

FINE



NORMAN FOSTERS WEINKATHEDRALE 20



ERWIN SABATHI AUF ABWEGEN 40



TOSKANA AUF FRANZÖSISCH 64



GROSSE CUVÉES 72



AUF HIMMELFAHRT 96



GEERDET: ST. ÉMILIONS ELITE 118



DEUTSCHES WEINWUNDER 130



MORITZ HAIDLE 136

DAS WEINMAGAZIN 3|2021



GROSSES RIESLING-RANKING

26



FAUSTINO – GESCHICHTE EINER LEGENDE

10



BITTE LÜFTEN!

46



IM UNTERGRUND

52

- 7 **FINE** EDITORIAL _____ Unsere Auslese
- 9 **FINE** CHARTA _____ Die FINE Weinbewertung
- 10 **FINE** RIOJA _____ Faustino: Rembrandt hinter Gittern
- 20 **FINE** RIBERA DEL DUERO _____ Bodegas Portia: Faustinos neues Flaggschiff
- 26 **FINE** TASTING _____ Die besten Grand Cru Rieslinge 2020
- 40 **FINE** STEIERMARK _____ Erwin Sabathi macht Pinot Noir
- 46 **FINE** TASTING _____ Praxistest: So wirkt Sauerstoff im Wein
- 52 **FINE** REPORTAGE _____ Das britische Fort Knox für Weinsammler
- 58 **FINE** SPIRITUOSEN _____ Mixing hochwertig und hochprozentig
- 64 **FINE** TOSKANA _____ Andrea Franchetti zaubert mit Cabernet Franc
- 70 **FINE** GENIESSEN _____ Ursula Heinzelmann zeigt ein Herz für Pasta
- 72 **FINE** DIE GLORREICHEN SIEBEN _____ Königsdisziplin Cuvées
- 80 **FINE** WEIN UND SPEISEN _____ Jürgen Dollase isst im Goldstein Wiesbaden
- 86 **FINE** TASTING _____ Chateau Musars Langstreckenläufer aus dem Libanon
- 92 **FINE** DIE PIGOTT KOLUMNE _____ Der schizophrene Cabernet-Sauvignon
- 96 **FINE** BESTE LAGEN _____ Spätburgunder aus dem Assmannshäuser Höllenberg
- 106 **FINE** NACHGEFRAGT _____ Romanée-Conti reagiert auf Vorwürfe
- 110 **FINE** CHAMPAGNE _____ Die 100 wichtigsten Champagner Teil 2
- 116 **FINE** WORTWECHSEL _____ Wein im Restaurant – da läuft was falsch
- 118 **FINE** BORDEAUX _____ Troplong Mondot: Auf dem Zauberhügel von Saint-Émilion
- 126 **FINE** DAS GROSSE DUTZEND _____ Branaire-Ducru: Geheimtipp aus Bordeaux
- 130 **FINE** WEIN UND ZEIT _____ So begann das deutsche Weinwunder
- 136 **FINE** WÜRTTEMBERG _____ Moritz Haidle zeigt Profil
- 146 **FINE** ABGANG _____ Trauer um einen Großen



64 | FINE 3 | 2021 | TOSKANA

thunder pr
& a w
@cz pfi
yil 05:
a b s q
c g e
c

IM HERZEN FRANZOSE

ANDREA FRANCHETTI HAT VIELES VERSUCHT, UM SEINEN WURZELN ZU ENTKOMMEN. SCHLIESSLICH IST ER WINZER GEWORDEN: MIT DEM WEINGUT TENUTA DI TRINORO HAT ER EINE FRANKOPHILE ENKLAVE IN DER TOSKANA ETABLIERT UND ZEIGT DORT SEIN BESONDERES GESPÜR FÜR CABERNET FRANC.

Von RAINER SCHÄFER Fotos JOHANNES GRAU

Es sind nicht wenige, die Andrea Franchetti für einen schwierigen und etwas verschrobene Charakter aus vornehmerem Hause halten. Einer, der es nie nötig hatte, für sein Auskommen zu arbeiten. Franchetti stammt aus einer italienisch-amerikanischen Familie, in der »Geld keine Rolle spielte« – ungewöhnliche Voraussetzungen, um in den frühen 1990er-Jahren das Weingut Tenuta di Trinoro aufzubauen: »Ich habe einfach ein paar Bilder meines Onkels verkauft, und der Deal war perfekt«, erzählt er lapidar. Jener reiche Onkel war der bekannte amerikanische Maler und Künstler Cy Twombly, der zeitweise in Rom lebte und dort auch starb. Ganz unkompliziert verlief die Lebensgeschichte des eigenwilligen und exaltierten

Andrea Franchetti aber nicht. Bis er endlich seine Bestimmung als Winzer fand, versuchte er sich als Übersetzer, Schriftsteller, Architekt, Gastronom, Weinhändler und vor allem Lebenskünstler. »Ich steckte eine lange Zeit in einem Tunnel voller Dope. Aber ich kann mich nicht mehr genau erinnern«, sagt er über diese Zeit.

