



LOTO? NEUER MAREMMA-STAR!

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch



Bild oben; das Weingut Villa Santo Stefano. Das liegt in der italienischen Provinz Lucca, im Norden der Toskana. Dort wird der Loto vinifiziert. Das ist ein Blend aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot. Seine Trauben stammen aus der Maremma. Das war nicht immer so. Ist aber zum Guten! Den links abgebildeten Loto 2021 bewertete ich bei einem noch nie in dieser Form stattgefundenen Vertikal-Tasting der Jahrgänge 2009 bis 2023 mit 20-Punkten!

Mit am Tisch; der Besitzer Wolfgang Reitzle. Für mich war es Toskana-Neuland. Heisst; weder kannte ich bisher das Weingut, noch hatte ich bis zu dieser Verkostung je einen Jahrgang von diesem Loto verkostet.

Ein Jahr zuvor. Ein mir unbekannter Interessent meldet sich für eine Bordeaux-Probe an. Sein Name; Wolfgang Reitzle. Ein pensionierter deutscher Wirtschaftsmanager mit einem erstaunlichen Leistungsausweis. Wie ich erst später erfuhr. Was ich auch nicht wusste; er besitzt mit seiner Frau Nina ein Weingut in der Toskana.

DAS WAR SO NICHT GEPLANT, ES HAT SICH EINFACH SO ERGEBEN ...

Eigentlich waren die beiden auf der Suche nach einem Feriendomizil in Italien. Als das damals frisch gebackene Ehepaar die Villa Santo Stefano in der Nähe von Lucca besichtigte, war die Immobiliensuche zu Ende.

Sie erwarben das idyllische, aber ziemlich heruntergekommene Anwesen von der Familie Bertolli. Ein heute noch bekannter Produzent von Olivenöl. Es wurde zwar auf knapp 3000 Quadratmeter Rebfläche damals bereits etwas Wein produziert, aber zum Privatgebrauch.

Auch heute noch wird dort ein wunderbares, biologisches DOP-Olivenöl produziert.

Die Versuche auf dem Grund der Villa Santo Stefano einen guten Wein zu produzieren, scheiterten mangels idealer Beschaffenheit vom Boden. Also sagte sich der neue Besitzer; «entweder wir vergessen das Ganze oder suchen geeignetere Böden».

Mit einem Gelände in Sichtweite ergab sich eine erste Möglichkeit und bald darauf mit zusätzlichen 5 Hektar am Fuss des Hügels. Zwei Jahre lang wurde dort mit einem Caterpillar die Erdschichten bereinigt. Dann bepflanzte man das Terroir mit Sangiovese. Warum? Weil es halt damals so war. Das heutige Engagement mit typischen Bordeaux-Blend Sorten folgte erst in den Jahren danach.

Die Weinbereitung gestaltete sich – aus Platzmangel – sehr mühselig. Also plante man eine richtige Cantina. Das war ein aufwendiges Projekt. Weil sich der Boden auf einem Erdrutschgebiet befindet, mussten 100 Pfähle in den Boden gerammt werden. Im Jahr 2010 war es dann endlich so weit. Die neue Produktionsstätte konnte eingeweiht werden. Bis zum Jahr 2018 stammten alle Trauben für den Loto aus den 6.5 Hektar Weinbergen der Region Lucca.



Die erste Lotoversuche entstanden mit dem Jahrgang 2006. Damals ein Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Das heutige Etikett wurde mit dem Jahrgang 2011 lanciert ...

2009 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:
Reifendes Braunrot, aufhellender Rand. Erdig süßes, leicht stalliges Bouquet, trocken mit Ansatz von Korinthen und geröstetem Kaffee. Im Gaumen mürbe, leicht gezehrte Textur. Heute immer ein noch mehr als passabler Essbegleiter. 16/20 austrinken

2010 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:
Noch recht jugendliches Purpur, minim ziegelroter Rand. Intensives, dezent alkoholisches Bouquet, Ansatz von Kräutern, dahinter dunkle Fruchtnoten. Im Gaumen mit festem Körper, lässt die Muskeln spielen, wirkt etwas ausgemergelt und in der Adstringenz austrocknend, sandiger Fluss. Da muss was Kräftiges her auf dem Teller. 16/20 austrinken

