



CAMPO ALLE COMETE

Meer, Zypressen, Rebzeilen, Weinkeller. Und dann ganz viel Licht - Sonne pur und das glitzernde Funkeln der vom Tyrrenischen Meer reflektierten Strahlen. Die Appellation Bolgheri befindet sich in der Gemeinde Castagneto Carducci, wird im Westen vom Meer begrenzt und im Osten von einer wie ein Amphitheater geformten Hügelkette, die diese toskanische Enklave wie ein Schutzwall umgibt.



Seinen Kultstatus verdankt Bolgheri auch der magischen Schönheit des Ortes. Vor einigen Jahrzehnten noch ein Landgut der Adelsfamilie della Gherardesca mit unberührter, fast wilder Natur, ist es heute eine geordnete Reihe von Betrieben, hier und dort an einigen wenigen bäuerlichen Gebäuden ablesbar. Magisch auch, weil hier innerhalb sehr kurzer Zeit die exemplarische Eignung für den Anbau der klassischen Rebsorten des Bordeaux-Blends deutlich geworden ist. Und der Wein wurde zu einem der edelsten italienischen Weine überhaupt, die Anbauzone genießt auch außerhalb Italiens großes Renommée.

Der antike Name, der mit der Zeit in Vergessenheit geraten war, bezeichnet ein Gut, das heute toskanischer Vorposten von Feudi di San Gregorio ist. Antonio Capaldo, Präsident von Feudi, hat beschlossen, sich vom Mythos des Ortes nicht einschüchtern zu lassen und sich mit für ihn ganz neuen Weintraditionen auseinanderzusetzen. Er wollte die Grenzen des italienischen Südens hinter sich lassen und zielte dabei direkt ins Herz eines der höchst angesehenen Gebiete Italiens. Hier möchte er das Know-how von Feudi di San Gregorio ebenso einbringen wie einen frischen, freiheitlichen Wind. Der Name Campo alle Comete deutet bereits darauf hin.



Das Anwesen besteht aus etwa 21 ha und befindet sich am Fuße von Castagneto Carducci. Zu finden sind hier die in dieser Anbauzone üblichen Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Sauvignon Blanc und Vermentino.



Die Rebflächen verfügen über mittlere, meist locker-sandige Böden mit einer guten Präsenz von kalkhaltigem Gestein und Ton. Diejenigen gleich neben dem Weinkeller sind in der Ebene gelegen, nur wenige Meter über dem Meeresspiegel. Die Nähe zu den östlich davon befindlichen Hügeln ermöglicht es, von den in die Ebene von Bolgheri fließenden Wasserreserven zu profitieren. Eine wichtige Ressource während der langen toskanischen Sommer, wenn alle sehnsüchtig auf Regen warten. Im Gegensatz dazu befinden sich die Ende 2017 gepachteten drei Hektar in Hügellage, sind stark von Felsbrocken aus Sandstein durchsetzt und mit gutem Skelettgehalt.

Die neu erbaute kreisförmige Kellerei, inspiriert von einem etruskischen Grab, ist halb unterirdisch erbaut worden, um somit eine natürliche Thermoregulation beizubehalten. Derzeit lagern hier 20 Edelstahltanks und etwa 160 Barriques/Tonneaux.

Campo alle Comete kennt jedoch wie der Kosmos keinen Stillstand. So wird die Präsenz der beiden Cabernet-Sorten verstärkt, und die Weinberge befinden sich seit 2016 in der Umstellungsphase auf biologischen Anbau. Im zwischen Villa und Weinkeller angepflanzten Rebgarten wurde ein Verbindungsweg mit einem Schatten spendenden Laubengang angelegt. Eine Welt wie ein Traum, aber die Weinproduktion interpretiert ganz real die auf den Böden von Bolgheri gereiften Trauben, um dem Wein ein heiteres, festliches und zwangloses Image zu verleihen.

Ein Team mit „Bolgheri-Weinkultur“ kümmert sich tagtäglich um alle Arbeiten auf Campo alle Comete. Direktorin des Gutes ist Jeanette Servidio. Sie hat deutsche Wurzeln, ist jedoch seit Jahren in der Toskana beheimatet und arbeitet seit ihrer Ankunft in Italien in der Weinbranche. Seit mehr als zehn Jahren ist sie „Eine aus Bolgheri“ und kennt hier fast alle Geheimnisse. Ihr zur Seite steht Stefano Di Blasi als önologischer und weinbaulicher Berater. Er hat in Florenz Landwirtschaft studiert und sich dann in den vielen exzellenten Weinbaugebieten der Toskana weitergebildet.





CAMPO ALLE COMETE



ROSATO BOLGHERI DOC

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vinifizierung: Direkte Pressung der Trauben, die etwas früher gelesen wurden, um eine gute Säure zu erhalten. Vinifizierung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur von ca. 17° C.

Reifung: Ausschließlich in Edelstahlbehältern. Anschließend für mind. 2 - 3 Monate in der Flasche verfeinert.

Verkostungsnotizen: Leuchtendes Antikrosa. Im Duft intensiv mit Noten von frischen Kräutern sowie an Himbeeren und Kirschen erinnernde Aromen. Am Gaumen frisch und ausgeglichen, mit fruchtigem und anhaltendem Nachgeschmack.

Speisempfehlung: Ausgezeichnet zu Antipasti auf Gemüse- und Fischbasis wie z.B. Räucherlachs. Passt hervorragend zu Risotto und Pasta mit Meeresfrüchten, Krustentieren und jeglichen Fischarten (gebraten, gegrillt, Sushi). Aber auch in Kombination mit Huhn und Truthahn ein congenialer Begleiter.

