

Große Weine vom Autodidakten: Andrea Franchetti



VON STEINIGEN HÄNGEN – TRINOROS GRAND VIN IST IN ITALIEN UMSTRITTEN

Sein Bruder stimmt zu: „Wenn die Trauben gut sind, braucht man im Keller keinen großen Aufwand mehr zu treiben.“

Und so ist auch der San-Giusto-Keller: schmucklos, altmodisch, ohne jeden Chic – wie das Weingut insgesamt. Die Zufahrtsstraße ist von Schlaglöchern übersät. Um die Gebäude herum liegen verwitterte Holzpaletten, alte Wagenräder, ausrangierte Pflugscharen. Die *villa signorile*, das Haupthaus, ist zwar sauber verputzt und hellgelb gestrichen – doch es gibt weder Balkone noch Terrassen. Die Fenster sind immer noch so klein wie auf einer Tuschzeichnung aus dem 19. Jahrhundert, als sonnenscheue franziskanische Klarissenschwestern das Gemäuer bewohnten. Der Garten ist verwildert, und das Eingangstor ist genauso verrostet wie das Wetterfännchen auf der Spitze des Bogens. Im ehemaligen Stall rasselt die Flaschenabfüllanlage: eine Stätte der Arbeit inmitten der mit Millionärvillen gespickten Hügelwelt des Chianti.

Völlig anders präsentieren sich die Weine der Tenuta di Trinoro. Sie tragen auffällige Etiketten, sind luxuriös, teuer und aus den klassischen Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot und Petit Verdot gekellert. Mit Sangiovese plagt sich Andrea Franchetti nicht ab. Der 60-Jährige hat sich das Niemandsland zwischen Toskana und Latium ausgesucht, um seinen Traum von einem großen Wein zu verwirklichen. Weinbau hat hier keine Tradition. Seine Rebstöcke hat Franchetti in 500 bis 700 Meter Höhe in die steinigsten Hänge gestellt. Alle Experten hatten ihm abgeraten. Höchstens zehn Träubchen trägt jeder Stock, die Hälfte wird im August noch einmal herausgeschnitten. Macht am Ende 25 bis 30 Hektoliter pro Hektar – weniger als Romanée-Conti.

Franchetti erzeugt Rotweine. Sein Spitzengewächs, das er in Bordeaux-Manier Grand Vin nennt, heißt einfach „Tenuta di Trinoro“: kolossal, dunkel, dicht, verschwenderisch voll. Der zweite Wein, „Le Cupole“, ist aus denselben Sorten, aber von jungen Reben. Er kostet etwa 30 Euro, während der Grand Vin mit rund 185 Euro einer der drei teuersten Weine Italiens ist. Zu teuer? „Vom ‚Trinoro‘ gibt es meist nur 8000 Flaschen. Ich weiß aus Bordeaux, dass herausragende Qualität auch hohe Preise erzielen kann.“

Doch Franchetti ist nicht von Gier getrieben. Sein Lebensstil ist bescheiden, sein Auto alt und zerbeult. Sein Natur-

steinhaus droben am Waldrand ist spartanisch eingerichtet – allerdings mit Stil: 150 Jahre alte ausgetretene Fliesen aus blassrotem Terrakotta, abgebeizte Bauernschränke, wurmstichig, aber mit Patina. Die Waschbecken im Bad sind aus behauenen grauem Granitstein. Porzellan, Chrom, Marmor sucht man vergeblich. Die alten Olivenholztüren mit den rostigen Beschlägen schließen zwar nicht mehr, aber strahlen Ruhe und Würde aus. Herzstück der Casa Franchetti ist die Küche. Wenn der Hausherr da ist, schmurgelt immer ein *sugo* aus Fleisch, Gemüse und Gewürzen auf dem Feuer, davor steht ein langer Esstisch mit vielen Stühlen. Von der Decke baumeln kupferne Pfannen und Kessel, dazwischen Knoblauch- und Zwiebelzöpfe. Blickfang sind die alten Regale, in denen säuberlich aufgereiht das Eingemachte steht. Allein 300 Gläser Tomaten, dazu Artischocken, Dicke Bohnen, getrocknete *peperoncini*, mehrere Sorten Salz, chinesischer Tee. Das Gemüse stammt aus dem eigenen Garten. Seinen Traum vom Wein zu leben heißt für Franchetti, Bauer zu sein. Mit eigenem Garten, eigenem Olivenöl, eigener Wasserquelle.

