

Capital 24

09.11. – 22.11.2006 3,50 € www.capital.de

Post: Die Stolpersteine für
Vorstandschef Klaus Zumwinkel

Immobilien: Neue Finanzierungs-
angebote – und was sie taugen

Elite-Panel: Kanzlerin Merkel hat
Vertrauen der Manager verspielt

Weniger Kilometergeld,
mehr Zinssteuer,
steigende Beiträge ...

Abgabenschock 2007

21 Strategien wie Sie gegenhalten



Dritte Kreuzung rechts: Wer die **Tenuta di Trinoro** besuchen will, sollte den Weg zum Weingut schon vorab studieren.

Der widerspenstigen Zähmung

Ob an den Hängen des Ätna oder im entlegensten Winkel der Toskana: Andrea Franchetti kultiviert seine Reben genau dort, wo es sonst keiner wagen würde. Und entlockt trockener Luft und kargen Böden erlesene Spitzenweine.

Am Anfang war der Ort: Ein aufgelassenes Gehöft bei Sarteano am Oberlauf des Flüsschens Orcia, unweit der Grenze zu Umbrien und Latium. Mondlandschaft. Gelbbraune Hügel, vertrocknetes Gras, vereinzelte Zypressenhaine. Ein halb verfallener Wehrturm aus dem 11. Jahrhundert; monastische Einsamkeit. Nirgendwo ist die Toskana puristischer, nirgendwo intensiver – je nach Tageszeit leuchten die Hänge ockergelb, rot oder graublau.

„Als ich das erste Mal hierherkam, fand ich es so schön, dass ich auf der Stelle bleiben, nicht mehr ins lärmende Rom zurückkehren wollte“, erinnert sich Andrea Franchetti. 1992 kaufte er Land. Er restaurierte den Wehrturm, beseitigte Gebüsch und Gestrüpp, pflügte die vertrocknete Krume um und pflanzte Wein.

Heute leuchtet die Tenuta di Trinoro – so der Name von Franchettis Weingut – jedem Besucher schon von Weitem grün entgegen. „Weinbau ist für mich eine Möglichkeit, vertraut zu werden mit dem Ort, an dem ich lebe, dort kein Fremder mehr zu sein“, sagt Franchetti.

„Wein repräsentiert für mich das Land, auf dem er gewachsen ist. Jeder Tropfen ist eine Essenz der

Schönheit dieses Ortes.“ Und der Rotwein, in dem sich die schnörkellose Klarheit der Landschaft um die Tenuta di Trinoro widerspiegelt, versetzt die Fachwelt in Erstaunen, seit 1997 die ersten Flaschen abgefüllt wurden. **Mit 100 Punkten bewertet zum Beispiel der deutsche Weinexperte Gregor Drescher den Tenuta di Trinoro von 2004 – eine vergleichbare Punktzahl sprach er in seinem Fachmagazin „Unfiltered“ nur dem Chateau Margaux von 2000 und dem Chateau d'Yquem von 1995 zu.**

Dass der Wein aus der Toscana in einem Atemzug mit Spitzen-Bordeaux genannt wird, ist kein Zufall: Statt auf regional üblichen San Giovese setzte Franchetti auf Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon. „Ich wollte Trau-

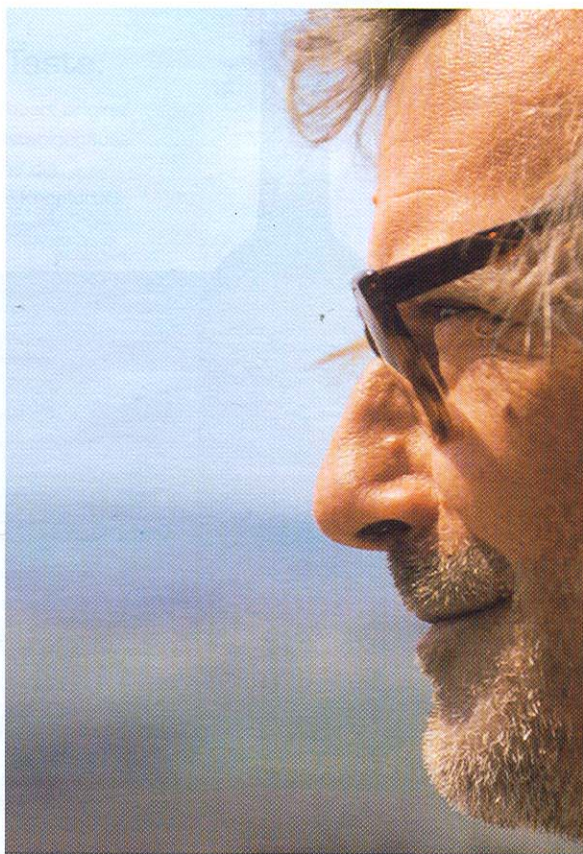
ben pflanzen, hinter denen viele Jahrhunderte an Erfahrung stehen – deshalb entschied ich mich für klassische Bordeaux-Sorten.“ **In diesem nobelsten aller Weinbaugebiete hatte**

sich Franchetti auch bei einigen versierten Winzern in die Geheimnisse ihrer Kunst einweihen lassen. Denn als er sein Gut kaufte, wusste der ehemalige Weinbroker über die tatsächliche Arbeit im Weinberg so gut wie nichts. „Zum Glück hatte ich zwischen dem Pflanzen der Rebstöcke und dem Moment, an dem wir den ersten Jahrgang vinifiziert haben, vier Jahre Zeit“, sagt Franchetti. „So konnte ich aus meinen Anfangsfehlern lernen.“

