

Falstaff

MAGAZIN

ESSEN · TRINKEN · REISEN
2/2000 65 70,- DM 10,- Lit 9.800,-



OTTO WAALKES:
„Ich bin Otto
der Ostfrießling“

BRUNELLO, NOBILE, CHIANTI & CO IM TEST:
Toskana-Spezial

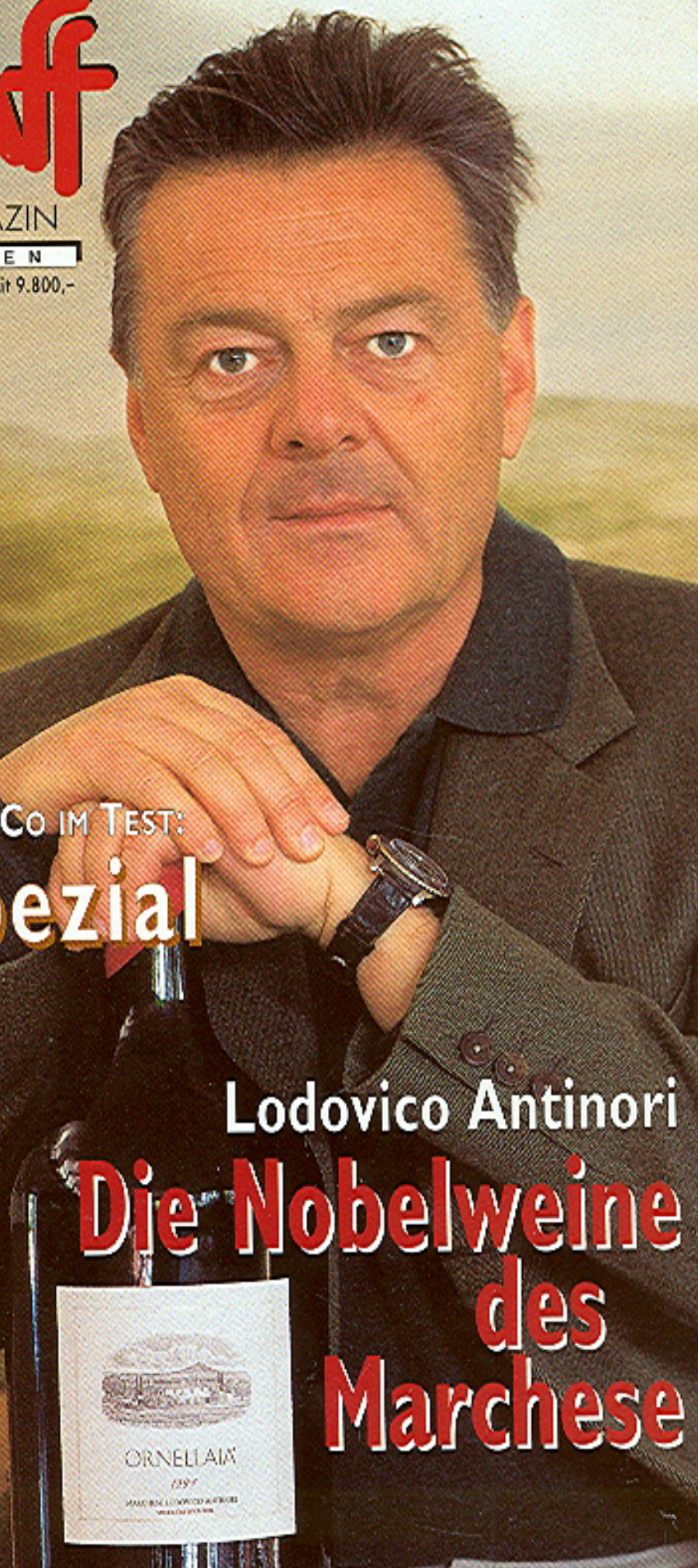
DAS ZIERFANDLER-OKTETT:
Die Thermenwinzer

