

# DAS BORDEAUX DER TOSKANA

Der hohe Himmel, die intensive Lichtstrahlung und eine stetig wehende Brise sind typisch für den Küstenteil der Toskana. Dort entstehen unter anderem Weine mit Namen wie Sassicaia oder Ornellaia – weltberühmte Ikonen des italienischen Weinbaus. Porträt einer sagenhaften Region.

TEXT OTHMAR KIEM

Foto: Gallery Stock



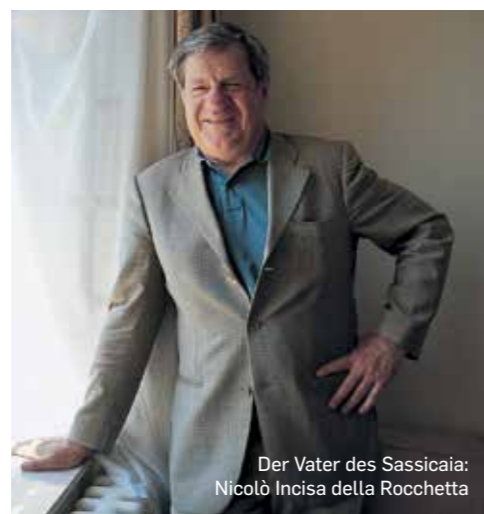
Verkostungsraum der Tenuta San Guido, wo der weltberühmte Sassicaia entsteht



Weingut Ornellaia: heute im Besitz der Familie Frescobaldi

**S**assicaia, Ornellaia, Masseto: drei Kultweine aus Italien, die weltweit bekannt sind. Eines haben sie gemeinsam: ihre Herkunft, Bolgheri. Der kleine Ort liegt rund 50 Kilometer südlich von Livorno auf halbem Weg zwischen Meer und Hügeln. Der Ursprung von Bolgheri als Weinbaugebiet von Weltruf ist mit einem Namen verbunden: Sassicaia. Mario Incisa della Rocchetta, Herr auf der Tenuta San Guido und Adeliger aus dem Piemont mit einer Vorliebe für französische Weine, pflanzt schon in den 1940er-Jahren die ersten Cabernet-Sauvignon-Reben. 1968 wird erstmals auf Flaschen gefüllt, und der 1972er triumphiert in einer Verkostung in London über alle bekannten Gewächse aus Bordeaux. Nach dem Tod von Mario Incisa della Rocchetta führt sein Sohn Nicolò Incisa della Rocchetta die Tenuta San Guido, heute steht die nächste Generation in den Startlöchern.

Sassicaia ist eine Erfolgsgeschichte, das Gleiche gilt für Bolgheri. Mitte der 1970er-Jahre entsteht mit Grattamacco der zweite Betrieb in Bolgheri. Im Unterschied zu Incisa gab der Gründer von Grattamacco, Pier Ma-



Der Vater des Sassicaia: Nicolò Incisa della Rocchetta

Sassicaia ist eine Erfolgsgeschichte, das Gleiche gilt für Bolgheri. Mitte der 1970er-Jahre entsteht mit Grattamacco der zweite Betrieb in Bolgheri.

rio Meletti Cavallari, immer auch etwas Sangiovese in seine Cuvée. Das prägt den Wein, und auch der neue Eigentümer, der Weinunternehmer Claudio Tipa, der mit Collemassari in Montecucco und Poggio di Sotto in Montalcino zwei weitere exzellente Weingüter besitzt, will diese Tradition beibehalten.

Knapp zehn Jahre später gründete Lodovico Antinori das Weingut Ornellaia und zeigte mit dem Masseto, dass auch Merlot in Bolgheri hervorragende Ergebnisse erzielen kann. Trotz Besitzerwechsel – Anfang des Jahrtausends ging das Weingut von Antinori in den Besitz der Frescobaldi über – konnten die Weine von Ornellaia durch beständig hohe Qualität beeindrucken. Ornellaia (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) und Masseto (Merlot) sind heute zwei eigenständige Kreationen. Um das zu unterstreichen, soll im nächsten Jahr der Masseto einen eigenen Keller erhalten, direkt im Weinberg.

