



PR

# Die Spitzenweine vom Berg des Ebers

„DIE WEINSTRASSE“ SUCHT STETS NACH BESONDEREN, AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHICHTEN UND MENSCHEN. SELBST BEI DER TRADITIONELLEN WEINREISE IN DIE TOSKANA WURDE SIE FÜNDIG.

Der Ausblick ist malerisch: eine sanfte Hügellandschaft erstreckt sich links und rechts vom äußeren Aussichtspunkt des Weinguts „Monteverro“ in Capalbio in der Provinz Grosseto. Am Horizont glitzert das Tyrrhenische Meer sanft in der Sonne, etwas abseits schweift der Blick auf die Halbinsel Monte Argentario vor der toskanischen Küste. Direkt davor liegen 50 Hektar Weingut, fein säuberlich gepflanzte Reben, deren Wachstum vom mineralhaltigen Boden, dem Meereswind, den kühlen Nächten und der warmen Sonne der toskanischen Maremma optimal gefördert wird. Nach wenigen Jahren auf dem internationalen Markt haben die Weine aus Monteverro bereits für Furore gesorgt und werden im selben Atemzug mit großen, renommierten Weinproduzenten genannt. Welche Vision aber steckt hinter Monteverro – dem ‚Berg des Ebers‘?

## ENTSCHEIDUNG AN DER GRENZE DES MACHBAREN

Eine Flasche Grand Cru Classé in seinen Studienzeiten, stellte die Welt von Georg Weber gehörig auf dem Kopf. Der Genuss

dieses einzigartigen Weins aus Bordeaux ließ in ihm den doch etwas extravaganten und hochgesteckten Wunsch nach einem eigenen Weingut entstehen. Er machte sich auf den Weg, es sollte eine lange Reise werden, quer durch die besten Weinregionen der Welt. Weber überließ dabei nichts dem Zufall, eine Philosophie, die er später auch in Monteverro durchsetzte. Sesshaft wurde er schließlich im südlichsten Teil der Toskana, der Maremma. Einheimische, aber auch Freunde, betrachteten diese riskante Wahl mit Argwohn, auf dem in Frage kommenden Hügel war lediglich die für dieses Gebiet typische Vegetationsform, die „Macchia mediterranea“, angesiedelt. Weber erntete Kopfschütteln für seine Entscheidung, vieles sprach dagegen, aber er glaubte an seine Vision – und sollte Recht behalten. 2003 kaufte er das Grundstück, 2006 konnte er nach unzähligen bürokratischen Hürden mit dem Bau des Kellergebäudes beginnen. Auch hier ging er neue Wege: Akkurat wurden die Abstände zwischen den Rebzeilen mit Laserstrahlen gemessen, eine Drainage transportierte überschüssiges Wasser ab, ein komplexes Bewässerungssystem wurde installiert. Der Bau des Gebäudes samt Keller im Herzen des Weinguts wurde bewusst schlicht gehalten, im Vordergrund stand immer die Absicht, ideale Bedingungen für die Erzeugung der Weine zu schaffen. Nicht den heimischen Traditionen entsprechend gestaltete der Neowinzer auch die Wahl der Rebsorten, bis auf den Vermentino wachsen ausschließlich französische Reben auf dem Weingut, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache und Petit Verdot.

## SECHS WEINE UND EIN MEER VON AROMEN

Der erste Jahrgang verließ 2008 den Keller von Monteverro, heute stehen sechs Weine im Sortiment, bei einer Produktion von 150.000 Flaschen im Jahr. Das Flaggschiff des Weinguts ist, wie könnte es auch anders sein, der „Monteverro“. In vergleichsweise kleiner Menge aus Trauben der besten Parzellen produziert, wird er 24 Monate in Barriquefässern ausgebaut. Aromen, die



Quelle: Monteverro

~ Die Selektionslinie des Weinguts Monteverro





Foto: Barbara Franzelin

ansatzweise an Zedernholz, Blaubeere, schwarze Johannisbeere, Zimt, Olive und Trüffel erinnern, lassen mit einer Säure von Brombeeren und Kirschkernen den Genuss dieses Weins zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Dem steht der „Tinata“, eine Cuvée aus Syrah und Grenache, in nichts nach. Er besticht durch seine elegante Struktur und seine Geschmackstiefe. Im Gaumen entfalten sich die Aromen und Gerüche von Lavendel, Rosmarin und Thymian, ein komplexer und geschmackstiefer Wein. Der „Verruzzo“ – der ‘kleine Eber’ – lehnt sich durch seinen Sangioveseanteil an die Weinbautradition der Toskana an und ist ein willkommener Essensbegleiter. Weich und zugänglich besticht er durch Aromen und Eleganz. Im Reigen der Rotweine reiht sich noch der „Terra di Monteverro“ ein, der kleine Bruder des „Monteverro“. Dieselben Trauben, aber aus anderen Parzellen, und eine differenzierte Zusammensetzung lassen klare Unterschiede erkennen: bereits in jungen Jahren zugänglich, lassen sich bei diesem Wein typische Aromen der Macchia und verschiedene Fruchtnoten erkennen. Bleiben noch die beiden Weißweine, Vermentino und Chardonnay. Ersterer gehört zur toskanischen Weinbautradition und besticht durch seine Frische, Salzigkeit und erinnert an Birnen und Zitrusfrüchte. Der Chardonnay, dessen Ausbau in Barriquefässern und im Beton-Ei stattfindet, hat Züge von Karamell und getoastetem Brot, im Abgang entfalten sich die Aromen von Zitrone, Birne, Quitte und Ananas, mit einem Hauch von Mandel und reifem Apfel.

