

C WIE CABERLOT

DIE ZUKUNFT AUF CARNASCIALE

Das Rezept für den Caberlot war immer klar. Man nehme Rotwein aus einer extrem speziellen Sorte – wahrscheinlich handelt es sich um eine natürliche Kreuzung aus Cabernet franc und Merlot –, fülle ihn nach der Vinifizierung in Magnumflaschen und warte, bis das Ergebnis reif ist.

Text: Wolfgang Fassbender



Caberlot, der Wein mit dem Kreuz: Es wird mit japanischer Tinte immer wieder neu gepinselt, wechselt mit jedem Jahrgang, wie die Farbe des Caberlot-Etiketts. Moritz Rogosky (rechte Seite) lebt in Paris und in der Toskana.

● So ähnlich kann die Geschichte von Podere Il Carnasciale und der Familie Rogosky zusammengefasst werden. Oft erzählt, hat sich das von Wolf und Bettina Rogosky gegründete Weingut in den letzten Jahren still und leise immer weiterentwickelt. Ausser den Magnum- und Doppelmagnum-Flaschen existieren inzwischen auch Einzelflaschen, die als halbe Magnums gekennzeichnet sind. Ein Zweitwein, der Carnasciale, hat sich ebenfalls etabliert. Und zum Caberlot hat sich inzwischen sogar ein bisschen Sangiovese gesellt, den man freilich nur im ziemlich neuen Einstiegswein, dem 2017 eingeführten Ottantadue, findet.

Auch eine Kellerei ist in Planung, die Baugrube ausgehoben. Moritz Rogosky, der in Paris lebt, sich aber immer

wieder persönlich um die Situation auf Carnasciale kümmert, sorgt dafür, dass alle beweglich bleiben. Als Revolution kann man nicht bezeichnen, was passiert, sehr wohl aber eine stetige Entwicklung nennen. Mit der nächsten Generation dürfte es zu weiteren Modifikationen kommen: Moritz Rogoskys Tochter Carla-Elle ist sehr an Önologie interessiert. Im Hintergrund wirkt zudem noch Bettina Rogosky. Sie sei die graue Eminenz, scherzt die in Berlin lebende Gründerin des Weingutes. Eine allerdings, die nicht daran denkt, sich dem Fortschritt in den Weg zu stellen.

Im «Ackermannshof» in Basel (Gastgeber: Roland Tischhauser; Küche: Flavio Ferri) präsentierte Moritz Rogosky verschiedene Carnasciale-Weine.

2018 OTTANTADUE

DOC Val d'Arno di Sopra

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

100% Sangiovese

Leicht reduktive Nase, gequetschte Zwetschgen, Lakritz, geriebenes Süssholz, süsse Kirschen, später auch kandierte rote Früchte. Im Mund enorm saftig, zupackend, ganz auf Frucht gebaut, aber fester, ernsthafter und nachhaltiger, als man zunächst erwartet, sehr schön zu trinken.

16/20 trinken –2023

2019 CARNASCIALE

IGT Toscana

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

Offene, verblüffend süss wirkende Frucht, etwas Veilchen, rote Pflaumen, rote und schwarze Beeren, etwas Zimt, wirkt in dieser jugendlichen Phase verführerisch, später auch kandierte Erdbeeren. Im Mund kraftvoll, saftig, würzig mit zupackendem Charakter und feiner Frucht, animierende Säure, fein eingebundene Tannine, sehr gelungen.

18/20 trinken –2029

2018 IL CABERLOT

IGT Toscana

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

Dunkle, warme Frucht, zunächst ganz leicht vegetabil, dann deutlich floral, Anklänge an Veilchen, mit der Luft immer primärfuchtiger, süsse Frucht, ganz leicht Schokolade, noch jugendlich. Enorm saftig, kompakt mit Würze und animierender Säure, warmer, aber kraftvoller Nachhall.

18/20 2024–2030

2017 IL CABERLOT

IGT Toscana

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

Fr. 135.–

Feine, kühle bis mittelwarme Frucht, Kirschen, aber auch deutlich florale Noten, Anklänge an Veilchen und Tee-rose, auch etwas Süssholz. Im Mund straff, würzig, Zug und Struktur, animierende Säure, perfekt integrierte Tannine, beachtliche Länge. Ein sehr stimmiger Wein.

19/20 2023–2032

2016 IL CABERLOT

IGT Toscana

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

Magnum Fr. 275.–

Faszinierende, ganz und gar anschliessige Nase, Noten von Schwarzkirschen, Trüffel,

etwas Schokolade, Tabak, aber auch getrocknete Kräuter, tief und komplex, später süsse Gewürze. Im Mund tief, saftig, aber balanciert dank feiner Säure, salzige Art, lang, dicht, aber auch unglaublich animierend.

19/20 trinken –2035

2015 IL CABERLOT

IGT Toscana

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

Doppelmagnum Fr. 550.–

Deutlich vom Jahrgang geprägte Aromatik, zunächst recht warme Frucht, Anklänge an Trockenkräuter und rote Früchte, dann

immer vielschichtiger, Noten von getrockneten Kirschen, ganz leicht welke Früchte. Im Mund saftig, füllig, aber auch vibrierend, Würze, feinkörniges Tannin, langer, kraftvoller, recht warmer Nachhall.

18/20 trinken –2027

2014 IL CABERLOT

IGT Toscana

Carnasciale, Mercatale

Valdarno, Toscana

Feine, eher kühle Frucht, ganz leicht reduktiv, ansatzweise vegetabil, Noten von Blättern, Tabak, Tee, dazu Hauch Oliven, sich dann sehr schön ent-

wickelnd, merklich cremiger Charakter. Im Mund straff, eher kühl, deutlich vom schwierigen Jahrgang geprägt, schöne Säure, fester, würziger Nachhall.

18/20 trinken –2026

www.caberlot.eu

Erhältlich bei:

Nauer, Bremgarten
www.nauer-weine.ch