#### DIE LEGENDÄRE VIA BOLGHERESE

An der Via Bolgherese, die von San Guido zum Hauptort Castagneto Carducci führt,

reihen sich die bekannten Weingüter aneinander. Gleich neben Ornellaia liegt Le Macchiole, dessen Gründer Eugenio Compolmi als Erster auf Cabernet Franc setzte. Sein hervorragender Paleo und andere Spitzenweine belegen, dass er auf das richtige Pferd gesetzt hatte. Gegenüber liegt das kleine Familienweingut Giovanni Chiappini (zehn Hektar), das immer wieder mit hervorragenden Weinen auffällt. Weiter an der Straße folgen Antinoris Guado al Tasso und Poggio al Tesoro von Allegrini. Wenige Kilometer weiter liegt das Weingut Campo alla Sughera der deutschen Unternehmerfamilie Knauf. Unmittelbar dahinter erhebt sich das markante Gebäude von Ca' Marcanda, das Weingut, das Angelo Gaja Mitte der 1990er-Jahre hier gründete.

#### TOPWEIN ARGENTIERA

Unterhalb von Castagneto Carducci begegnen wir dem Weingut von Michele Satta. Ursprünglich als Agronom bei Ornellaia tätig, gründete er in den Neunzigern seinen eigenen Betrieb. Am südlichen Ende des Gebiets liegt die Tenuta Argentiara, die den Brüdern Corrado und Marcello Fratini

## BOLGHERI IM ÜBERBLICK

### Fläche:

1220 Hektar, davon 1050 für die Produktion von Bolgheri DOC, Bolgheri Superiore DOC und Bolgheri Sassicaia DOC

### Jahresproduktion:

5,5 Mio. Flaschen

### Zugelassene Traubensorten:

Bolgheri Rosso und Superiore (ab Jahrgang 2011):  
 0–100 % Cabernet Sauvignon  
 0–100 % Merlot  
 0–100 % Cabernet Franc  
 0–100 % Syrah  
 0–50 % Sangiovese  
 < 30 % andere Sorten wie Petit Verdot

### Bolgheri Sassicaia:

Mindestens 80 % Cabernet Sauvignon  
 Insgesamt knapp 40 Betriebe

gehört. Von der Straße nicht einsehbar, liegen die Weinberge auf einer kleinen Hochebene, von der man einen atemberaubenden Blick auf die vorgelagerten Inseln genießt. Der Grand Vin heißt wie die Tenuta selbst Argentiara, eine bewährte Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Dazu gesellten sich in den vergangenen Jahren drei exzellente Sortenweine: Giorgio Bartholomäus (Merlot), Ophelia Maria (Cabernet Sauvignon) und Lavinia Maria (Cabernet Franc), benannt nach den Enkelkindern der Eigentümer. Am entgegengesetzten Ende des Gebiets und eigentlich schon knapp darüber hinaus, in Bibbona, hat Lodovico Antinori sein neues Weingut gegründet, Tenuta di Biserno, das er zusammen mit seinem Bruder Piero leitet. Nach den Erfahrungen auf Ornellaia setzt er hier stark auf Cabernet Franc, der mächtige Biserno ist davon geprägt. Auch seiner Liebe zum Merlot ist er treu geblieben. Eine Auslese der besten Trauben kommt unter den Namen Ludovico auf die Flasche. Leider gibt es davon nur wenige rare Flaschen, und derzeit wird der deutschsprachige Raum nicht beliefert. Aber das kann sich ja ändern.