2011 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:
Rubin-Granat mit aufhellendem Rand. Offenes Bouquet, dicht, Duft von roten Pflaumen, Waldhimbeeren, Hirschleder, schön würzig und ansprechend. Im Gaumen mit straffer Säure unterwegs. Die passt zum konzentrierten Körper. Auf dem Extrakt rote Weichseln zeigend. Ein schon fast massiver Wein mit Potential. Man würde ihm aber etwas mehr Charme wünschen. Ob dekantieren hier ein guter Joker wäre? Vom Geschmack her ein Toskana-Klassiker. 18/20 trinken

2012 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:
Sattes Purpur, wenig Reifereflexe. Reifes, pflaumiges Bouquet, Demi-Glace, Dörrfrüchte. Im Gaumen zeigt er das warme Jahr, geht wieder in Richtung Backpflaumen und endet mit Schokonoten. Anders als seine Vorgänger findet man hier einen gewissen Charme. Scheint in volle Reife zu sein. 18/20 trinken

2013 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Mittleres Granat, etwas matt in der Mitte. Mittelintensives Bouquet, Grenadine, rote Kirschen und Himbeeren. Also immer noch ziemlich fruchtig daherkommend. Im zweiten Ansatz; dominikanischer Tabak. Im Gaumen eher leicht. Er bleibt rotbeerig und liefert schon fast gastronomischen Spass. Kein grosser Toskaner, er ist dem Jahrgang entsprechend ohne zu Übertreiben vinifiziert. 17/20 trinken

2014 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Mittleres Purpur mit immer noch rubinem Schimmer. Eher kühles, beginnt mit leicht blättrigem Bouquet, Waldlaub, getrocknete Herbsttrompeten. Scheint nasal reif zu sein. Im Gaumen weich und samtig, noch präsent, dunkle Barriquenröstnoten zeigend, das gibt ihm einen kalten Kaffeetouch. An sich ein Schmeichler, es bleiben aber kernige (unreife) Tannine im Nachklang. 16/20 trinken



2015 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Mitteldunkles Granat-Rubin. Offenes Bouquet, geht recht in die Tiefe, zeigt deutlich seine dunkle Cabernetpräsenz. An der Luft wird er würziger und vermittelt feine Kräuteraromen. Kommt geradlinig daher. Im Gaumen so viel schwarze Beeren, wie bisher noch nie, Cassis, Brombeeren, Lakritze, langer eleganter Fluss. Ist hier ein Stilwechsel von der Vinifikation her passiert? Die Tannine sind wesentlich bekömmlicher geworden. Sicherlich einer der besten Weine dieser Loto-Epoche. Und vor allem ein idealer Essbegleiter. 18/20 trinken



**ÄLTERE
JAHRGÄNGE**

Die deutsche Weinhandlung Alpina aus Buchloe war Loto-Importeur der ersten Stunde. Dort findet man als einzigen Anbieter noch ältere Jahrgänge... www.alpinawein.de



VINO PER MANGIARE

Kräftige Rotweine sind nicht zum Degustieren da, sondern kommen meist erst so richtig zur Geltung mit dem passenden Begleitgericht. Als nach unserer grossen Vertikalverkostung ein dampfendes Kalbsbäggli serviert wurde, holte ich mir nochmals ein Glas vom 2015er. Una combinazione molto buona!

2016 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Recht sattes Purpur-Granat. Offenes, leicht schweissiges Bouquet, helles Leder, Zedernnoten, rotes Pflaumenmus, ein Hauch Honig, respektive Sultaninen von «heissem» Traubengut. Im Gaumen aussen recht charmant, innen noch verlangend, mürber, aufrauender Fluss. Geht in Richtung fordernder Food-Wine. Legte an der Luft noch etwas zu. Blieb dabei aber burschikos. 17/20 trinken

2017 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Mittleres Purpur, rubiner, aufhellender Rand. Recht offenes, vielschichtiges Bouquet. Zeigt reife, ausgelegte, pflaumige, dezent süssliche Frucht nuances. Dahinter Lakritze, schwarze Oliven und Pumpernickel Brot. Toller Gaumenauftritt, Fleisch, Fülle und Charme, reife Tannine und die Frucht liegt beim Beginn in einem variablen Dörrfrüchtebereich, minim kernig auf der Zunge, dafür überzeugt er durch eine tolle Länge. Die richtige Genussreife ist noch nicht ganz da. Zwei Stunden Dekantieren. 18/20 beginnen