In der Weinszene erlangte Andrea Franchetti, Jahrgang 1949, eine gewisse Berühmtheit und den Ruf eines hartnäckigen Winzers, dem Kompromisse ebenso fern liegen wie Konventionen. Er hat in seiner toskanischen Tenuta di Trinoro einen Weinstil etabliert, der einzigartig sein dürfte in Italien. Besonderes Augenmerk gilt dem Cabernet Franc, den er in mehreren Lagenvarianten keltert. Es passt

zu Franchettis ausgefallener Lebensart, dass er sich an einen »gottverlassenen Ort« im Val d'Orcia bei Sarteano zurückgezogen hat. Das Tal im Grenzland zwischen den Provinzen Lazio, Umbrien und Siena gilt als einer der schönsten Plätze im Südosten der Toskana und wirkt wie aus der Zeit gefallen: Hinter dem Dorf Sarteano mit seiner mittelalterlichen Architektur führt eine unbefestigte Straße in eine beeindruckende Landschaft mit Bergketten und Hügeln, die mit Pinien, Zypressen und Olivenbäumen bepflanzt sind, dazwischen liegen grüne Weiden. Es sind weiche, wie aus Wachs gegossene Formen. Schon die Maler der Scuola Senese stilisierten die unberührte Natur während der Renaissance zu ikonischen Darstellungen. Ein wenig erinnert auch

die Tenuta di Trinoro an ein Gemälde dieser Epoche: Die Gebäude sind schlicht gehalten und fügen sich in die Landschaft ein. »Wir haben keinen Showroom, um anzugeben«, sagt Andrea Franchetti zur Begrüßung, »hier geht es um Wein.«

Rückzug vom hektischen Rom

1980 fand er diesen besonderen Platz, der sein Leben verändern sollte: Franchetti wohnte damals im hektischen Rom und suchte einen Rückzugsort auf dem Land. Mit einem Freund erkundete er die Gegend und entdeckte zufällig ein halb zerfallenes Bauernhaus in dem einsamen Tal. »Ich wusste nicht einmal, dass ich in der Toskana bin«, erinnert sich Franchetti, aber er habe sofort gespürt, dass er hier leben musste. »Ich habe mich verliebt und wollte nicht mehr weg, ich war Tag und Nacht hier.« An Wein verlor er zunächst keinen Gedanken, als er die geschwungenen grünen Hügel betrachtete. »Es gab nichts außer einer Menge Schafe«, schildert Franchetti. Zu Hornbrille und zerzausten Haaren trägt er ein kariertes, senffarbenes Jackett. Die englische Weinpublizistin Jancis Robinson verglich den charismatischen Winzer einmal mit dem jungen Yves Saint Laurent und befand, er würde sich auch gut als »nerdiger Filmstar« machen. Inzwischen ähnelt Franchetti mehr einem leicht zerstreuten Philosophen, der in seinem eigenen Kosmos lebt. Wenn er redet, nuschelt er, man muss genau hin hören, um ihn zu verstehen.

Geboren wurde Andrea Franchetti in New York, seine Mutter war Amerikanerin, er wuchs in Rom in einer einflussreichen Familie auf, deren Mitglieder sich über Jahrhunderte hinweg einen Namen machten als Händler, Forscher, Mäzene, Künstler und Geschäftsleute. Franchetti musste seinen Platz erst finden in dieser Dynastie mit dem gewaltigen Stammbaum. Er sei eher ein Spross der