Fotos: Othmar Kiem, beige stellt

Tenuta Argentiera: traumhafte Lage mit Blick auf das Meer



## TIPPS UND ADRESSEN

### RESTAURANTS

#### LA PINETA

Das »La Pineta« ist das Lieblingslokal von Angelo Gaja. Ursprünglich eine Strandbar, heute ein veritables Restaurant direkt am Meer. Tolle Fischküche. Via dei Cavalleggeri Nord 27, 57020 Marina di Bibbona T: +39 586 600016, [www.lapinetadizazzeri.it](http://www.lapinetadizazzeri.it)

#### ENOTECA TOGNONI

Paola und Francesco Tognoni bieten herzhaftere Gerichte der Toskana. Via Lauretta 5, 57020 Bolgheri T: +39 565 762001 [www.enotecatognoni.it](http://www.enotecatognoni.it)

#### OSTERIA MAGONA

Traditionelle toskanische Küche wird hier modern interpretiert. Viele Steak-Spezialitäten. Piazza Ugo 3, 57022 Bolgheri, T: +39 565 762173 [www.castagnetoedintorni.it](http://www.castagnetoedintorni.it)

#### OSTERIA SAN MICHELE

Debora Pullini kocht toskanische Küche. Via Aurelia 199, 57022 Donoratico T: +39 565 774478 [www.osteriasanmichele.it](http://www.osteriasanmichele.it)

#### LOCANDA MENABUOI

Im Schatten der großen Pinie im Gastgarten werden den Gästen toskanische Spezialitäten serviert. Traumhaft. Via Aurelia 46, 57024 Castagneto Carducci T: +39 565 775525 [www.locandamenabuoi.it](http://www.locandamenabuoi.it)

#### DA UGO

Gemütliches Altstadt-Restaurant mit toskanischen Gerichten und Weinen aus der Region. Via Pari 3, 57022 Castagneto Carducci T: +39 565 763746

#### LA TANA DEL PIRATA

Eigentlich ein Strandbad, aber eines der gehobenen Art. Küche mit ausgewählten Grundprodukten und Fisch in allen Varianten. Geöffnet von April bis Oktober. Marina di Castagneto Carducci, Via Milano 17 T: +39 565 744143

#### IL MOCAJO

Etwas abgelegen in dem kleinen Dorf Casino di Terre verbirgt sich dieser charmante Familienbetrieb. Es wird traditionell toskanisch gekocht.

68 per Volterra, 56040 Casino di Terra T: +39 586 655018 [www.ristorantemocajo.it](http://www.ristorantemocajo.it)

#### RISTORANTE IL DORETTO

Das »Il Doretto« befindet sich in Cecina in der Provinz Livorno. Mirko Rossi bringt typische Gerichte der Region auf den Tisch. Via Pisana Livornese 42, 57023 Cecina T: +39 586 668363

#### RISTORANTE LA CANTINA

Beim Eintritt fällt der Blick sofort auf den großen Holzkohlegrill. Die Bistecca Fiorentina darf man sich keinesfalls entgehen lassen. Via XX settembre 4, 56046 Riparbella T: +39 586 699072

#### LO SCOGLIETTO

Neben der tollen Aussicht auf das Meer beeindruckt das breite Angebot an fangfrischen Fischen. Via Lungomare Monte Alla Rena 13-15 57013 Rosignano Marittimo T: +39 586 767962 [www.loscogliettorosignano.it](http://www.loscogliettorosignano.it)

## HOTELS

### TOMBOLO TALASSO RESORT

Ehemalige Ferienkolonie, die von der Familie Antinori in ein Luxushotel umgewandelt wurde. Der Strand liegt nur ein paar Schritte entfernt.  
Via del Corallo 3  
57024 Marina di Castagneto Carducci  
T: +39 565 74530  
www.tombolotalasso.it

### RESIDENCE HOTEL CAMPASTRELLO

Ein fünf Hektar großer Privatpark umschließt das Anwesen und sorgt für Ruhe und Abgeschiedenheit.  
Via Campastrello 1, 57022 Castagneto Carducci  
T: +39 565 765066, www.campastrellosport.it

### AL BAMBOLO

Dank dem hauseigenen Fahrradverleih kann die Toskana auf zwei Rädern erkundet werden.  
Via del Bambolo 31, 57022 Castagneto Carducci  
T: +39 565 775206, www.hotelbambolo.com