Auszeichnungen: 90 Punkte Wine Enthusiast (Jg. 2018)



STUPORE BOLGHERI ROSSO DOC

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vinifizierung: Separate Fermentation der Trauben. Alkoholische Gärung und Reifung in Edelstahlbehältern über ca. 3 Wochen.

Reifung: Für ca. 10 Monate in gebrauchten und neuen Barriques und Tonneaux aus Eichenholz mittlerer Röstung. Anschließend mind. 6 Monate auf der Flasche.

Verkostungsnotizen: Intensives und tiefes Rubinrot. In der Nase fruchtig mit Noten von frischer Pflaume und Kirsche, die sich mit süßeren Noten und dem Aroma von geröstetem Kakao verbinden. Zudem ätherische Nuancen, die an Eukalyptus und den mediterranen Niederwald erinnern. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Lang anhaltender Nachgeschmack mit intensiven Aromen; frisch und würzig im Finish.

Speisempfehlung: Ideal zu Würstwaren und Käse, passt besonders gut zu gegrilltem Fleisch, Salsiccia und Lamm.

Auszeichnungen: 94 Punkte Wine Spectator, 93 Punkte Wine Enthusiast, 90 Punkte Falstaff, 90 Punkte James Suckling (Jg. 2016), 89/91 Punkte Robert Parker (Jg. 2016), 92 Punkte James Suckling, 91 Punkte Wine Enthusiast (Jg. 2017)



CAMPO ALLE COMETE BOLGHERI SUPERIORE DOC

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Vinifizierung: Separate Vergärung der Trauben. Alkoholische Fermentation und Reifung in Edelstahlbehältern über etwa 25 Tage.

Reifung: Für ca. 15-18 Monate in Tonneaux (500 l) aus französischem Eichenholz mittlerer Röstung. Anschließend für mind. 10-12 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotizen: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet sehr komplex mit Noten von roten Früchten, ätherischen Andeutungen, gefolgt von einem leicht würzigen Anklang. Am Gaumen fruchtige und mineralische Noten, die dem Wein Gleichgewicht und einen angenehmen Trinkfluss verleihen.

Speisempfehlung: Hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch, Wildgerichten sowie zu dunkler Zartbitterschokolade.

Auszeichnungen: 94 Punkte James Suckling, 93 Punkte Robert Parker, 94 Punkte Wine Enthusiast, 3 Stelle Oro Guida Veronelli (Jg. 2016)





CAMPO ALLE COMETE



VERMENTINO TOSCANA IGT

Rebsorte: Vermentino

Vinifizierung: Sanftes Pressen der Trauben und Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 15° C. Kurze Gärung auf der Hefe, um dem Wein Frucht und Volumen zu verleihen, ohne dabei seine nötige Frische zu verlieren.

Reifung: Ausschließlich in Edelstahlbehältern. Anschließend für mind. 2 - 3 Monate in der Flasche verfeinert.

Verkostungsnotizen: Helles Gelb, fast Papierweiß, mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase frisch mit intensiven Duftnoten, die an Zitrusfrüchte (Grapefruit) und blumige Aromen erinnern. Am Gaumen fruchtig mit mineralischen Komponenten, die diesem Wein Würze, Gleichgewicht und einen lang anhaltenden Abklang verleihen.

Speisempfehlung: Hervorragend zu Antipasti auf Basis von Fisch und Krustentieren sowie zu Risotto und Pasta mit Meerestfrüchten. Ausgezeichnet zu jeglichen Fischarten (gegrillt, gebraten, Sushi), passt aber auch zu heilein Fleisch wie Huhn oder Truthahn.

Auszeichnungen: 90 Punkte Falstaff



CABERNET SAUVIGNON TOSCANA IGT

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Vinifizierung: Alkoholische- und Maischegärung in Edelstahlbehältern über ca. 3 Wochen.

Reifung: Die Hälfte des Weins wird in Edelstahlbehältern verfeinert, die andere Hälfte reift über ca. 6 Monate in gebrauchten und neuen Barriques und Tonneaux aus Eichenholz mittlerer Röstung. Anschließend für mind. 6 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotizen: Intensiv leuchtendes Rubinrot. Für Cabernet Sauvignon typisch fruchtige und würzige Noten. Die Kombination aus reifen und seidigen Tanninen und der würzigen Frische verleihen dem Wein Gleichgewicht und einen angenehmen Trinkgenuss.

Speisempfehlung: Passt zu sämtlichen Gerichten, besonders zu Antipasti mit Wurst und Käse, ausgezeichnet zu Nudelgerichten mit Fleisch- und Gemüsesaucen. Außerdem ein schöner Begleiter zu gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch.

Auszeichnungen: 93 Pkt. Falstaff, 90 Pkt. James Suckling (Jg. 2016) || 91 Pkt. James Suckling, 90 Pkt. Wine Spectator (Jg. 2017)



PODERE 277 ROSSO TOSCANA SYRAH IGT

Rebsorte: Syrah

Reifung: Für ca. 10 Monate in Edelbestahlhältern und anschließend für weitere 6 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotizen: Tiefes Rubinrot. Im Bouquet Noten von schwarzen Waldbeeren, süßen Gewürzen und Tabak. Am Gaumen ausgewogen und frisch. Schließt neben der fruchtigen Komponente mit einer feinen würzigen und ätherischen Note ab.

Speisempfehlung: Perfekt zu geräucherter Wurstwaren, Nudeln und Reis mit Geflügel, Kaninchen, gebratenem weißen Fleisch sowie würzigen Käsesorten.

Auszeichnungen: 91 Punkte James Suckling (Jg. 2017)

