

BERG

DER

MILDER

WEBER

TEXT THOMAS HAUER FOTOS MONTEVERRO

IM HAUPTBERUF CHEF EINES GARTENCENTER-IMPERIUMS, KATAPULTIERTE SICH GEORG WEBER MIT DEM WEINGUT MONTEVERRO AUS DEM NICHTS IN DIE ITALIENISCHE PREMIER LEAGUE.

A

Angefangen hat alles mit einer Flasche Chateau Latour 1966. Für Georg Weber, Jahrgang 1978 und damals MBA-Student im Schweizerischen Lausanne, ist sie zum Wendepunkt geworden. „Das war einfach so viel besser als alles, was ich je getrunken hatte“, erinnert Weber sich noch heute an den Moment, der den Wunsch in ihm reifen ließ, eines Tages selbst einen Wein vom Format dieses legendären Premier Grand Cru zu machen. Dabei hatte er nach dem Examen eigentlich genug zu tun. Schließlich sollte er die Leitung des Familienunternehmens übernehmen – Europas mit rund 6.500 Mitarbeitern größte Gartencenter-Kette Dehner, der er seit 2009 als CEO vorsteht. Aber der Gedanke an den eigenen Spitzenwein ließ Weber nicht mehr los.

Verwirklicht hat der Unternehmer seinen Traum am Ende allerdings nicht im Weinolymp des Bordelais, sondern am südlichsten Zipfel der Maremma im Grenzgebiet zwischen Toskana und Latium. Genauer gesagt in der bukolischen Hügellandschaft unweit des mittelalterlichen Dörfchens Capalbio südlich von Grosseto, wo Weber nach intensiven Terroir-Analysen 2003 50 Hektar Land erwarb. Da war er gerade mal 25 Jahre alt. Der Bau der modernen Kellerei begann 2006. Heute umfasst das Weingut eine Fläche von insgesamt 60 Hektar,

von denen rund 35 Hektar mit Reben bestockt sind. Dazwischen stehen knorrige Olivenbäume, wachsen Biogemüse und Wildkräuter, alles eingerahmt von duftender Macchia. Aber auch zwischen den Rebzeilen blüht, wächst und brummt es überall, denn der Schutz der Biodiversität ist Weber ein großes Anliegen, der das Agronomenteam mit zahlreichen Insektenhotels und Bienenstöcken unter die Arme greift. Die Weine, aber auch alle Betriebsabläufe sind darüber hinaus biozertifiziert.

Noch bis ins 19. Jahrhundert galt die südliche Maremma in weiten Teilen als malarieverseuchtes Sumpfgebiet. Heute werden in dem schmalen Küstenstreifen entlang des Tyrrhenischen Meer und dem bis auf 600 Meter ansteigenden Hinterland einige der namhaftesten Weine Italiens produziert. Und zu denen zählt mittlerweile auch Webers Monteverro, die gefeierte Spitzencuvée seiner gleichnamigen Tenuta, die er seit 2011 gemeinsam mit seiner Frau Julia betreibt. Kein Wunder, galt die Gegend rund um Capalbio doch bereits in römischer Zeit dank ihrer fruchtbaren Böden als Vallis Aurea, als Goldenes Tal, das über die Jahrhunderte allerdings – zumindest in Sachen Wein – in eine Art Dornröschenschlaf gefallen war. Tatsächlich besitzt die Maremma, abgesehen von der gehypten Subregion Bolgheri im Norden mit ihren Weintitanen vom Schlege eines Sassicaia, Ornellaia oder Masseto, erst seit 2011 eine eigene geschützte Ursprungsbezeichnung für ihre Weine – die DOC Maremma Toscana. Doch Weber wollte sich ohnehin nie vom starren Korsett am Schreibtisch ersonnener Regularien einengen lassen und vermarktet seine Weine, wie die meisten Spitzenerzeuger der Gegend, lieber als simplen IGT. Dem italienischen Pendant eines französischen Vin de Pays.



113

Georg Weber und seine Frau Julia haben sich mit Monteverro einen Lebenstraum erfüllt.



Auf Monteverro entstehen nicht nur exzellente Rotweine, sondern auch ein Weltklasse-Chardonnay.



Der imposante Barriquekeller von Monteverro.



