

Ausgabe September 2021
S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

GORELLI

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di. – Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 14:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037





GIUSEPPE GORELLI

LANGJÄHRIGE EXPERTISE UND FREUNDSCHAFT

3

Mit dem sympathischen GIUSEPPE GORELLI verbindet uns schon eine sehr, sehr lange Freundschaft. Über Jahre war er der beratende Oenologe des Consortiums des Brunello di Montalcino. Jedes Mitglied konnte sich von GIUSEPPE unkompliziert Rat zu seinen Weinen holen. Daher wusste GIUSEPPE auch immer was gerade in Montalcino passierte, kannte jeden Flecken Erde, jede Tendenz und Terroir, sah Erfolg und Misserfolg von Experimenten.

Deshalb war es auch keineswegs erstaunlich, dass die Weine, die GIUSEPPE gemeinsam mit seinem Vater in dem kleinen verwinkelten Keller im Herzen von Montalcino erzeugt haben, weit über dem Durchschnitt aller anderen Erzeuger stand. *Due Portine* hieß die kleine Produktion, extraprima war vermutlich der einzige Importeur in Deutschland. Später wagte GIUSEPPE mit seiner strebsamen Frau CIGLIOLA ein neues Projekt, LE POTAZZINE. Sie bauten ein Weingut im westlichen Hügelland von Montalcino auf, die Produktion wuchs schnell heran, der Erfolg stellte sich mit hohen Bewertungen und starker Nachfrage aus den USA automatisch ein. CIGLIOLA brachte die Marke LE POTAZZINE zielstrebig voran, GIUSEPPE sorgte für die Qualität. Nach der Trennung von seiner Frau und den zwei erwachsenen Töchtern, denen er einfach alles überließ, fängt GIUSEPPE GORELLI nun zum dritten Mal neu an: GORELLI, nennt er schlicht seine kleine Produktion. Die Beziehungen zu den Winzern und sein tiefgründiges Wissen über Sangiovese und Brunello schienen Garanten dafür, dass er aus dem Start heraus etwas Außergewöhnliches schaffen würde. Und tatsächlich, bei der Verkostung

vom Fass konnte man sie wieder spüren, diese Magie, die seinen Weinen von DUE PORTINE innewohnte. Diese ungebremste Duftigkeit und wollüstige Fruchtfülle, diese nicht enden wollende Tiefe und wundervoll rassige Struktur.

GIUSEPPE GORELLI bewirtschaftet seit 2018 etwa zwei Hektar in der Nähe des Weinguts von MAURIZIO LAMBARDI unterhalb von Montalcino. 2019 kamen zwei Hektar bei PELAGRILLI neben GIANCARLO PACENTIS Reben dazu, wo er in 2020 nochmals etwas mehr als zwei Hektar zu fassen bekam. So verfügt er nun über die Möglichkeit aus rund einem Hektar Brunello zu erzeugen, zwei Hektar dürfen Rosso di Montalcino werden, der Rest kann zu *Sant' Antimo* verarbeitet werden. Mit dem ausgezeichneten Jahrgang 2019 erzeugte GIUSEPPE auch eine kleine Menge Riserva, die im Februar 2020 bereits vom Stahltank mit 37 Gramm Extrakt sehr beeindruckte und nach dem Holzfassausbau düsterte. Sein erster Jahrgang Rosso di Montalcino aus 2018 ergab 12.600 Flaschen und 200 Magnums und zeugt von seiner großen Persönlichkeit.



■ 2022 Brigo Toscana IGT Sangiovese Gorelli | *extraprima 92*

Der *Brigo* ist ein Toscana IGT Sangiovese der von jungen Reben und auch von Flächen außerhalb der zugelassenen Lagen für Rosso und Brunello di Montalcino kommt. Der Ausbau ist kürzer als beim Rosso di Montalcino und erfolgt teilweise im Edelstahl.

Dichte, leuchtende, eher dunklere Farbe. Sehr duftig und feinsinnig im Geruch, viel Sangiovese-Schmelz mit delikater kirschigen Obertönen. Sehr differenzierter, tiefgründiger Wein mit grandioser Saftigkeit und ausgezeichneter, linearer Struktur. Engmaschig dichte Gerbstoffe, leicht rau im Verlauf, erinnert ein wenig an *Vino Nobile*, hinten führen die Gleise wieder zusammen und verschmelzen mit seidiger Extraktsüße und rassisch-würzigem Nachhall zu einem sehr ausgewogenen, noblen Sangiovese-Charakter. Die Trauben der jungen Rebstöcke wurden mit den Stängeln vergoren, um dem Wein mehr Rückgrat zu verleihen, daher rührt in dieser jugendlichen Phase die leicht rau anmutende Schale in den Gerbstoffen.