DEGUSTIEREN & EINKAUFEN:
Alle Termine
im Weinfrühling

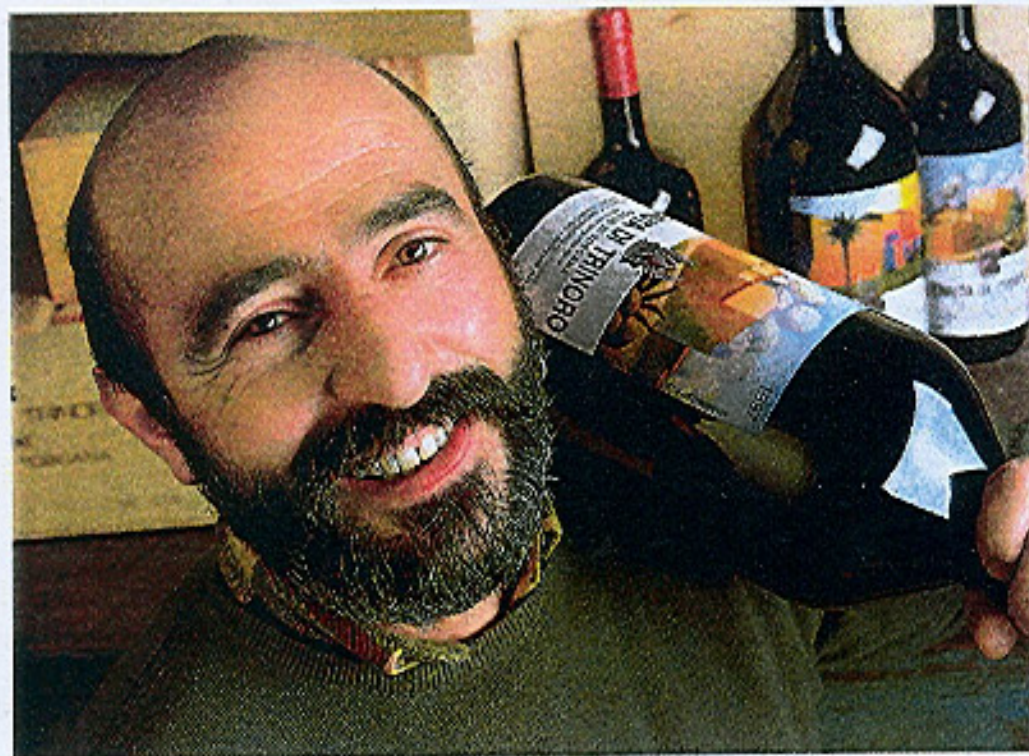
Falstaff
Reise- & Auto-Magazin



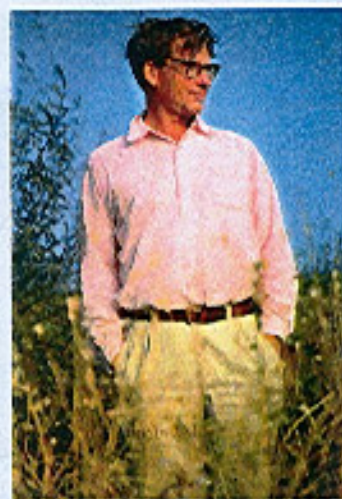
<http://www.falstaff.at>



Lodovico Antinori
**Die Nobelweine
des
Marchese**



Dieser Mann heißt Stefano Piccio und hat gut lachen. Ist er doch als Önologe vor Ort der einzige Mensch der Welt, der täglich den Wein der Tenuta di Trinoro verkosten könnte.



Tenuta di Trinoro – ein Franzose aus Italien

Trinoro ist ein kleines Kaff südlich von Montepulciano. Die Straße dort hin führt durch Wälder und Weidellächen – von Weinbergen keine Spur. Und doch wurde in der Nähe von Trinoro eines der spannendsten Weinabenteuer

der letzten Jahre gestartet. Die Tenuta di Trinoro befindet sich unterhalb des gleichnamigen Dorfes, hoch über dem Orcia-Tal. Die dazugehörigen Weinberge liegen zwischen 450 und 600 Meter Seehöhe. Relativ hoch, im warmen Klima der südlichen Toskana aber ist das von Vorteil.