Im Weinberg setzt Weber dabei primär auf den klassischen Kanon von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot, denn das küstennahe, mineralische Terroir, geprägt von Terra Rossa, ist prädestiniert für mächtige Blends im Bordeaux-Stil wie im Falle des Grand Vin und seines „kleinen Bruders“ Terra di Monteverro. Freilich mit deutlich mediterranem Touch und den für Maremma typischen salinen und kräuterigen Noten. Zum Portfolio gehören aber auch eine Spitzencuvée aus Grenache und Syrah – Basis für den Tinata, eine Hommage an die Vorliebe von Webers Mutter für große Weine von der Rhone. Außerdem ein erstklassiger Chardonnay, von dem es leider nur rund 4.000 Flaschen jährlich gibt und der es locker mit italienischen Kult-Tropfen wie Antinoris Cervaro Della Sala aufnehmen kann, sich im Glas freilich deutlich schlanker, ja burgundisch-eleganter präsentiert. Und zu guter Letzt die toskanische Paradesorte Vermentino für den weißen Einstiegswein. Natürlich steht Monteverro interessierten Weinfans, um die sich das gutseignete Hospitality-Team kümmert, auch für Besuche offen. Allerdings nur nach Voranmeldung.

Dass es Weber und seiner jungen Truppe um den französischen Önologen Matthieu Taunay gelungen ist, Monteverro – den Berg der wilden Eber – innerhalb von 20 Jahren aus dem Nichts in die italienische Premier League zu katapultieren, ist allerdings kein Zufall. Denn wie sein Vater, der aus einer kleinen Samenhandlung ein europaweit agierendes Gartenimperium gemacht hat, überließ auch Georg Weber bei der Verwirklichung seines Weintraumes nichts dem Zufall. Stattdessen holte er sich mit dem Schweizer Weinconsultant Jean Hoeffiger, der seit vielen Jahren in der dynamischen Weinszene des Napa Valley zu Hause ist und dem Star-Önologen Michel Rolland, der aktuell über 100 Weingüter in 13 Ländern betreut, von Anfang an professionelle Unterstützung an Bord. Obwohl vor allem Rolland bei Weinfans wie Produzenten nicht unumstritten ist, wird dem Franzosen doch immer wieder vorgeworfen, er sorge für eine Uniformierung der Weine und raube ihnen damit ihre Individualität, halten seine Fans ihn schlicht für ein Genie, der in der Branche nicht zu Unrecht als König der Cuvée gilt.

Und tatsächlich gibt es wohl kaum jemanden, der das Entwicklungspotenzial und perspektivische Zusammenspiel junger Weine treffsicherer vorhersagen kann. Der Erfolg gibt Rolland jedenfalls auch im Falle von Monteverro recht, denn mittlerweile erreichen die Weine nicht nur bei namhaften Kritikern Jahr für Jahr Top Scores, sondern gelten auch vielen Spitzengastronomen bereits als feste Größe am italienischen Weinhimmel. Außerdem war es nicht zuletzt der Franzose, der Weber darin bestärkte, auf das Terroir bei Capalbio zu setzen. Mehrmals im Jahr kommt Rolland auf das Weingut und selektiert gemeinsam mit dem Team die Chargen beispielsweise Fässer, die es in den Grand Vin schaffen und die finale Zusammensetzung der Cuvée. Als wir Monteverro Mitte Juni besuchen, ist deshalb auch der Meister gerade vor Ort, denn die Komposition des Monteverro 2022 steht an.

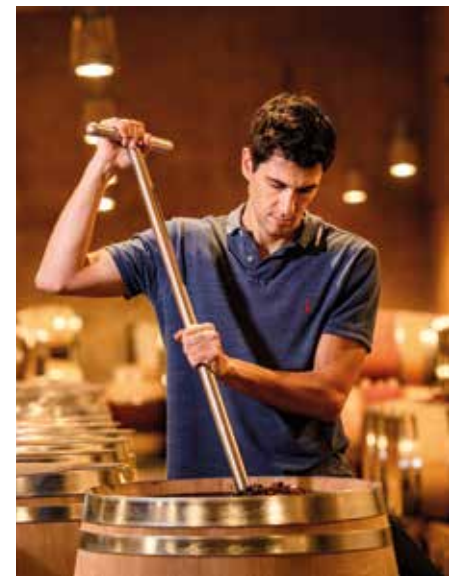


Die Lage zwischen Küste und hügeligem Hinterland sorgt in den Weinbergen von Monteverro für ein optimales Mikroklima.