rebellischen 1960er-Jahre und der Beat-Generation, die Jack Kerouac und William S. Burroughs las, nach gesellschaftlichen Veränderungen strebte und die »bürgerliche Existenz verachtete. Ich wollte anders leben«, erzählt er. »Meine Idee war, nichts zu arbeiten und möglichst viel Dope zu rauchen.« In dieser anhaltenden Selbstfindungsphase versuchte sich Franchetti als Restaurantbesitzer in Rom, in den 1980ern verkaufte er italienische Weine nach New York und besuchte immer wieder Freunde in Bordeaux, wo er die umtriebige Weinszene kennenlernte mit Persönlichkeiten wie dem Dänen Peter Vinding-Diers, der auf Château Rahoul arbeitete, oder Jean-Luc Thunevin von Château de Valandraud, der als Querdenker und Gründer der Vin-de-Garage-Bewegung in Frankreich gilt. »Ich habe alles aufgesogen und viel dabei gelernt«, erinnert sich Franchetti, der in Bordeaux auch Freundschaft mit Peter Sisseck schloss, der später in Spanien die Weinikone Pingus schuf. »Italien war als Weinland abgehängt, meine Vorbilder waren in Bordeaux«, berichtet der Winzer, der eine Zeit lang »lieber Franzose gewesen wäre als Italiener«.

Wenigstens stammten die ersten Reben, die er 1991 im Val d'Orcia auf zunächst drei Hektar pflanzen ließ, aus dem Bordelais: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc, seine Lieblingsrebe. Dafür flogen eigens Spezialisten aus Frankreich ein, »heute machen wir das selbst«. Franchetti bewies Mut und Weitsicht mit den Pflanzungen: Auf dem »Schafland« waren mehr als ein Jahrhundert lang keine Reben kultiviert worden. Aber Franchetti, der nicht leicht zu beirren ist, glaubte an seine Mission. Vier Jahre später ließ er die ersten Trauben ernten, 1997 folgte die Premiere seines Prestigeweins Tenuta di Trinoro, einer Cuvée aus den neu angelegten

Weinbergen. »Ich musste den harten Weg gehen und eigene Erfahrungen sammeln«, bilanziert der Autodidakt und meint damit Malheurs wie missglückte Gärführungen oder flüchtige Säuren. Es sei ihm auch schwergefallen, ein Team aufzubauen und als Weingut zu wachsen, »schließlich kam ich hierher, um allein zu sein«.

Seinen Wein verkaufte Andrea Franchetti nach Frankreich und nicht in Italien, wo er zunächst keine Beachtung fand. Im Nachbarland waren dunkle, konzentrierte Weine gefragt, die vom amerikanischen Starkritiker Robert Parker überschwänglich mit Punkten dekoriert wurden. »Man konnte über Nacht berühmt werden«, beschreibt der Winzer die Aufbruchsstimmung der 1990er-Jahre, »auch ich war aufgeregt und euphorisch.« Inzwischen werden Parker und seine Vorliebe für üppige Weine gern kritisiert, aber da hält Franchetti sich vornehm zurück. Zum einen, weil er diese Stilistik selbst verfolgte und der Amerikaner zudem wichtige Veränderungen angestoßen habe: Auch im Bordelais litt die Weinqualität zeitweise unter zu großen Erntemengen, mit Robert Parker habe eine Trendwende eingesetzt. »Er hat eine große Evolution ausgelöst«, konstatiert Franchetti, der dadurch die lang gesuchte Orientierung fand.

Zwischen den Silhouetten des Monte Cetona und des Monte Amiata breitet sich das Tal aus wie eine »große Schale aus blauem Ton«. Die Weinberge sind so um das Gut angeordnet, dass Franchetti sie schnell erreichen kann. Trotzdem kann er auf eine breite Vielfalt an Böden und Kleinklimata zurückgreifen. Das Terrain hat der Winzer geduldig erforscht und kartografiert. Heute umfassen die Weinberge eine Fläche von 24 Hektar, unterteilt in 16 Parzellen, einige der Campi erreichen nicht mal die Größe eines halben Fußballfeldes. Zwei Drittel der Parzellen liegen auf 600 Meter Höhe, in denen



thunee pr
@czpfi
yü ös:
ä b < q
(c g c



Andrea Franchetti ist noch immer der einzige Winzer im Val d'Orcia. In ihm berührt der teils unwirtliche Landstrich in der Toskana nicht zuletzt durch seine Kargheit eine romantische Ader.

Ton, Erosionskalk und Schotter überwiegen. Der andere Teil ist in der Talsohle auf 450 Meter Höhe gelegen, hier finden sich vor allem Kiesschotter und Ton. Er habe lange gebraucht, erzählt Franchetti, um herauszufinden, wo seine Reben am besten gedeihen. Die höher gelegenen Parzellen eignen sich besonders für Cabernet Franc und Merlot. Der Winzer schreitet gemächlich durch den Campo di Camagi, der 1991 zuerst angelegt wurde und in dem die Reben in Dichtpflanzung mit rund 10000 Stöcken pro Hektar wachsen. Weiter oben steht das Bauernhaus, das ihn schon beim ersten Besuch faszinierte und das er liebevoll restaurierte. Das Val d'Orcia sei eine arme und bescheidene Gegend, aber mit großartigen Gebäuden. »Das will ich bewahren«, betont er.