## DAS GLÜCK DES WILDSCHWEINS

Doch es wäre nicht Georg Weber, hätte er neben seiner eigenen Philosophie im Weinbau nicht auch bei der Wahl seiner Wegbegleiter seinen eigenen Kopf durchgesetzt. Das Team ist bunt gemischt, besticht bei den Entscheidungsträgern aber durch seine französische Einfärbung. Da ist der Berater Michel Rolland, der „König der Cuvées“ und weltweit die Nummer eins in Sachen Weinbau in Küstengebieten. Ihm zur Seite ein weiterer Franzose, Matthieu Taunay, der „Best Winemaker of the year 2017“. Gemeinsam mit ihnen realisiert Georg Weber heute stückweise seinen Traum einzigartige Weine zu produzieren, die bereits weltweites Ansehen genießen und beachtliche Auszeichnungen aufweisen können. Aber da gibt es noch viele andere, die tagtäglich mit ihrer Arbeit einen Beitrag zum Werdegang des Weinguts leisten und zur großen Familie von Monteverro gehören. Das Qualitätsstreben von Weber, sein Ehrgeiz und Fleiß, aber auch sein perfekt abgestimmtes Team haben ihm das Tor zu den Besten der Weinwelt geöffnet. Der letzte, aber nicht unwichtigste Protagonist in der Geschichte zu „Monteverro“ ist das gusseiserne Wildschwein im Garten des Weinguts. Er ist nicht nur Namensgeber, sondern soll vor allem Glück bringen: wer an seiner Schnauze reibt, bekommt reichlich davon. Georg Weber hat vor allem Mut zum Risiko bewiesen, zusammen mit der nötigen Portion Glück ist es ihm gelungen, einen Platz in der Weinelite zu erobern. Das Wildschwein hat ihm dabei gezwinkert. ■

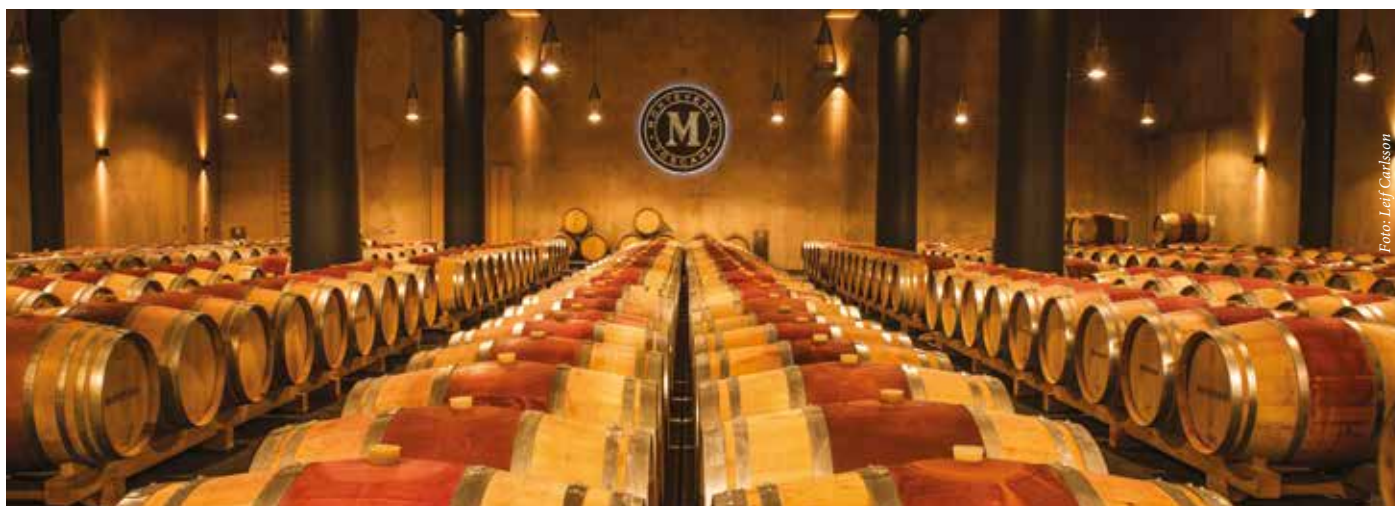


Foto: Leif Carlsson