Am Vorabend treffen wir Rolland und Weber erst mal zum Abendessen im La Selva, das keine fünf Autominuten vom Monteverro entfernt liegt. Von außen eher unscheinbar, bietet das Seafood-Restaurant eine der spektakulärsten Weinkarten der Toskana. Wer mal eben 18.000 Euro übrig hat, kann hier etwa den ultrararen Corton-Charlemagne der Domaine Romanée Conti ordern. Wir steigen allerdings etwas niedriger ein und genießen zu exzellenten Antipasti, darunter sautierte Calamari mit Meersalz und Rosmarin, Thunfisch Tataki mit Mohn und karamellisierten Zwiebeln oder marinierten Anchovis, einen wunderbar frischen 2018er Meursault Les Narvaux von Vincent Girardin. Dann wird es ernst, denn Weber hat aus seinem privaten Weinkeller 88er Sassicaia und 88er Haut Brion mitgebracht, die wir zu einem im Ofen geschmorten Steinbutt mit kleinen Tomaten und Oliven verkosten. Selbst

für Weine dieses Kalibers ist dieser Hauptgang dank der bitter-fruchtsauren Primäraromen eine echte Herausforderung, die beide Tropfen aber mühelos meistern – auch wenn der Bordeaux die Nase etwas vorn hat. Außerdem muss man Monsieur Rolland schließlich etwas bieten. Während des Dinners erweist er sich dann im Handumdrehen nicht nur als charmanter Bonvivant, sondern auch als lebende Weinenzyklopädie, denn es gibt keine Frage zu einem der großen Tropfen dieser Welt, die der mittlerweile 75-Jährige, der selbstredend im Bordelaiser Jahrhundertjahrgang 1947 geboren wurde, nicht beantworten kann. Welchen Wein soll man aus der Bordeaux-Ernte 2022 subscribieren? Petrus und Cheval Blanc müssen es sein. Welches war der beste Haut Brion der letzten 100 Jahre – der 1959er natürlich. Sind Bordeaux-Weine heute im Schnitt besser als vor 20 oder 30 Jahren? Selbstverständlich, schon allein deshalb, weil heute viel sauberer im Keller gearbeitet wird. Rollands Lieblingschampagner aus den 60er-Jahren? Der 69er Dom Perignon wahrscheinlich. Um 22.00 Uhr beginnt der Franzose dann allerdings mit den Fingern auf den Tisch zu trommeln. Es wird Zeit zu gehen, schließlich liegt morgen ein anstrengender Tag vor ihm.

Oben Die sogenannte Terra Rossa mit ihrem hohen Mineralien- und Oxidgehalt verleiht den Weinen von Monteverro Körper und Struktur. Links unten Die perfekte Ausrichtung der Rebzeilen ermöglicht eine optimale Belüftung der Reben und damit die nötige Abkühlung in den warmen Sommernächten. Rechts unten Monteverros Winemaker Matthieu Taunay bei der Arbeit.



Oben links **Mittlerweile bereichern die Weine von Monteverro die Karten zahlreicher Spitzenrestaurants in Italien und darüber hinaus.** Unten links **Die typischen Maremma-Rinder mit ihren mächtigen Hörnen liefern hochwertiges Fleisch – das perfekte Pairing für die Roten von Monteverro.** Rechts **Weinconsultants Jean Hoeffiger, Michel Rolland und Winemaker Matthieu Taunay (von links nach rechts).**



