

INS BESTE LICHT GERÜCKT

Junge Geschichte, rasanter Aufstieg: Die Maremma im Süden der Toskana ist Italiens dynamischste Weinregion. Eine Reise zu wagemutigen Winzern, Bordeaux-Blends mit Meersalznote und traumhaft schöner Landschaft

TEXT PATRICIA BRÖHM

WEINREISE MAREMMA



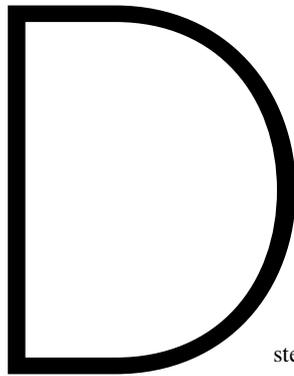
**Julia und Georg
Weber führen das
Weingut Monteverro
– ein Zugpferd der
südlichen Maremma**

DIE SALZIGE NOTE DER WEINE,
DIE DER LEICHTEN MEERESBRISSE
ZU VERDANKEN IST, SIE HAT
EINEN EIGENEN NAMEN: „SAPIDITÀ“



**Blick vom Weingut
Monteverro bis
zur Küste und den
Monte Argentario**





er Weg zu Georg Webers Lieblingsparzelle führt vorbei an einer 150 Jahre alten Korkeiche und einem Gemüsegarten, in dem Auberginen, Tomaten und Zucchini wachsen.

Zwischen den Weinreben stehen auch immer wieder Bienenkörbe, selbst ein alter Oliven-

hain darf hier noch stehen, auch wenn er kostbares Rebland in Anspruch nimmt: „Aus Respekt vor der Natur“, sagt Weber. Der Ort, wo sein bester Cabernet Franc wächst, ist postkartenreif: schnurgerade hangabwärts gepflanzte Weinstöcke bis zum Tyrrhenischen Meer in der Ferne, Richtung Nordosten zeichnet sich im Dunst das auf einem Hügel gelegene Städtchen Capalbio ab. „Aurora“ nennen Webers Mitarbeiter intern diese Parzelle – weil sie als einzige Richtung Osten angelegt ist und schon ab sechs Uhr Morgensonne hat.

Weber, Spross einer bayerischen Unternehmerfamilie und Teilzeit-Toskaner, verbindet mit der Parzelle eine emotionale Erinnerung: „Genau hier fand vor 20 Jahren der Handshake statt. Es ist sozusagen der Geburtsort von Monteverro.“ Der Vorbesitzer habe sogar versucht, ihm vom Kauf abzuraten: „Die Gegend war lange nur für Massenweinproduktion bekannt.“ Doch der damals 25-Jährige war sicher, den perfekten Standort für seinen Traum vom eigenen Weingut gefunden zu haben. Er fühlte die leichte Brise, die vom Meer herüberwehte, er atmete den Duft der Wildkräuter und -blumen: „Mir war klar: Diese Küste hat irres Potenzial.“

Damals, Anfang der 2000er-Jahre, habe der südlichste Zipfel der Toskana „noch im Dornröschenschlaf“ gelegen, so Weber. Heute ist das hügelige Hinterland der toskanischen Küste rund um Grosseto und bis hinunter zur Halbinsel Monte Argentario gefragtes Terroir. Ausgehend von Bolgheri ganz im Norden der Maremma, wo mit dem Aufstieg der Supertoskaner Sassicaia, Guado al Tasso und Ornellaia ein regelrechter Ausverkauf von Land einsetzte, verlief die Entwicklung immer weiter Richtung Süden. Große Namen der italienischen Weinszene, von Frescobaldi bis Antinori, von Mazzei bis Zonin, sicherten sich hier Ländereien. Trotzdem hat sich die Region bis heute ihre Ursprünglichkeit bewahrt.