Vieles auf der Tenuta di Trinoro erinnert an das Bordelais: die niedrig gezogenen Reben, die dicht an dicht stehen (8.800 bis 10.000 Stöcke pro Hektar), die Rebsorten (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot), der kurze Anschnitt der Reben (7–9 Augen), niedrige Erträge (18–25 Hektoliter pro Hektar), die Kellereiwirtschaft, der nüchterne, aber sehr zweckdienliche neue Keller, der über der Erde liegt. Auf der Tenuta di Trinoro wurden 1992 die ersten Weinberge angelegt, heute umfasst das Gut 19 Hektar, davon sind derzeit 11 in Produktion. Insgesamt 25 Hektar sollen es in ein paar Jahren sein.

Andrea Franchetti, ein exzentrischer Italoamerikaner mit einer großen Liebe zu Wein, ist der Schöpfer dieser Oase inmitten von Schafweiden. Das war aber

nicht immer so, erzählt er, bis in die Sechzigerjahre hätte hier Weinbau stattgefunden, danach wurden die Gehöfte verlassen. Franchetti hat bereits reiche Erfahrung mit Wein gesammelt. In den Achtzigerjahren war er mit der Distribution hochwertiger Weine in den Vereinigten Staaten beschäftigt. Dann verschlug es ihn ins Medoc, wo er Weinbau und Kellereiwirtschaft lernte. Im Medoc knüpfte Andrea Franchetti zahlreiche Kontakte zur dortigen Weinwelt. 1990 dann kam er zum ersten Mal nach Trinoro und war von der Gegend begeistert: intensives Licht, unverbrautes Land, viel Raum. Seitdem hält ihn die Tenuta im Bann.

Nach zwei Probejahrgängen kamen erstmals die Weine des Jahrgang 1997 in den Handel und sorgten für Aufsehen. Auf Trinoro werden zwei Weine erzeugt: der Tenuta di Trinoro (70% Cabernet Franc, Rest Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot) und der Palazzi (50% Cabernet Franc, 50% Merlot). Neben diesen beiden Grand Vins gibt es noch einen Zweitwein, den Cupola di Trinoro.

Die Verarbeitung ist bei allen

gleich. Der Most wird in breiten, niedrigen Stahltanks vergoren und geht zur malolaktischen Gärung ins Barrique (selbstverständlich ausschließlich französische Eiche). Für die Gärung werden selektierte Hefen aus den eigenen Weingärten eingesetzt. Die Kellerarbeit wird allein von Andrea Franchetti und seinem Gehilfen Stefano Piccio bewältigt. Wieso man in Notizen über Trinoro lesen kann, Peter Sissek (Pingus im spanischen Ribera del Duero) sei als Berater tätig, ist den beiden schleierhaft. Vielleicht wurden da einige bestehende Kontakte missverständlich interpretiert.

Andrea Franchetti ist gut mit Peter Sissek befreundet, ebenso wie mit Jean-Luc Thunevin, Besitzer des Kult-Château Valandraud und Weinhändler in Bordeaux. Die drei treffen sich immer wieder und über Thunevin und den Bordeaux-Handel verkauft Franchetti auch den größten Teil seines Weines.

Tenuta oder Palazzi? So ähnlich sind die beiden Weine, so unterschiedlich sind sie auch. Weich, mollig, mit explosivem Fruchtbouquet der Palazzi, tiefer, dichter, auch etwas strenger, aber mit dem größeren Potenzial ausgestattet der Tenuta. Die beiden aus dem Fass gekosteten 1998er waren sehr vielversprechend. (92–94 Punkte)

Bei seiner ganzen Liebe zu Bordeaux aber hat Franchetti Italien nicht ganz vergessen. Er hat versuchsweise eine Rebsorte ausgpflanzt, die im südlichen Latium zu finden ist, Cesanese d'Affile. Eine kleinbeerrige, schwachwüchsige Sorte, die viel Phenolgehalt hat. Wenn die Versuche entsprechende Ergebnisse erbringen, soll es in Zukunft mehr davon geben. Der aus dem Fass verkostete 98er duftet aromatisch nach Rosen und Gewürzen und hatte im Mund viel Extrakt. Andrea Franchetti hat große Erwartungen in den Cesanese.

Tenuta di Trinoro – ein Name, den man sich merken muss. Sollten Sie Mal irgendwo die Weine mit den charakteristischen farbigen Etiketten zu sehen bekommen, greifen Sie zu!