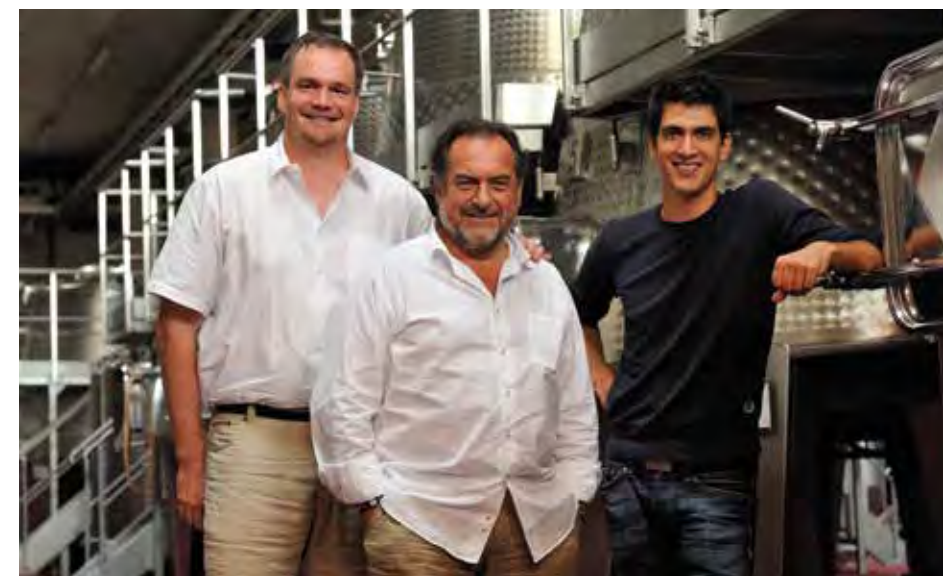
Als wir am nächsten Morgen gegen 10.45 Uhr auf dem Weingut eintreffen, sitzen Rolland, Hoeffiger und Taunay schon seit knapp zwei Stunden zusammen und probieren. Schon beim Anblick der Dutzenden von Sampeln, die auf dem Tisch aufgereiht sind, wird uns beinahe schwindelig. Verkostet wird im Sekundentakt und absoluter Stille, ja man könnte die sprichwörtliche Stecknadel fallen hören. Das einzige Geräusch ist das Kratzen der Bleistifte über die Blätter mit den Verkostungsnotizen und dezentes Schlürfen. Ehrfürchtig ziehen wir uns wieder zurück und Georg Weber nutzt die Zeit bis zum Lunch, um uns Weingut und Keller zu zeigen.

Wie bei den großen Namen aus Bolgheri ist auch das Terroir von Monteverro geprägt vom Dreiklang aus nahegelegener Küste, dichter Macchia, in die die Weinberge hügelseitig übergehen und mineralischen Böden mit optimalem Gefälle und entsprechender Sonnenexposition. Sassicaia lässt grüßen. Das Meer wirkt dabei wie eine natürliche Umwälzpumpe. So kühlt es selbst im August, wenn die Tagestemperaturen auf bis zu 40 Grad steigen können, nachts auf etwa 18 Grad ab, und die kühlen Fallwinde Richtung Meer sorgen für eine optimale Belüftung der Reben. Schließlich entsteht ein

guter Wein zu 90 Prozent im Weinberg. Davon ist Weber überzeugt. Trotzdem kann ein wenig Hightech im Keller nicht schaden. Und so ist auf Monteverro auch in Sachen Kellertechnik das Beste gerade gut genug. Die Trauben werden nach der Lese ähnlich wie bei Chateau Cos d'Estournel in einem Kühlturm schnellstmöglich auf vier Grad heruntergekühlt, um jede ungewollte Fermentation zu stoppen. Der Ausbau erfolgt dann in konischen 4,5 Hektoliter Edelstahl tanks, teilweise auch im Beton-Ei. Die Remontage, also das Untertauchen des sogenannten Presshutes bei der Mazeration, erfolgt ausschließlich per Hand. Beim Holz kommt nur französische Eiche zum Einsatz – natürlich von den renommiertesten Tonneliers der Branche. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. So präsentieren sich die Weine von Monteverro im Glas niemals breit oder überladen, sondern so präzise geschliffen wie ein Diamant von DeBeers. Trotzdem wirken sie nicht gemacht. Im Gegenteil. Sie haben Seele.

Das Holz ist bei den Topweinen, aber auch beim Terra so perfekt eingebunden, wie man das normalerweise nur bei den Spitzenchateaus in Bordeaux oder Burgund sieht. Wenn man außerdem bedenkt, dass die ältesten Reben gerade mal 20 Jahre alt sind, dürfte die Qualität in den nächsten zehn Jahren noch einmal deutlich zulegen. Allerdings sind die Weine keine Schnäppchen, so liegt der Monteverro aktuell bei 149 Euro, der Tinata bei 103 Euro und der der Chardonnay bei 96 Euro. Der Terra di Monteverro für 45 Euro ist aus unserer Sicht allerdings fast schon ein Schnäppchen und der ideale Einstieg in die Monteverrowelt. Denn der Begriff „Zweitwein“ ist bei dieser Qualität eigentlich eine gehörige Untertreibung.