Das Weingut Monteverro, von Georg Weber, seiner Frau Julia und dem Önologen Matthieu Taunay geführt, zählt zu den Zugpferden der südlichen Maremma. 60 Hektar konnte Weber damals kaufen, aber er wollte keine Monokultur: Nur zwei Drittel der Fläche sind mit Reben bepflanzt, sie werden organisch bewirtschaftet. Auf dem Rest wachsen Olivenbäume und mediterrane Macchia – der immergrüne Buschwald, der mit seiner Vielfalt an Pflanzen von Lavendel über Rosmarin und



Eva Barrata und ihr Mann Javier Pedrazzini setzen in ihrer Tenuta Monteti auf die klassischen Rebsorten des Bordeaux

Thymian bis Haselnuss ebenfalls die Aromatik der Weine prägt. Und dann ist da noch das, was man in der Maremma die *sapidità* nennt, eine salzige Note, die der Meeresbrise zu verdanken ist. Das Monteverro-Team setzt – mit Ausnahme einiger Vermentino-Rebberge – ganz auf französische Rebsorten, auf Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, aber auch auf Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot und etwas Chardonnay.

Georg Weber hat es der Cabernet Franc in seiner südlichen Ausprägung besonders angetan. Im Flaggschiff-Wein Monteverro, einem Bordeaux-Blend, aber auch unverwechselbar ein Toskaner, sorgt er für den frischen, langen Abgang: „Das ist typisch Maremma, diese Würzigkeit und die Macchia-Noten“, sagt Weber. Er und seine Frau leben nach wie vor bei München, doch die Ferien verbringen sie mit den Kindern auf dem Weingut. Auf der Terrasse trinkt das Ehepaar dann gern den eigenen Chardonnay. Der gilt er als einer der Besten der toskanischen Küste und erinnert mit seiner Frische, Mineralik und der leicht salzigen Note an einen großen Meursault.

Die Webers sind nicht die Einzigen, für die das pittoreske Städtchen Capalbio mit seinem mittelalterlichen Ortskern zum zweiten Lebensmittelpunkt wurde. Angezogen von der Ruhe und der unberührten Landschaft, haben viele Römer hier Wochenenddomizile. Auch Eva



Paolo Panerai, Mitinhaber von Rocca di Frassinello, und der spektakuläre Barriquekeller

Baratta und ihr argentinischer Ehemann Javier Pedrazzini, ein ehemaliger Diplomat, pendeln zwischen Rom und Capalbio. Barattas Eltern hatten schon kurz vor der Jahrtausendwende hier Land gekauft. Tenuta Monteti heißt ihr Weingut, benannt nach dem mächtigen Hügel, an dessen Fuß es liegt. Wie selbstverständlich fügen sich die Reben in das grüne Tal.

Wegen der hohen Temperaturen im Sommer verzichtet das Paar auf die angestammte Rebsorte der Toskana, den Sangiovese, konzentriert sich stattdessen auf die Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Hinzu kommt Alicante Bouschet, die den Weinen Eleganz verleiht: „Wir wollten keine tanninstarken Kraftpakete“, sagt Pedrazzini. Er schenkt ihren Paradowein Monteti ins Glas, ein komplexer, tiefgründiger Roter, der die Stilistik einer Bordeaux-Cuvée mit viel lokalem Ausdruck verbindet.

Eva Baratta legt großen Wert auf den individuellen Ausdruck des Terroirs: „Wir verstehen uns nicht als Weingut mit 28 Hektar, sondern als eines mit 28 mal einem Hektar.“ Jede Kleinstlage soll für sich sprechen, deshalb werden die Trauben nach Parzellen gelesen und auch vinifiziert. In die Cuvée des Monteti gehen oft mehr als 20 verschiedene Weine ein, dieser Vielfalt verdankt er seine Komplexität. Insgesamt produziert man nur drei Weine: neben dem Monteti den vollmundig-würzigen

WO BEREITS DIE ETRUSKER WEIN ANBAUTEN, ENTWERFEN HEUTE STARARCHITEKTEN BEEINDRUCKENDE GÜTER

Caburnio und seit einiger Zeit den TM, einen „ernsthaften Rosé“, wie Baratta sagt. Was sie damit meint? Dass die Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc mit derselben Präzision gemacht ist wie die beiden anderen Weine: Die Trauben werden bei Sonnenaufgang gelesen, wenn die Zuckergrade geringer und die Säurewerte höher sind. „Ein Rosé mit viel Struktur“, sagt die Chefin. „Wir trinken ihn als Aperitif sowie zu Fisch und Meeresfrüchten.“