2018 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Aufhellendes Rubin mit gewissen Wasserrand. Intensives, kirschiges Bouquet, Rosenpfeffer, Goji Beeren, Grenadine. Nicht nur einfach fruchtig, sondern auch schön gewürzt. Im Gaumen wirkt der Wein bekömmlich, aber tendenziell eher schlank für die Jahrgangsvorgaben, minim mehlig Fluss. Ein verhalten wirkender Wein bei dem bei der Vinifikation irgendwie gebremst wurde. 17/20 trinken

DAS NEUE LOTO-TESTAMENT

Wer klare Visionen hat, merkt auch, wenn dem ehrgeizigen Projekt Grenzen gesetzt werden. Wolfgang Reitzle (Bild) ruhte sich nicht auf seinen Erstlingslorbeeren aus.

Trotz seiner lagerfähigen Erstjahrgängen musste er einsehen, dass die Selektion der Trauben der Region Lucca Klima- und Terroirgrenzen unterlagen.



Er wollte mit der Toskana-Spitze irgendwann mithalten können. Also suchte er nach Regionen und Rebbergen, wo er den besten Cabernet Sauvignon, den besten Merlot, den besten Cabernet Franc, den besten Petit-Verdot der Toskana produzieren konnte. Die intensive Evaluation führte ihn in die Maremma. Er suchte sich in erster Linie Top-Rebberge mit bestehenden, möglichst alten Rebstöcken.

Zwischen Saturnia und Capalbio fand er eine elf Hektar grosse Rebfläche, welche mit Hilfe vom Starönologen Carlo Ferrini bereits vor dem Jahr 2000 angepflanzt wurde. Dort befindet sich heute das Herzstück vom «Loto-Hauptlieferant», dem Cabernet Sauvignon. Mit weiteren Zukäufen und der Zuversicht, jetzt auch für die anderen Rebsorten beste Grundlagen zu besitzen, kamen nochmals zwölf Hektar aus der Region Magliano dazu. So summierten sich die Maremma-Rebflächen auf 23 Hektar, welche heute für das Fundament der Selektion vom «neuen Loto» ab Jahrgang 2019 verantwortlich sind.

Die Produktion unterliegt einem rigorosen Qualitätsmanagement. Alles streng nach biologischen Richtlinien. Extrem niedriger Ertrag. Selektion der Traubensorten aus genau recherchierten Klimazonen. Konsequenz nur eigene Trauben. Also keine Zukäufe. Sind die Trauben geerntet, werden diese in Kühlwagen verfrachtet und bis zum anderen Tag bei etwa drei Grad gelagert. Der Transport von der Maremma bis zum Weingut in Lucca dauert fast vier Stunden.

Die visionäre Rechnung geht auf. Und wie! Die Jahrgänge ab 2019 spielen in einer anderen Liga. Und ab 2020 in der Champions-League!



2019 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Sattes Purpur, dichte Mitte, rubiner Rand. Intensives, kommunikatives Bouquet, Amarena-Kirschen, rote Pflaumen, Cassis, ziemlich opulent und ausladend. Im zweiten Ansatz findet man Zitronenthymian und einen Hauch von Eucalyptus. Komplexer Gaumen, samtige Textur, stoffig, intensives Finale. Hier merkt man die Weichenstellung vom neuen Loto-Typus. Reif ist er zwar noch nicht ganz, aber es ist auch keine Sünde, jetzt schon – aus Neugier – eine Flasche zu öffnen. Zwei Stunden dekantieren. 18/20 beginnen

2020 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Dichtes Granat-Purpur. Vielschichtiges, intensiv gefächertes Bouquet. Hat mehr Facetten wie frühere Jahrgänge und birgt in sich auch ein gewisses Surplus, welches zu einem Weltklassewein passt. Im Gaumen Black Currant Pastillen, dunkle Schokolade, feinrassige Textur, gewaltige Länge. Hier ist ein grosser Rutsch passiert und somit der Anschluss an die Maremma-Elite. 19/20 beginnen



ATTIGLIO PAGLI – SEIT 2021

Er ist ein Jünger vom legendären Weinberater Giulio Gambelli. Nach dem önologischen Abschluss an der Hochschule in Siena arbeitete Attiglio Pagli mit dem oft als «Doyen der toskanischen Önologen» zitierten zusammen. Seit dem fantastischen Jahrgang 2021 ist er «Loto-Berater» von der Villa Santo Stefano ...