■ 2021 Rosso di Montalcino Gorelli | *extraprima 93**

ROSSO AUF BRUNELLO-NIVEAU

Der *Rosso 2021* von GORELLI hat eine dichte, lebendige Farbe. Sehr feinduftig und tiefgründig erscheint er im Duftbild, mit seidig feingliedriger Frucht und delikatem, süßlichem Schmelz im Hintergrund. Ein verführerischer, feminin anmutender Sangiovese mit generösem Gesamteindruck. Sehr dicht und wuchtig für einen Rosso, besitzt der 21er Gorelli doch eher die Statur eines hochwertigen Brunello, denn die Gerbstoffe sind reichhaltig, süß und allumfassend. Ein großer, nobler Sangiovese Grosso mit weit gefasster, wuchtiger Struktur und großer Extraktfülle. Monumentale Fülle in der Mitte mit grandioser Intensität und reichlich Fleisch im langsam abklingenden Nachhall. Bleibt ewig süß und schmelzig zurück.

■ 2020 Rosso di Montalcino Gorelli | *extraprima 93*

Der *Rosso 2020* von GIUSEPPE GORELLI hat eine sehr konzentrierte, dunkle Farbe. Seine saftige, weitläufige Nase ist vielschichtig differenziert, mit einer etwas helltönigeren Frucht als beim 2018er, mehr auf Delikatesse ausgerichtet. Sehr rassig, geradlinig und fein geschliffen bringt er mehlig-vollmundige Gerbstoffe auf die Zunge, verbunden mit einer seidigen Textur von der konzentrierten Frucht und deren nachhaltiger Extraktsüße. Von seinem Gewicht her erscheint dieser Wein eher wie ein Brunello, als lediglich ein Rosso. Wobei er natürlich deutlich jugendlicher ist als ein Brunello. Mit dem verwendeten Glas kann man beim *Rosso* von GORELLI einen deutlichen Einfluss auf seine Stilistik und Darstellung nehmen. Im großen Bordeaux-Kelch zeigt er einen verdichteten Geruch mit füllig konzentrierter Erscheinung, die nicht ganz so seidig wirkt. Im Burgunder-Kelch erreicht er dagegen eben gerade eine süßliche Seidigkeit und kirschtige Frische mit liköriger Kopfnote, die das Geruchsbild sehr verführerisch gestaltet. Im Mund dann grandiose Saftigkeit und eine packend-krokante Frucht, die an einen Morey-St.-Denis aus dem Burgund erinnert. Die noblen Gerbstoffe sind sehr feinkörnig und seine Struktur zeigt große Spannung und Tiefe, mit sehr kirschiger, frischer Ausrichtung in der Aromatik. Immer bleibt eine frische Kirschsäufigkeit präsent, die zusätzlich zwischen Noten von Kirschkernen, Schokolade und Minze changiert. Der *Gorelli 2020* ist ein sehr eleganter, jugendlicher Rosso di Montalcino mit eindeutiger Brunello-Konzentration. Ein begeisternder Sangiovese, der lange auf der Flasche reifen kann.

GIUSEPPE GORELLI war ein Schüler des legendären Oenologen GIULIO GAMBELLI. Er wurde ehrfürchtig Maestro Assaggiatore genannt, was soviel heißt wie Meister-Verkoster. GAMBELLI war die oenologische Instanz für Sangiovese und war gemeinsam mit GIANFRANCO SOLDERA als dessen Berater auf Case Basse in Montalcino der Erneuerer des Brunello di Montalcino.





GORELLI



■ 2019 Brunello di Montalcino Gorelli | *extraprima* 98

DER UNVERWECHSELBARE GAMBELLI-STIL

Mit seinem ersten Jahrgang 2018 flog GIUSEPPE GORELLIS Brunello international unter dem Journalisten-Radar. Mit dem 2019er hat sich das bedauerlicherweise kaum geändert, der Wein blieb unterschätzt. Einzig im WeinWisser wertete GIUSEPPE LAURIA den 2019er *Gorelli* mit 19+/20 unter die besten 5 Brunello des Jahrgangs!

