SMART WINES®

NEWSLETTER

AUSGABE 13 - KÖLN - NOVEMBER 2011

Der Weingarten San Alessandro auf Capezzana: die beste Cabernet Sauvignon-Lage des Weinguts!

Tradition in Bewegung

Die Tenuta di Capezzana wendet sich dem biologischen Weinbau zu

Jedes Traditions-Weingut muss sich ständig einer entscheidenden Herausforderung stellen: die Balance zu halten zwischen Tradition und Erneuerung, zwischen Geschichte und Fortschritt, zwischen Weiterentwicklung und Bewahrung der gewachsenen Identität.

Tradition gibt es auf dem toskanischen Weingut Tenuta di Capezzana wahrlich genug: Weinbau wird an diesem Ort nachweislich seit dem Jahr 804 betrieben, die Villa stammt aus der Frührenaissance und die Familie Contini Bonacossi erzeugt hier Wein seit 1925.

Der Seniorchef, Conte Ugo, war von Jugend an ein absoluter Verfechter höchster Qualität und leistete einen fundamental wichtigen Beitrag, Carmignano 1975 als eigenständigen DOC-Wein zu etablieren. Heute führen seine Kinder den Betrieb: Vittorio ist für die Weingärten verantwortlich, Benedetta für den Keller, Beatrice für das Marketing und Filippo für die Olivenölproduktion.

Wie aber sieht es mit der Weiterentwicklung aus? Die offensichtlichsten Veränderungen betreffen das Fundament jeglichen Weinbaus: die Weingärten. Hier hat Capezzana eine behutsame Umbauphase eingeleitet. Neu angelegte Weingärten werden nun dichter bepflanzt. „Abhängig von der jeweiligen Lage sind 6.000 bis 9.000 Rebstöcke pro Hektar für uns ideal“, so Vittorio, „das fördert die Konkurrenz der Rebstöcke untereinander und zwingt sie, die Wurzeln in die Tiefe zu treiben, was die Qualität der Trauben und konsequenterweise der Weine erhöht.“

Gleichzeitig wendet sich die Familie dem biologischen Weinbau zu – wieder. Denn bereits vor über zehn Jahren startete man mit der Umstellung von konventioneller auf biologische Bewirtschaftung. Doch das Unterfangen stand damals unter keinem guten Stern. Die mit einer derartigen Umstellung verbundenen Unsicherheiten, die große Fläche von 100 Hektar Weingarten und ein klimatisch denkbar ungünstiges Jahr multiplizierten sich zu einem Desaster. Das Ergebnis des Versuches war mehr als ernüchternd: „Wir konnten damals nur den Barco Reale abfüllen“, so Beatrice, also nur die einfachere, jüngere Version des Carmignano.

Den Ausfall eines zweiten Jahrgangs der großen, ebenso umsatzstarken wie prestigereichen Weine – Carmignano Villa Capezzana, Carmignano Trefiano, Ghiaie della Furba – wollte und konnte man wirtschaftlich nicht riskieren und brach daher die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung ab.

Doch das „Trauma“ von damals ist bewältigt und man nahm einen neuen, vielversprechenden Anlauf: „Wir arbeiten jetzt seit drei Jahren mit organischem Dünger, verzichten auf chemische Spritzmittel und sehen bereits, wie sich der Boden und die Reben verändern“, zeigt sich Vittorio, der „Motor“ der neuen Entwicklung, begeistert. „Die Bodenqualität wird besser, unser spezifisches Terroir und dessen Einzigartigkeit kommen in den Weinen besser, weil reiner zum Ausdruck. Und, für mich persönlich ganz wichtig: Die Einstellung der Menschen, die mit dem Wein arbeiten, ändert sich.“

Das neue Denken äußert sich bisweilen in Details: Den auch im biologischen Weinbau erlaubten Schwefel zum Schutz der Reben vor Pilzen bezieht Vittorio aus Sizilien, nicht aus Fernost. „Mir ist wohler, wenn der Schwefel aus möglichst nahe gelegenen Abbaustätten kommt.“

Fortsetzung auf S. 2

SMART WINES

Die Geschwister Vittorio, Beatrice, Benedetta und Filippo Contini Bonacossi führen die Tenuta di Capezzana.