Nicht nur engagierte Quereinsteiger folgen im Hinterland der Küste ihrer Passion – längst haben auch die Granden der italienischen Weinszene die Vorzüge der südlichen Maremma für sich entdeckt. Antinori betreibt bei Castiglione della Pescaia das moderne Weingut Le Mortelle, Frescobaldi eröffnete 2011 die Tenuta Ammiraglia in Magliano. Und das bei Suvereto gelegene Weingut Petra der Familie Moretti schaffte es mit seiner wegweisenden Architektur von Mario Botta sogar in die eine oder andere Architekturzeitschrift.

Auch Rocca di Frassinello nördlich von Grosseto entstand am Reißbrett eines berühmten Architekten: „Es ist das erste und einzige Weingut, das von Renzo Piano entworfen wurde“, sagt Kellermeister Massimo Casagrande stolz. Der ziegelrote Bau liegt umgeben von 89 Hektar Weinbergen nahe dem Dorf Giuncarico, wo die Etrusker schon vor 3000 Jahren Weinbau betrieben. Das Projekt, eine Kooperation zwischen dem Bordelaiser Château Lafite Rothschild und dem italienischen Medienunternehmer Paolo Panerai, begann im Jahr 2000. Hier wurde groß gedacht: Im monumentalen Barriquekeller erheben sich wie bei einem antiken Amphitheater von einem zentralen Punkt aus die Ränge, auf denen sich 2500 Fässer bester französischer Tonnellerien reihen.

„Wir sind hier 30 Meter unter Meereshöhe“, sagt Casagrande. „Dies ist der tiefste Punkt des Weinguts, das Sie sich wie eine auf den Kopf gestellte Pyramide vorstellen können.“ Hier reift auch der Topwein des Hauses, der reinsortige Merlot Baffonero. „Die tonhaltigen Böden und die Nähe zum Meer sind perfekt für die Rebsorte“, sagt Casagrande. Er macht keinen Hehl daraus, dass der enorm komplexe Wein mit seinen Noten von Tabak, Schokolade und Kaffee als freundschaftliche Kampfansage an den wohl berühmtesten Merlot Italiens gedacht ist, den Masseto, der weiter nördlich in Bolgheri wächst.

Doch ohne Elisabetta Geppetti, die Grande Dame der Maremma, wäre die Entwicklung der vergangenen 20 Jahre kaum denkbar. Seit den 1980er-Jahren ist die



Von Stararchitekt
Renzo Piano
stammt der
Entwurf für das
Weingut Rocca
di Frassinello

studierte Kunsthistorikerin mit der feuerroten Haarmähne eine engagierte und eigenwillige Botschafterin der Region. Schon damals glaubte sie an das Potenzial des Landes und schuf, gemeinsam mit dem legendären Antinori-Önologen Giacomo Tachis, den ersten Supertoskaner der südlichen Maremma, den sie Saffredi taufte.

Der Weg zu Geppettis Weingut Fattoria Le Pupille führt ins Hinterland von Grosseto. Genau dann, wenn man glaubt, sich zwischen grünen Hügeln, Weinbergen und dichten Olivenhainen endgültig verfahren zu haben, taucht an einer piniengesäumten Straße ein sonnengelbes Landhaus auf.