Grapefruitsamen statt Gift

In den Weinbergen arbeitet Andrea Franchetti »mit unschuldigen Mitteln« wie Grapefruitsamen und Propolis, einem Bienenharz. »Ich hasse Gift«, sagt der Winzer, der anfangs noch synthetische

Pflanzenschutzmittel einsetzte. Mit der Zeit entwickelte und verfeinerte er seine Methodik, um die Weinberge in Balance zu bringen: Den Ertrag in den Weinbergen hat er leicht erhöht, der Rebennschnitt werde sanfter ausgeführt, um »die Pflanzen nicht zu beschädigen«. Er verstand auch lange nicht, dass seine Reben unterversorgt waren, und begann, Schafsdung auszubringen. »Man darf nicht auf Mantras hören, sondern muss die eigenen Weinberge sehr sorgfältig beobachten«, glaubt Franchetti, der auch mit 72 Jahren ein neugieriger Charakter geblieben ist.

Die Winter im Val d'Orcia sind hart, im Frühjahr machen der Tenuta di Trinoro oft Spätfröste zu schaffen: Auch im vergangenen April wurden in den Weinbergen Hunderte von Fackeln und Kerzen angezündet, um die Reben zu schützen. Ein Bild, das etwas Feierliches und Majestätisches ausstrahlt, aber auch die Ahnung von zerstörerischer Kraft spüren lässt. Im Herbst können die Trauben im Schutz des Monte Amiata gewöhnlich lange reifen, weil er die Unwetter abhält. Andrea Franchetti schöpft diese

Möglichkeiten gern bis zum letzten Moment aus und steckt in manchem Jahr noch im November in der Ernte. So entstehen monumentale, extraktreiche Weine mit der charakteristischen Kombination aus Wucht, Struktur, Fülle, Kraft und Eleganz, die den Winzer weltweit bekannt gemacht haben.

Der Eigenbrötler verfolgte schon immer eigene Ideen. In der Toskana fällt er schon deswegen aus der Rolle, weil er die populärste Rebsorte ablehnt: Sangiovese sei »kein großer Wein« für ihn. Ähnlich wie das Dorf Bolgheri, wo mit Sassicaia, Ornellaia und Masseto drei der besten Weine Italiens aus französischen Rebsorten entstehen, bildet auch die Tenuta di Trinoro eine frankophile Enklave in der vom Sangiovese dominierten Toskana. Andrea Franchetti gefällt sich in dieser exponierten Stellung, Angst davor anzuecken, hatte er noch nie. Auf Trends und Modewörter im Wein kann er scharf reagieren: »Früher war Konzentration das Zauberwort, jetzt reden alle von Frische«, echauffiert er sich, »das sind nur Phrasen, um die ich mich einen Dreck schere.«





Mit nur 25 Jahren hat Lorenzo Forlani die Verantwortung im Keller übernommen. Er sei ein hochbegabter Weinmacher, lobt Winzer Franchetti und helfe ihm, die eigene Sturheit zu überwinden.



Für ihn zählen die natürlichen Parameter der Weinerzeugung. »Wir haben 50 Grad im Hochsommer, wo soll denn da die Frische herkommen?« Auch auf die übliche Schwärmerie vom Terroir gibt er nicht viel. Es seien »1000 kleine Geheimnisse«, die ein Weingut einmalig machen. »90 Prozent des Terroirs bin ich«, behauptet Franchetti, der nie um einen launigen Spruch verlegen ist.

Was die Tenuta di Trinoro von anderen Betrieben abhebt, ist auch Franchettis großes Gespür für Cabernet Franc, bei ihm läuft die Rebsorte zur Höchstform auf. Es gibt nur wenige Winzer, die sich so intensiv mit ihr beschäftigt haben – inspiriert wurde er dabei von den Weinen des berühmten Château Cheval Blanc in Saint-Émilion. »In Frankreich weiß man, wie man mit Cabernet Franc umgehen muss«, doziert Franchetti, »bei uns steht er häufig auf den falschen Plätzen.« 2013 begann er seine »Campi« zu keltern – reinsortige Cabernet Francs aus drei verschiedenen Lagen mit unverwechselbarem Ausdruck und Charakter: Campo di Magnacosta, Campo di Tenaglia und Campo di Camagi, die nur in einer Stückzahl von rund 2000 Flaschen aufgelegt werden. Die Moste der einzelnen Parzellen werden getrennt vergoren und vier Monate in französischen Barriques ausgebaut. Danach kommen sie in Zementtanks, dadurch will der Winzer den Einfluss des Holzes reduzieren.