### RELAIS SANT'ELENA

Zwischen der Küste und den Bergen verbirgt sich dieses charmante Hotel. Mountainbikes zum Ausleihen.  
Via Campo di Sasso, 57020 Bibbona  
T: +39 586 671071  
www.tenutagardini.it/santelena

### CASALE DEL MARE

Aus einem alten Bauernhaus oberhalb der Steilküste von Castiglioncello wurden hier sieben großzügig angelegte Apartments.  
Strada vicinale delle Spianate, 57016 Castiglioncello  
T: +39 586 759007, www.casaledelmare.it

## WEINGÜTER

### CA' MARCANDA (GAJA)

Architektonisch aufwendig gestaltetes Spitzenweingut von Angelo Gaja.  
Loc. Santa Teresa 272, 57022 Castagneto Carducci  
www.terlatobolgheri.com

### GIOVANNI CHIAPPINI

Loc. Le Preselle – Podere Felciaino 189/C  
57020 Bolgheri, T: +39 565 765201  
www.giovanichiappini.it

### GUADO AL TASSO

Traditionsweingut im Besitz der Familie Antinori.  
Strada Aurelia km 276, Loc. Scalabrone  
57024 Donoratico, T: +39 565 749735  
www.antinori.it

### GRATTAMACCO

Das Weingut ist unter anderem berühmt für den Bolgheri Superiore Grattamacco.  
57022 Castagneto Carducci (Livorno)  
T: +39 564 990496, www.collemassari.it/de

### LE MACCHIOLE

Eines der ersten Weingüter im Anbaugebiet Bolgheri.  
Via Bolgherese 189/a, 57020 Bolgheri  
T: +39 565 766092, www.lemacchiole.it



Weinkeller von Tenuta Argentiera

### MICHELE SATTA

Untypisch für diese Region: Der »Cavaliere« wird zu 100 Prozent aus Sangiovese gekeltert.  
Casone Ugolino 23, 57022 Castagneto Carducci  
T: +39 565 773041, www.michelesatta.com

### ORNELLAIA

Gegründet von Marchese Lodovico Antinori, gehört das Weingut heute der Familie Frescobaldi, die hier das Flaggschiff »Ornellaia« herstellt.  
Via Bolgherese 191, 57022 Castagneto Carducci  
T: +39 565 71811, www.ornellaia.it

### POGGIO AL TESORO

Der Betrieb gehört der in Valpolicella ansässigen Familie Allegrini. Die Weine – allen voran der »Dedicato to Walter« – wurden international ausgezeichnet.  
Via Bolgherese 189b, 57022 Castagneto Carducci  
T: +39 565 765245  
www.poggioaltesoro.it

### TENUTA SAN GUIDO

»Geburtsstätte« des berühmten Sassicaia.  
Loc. Le Capanne 27, 57022 Bolgheri  
T: +39 565 762003, www.sassicaia.com

### TENUTA ARGENTIERA

Der Argentiera ist der Top-Wein des Hauses.  
Via Aurelia 410a, 57022 Donoratico  
T: +39 565 773176, www.argentiera.eu

### TENUTA DI BISERNO

Im Besitz der Brüder Piero und Lodovico Antinori.  
Palazzo Gardini, Piazza Gramsci 9, 57020 Bibbona  
T: +39 586 671099, www.biserno.com

### FATTORIA KAPPA

In Bolgheri und Castagneto Carducci werden für die Cuvée fünf verschiedene Traubensorten angebaut.  
T: +39 536 1140964  
www.fattoriakappa.com

# BEST OF TOSKANA

Verkostet wurden Weine aus den Anbaugebieten um Lucca, Pisa, Montescudaio, Bibbona, Bolgheri, Val di Cornia, Massa Marittima, Montecucco, Scansano und aus der Maremma.

## TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen ab Seite 222.



97

### PALEO ROSSO 2011 Le Macchiole

Funkelndes, sattes Rubin-Violett. Sehr kompakte Nase, eröffnet mit Noten nach Lakritze und Tabak, auch etwas Minze, viel Cassis und Zwetschgen. Schlägt am Gaumen ein beeindruckendes Rad, zeigt viel reife Frucht, Brombeere und Heidelbeere, öffnet sich mit präsentem, geschliffenem Tannin, tiefgründig, im Nachhall salzig.

**Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; € 70,-**



96

### LIENÀ CABERNET FRANC 2011 Chiappini Giovanni

Leuchtendes, tiefdunkles Rubin-Violett. Zeigt zunächst leicht rauchige Noten, dann viel Tabak, satte, dunkle Kirsche, einladend und klar. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit präsentem, feinmaschigem Tannin, viel reife und süße Beerenfrucht, langer Nachhall.

**Wein Residenz, Düsseldorf; Saporì Italiani, München; Meinwein, Köln; € 60,-**



96

### LAVINIA MARIA 2011 Tenuta Argentiera

Tiefdunkles Rubin-Violett. Kompakte Nase mit intensiver Beerenfrucht, nach Brombeeren und Heidelbeeren, unterlegt von Lakritze. Am Gaumen präsent Tannin, baut sich in Schichten auf, im Nachhall Lakritze und Zwetschgen, blüht nach längerer Lüftung richtig auf.

**Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Brogsitter, Graftschaf-Gelsdorf; € 110,-**



97

### ORNELLAIA 2011, Ornellaia

Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Zeigt zunächst betont mineralische Noten, dann viel reife dunkle Johannisbeeren, etwas Heidelbeeren, dahinter satte Lakritze und dunkle Schokolade. Füllt den Gaumen mächtig aus, sehr dichtmaschiges, kompaktes Tannin, viel Tabak, Cassis satt, tiefgründig, im Nachhall nach edlen Zigarren, sehr lange.

**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; € 140,-**



96

### SUISASSI SYRAH 2011, Duemani

Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Eröffnet mit satten Noten nach schwarzem Pfeffer, dann etwas Tabak, schließlich viel Heidelbeeren und Holunderbeeren. Geschliffen und fein in Ansatz und Verlauf, zeigt viel saftige, reife Frucht gepaart mit dichtem, feinmaschigem Tannin, das sich in vielen Schichten entfaltet, elegant und geschliffen.

**Gottardi, Innsbruck; Pfurtscheller, Neustift; Vinaturel, Berg; € 75,-**



96

### BISERNO 2010, Tenuta di Biserno

Sattes, leuchtendes Rubin mit Violettstimmer. Eröffnet in der Nase mit würzigen Noten, wirkt kühl, nach frischen Kräutern, etwas Minze, dahinter dunkelbeerige Frucht. Zeigt am Gaumen betont erdige Noten, öffnet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, entfaltet sich dann mit feinem Schmelz, feinmaschiges Tannin, im Finale fester Druck.

**Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; € 130,-**



96

### ARGENTIERA 2011 Tenuta Argentiera

Funkelndes Rubin mit Violett. Duftige Nase, eröffnet mit satten Noten nach dunklen Johannis- und Heidelbeeren, dahinter Minze und dunkle Schokolade. Saftig in Ansatz und Verlauf, geschmeidiges Tannin mit süßem Schmelz, baut sich lange auf, satt nach Cassis, im Nachhall viel Lakritze, satter Druck.

**Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Brogsitter, Graftschaf-Gelsdorf; € 50,-**



96

### SCRIO SYRAH 2011 Le Macchiole

Tiefdunkles Rubin-Violett. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Zedern und Fichten, auch viel Rosmarin, dahinter Preiselbeeren, Brombeeren und dunkler Pfeffer. Zeigt sich mit viel griffigem, präsentem Tannin, spannende Gewürzmischung nach Kardamom und Wacholder, lange und herzhaft, vibrierend.

**Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; € 110,-**



96

### SASSICAIA 2011 Tenuta San Guido

Sattes, beinahe undurchdringliches Rubin-Violett. Kompakte, aber auch zurückhaltende Nase, Noten nach Cassis, eingelegten Kirschen, ein Hauch Leder, auch feine Gewürze. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, Johannis- und Preiselbeeren, dichtmaschiges, geschliffenes Tannin, baut sich lange auf, saftig, lang anhaltendes Finale.

**Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; € 140,-**