Le Pupille ist die Heimat des Saffredi, aber die Fattoria ist ebenso berühmt für ihren Morellino di Scansano, wie man hier den Sangiovese nennt. Seit 2019 ist Geppettis Sohn Ettore Rizzi für das Winemaking zuständig, er schenkt einen Morellino di Scansano Riserva seines ersten Jahrgangs ins Glas – ein Sangiovese mit zehnprozentigem Cabernet-Sauvignon-Anteil, ein eleganter Wein mit Rückgrat und Tiefgang, der nach mediterranen Kräutern schmeckt. „Das hügelige Hinterland der Küste ist für mich großes Sangiovese-Terroir“, sagt Rizzi begeistert. „Die Weine reifen hier besser aus als in den höheren Lagen des Chianti Classico. Sie entwickeln mehr Süße, sind weniger rau und insgesamt früher zugänglich.“

FOTOS: SARA MATTHEWS, MATTEO SERPI

WEINEMPFEHLUNGEN

Monteverro

2018 Terra di Monteverro. Bordeaux-Blend mit Maremma-Charakter, Aromen von dunklen Beeren und mediterranen Kräutern; präsent, fein strukturierte Tannine. Bezug: www.lieblings-weine.de, € 41,50

Tenuta Monteti

2015 Monteti. Ein echter Toskaner aus Bordeaux-Rebsorten mit Aromen von dunklen Beeren, vollen Tanninen und langem, komplexem Abgang. Bezug: www.50second-finish.de, € 34,50

Rocca di Frassinello

2019 Ornello. Sangiovese trifft auf internationale Sorten; Aromen von reifen dunklen

Früchten, Kaffee und Gewürzen. Vollmundig mit reichlich Länge am Gaumen. Bezug: www.superiore.de, € 15

Le Pupille

2020 Poggio Valente. Hundert Prozent Sangiovese, ein Zweitwein mit Kraft, Eleganz und Frucht. Aromen von dunklen Beeren, fein gewobene Tannine. Bezug: www.gute-weine.de, € 29

Poggio Argentiera

2021 Bellamarsilia. Fruchtvollmundiger Sangiovese mit gut eingebundenem Tannin, Aromen von roten Früchten und balsamischen Noten. Bezug: www.meranerweinhaus.com, € 12,80



Elisabetta Geppetti
von der Fattoria
Le Pupille ist eine
leidenschaftliche
Botschafterin der
Region

SPEED-TOUREN DURCHS
WEINGUT, LADESTATIONEN
FÜR E-AUTOS – DER
NACHWUCHS HAT GUTE IDEEN



Pulpo mit Panzanella
(toskanischem Brot-
salat) und Gazpacho
im Restaurant
„La Dogana“



Jungwinzer
Giovanni Frascolla
(M.) vom Wein-
projekt Poggio
Argentiera bei der
Fassprobe

Rizzi und seine ältere Schwester Clara, die den Export managt, sind beide unter dreißig und stehen für das junge Gesicht der Maremma: „Wir glauben an diese Region“, sagt Rizzi, der in Pisa Weinbau studiert hat. Auf den Klimawandel reagiert er, indem er etwa mit neuen Pflanzungen in höhere Lagen ausweicht und viel Zeit in die Laubarbeit investiert, um die Alkoholgrade in Schach zu halten: „Unsere Weine sollen auch weiterhin straff, präzise und saftig sein.“

An eine große Zukunft der Maremma glaubt auch die Familie Frascolla, die bei Suvereto das renommierte Weingut Tua Rita betreibt. Vor einigen Jahren entschied sich Stefano Frascolla, noch weiter im Süden der Region bei Grosseto zu investieren. Poggio Argenteria heißt das junge Projekt mit Start-up-Spirit, um das sich heute weitgehend sein Sohn Giovanni kümmert. „Gut gemachte, zugängliche Qualitätsweine für jeden Tag, die auch die junge Generation ansprechen“, so beschreibt er seine Mission. Gekeltert wird in einer Lagerhalle neben dem mehr als 100 Jahre alten Landhaus Podere Adua, alles wirkt noch etwas improvisiert, hat den charmanten Charakter eines Garagen-Weinguts.

