitig zu öffnen. Noch besser ist es, ihn in der





Der alte Gewölbekeller mit Barrique und Tonnaux für die roten Weine

Dekantierflasche HLB zu dekantieren. (Jeder hundertste Besteller bekommt eine meiner weltberühmten Dekantierflaschen gratis.)

612 Chianti Colli Senesi 2004 6,90 €

Ebenso wie der weiße ist auch der rote Wein von Pietrafitta beliebt, wofür es vielerlei Gründe gibt. Nicht allein, dass er unter dem Namen Chianti läuft, sondern für sein beachtliches Preis-Leistungsverhältnis. Im Vergleich zu den meisten Chianti Classico wird er nicht von Holz oder Röstaromen beherrscht, ist nicht aggressiv, sondern weich und geschmeidig mit schönem Trunk, zeigt die typischen Sangiovese-Aromen des Chianti.

619 La Sughera Rosso 2000 9,90 €

Dieser Wein ist zweifellos der beste des Hauses und der Stolz der Besitzer. Wie der Chianti ist er aus Sangiovese-Trauben gekeltert, aber als Riserva noch voller, weicher und samtiger. Seine Harmonie wird auch Sie begeistern, nicht zuletzt wegen des vorteilhaften Sonderpreises.

646 Vinsanto 0,5 Liter 1997/98 19,90 €

Dieser Vinsanto ist nicht zu vergleichen mit dem, was allgemein, insbesondere von den Großkellereien der Toskana, in den Handel kommt. Diese Weine sind zwar im Preis niedriger, aber dennoch

ihr Geld nicht wert. Pietrafitta arbeitet bei der Bereitung des Vinsanto nach ganz alten Methoden. Die schönsten Trauben werden vor der Lese ausgesucht und auf dem Dachboden zum Trocknen aufgehängt. Sehen Sie das Bild auf der letzten Seite! Nach Monaten, abhängig von der Witterung, entsteht daraus ein hoch konzentrierter Dessertwein, der in versiegelten, nicht ganz gefüllten kleinen Fässern sechs bis sieben Jahre reift, wobei jedes Fass andere Geschmackskomponenten beisteuert. Wenn er auf die Flasche gefüllt wird, ist er nicht ganz trocken, aber auch nicht süß. Über das einzigartige Bouquet und den Geschmack ist es mir nicht möglich zu schreiben, da ich sofort ins Schwärmen gerate.

Ich bin stolz darauf, Ihnen diesen ehrlichen und einzigartigen Tropfen anbieten zu können. Probieren Sie ihn mit und ohne Cantucci.

T75 Cantucci 500 g 8,65 €

Die Bäckerei Le Logge backt uns die Cantucci zum Vin Santo in allerbesten Qualität zu einem vernünftigen Preis.

T92 Olio Extra Vergine di Oliva 0,75 l 17,90 €

Leider muss ich mich bei der Empfehlung für dieses Öl immer sehr zurückhalten. Grund dafür kann

natürlich nicht die überragende Qualität dieses Öles sein, sondern die geringe Liefermöglichkeit. Ich selber liebe stark fruchtige, auch aggressive Olivenöle. Das „non plus ultra“ für mich ist jedoch das Öl von Pietrafitta. Fruchtig, weich, harmonisch, voll und komplex im Geschmack. Sie sollten es unbedingt probieren. Die Azienda Pietrafitta hat uns für diese besondere Gelegenheit ein Sonderkontingent eingeräumt.



Vinsantaia, hier werden die Trauben für den Vinsanto eingetrocknet

**640 Toscana Bianco
2004 5,20 €**

Aus einer Zusammenstellung verschiedener weißer Trauben wurde dieser Wein gekeltert. Im eleganten Bouquet finden Sie Blumen, exotische Früchte, auch Tomate

und viele andere Aromen, im Mund ist er reif, trocken, hat schöne Frucht. Ein voller Weißwein aus der Toskana, elegant mit viel Charakter und einem

beachtlich langen Abgang. Ein Sommerwein, der Ihnen ebensogut auch im Herbst oder Winter schmecken wird, und das zum Sonderpreis.

Gewinnen Sie eine Ferienwohnung für zwei Wochen für vier Personen auf der Fattoria Pietrafitta!

Fordern Sie ein Los an, wir legen es auch gerne Ihrer Lieferung bei. Weitere Informationen über die Wohnungen im Internet: www.pietrafitta.com. Der Termin ist zu vereinbaren bis Juli 2007. Die Verlosung findet am 1. September 2006 statt.

Das Angebot

E39 La Fattoria Pietrafitta, ein Querschnitt frei Haus - statt 194 € nur 179 €
Je 5 Fl. Chianti Colli Senesi 2004, Vernaccia di San Gimignano Riserva 2003, La Sughera Rosso 2000, Toscana Bianco 2004, 1 Fl. Vinsanto, 1 Paket Cantucci und 1 Fl. Olio Extra Vergine

E40 Enoteca Pietrafitta 12 Flaschen frei Haus statt 88,80 € nur 84,90 €
Je 3 Fl. Chianti Colli Senesi 2004, Vernaccia di San Gimignano Riserva 2003, La Sughera Rosso 2000 und Toscana Bianco 2004

E64 Toscana Bianco 12 Fl. für schöne Sommerabende statt 68,40 € nur 59,00 €

E65 Chianti Colli Senesi 2004 12 Fl. zum Sommerpreis statt 88,80 € nur 79,00 €

Die Preise gelten, solange der Vorrat reicht, längstens bis zum 15. September 2006
Braunschweig im Juli 2006

Zu bestellen bei: Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Efeuweg 3, Tel 0531 237360
Fax 0531 2373636 - E-Mail: info@bremerwein.de, Internet unter: www.bremerwein.de