Dabei war ihm der Weinbau nicht in die Wiege gelegt. Er wuchs in Rom bei seiner Mutter auf, einer reichen Amerikanerin. Sein italienischer Vater – ein leidenschaftlicher Bergsteiger – war selten zu Hause. Das Gymnasium brach Franchetti mit 18 ab und fuhr mit dem Fahrrad nach Afghanistan. Dort schrieb er Reiseberichte und Reportagen, später – zurück in Rom – Filmkritiken. Er war fest überzeugt, dass in ihm ein großer Schriftsteller steckte. Doch dazu hat er es nie gebracht. 1981 ging der introvertierte junge Mann nach New York und verkaufte italienische Weine. Bald waren die Res-

taurantspesen höher als sein Verdienst. „Außerdem war ich zum Verkaufen zu schüchtern.“

Er kehrte zurück nach Italien und erwarb für wenig Geld das Land mit dem Haus bei Trinoro. „Ich wollte damals körperlich arbeiten. Hacken, jäten, Steine aus der Erde holen. Das sollte mein Leben sein.“ Freunde schlugen ihm vor, Reben zu pflanzen. Die Idee gefiel ihm. Aber er hatte keine Ahnung vom Weinbau. Er begann zu lernen, reiste nach Bordeaux

und arbeitete auf Weingütern. Seinen Adelstitel – sein Urgroßvater war ein Rothschild – verschwieg er schon damals peinlich berührt. Wichtiger war ihm die Freundschaft mit berühmten Weinmachern wie Jean-Luc Thunévin (Valandraud),

Früher lebten in dem Natursteinhaus Schäfer und Landarbeiter



Tenuta di Trinoro:

STEINBRÜCK UND SCHILY – TOSKANA-FANS KOMMEN GERN ZU BESUCH

Alain Vauthier (Ausone) und dem Önologen Stéphane Derenoncourt. Deren Philosophie saugte er auf: „Ich war 40 und wollte endlich etwas Vernünftiges aus meinem Leben machen.“

Doch damit aus seinem Flecken Land ein Weingut werden konnte, brauchte Franchetti Kapital. Sein Vater hatte ihm eine Gondelbahn in Cortina d'Ampezzo hinterlassen. Viel Geld brachte der Verkauf nicht. Wichtigstes Startkapital war ein Bild des amerikanischen Expressionisten Cy Twombly, ein Erbe seines Onkels, eines bekannten Kunstsammlers. Mit dem Erlös konnte er 1991 die ersten Reben setzen. Nach Jahren des Experimentierens kam der erste „Tenuta di Trinoro“, der 1997er, auf den Markt: opulent, würzig, sehr dicht mit viel Schwarzer Johannisbeere und feiner Graphitnote – wie auch die folgenden Jahrgänge überwiegend aus Cabernet franc.

Schlagzeilen machte der „Tenuta di Trinoro“ vom ersten Tag an. „Explosive Frucht“, „Wahnsinnsstoff“ jubelten die einen. Andere mäkelten, der Wein sei „zu süß“, „zu monothematisch“, „untypisch“ und natürlich zu teuer. In den letzten Jahren bestand er überwiegend aus Merlot, mit wechselnden Anteilen der anderen Sorten. Besänftigt hat er die Kritiker deswegen nicht. Während der amerikanische Weinpapst Robert Parker dem Wein bis zu 96 Punkte gab, hat der italienische Weinführer „Gambero Rosso“ ihm noch nie die begehrten „Drei Gläser“, die Höchstnote, verliehen.