»Weinmachen ist eine Kunst«, sagt er, »jedes Jahr ändert sich meine Art, weil ich wie die Reben von der Landschaft und den Jahreszeiten beeinflusst werde.« Es sei ein schöpferischer Akt, wenn man zu analytisch rangehe, »verfliegt schnell die Magie«. Wein zu machen, sei aber auch ein einnehmender und erschöpfender Prozess, dem sich Franchetti mit seiner ganzen Aufmerksamkeit, Energie und Leidenschaft widmet. Auf die üblichen Dienste eines Beraters verzichtete er von Beginn an: »Ich

mag keinen Wein, der am Telefon gemacht wird. Ein Winzer muss vor Ort sein, um seine Lagen und Reben zu verstehen«, findet er.

In Italien teilten sich nur wenige, international agierende Berater den Markt, Franchetti hat die Gepflogenheiten der Branche schon lange durchschaut: »Nach einer Weile feuert man den alten Berater und heuert den etwas teureren an. Und alle wundern sich, dass die Weine überall gleich schmecken.« Er will lieber Talenten eine Chance geben wie Lorenzo Forlani, 25, seinem »hochbegabten Weinmacher«, der im Keller inzwischen die Verantwortung übernommen hat. Dort wird seitdem behutsamer gearbeitet, früher wurde »wie verrückt extrahiert«, um möglichst viel aus den Beeren herauszuholen. »Jetzt sind die Tannine freundlicher und süßer«, erklärt Franchetti. Die Weine aus den Jahrgängen 2018 und 2019 fallen präziser und feiner aus als zuvor, gerade der Merlot Palazzi aus 2019 zeigt sich würzig, dicht, mit griffigen Tanninen, Spannung und Länge. »So einen Wein würde ich nicht hinbekommen«, lobt der Winzer seinen jungen Kellermeister, der ihm hilft, die Stilistik der Tenuta di Trinoro zu verfeinern und auch die eigene Sturheit zu überwinden.

Autodidakt mit kreativer Ader

Inzwischen pendelt Andrea Franchetti zwischen dem Val d'Orcia, Rom und Sizilien, wo er in seinem zweiten Weingut Passopisciaro am Ätna Wein erzeugt. Aber die Schönheit des Tales löse immer noch ein »poetisches Gefühl« in ihm aus. Franchetti hat auch eine romantische Ader: In den Weinbergen in der Talsohle steht eine Amphore, die er in einem uralten Haus in Sizilien entdeckte. Wenn die Weinberge grün seien, fasziniere ihn die Ästhetik des Bildes. »Ich wollte immer vorsichtig sein und die besondere Aura dieses Platzes nicht stören«, sagt er. Wenn der begnadete Autodidakt nicht zum Wein gefunden hätte, wäre er vermutlich Architekt oder Schriftsteller geworden, mit der Neigung zum Exzentrischen. »Normale Lebensentwürfe langweilen mich«, gesteht Franchetti. Er hat den Roman »Einer flog über das Kuckucksnest« von Ken Kesey ins Italienische übersetzt und schreibt Gedichte »nur für mich«.

Im Tal ist Franchetti immer noch der einzige Winzer, seine Tenuta di Trinoro erzeugt rund 120 000 Flaschen Wein im Jahr. Als neuestes Projekt will er den Anbau der französischen Rebsorte Sémillon vorantreiben. Die Liebe zu Frankreich ist ungebrochen, aber seine Weine sind vor allem eine Ode an das Val d'Orcia. Seine private Weinsammlung löste er vor ein paar Jahren auf, er besitzt nur noch leere Flaschen, die ihn »an früher erinnern«. Franchetti rührt keinen Wein mehr an, er habe »zu viel getrunken und zu viele Beruhigungsmittel genommen. Jetzt bin ich im Reinen mit mir.« Um die Zukunft der Tenuta muss er sich keine Gedanken machen, Lorenzo Forlani und sein Sohn Benjamin werden sich um das Weingut kümmern. »Es wird weitergehen, auch wenn ich nicht mehr da bin«, sagt Andrea Franchetti und versucht, nicht wehmütig zu klingen. ☘

& a w
 @ 4 pfi
 yll 05:
 a b < q
 (c g e
 c