Dichter Farbkern, gereifter Rand mit wundervollem Glanz. Supertiefer, feinwürziger Ansatz mit hochdelikater, finessenreich gereifter Fruchtkomponente, zierlich und doch voll, delikat und doch zupackend, sehr fein und dennoch beherrscht und voll. Der *Gorelli Brunello 2019* hat einfach alles. Sehr finessenreicher Auftakt im Mund, mit hochfeinen Gerbstoffen, supergeschliffen und lang. Ein großartiger Brunello mit grandioser Nachhaltigkeit. Unglaublich präzise und frisch, mit einer brillanten Säure im Hintergrund und einem saftig druckvollen Verlauf, der nirgends aneckt oder laut wird. Immer ist dieser Wein auf hochintensiver Intensität ausgerichtet und doch permanent temperiert und aristokratisch nobel. Gerbstoffe wie eine geschliffene, warme Marmorstruktur, ganz fein und glatt, differenziert und schmelzig. Hier passt alles wie aus einem Guss zusammen, bildet sich nahtlos am Gaumen und Zunge ab und beherrscht permanent das Geschehen ohne dominant zu erscheinen. Dieser große Sangiovese befeuert mit endlosem Extrakt den langen Nachhall ohne dabei schwer oder beladen zu wirken. Nein, engelsleicht ätherisch und balsamisch, mit dunklen beerigen Nuancen, viel Kirsche und auch Teer im Nachhall. Dieser Brunello lässt einen meditieren und verzaubert zurück. Ein Wein, der Ruhe und Andacht erzeugt, dabei jedoch keineswegs intellektuell überdreht wirkt. Noch feiner als der ausgezeichnete 2018er. Ewig lang und tief, unergründlich fein und lang, verblüffend dezent und maximal nachhaltig. Wie ein großer Poggio di Sotto zu seinen Glanzzeiten, mit großem Entwicklungspotenzial. Im Burgunderglas wirkt er noch runder und schmelziger als im Cabernet Merlot-Kelch. Superfein definierter Brunello!

UNTER DEN TOP 5 BRUNELLO DES JAHRGANGS

WeinWisser 19+/20 | Einer der Newcomer, der in aller Munde ist. Großartiges, sehr klassisches Bouquet mit satten Herzkirschen, Blutorange und einem Touch Granatapfel. Eleganter, finessenreicher Gaumen mit der ätherisch-balsamischen Frische, die man bei großen Brunelli findet, umrahmt von dem feingesponnenen, elaborierten Tannin, ungemein subtil und nuanciert, großartige Frische, im animierenden Finale kommen dann noch edle Noten von Leder, Trüffel und Sous-Bois hinzu. Bravo!

Die bestbewerteten Brunello 2019 im WeinWisser:

- 19.5+ 2019 Brunello di Montalcino – Poggio di Sotto
- 19.5+ 2019 Brunello di Montalcino La Cerbaiola – Salvioni
- 19+–19.5 2019 Brunello di Montalcino La Casaccia – Canalicchio di Sopra
- 19+ 2019 Brunello di Montalcino Montosoli – Canalicchio di Sopra
- 19+ 2019 Brunello di Montalcino – Gorelli

Brunello klassisch: Vergärung in Holzbottichen, 39 Monate Ausbau in botte (große Holzfässer) wie eine Mix aus Salvioni, Poggio di Sotto und Costanti.



WEINWISSER
19+/20
Top-5
2019
98
EXTRAPRIMA
extraprima
Champagner- und Weinstamp

■ 2018 Brunello di Montalcino Gorelli | *extraprima* 97

2018 ist der erste Brunello von Giuseppe Gorellis neuem, eigenen Weingut. Dieser Brunello 2018 hat eine zarte, leicht gereifte Farbe mit dunklem, frischem Kern. Im Geruch entfaltet er eine sehr noble, feine Frucht, sehr süß und dicht, mit Distinktion, balsamischen Noten und nobler Würze im Obertonbereich. Alles erscheint eher delikat und vielschichtig arrangiert im Burgunder-Kelch. Im Bordeaux-Glas wirkt er dichter und mit mehr ätherischen Noten, sehr konzentriert und kernig, auch hier tritt das teils neue Holz in Erscheinung. Sehr geschliffen und finessenreich, ganz ausgewogen und klar, zeigt dieser großartig gewirkte Brunello im Mund keinerlei Lücken oder Dellen, alles ist perfekt balanciert und fein abgewogen. Die noblen Gerbstoffe sind intensiv und würzig, jederzeit zauberhaft hinterlegt mit Extrakt Süße und delikaten Säurereflexen. Ein lebendiger Brunello auf großer Bühne, der seine umfänglichen Reize sehr gut einzusetzen weiß. Die feinen Gerbstoffe, die engmaschig auf der Zunge entlang gleiten zeigen große Distinktion. Die Süße ist fabelhaft vielschichtig und doch bleibt er keineswegs nur süß im Eindruck. Eine feine Adstringenz und differenzierte Agrumen sind ebenso vorhanden wie kandierte Orangenschalen und durchdeklinierte Kirscharomen von leicht konfiert bis eingetrocknet. Ein großer, eigenständiger Brunello mit viel Geschmeide und veloursartiger Textur, dicht gewoben wie samtiger Brokat und nachhaltig schmelzig-süß, ohne irgendwann den Zug zu verlieren. Ein überragender Brunello mit phantastischen Anlagen, den man in seinem Debüt-Jahrgang dringend einkaufen muss. Von seinem sanften Druck und delikaten Süße her erinnert er an große Jahrgänge von Poggio di Sotto unter Piero Palmucci, wie den unterschätzten 2008er. Sein verführerisches Fruchtspiel mit delikater Reife trägt Anklänge von den Weinen von Giulio Salvioni in sich.



GORELLI

extraprima[®]

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com

Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Unsere Produkte finden Sie auch auf
extraprima-weinversand.de