„Ich habe bewusst ein sehr junges Team aufgebaut, wir sind alle im selben Alter“, sagt der 26-Jährige. Er hat Ökologie studiert und weiß dennoch die fachliche Rückendeckung der erfahrenen Kollegen des elterlichen Weinguts zu schätzen. Manches allerdings ist für einen Winzer seiner Generation nicht verhandelbar, etwa die ökologische Bewirtschaftung der Weinberge, auch ganz ohne Zertifizierung. Seine 21 Hektar liegen alle im Gebiet der DOCG Morellino di Scansano. Der Bellamarsilia mit seinen mineralischen und kräutrigen Noten ist ein zeitgemäßer Sangiovese von der Maremma-Küste: reinstufig, Ausbau im Stahltank und etwas gekühlt zu servieren. Und der beste Beleg dafür, dass man in der Maremma noch Gutes zu fairen Preisen bekommt – auch wenn die bekannten Namen längst im Highend-Segment mitspielen. „Die Tannine fallen hier weicher und subtiler aus als im Chianti Classico, deshalb lassen sich diese Weine auch jung genießen“, sagt Frascolla.

Der Nachwuchswinzer ist gewappnet für die Zukunft, hat zusätzliche Weinberge gepflanzt, einen neuen Verkostungsraum gebaut und sehr zeitgemäße Ideen für die Vermarktung: Weil Poggio Argenteria an einer beliebten Route Richtung Meer liegt und es an Sonnenstunden nicht mangelt, will er Solarpaneele und Aufladestationen für Elektroautos installieren. Mit seinem Team hat er eine Speed-Tour entwickelt, bei der man in 30 Minuten das Weingut kennenlernen kann – inklusive Kellerbegehung, kleiner Verkostung und Imbiss. „So können Besucher die Landschaft der Maremma und unsere Weine entdecken, während ihr Auto auflädt.“ Überraschende Ideen für eine uralte Weinlandschaft – von der Maremma ist offensichtlich noch viel zu erwarten. 

GUT ESSEN

Il Pellicano

Die Terrasse des Restaurants im gleichnamigen Hotel auf der Halbinsel Monte Argentario genießt Kultstatus, Meerblick und Gourmetküche locken auch Italiens High Society. Die hausgemachten Taglierini mit Zitronenbutter und kantabrischen Sardellen und die gewitzte Interpretation der Zuppa Inglese sind einen Besuch wert, ebenso ist es die Weinkarte mit ihren rund 2000 Positionen. www.hotelilpellicano.com

La Dogana

Unkompliziertes Strandlokal, zehn Autominuten vom Weingut Monteverro entfernt. Die *ultima spiaggia* ist einer der südlichsten Strände der Toskana. Hier werden Fisch, Meeresfrüchte und Pasta serviert, durchaus mit kulinarischem Anspruch, auch die Weinkarte kann sich sehen lassen. Perfekt für den Sundowner: die Lounge Bar. www.ladoganacapalbio.it

La Selva

Das ganzjährig geöffnete Fischlokal mit seiner großen Terrasse außerhalb von Capalbio ist auch bei den Einheimischen beliebt. Gute Beziehungen zu örtlichen Fischern sorgen dafür, dass reichlich bestückter Meeresfrüchtesalat, Maltagliati mit Muscheln und Bottarga oder rote Shrimps mit Zitronensauce ultrafrisch auf den Tisch kommen. Gut sortierte Weinkarte. www.laselvacapalbio.com

Trattoria Enrico Bartolini

Im Hinterland von Castiglione della Pescaia liegt die ziegelrote Trattoria mit Fine-Dining-Anspruch. Toskanische Tradition wird hier kreativ interpretiert, mit Vorliebe auf dem Grill wie bei der über Holzkohle gebackenen Zwiebel mit Aal und Foie gras oder der Taube mit einer Sauce aus fermentierten Trauben. www.enricobartolini.net

RUHIG SCHLAFEN

Locanda Rossa

Zwischen Capalbio und dem Meer liegt das ehemalige Landgut im Grünen. Schöner Pool, die Zimmer und Suiten haben alle einen kleinen Garten. Im Restaurant schmecken die hausgemachten, mit geräucherter Aubergine und Ricotta gefüllten Tortelli al Plin genauso gut wie der Wolfsbarsch vom Grill. DZ ab € 180. www.locandarossa.com

Alle Adressen digital

Einfach den QR-Code scannen
oder unter [feinschmecker.de/
adress-guides](http://feinschmecker.de/adress-guides) PDF herunterladen.