Die Aufgabe, die sich Franchetti mit der Tenuta di Trinoro gestellt hatte, war keineswegs einfach: Vor ihm hatte es niemand gewagt, in diesem besonders trockenen Teil der Toscana einen Weinberg anzulegen. Die umliegenden Kleinbauern versuchten es – mehr schlecht als recht – mit Weizen, Tomaten und Obst. Über den Mut des wortkargen, großgewachsenen blonden Mannes mit der markanten Brille schüttelten sie den Kopf. „Dabei ist die Trockenheit gar nicht das eigentliche Problem“, erklärt

Franchetti. „Weinstöcke haben lange Wurzeln, die sich tief ins Erdreich bohren können. Wirkliche Schwierigkeiten verursachte der Lehm, der hier überall im Boden ist. Darauf kann Wein nicht gut gedeihen.“

Was also tun? Frische Erde aufbringen und so die Qualität des Bodens verbessern? „Das wollte ich nicht. Man hätte metertief graben müssen, das hätte ein Vermögen gekostet. Außerdem ist Wein ein Produkt aus Trauben, Klima und Boden. Würde man einen dieser Faktoren einschneidend verändern, würde der Wein nicht mehr wiedergeben, was den Charakter der Tenuta di Trinoro ausmacht. Zum Glück habe ich einige Flecken entdeckt, bei denen der Lehmanteil geringer war; dort habe ich dann die Reben gepflanzt.“



1992 kaufte der Ex-Weinbroker **Andrea Franchetti** seinen ersten Weinberg in der Toskana.

Extrem ist nicht nur das Land, auf dem Franchetti sein erstes Weingut errichtet hat; extrem ist auch der unbedingte Wille zur Qualität, mit dem er zu Werke geht: Die ganze Kraft eines Weinstocks konzentriert er in ein, zwei, maximal drei Reben, die am Stock belassen werden; alle anderen werden weit vor der Reife abgeschnitten.

Bei der Lese geht die Auswahl weiter: **Nur absolut perfekte Trauben sind für den Tenuta di Trinoro bestimmt**; alle anderen werden für den Zweitwein des Guts, Le Cupole, gekeltert. Auch im Keller, den Franchetti mit Barriques aus französischer Eiche ausstatten ließ, herrscht unbestechliche Auslese: Jedes Fass, das Spitzenkriterien nicht genügt, wird ebenfalls dem Zweitwein zugeschlagen, selbst wenn das zu einem Resultat führt wie 2002: Damals gab es gar keinen Tenuta di Trinoro, sondern ausschließlich Le Cupole. Üblicherweise sind es jedoch 4000 bis 6000 Flaschen, die weltweit verkauft werden.

Seine winzerische Symbiose mit der Toskana machte Franchetti jedoch nicht blind für den Reiz anderer extremer Orte: Seit 2001 besitzt er ein weiteres Gut, ebenfalls in ungewöhnlicher Lage:

An den Nordhängen des Ätna, bei La Guardiola in 1000 Metern Höhe, entdeckte er einen in den 40er-Jahren aufgelassenen Weinberg, auf dem noch immer die einstmals dort angebauten Rebstöcke der Sorte Nerello Mascalese wuchsen, einige von ihnen über 100 Jahre alt.

Jüngere Züchtungen der gleichen Traube haben viel von der ursprünglichen Geschmacksintensität eingebüßt, weswegen Franchetti zunächst nicht so recht an die vergessenen Qualitäten dieser Rebsorte glauben wollte. Doch der Extremwinzer ließ sich überzeugen: „Dieser Nerello ist so geradlinig wie kaum ein anderer Wein“, kommentiert er und arbeitet nun

ausschließlich mit den alten, wieder kultivierten Stöcken. Ihnen ringt er mit dem Passopisciario einen ähnlich intensiven, im Vergleich zum Trinoro aber wesentlich mineralischeren Wein ab.

Ab 2008 soll es auch einen Weißwein geben – wieder eine neue Herausforderung. „Es hat in dieser Gegend immer Weißwein gegeben; ich wollte aber mit völlig anderen Trauben arbeiten.“ Also pflanzte Franchetti Chardonnay, Sauvignon und Viognier. Mittlerweile verbringt er fast mehr Zeit in Sizilien als in der Toscana: „Das liegt nicht nur an der Arbeit, sondern vor allem daran, dass ich mich auch hier inzwischen nicht mehr fremd, sondern fest verwurzelt fühle.“

Was die beiden so unterschiedlichen Orte in seinen Augen verbindet? „Sehr trockene Luft, sehr helles Licht – und totale Einsamkeit.“ Qualitäten, die der erdverbundene, zugleich aber auch rastlose Extremwinzer inzwischen auch noch außerhalb Italiens entdeckt hat. „Im Süden Brasiliens gibt es wunderbare Gegenden, sehr abgelegen, sehr spröde – und ein perfektes Land mit Qualitäten für den Weinbau.“

Die Weine Andrea Franchettis, Tenuta di Trinoro, Le Cupole und Passopisciario Sicilia, sind in Deutschland exklusiv über Dallmayr München erhältlich (**Telefon (089) 21350, E-Mail kundenservice@dallmayr.de**). Le Cupole ab 34,50 Euro, Tenuta di Trinoro ab 195 Euro. Im Sommer 2007 wird dann auch der 2005er-Trinoro in den Handel kommen. Da weltweit nur rund 4000 Flaschen abgefüllt werden, empfiehlt es sich, rechtzeitig einige zu reservieren. Die Vormerkfrist für diesen edlen Tropfen hat bereits begonnen. □



La Primadonna: Nur 4000 bis 6000 Flaschen des **Tenuta di Trinoro** kommen jedes Jahr weltweit auf den Markt.