Fortsetzung von S. 1

Während unseres Besuches im Oktober werden in einigen Weingärten, wie etwa Pozzo Vecchio, gerade Leguminosen – Ackerbohnen und Erbsen – ausgebracht. Vittorio erklärt: „Das regt die Stickstoffproduktion im Boden an und begünstigt das Wachstum bestimmter Bodenbakterien, die sich an die Wurzeln der Rebstöcke binden und die Bodenfruchtbarkeit erhöhen."

Zum Tempo der Umstellung meint er: „Wir gehen jetzt behutsam Schritt für Schritt vor, bewirtschaften die Weingärten zunächst einmal biologisch. Wenn sich das bewährt hat, möchte ich später konsequent weiter- und zum biodynamischen Weinbau übergehen", so Vittorio. Ihm kann es damit gar nicht schnell genug gehen, doch sein Bruder Filippo ist noch skeptisch. Dieser hat, ebenso wie der Familienvorstand, der 90-jährige Conte Ugo, aufgrund der schlechten Erfahrungen gewisse Bedenken. Beatrice unterstützt ihren Bruder Vittorio, der in der Vergangenheit so manchen Disput mit seinem Vater hatte, und versucht mit der Diplomatie einer klugen Frau, zwischen den „Parteien" zu vermitteln: „Unser Vater hat den Körper eines 70-Jährigen und den Geist eines 30-Jährigen. Er ist offen für Veränderungen, aber er braucht Zeit. Wir müssen ihn nach und nach von den Vorteilen der biologischen Bewirtschaftung überzeugen – auch durch die verbesserte Qualität der Weine."
Es spricht für die Familie, die bestehenden Differenzen offen vor Besuchern zu diskutieren. Auch wenn nicht alle hundertprozentig der gleichen Meinung sind, spürt man, dass letztendlich doch alle in die gleiche Richtung wollen: Blut ist dicker als – Wein!

Was bei allen Veränderungen auf dem Weingut auch in die Zukunft tradiert werden soll, ist die Eigenständigkeit der Capezzana-Weine, die sie über all die Jahre hinweg bewahrt haben, ohne sich je ins grelle Rampenlicht zu drängen. Der Carmignano ist von zurückhaltender Natur. Er drängt sich nicht auf, man muss sich schon ein wenig um ihn bemühen, ihn suchen. Dann aber belohnt er einen mit Finesse, Komplexität und Eleganz.
In der Musikbranche wäre der Carmignano kein lauter, großspuriger, vor einem Massenpublikum hampelnder, strampelnder Frontman wie Mick Jagger. Schon eher ein introvertierter Akustik-Gitarrist wie Al di Meola, der in sich ruhend vor aufmerksamen Zuhörern seine hoch entwickelte Kunst entfaltet.

Capezzana-Weine sind – und waren nie – „überholzt", haben nie die Barrique-Orgien mitgemacht, denen sich so manche Chiantis und Super-Toskaner hingegeben haben. Der einfachere Barco Reale hat ohnehin nur mit dem großen Holzfass Kontakt und selbst bei den Spitzenweinen wird jährlich nur ein Drittel der Barriques erneuert.

Häufiger im Weingarten anzutreffen als am Schreibtisch: Vittorio Contini Bonacossi und sein „Dienstfahrzeug".

SMART WINES

Die aus der Frührenaissance stammende Villa Capezzana: Namensgeberin des Traditions-Carmignano des Weinguts.