Mittlerweile ist es 13.00 Uhr und eigentlich hätte schon vor einer halben Stunde das Mittagessen beginnen sollen, aber Rolland ist Perfektionist und noch nicht zufrieden. Erst gegen halb zwei hört man schließlich Stühle rücken und Matthieu Taunay präsentiert uns



das Ergebnis des Vormittags – drei Gläser mit der finalen Auswahl der drei Rebsorten für die Monteverro Cuvée: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Aus diesen drei Weinen, selbst jeweils bereits eine Cuvée unterschiedlicher Plots, wird am Ende der finale Blend des Monteverro 2022 entstehen.

Saß Michel Rolland noch vor fünf Minuten mit dem konzentrierten Gesichtsausdruck eines Chirurgen während einer offenen Herz-OP am Verkostungstisch, unterhält er uns beim Lunch schon wieder mit Geschichten aus seiner mehr als 50-jährigen Laufbahn und schnell wird deutlich, Respekt hat Rolland nur vor einem: wirklich großen Weinen und echter Leidenschaft. Große Namen sind für ihn dagegen Schall und Rauch. Am nächsten Morgen wird er nach Bordeaux zurückfliegen, ein paar Tage später geht es dann weiter nach Südamerika, anschließend ins Napa Valley von dort vielleicht nach Georgien, Rumänien oder China. Das steht noch nicht genau fest. Aber jetzt lassen wird zu roh marinierten Gamberoni mit Borlottibohnen-Creme und Bernsteinmakrele mit Topinambur und süßsaurem Gemüse, die der eigens aus Grosseto angereiste Küchenchef Giovanni Angeletti vom Ristorante Artidoro für uns zubereitet hat, erstmal den 2020er Monteverro Chardonnay gegen einen 2020er Puligny-Montrachet von Bernard Moreau, sowie den 2020er Saint Aubin von Hubert Lamy antreten und auch hier kann der Toskaner mühelos mithalten, ja den Saint Aubin sticht er sogar mühelos aus.

Am Abend steht zum Abschluss dann noch ein Abstecher nach Porto S. Stefano ins Hotel-Restaurant Villa Domizia auf dem Programm. Küchenchef Gianpiero Cesarini hat dort auf unseren besonderen Wunsch eine typische Spezialität der Maremma vorbereitet, eine kräftige Fischsuppe namens Caldaro dell'Argentario, bei deren Zubereitung wir ihm und seinem Team am Nachmittag bereits über die Schulter schauen durften und die unsere bereits leicht erschöpften Geschmacksknospen wieder in Schwung bringt, was vielleicht auch dem exzellenten Blanc de Blanc Champagner von Duval-Leroy zu verdanken ist, mit dem wir das Menü begleiten. «

TIPPS

für einen Maremma-Trip rund um das Weingut Monteverro:

Übernachten

Locanda Rossa (Preferred Hotels): Wundervolles Landgut mitten in den grünen Hügeln der Maremma, nur wenige Kilometer von Monteverro und Capalbio (locandarossa.com)

Restaurants

• *La Selva*: Exzellentes Seafood-Restaurant fünf Minuten vom Weingut mit einer der besten Wein-

karten der Toskana (laselvacapalbio.com)

• *Villa Domizia*: Kreative toskanische Küche direkt am Meer. Unbedingt probieren: Caldaro dell'Argentario – traditioneller Fischeintopf nach dem Rezept von Gianpiero Cesarini (villadomizia.it)

• *I Pescatori*: Frischer Aal und goldener Bottarga aus der Lagune im Restaurant der Fischereicooperative von Orbetello (ipescatoriorbetello-centrodegustazione.it)

Aktivitäten

• *Giardino dei Tarocchi*: Kunstpark mit zahlreichen Installationen und Skulpturen von Niki de Saint Phalle (ilgiardinodeitarocchi.it)

• *Paolo il Pescatore*: Bootstour mit Fischer Paolo Fanciulli, der die Küstengewässer der Maremma mit einem spektakulären Kunstprojekt zu schützen versucht. (paoloilpescatore.it)

• *Capalbio*: Spaziergang durch den mittelalterlichen Kern von Capalbio mit anschließendem Aperitif in einer der vielen kleinen Bars.