ANSCHLUSS ZUM MAREMMA-OLYMP

Von der Qualität her ist mit dem genialen Loto 2021 der Anschluss zur Elite fraglos erreicht worden. Es gibt für ihn (noch) gewisse Handicaps ...

Dem Wein fehlt es an Historie und an Menge. Der erste Maremma-Klassiker (Sassicaia) geht aufs Jahr 1968 zurück. Von ihm, Tignanello, Ornellaia & Co. werden hunderttausende von Flaschen gefüllt. Vom Loto nur rund 20'000! Mit dem aktuellen Verkaufspreis von ca. 55 Franken ist er für Snobisten ungeeignet.

2021 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot. Die dunkelste Farbe der neuesten Jahrgänge; Purpur mit violetten Reflexen. Von der ersten Sekunde an ist das Bouquet in jeder Hinsicht perfekt. Vor allem wegen seinen grosszügigen Aromen. Von Allem genug, von Nichts zu viel; Edelhölzer, Cassis, Flieder, Lakritze, Zedern, zerdrückte Pfefferkörner, zarte Brazil-Tabaknuancen. Intensiv und nobel zugleich. Im Gaumen die Nonchalance pur, perfekt balanciert und Gerbstoffe von royaler Klasse aufzeigend, hoch aromatisches, schier endloses Finale. Weltklasse. Von einem Bordeaux-Premier verlangt man Finesse und Kraft in einem. Diese Anforderung würde dieser absolut geniale Loto auch problemlos erfüllen. Er kann es qualitativ nicht nur mit der exklusiv-teuren Toskana Elite aufnehmen, nein – er hat dies in mehreren Blindverkostungen bereits mehrmals bewiesen. 20/20 warten

2022 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Mitteldunkles Purpur-Rubin, feiner Rand aussen. Intensives, direktes Fruchtbouquet, Kirschen und Himbeeren, dezent laktisch, ein Hauch Kokos. Insgesamt (momentan) etwas mehr Frucht wie Würze zeigend. Im Gaumen feinstoffig, ausgeglichen und mit homogenem Finale, schon fast seidig anmutende Tannine, auch wenn die Zunge noch minim kernige Nuancen zeigt. In Finale mit einem Grenadine-Touch endend. Ein geschliffener, rot- bis blaubeeriger Toskaner, den man schon bald und trotzdem lange geniessen kann. 19/20 warten



KUNZ & GABRIEL

Wir verkosteten die Vertikale von 2009 bis 2023 zusammen. Mit ähnlichen Resultaten.

Ausser bei den letzten Jahrgängen. Gabriel vergab dem 2021er die Bestnote 20/20. Und André Kunz fixierte sein Punkte-Maximum beim Loto 2022.

DER BESTE DER NEUEN ZEIT?

Beim Team wird der aktuell assemblierte, aber noch nicht gefüllte 2023er intern als bisheriger Sieger gehandelt. Sicherlich wird es da zu einer verständlichen Preiskorrektur im Markt kommen. Bisher lagen die Verkaufspreise unter den Herstellungskosten. Eine langfristige Vision kostet halt viel Geld, bis die Rechnung irgendwann aufgeht ...

2023 Loto Villa Santo Stefano, Toscana:

Noch nicht gefülltes Muster. Sattes Purpur mit lila Einschuss. Kompaktes, geballtes Bouquet, eng geschnürtes Aromen-Paket. Rot- bis schwarzbeeriger Fruchtausatz, weit ausladend und dabei einen reifen Beerenreigen zeigend. Im Gaumen dicht und fein, tolle Rebsorten-Aromatik. Man hat das Gefühl, dass jede Komponente optimal zur Geltung kommt, feinste Kräuternuancen. Die Tannine müssen sich dann in der Folge mit der Flaschenreife noch schleifen. Er wird als besonders lagerfähiger Charakterwein in die Weingutsgeschichte eingehen. Grande!

BEZUGSQUELLEN / INFORMATIONEN:

Ältere Jahrgänge: Alpina Buchloe (D).
Neue Jahrgänge: Tesdorpf, Hamburg.
Wein & Co. (A). Global Wine (CH).
Website: www.villa-santostefano.it