Die Kritiker sitzen vor allem in Italien, die Käufer im Ausland. Japaner, Amerikaner, Brasilianer, Franzosen, Engländer – sie haben den Weinen von Trinoro zu weltweitem Erfolg verholfen. Und sie haben Franchetti Mut gemacht. Inzwischen hat er am Ätna auf Sizilien ein neues Weingut gegründet: Passopisciaro. Auf 1000 Meter Höhe baut er an den Hängen des Vulkans die einheimische Sorte Nerello Mascalese und dazu Petit Verdot an. In Bordeaux wurde er sogar zum Gast-Önologen des Château d'Arsac berufen.

Der geniale Autodidakt mit der altmodischen Hornbrille, die ihn ein wenig wie den späten Pier Paolo Pasolini aussehen lässt, ist ein gastfreundlicher Mensch. Auf dem langen Küchentisch baut er für Besucher die Karaffen auf, während eine junge Bulgarin, die normalerweise im Weinberg die Reben aufbindet, am Herd steht und brutzelt. Zum 2007er „Le Cupole“, nach Franchetti der beste Jahrgang

seit Bestehen des Weinguts, serviert sie eine Tranche fast rohen Chianina-Rinds mit Himalaya-Salz und gratinierten Artischocken. Zur Milchlammkeule, die noch im Ofen schmort, wird Franchetti später den ultrakonzentrierten, sensationell frischen 1997er „Tenuta di Trinoro“ präsentieren – seinen Erstling.

Deutsche sind gelegentlich auch Gäste in der Casa Franchetti. Otto Schily, Ex-Innenminister und Gründungsmitglied der Toskana-Fraktion, kommt regelmäßig vorbei, um zu prüfen, inwieweit die Trinoro-Weine schon für den menschlichen Genuss geeignet sind. Manchmal bringt er Finanzminister Peer Steinbrück mit, den allerdings mehr der Hunger als der Durst den Berg hinauftreibt und der schon mal ungeduldig das Mittagessen anmahnt, wenn es fünf nach eins ist.

Ein Münchner Delikatessenhaus lässt seine besten Kunden sogar mit dem Hubschrauber einfliegen, damit sie möglichst ohne Zeitverlust an die begehrten Tropfen kommen. Festes Schuhwerk brauchen die Gäste allerdings. Die letzten Meter müssen sie zu Fuß gehen. Sie führen durch ein Bachbett, über blanken Fels, harten Lehm und kalkhaltigen Schotter. „So lernt man gleich unser *terroir* kennen“, weiß Franchetti den Weg zu schätzen.

Viel mehr als ein Zweitwein: Franchettis „Le Cupole“



San Justo a Rentennano ★★★★★

Loc. San Justo 20, 53013 Gaiole,
Tel. 0039-05 77 74 71 21,

Fax 05 77 74 71 09,

www.fattoriasangiusto.it, Besuch:

Mo-Sa mittag n. V. DINERS MASTER VISA

Inhaber: Fratelli Martini di Cigala,

Agronom: Luca Martini di Cigala,

Önologe: Francesco Martini di Cigala,

Rebfläche: 30 Hektar,

Weintipps: 2006 Chianti classico, 2006

Chianti classico Riserva „Le Baroncole“,

2006 „Perclaro“, 2001 Vin San Justo

Tenuta di Trinoro ★★★★★

Via Val d'Orcia, 15, 53047 Sarteano,

Tel. 0039-05 78 26 71 10,

Fax 05 78 26 73 03, www.trinoro.it,

kein Publikumsverkehr

Inhaber und Önologe: Andrea Franchetti,

Rebfläche: 22 Hektar, Weintipps:

2007 „Le Cupole“, 2006 Tenuta di Trinoro

Bezugsquellen für alle genannten Weine:

[www.der-feinschmecker-shop.de/](http://www.der-feinschmecker-shop.de/go/bezugslisten)

[go/bezugslisten](http://www.der-feinschmecker-shop.de/go/bezugslisten)

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 162