„Canaiolo, mon amour!“

Vittorio Contini Bonacossi

DIE WEINE VON CAPEZZANA

- **Vin Ruspo**
  Rosé aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
- **Barco Reale**
  „jüngere“ Version des Carmignano, aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
- **Carmignano Villa di Capezzana**
  der traditionelle „Botschafter“ des Weinguts, 80 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon
- **Carmignano Trefiano**
  „Cru“ aus der Einzellage Trefiano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
- **Ghiaie della Furba**
  Cuvée aus Cabernet Sauvignon u. Merlot mit ein wenig Syrah
- **Trebbiano**
  komplexer Weißwein, 100 % Trebbiano
- **Vin Santo**
  aus Trebbiano und San Colombano

Impressum: Herausgeber SMART-WINES® · D-50667 Köln
Brückenstraße 21 · Telefon: 0221-120 447 · Fax: 0221-123 090
E-Mail: smart@smart-wines.de · www.smart-wines.de · Kontakt: Per Soehlke, Hermann Stöckmann · Fotos: Gerd Kressl
Text: Bernhard Emerschitz

Alle Rotweine der Tenuta sind Cuvées, die auch Cabernet Sauvignon beeinhalten, eine Sorte, für die sich der Bordeaux-Bewunderer Ugo schon sehr früh stark gemacht hat. Den ältesten und besten Cabernet-Weingarten von Capezzana, San Alessandro, hatte der Conte bereits in den 1970er-Jahren gepflanzt. Die Sorte gibt den Weinen Tannine, Rückgrat und Alterungspotenzial. Und, so erläutert Beatrice: „Der Carmignano hat dank des Cabernet-Anteils weniger Säure als reiner Sangiovese, ist daher bekömmlicher und lässt sich auch ohne Speisenbegleitung gut trinken. Das kommt den Weinkonsumgewohnheiten vieler Länder entgegen.“ Tatsächlich: Die Exportquote des Weinguts liegt bei rund 50 % der Produktion, vor allem in den USA ist der Carmignano Villa Capezzana mehr gefragt als die meisten Super-Toskaner.

So sehr Ugo den Cabernet schätzt, gilt die Liebe seines Sohnes Vittorio dem Canaiolo, einer regionalen, autochthonen, also in der Toskana ursprünglich beheimateten Rebsorte, die in Capezzanas Rosé, dem Vin Ruspo, zu finden ist. Ebenso im Barco Reale und im Trefiano, einem „Cru“, dessen Sangiovese-, Cabernet- und Canaiolo-Trauben ausschließlich aus der fünf Hektar großen Einzellage Trefiano rund um die gleichnamige Renaissance-Villa stammen, die einige Kilometer vom Stammhaus entfernt auf einem Hügel thront. Derzeit sind auf Capezzana zwei Hektar mit Canaiolo bepflanzt – in ganz Italien nur 4.300 Hektar – Vittorio möchte ihm in Zukunft etwas mehr Rebfläche widmen.

Der Canaiolo ist fruchtig, duftig, farbintensiv, hat wenig Säure, passt als Verschnittpartner daher sehr gut zum säurebetonten Sangiovese. Er ist wie Parfum bei einer Frau, es darf nicht zu viel und nicht zu wenig sein, um die richtige Wirkung zu entfalten. „Canaiolo, mon amour!“, beschreibt Vittorio auf Französisch sein Verhältnis zu dieser seltenen, oft unterschätzten Rebsorte. Und dass seine große Liebe jetzt in biologisch bewirtschafteten Weingärten noch besser gedeiht, freut ihn ganz besonders.

Olivenbäume und Reben liefern die „Lebenssäfte“ der Toskana: Öl und Wein.

Sangiovese – die Rebsorte der Toskana schlechthin.

Vittorio (links vorne) stellt die Weingärten Capezzanas auf biologische Bewirtschaftung um.

SMART WINES

Ein junger Mann von 90 Jahren

Die lange Geschichte eines kurzen Interviews mit Conte Ugo Contini Bonacossi

Ohne in Pathos zu verfallen: Conte Ugo Contini Bonacossi ist in der Weinwelt eine lebende Legende. Der vor kurzem 90 Jahre alt gewordene Seniorchef der Tenuta di Capezzana führte das Weingut, wohl eines der traditionsreichsten der Toskana, jahrzehntelang durch Höhen und Tiefen. Obwohl er sich mittlerweile vom Tagesgeschäft zurückgezogen hat, ist er nach wie vor in wichtige Entscheidungen des Weinguts involviert. Er hat mehr als jeder andere dazu beigetragen, den Carmignano neben Chianti, Brunello oder Vino Nobile als eigenständigen Toskana-Wein zu etablieren, und mit Ausdauer und Cleverness für den 1975 zugesprochenen DOC-Status dieses Weines gekämpft.

Die geistige und körperliche Fitness des rüstigen Grandseigneurs ist beachtlich: Im vergangenen Winter war er noch skilaufen, bei gelegentlichen Wanderungen in den Bergen pflegt er seine über fünfzigjährigen Kinder hinter sich zu lassen, mehrmals wöchentlich dreht er seine Runden durch die Weingärten und Büros.

Wir wollten den 90. Geburtstag von Conte Ugo zum Anlass nehmen, ein Gespräch mit ihm zu führen. Als wir zum vereinbarten Termin auf Capezzana eintrafen, herrschten allerdings Verunsicherung und Besorgnis: Der Graf war gerade eben ins Krankenhaus gebracht worden.

Vor kurzem hatte er sich einem kleinen chirurgischen Eingriff unterziehen müssen, sich danach aber nicht die vom Arzt verordnete Ruhezeit gegönnt, sich zuviel zugemutet und daher einen kleinen Schwächeanfall erlitten. Um den alten Herrn vor weiteren voreiligen Touren abzuhalten, so erzählte uns seine Tochter Beatrice, habe der Arzt dringend geraten, nicht nur die Autoschlüssel und die Vespa zu verstecken, sondern auch die Schuhe!

Am nächsten Tag, der Conte hatte sich erstaunlich rasch erholt, trafen wir ihn am späten Nachmittag im ruhigen, schattigen Innenhof der Renaissance-Villa auf Capezzana. Ein würdiger Herr im Spätherbst seines Lebens trat uns entgegen: in aufrechter Haltung, klar im Kopf wie die Luft an einem sonnigen Wintertag, mit freundlichem Lächeln, festem Blick, sattem Händedruck und mit dem selben, smarten Clark Gable-Bärtchen wie auf seinem über 60 Jahre alten Hochzeitsfoto. Und er ließ keine Zweifel aufkommen: „Heute fühle ich mich viel besser!"

Die Frage, ob man ihn als einen der Gründerväter des modernen Carmignano bezeichnen könnte, beantwortet der perfekt Englisch sprechende Conte Ugo mit britischem Understatement: „You do me too much honour!"– „Zu viel der Ehre!" Dabei gibt es keinen, der besser berufen wäre als er, die Geschichte dieses großen Toskana-Weines zu erzählen.

Bereits die Etrusker kultivierten Wein in der Region um das Dorf Carmignano, ein Pergament aus dem Jahr 804 regelte die Verpachtung eines Weingartens auf Capezzana, 1396 wurde „Wein aus Carmignano" erstmals urkundlich erwähnt. 1716 erließ Großherzog Cosimo III. von Medici Dekrete, welche die Anbaugrenzen des Carmignano genau festlegten, Produktion und Handel mit diesem Wein regelten: „Ohne es so zu nennen, wurde damit die erste DOC-Region der Welt geschaffen", so Conte Ugo. „Später, um 1900, hatte der Carmignano schon einen guten Namen, als Chianti noch ein Newcomer war und Brunello noch nicht einmal existierte."

Aber dann kamen dunkle Zeiten: „In den 1930er-Jahren musste der Carmignano als ‚Chianti Montalbano' etikettiert werden und verschwand als eigenständiger Wein für fast 40 Jahre!", empört sich Conte Ugo. Ein Zustand, mit dem sich der Aristokrat niemals abfinden konnte. Er focht einen langen, zähen Kampf gegen die Behörden. Als er schließlich die alten Medici-Dekrete in den Archiven ausgrub und als Beweis vorlegte, dass Carmignano bereits vor 250 Jahren eine eigene, großherzoglich verfügte und verbriefte Anbauregion gewesen sei, war der Weg für eine eigene DOC-Zone Carmignano frei. Der alte Wein war neu geboren! „Die Einführung, genauer gesagt: die Wiedereinführung des DOC-Status 1975 bedeutete für uns die Rückkehr zu unserer historischen und territorialen Eigenständigkeit." 1990 wurde der Region der DOCG-Status zugestanden.

Heute, so Conte Ugo, sei Carmignano im Ausland bekannter als in Italien selbst, was wohl auch daran läge, dass die Produktionsmenge so gering sei „wie eine Träne im globalen Wein-Ozean": Die gesamte DOCG-Anbaufläche umfasst nur rund 110 Hektar, nur 14 Weingüter produzieren diesen Wein.

Den von Conte Ugo maßgeblich beeinflussten DOC-Regeln zufolge muss Carmignano aus mindestens 50 % Sangiovese bestehen, erlaubt sind aber auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Mammolino und sogar 10 % weißer Trebbiano. Das mit dem Cabernet Sauvignon stamme aber nicht ursprünglich von ihm, gibt sich der Graf bescheiden: „Wir wissen, dass das schon unter den Medici üblich war. Es hat sich bewährt, daher haben wir es übernommen. Der Cabernet trägt viel zum typischen Geschmack des Carmignano bei, zu seiner Eleganz und zu seinem Alterungspotenzial." Fast könnte man meinen, auch in den Adern des Conte flösse ein wenig Cabernet ...

Die Anekdote, wonach er in den 1970er-Jahren bei seinem Freund Baron Eric de Rothschild auf Château Lafite Cabernet Sauvignon-Setzlinge unbemerkt „entliehen" habe, um damit den Cabernet-Weingarten San Alessandro auf Capezzana zu bepflanzen, will Conte Ugo weder bestätigen noch dementieren. Er quittiert die Frage mit einem charmanten, geheimnisvollen Lächeln und einem spitzbübischen Funkeln in den Augen: Honi soit qui mal y pense – ein Schuft, wer Schlechtes dabei denkt.

Was ist – außer der Geschichte – noch so besonders am Carmignano? „Er schmeckt in jungen Jahren gut, kann aber gleichzeitig sehr alt werden", sagt der Graf und zitiert, was Baron Eric über den Wein einmal ins Gästebuch von Capezzana geschrieben hatte: „Jamais trop jeune, jamais trop vieux." – „Niemals zu jung, niemals zu alt." Das läge am spezifischen Klima hier in der nördlichen Toskana, an den Ton- und Kalkböden, und an den Tanninen des Cabernet, die dem Wein Rückgrat geben. Ugo: „Erst vor kurzem haben wir einen über 30 Jahre alten Carmignano getrunken: Der war noch sehr lebendig!"

Er persönlich trinke derzeit den 2007er-Jahrgang sehr gerne. Wieviel denn das richtige Maß sei? „Eine halbe Flasche pro Tag ist in Ordnung. Aber jetzt trinke ich ein bisschen weniger. Der Arzt hat mir gesagt, ich soll mich schonen. Und außerdem bin ich ja nicht mehr der Jüngste!"

Aus Rücksicht auf den in Wirklichkeit doch noch nicht ganz wiederhergestellten Gesundheitszustand beenden wir Fototermin und Interview nach einer kurzen halben Stunde. Aber was für eine halbe Stunde: eine Tour d'horizon durch zwei Jahrtausende Weinbau in der Toskana!

Der Graf steht auf, dankt, verabschiedet sich kurz und höflich, geht gemessenen Schrittes über den knirschenden Kies zurück zur Villa in seine Privatgemächer. So stilvoll also entschwindet eine lebende Legende. Nicht ohne fünf Minuten später noch einmal vor die Tür zu treten, um uns freundlich-fürsorglich zuzurufen: „Brauchen Sie noch etwas?"