

# UNTERM SCHIEFFEN TURM

Der schiefe Turm von Pisa ist weltbekannt. Jährlich strömen Millionen von Besuchern in die Stadt an der Mündung des Arno. Dass Pisa auch eine wichtige Weinbauregion ist, wissen nur wenige. Im Hinterland der Stadt gedeihen einige der besten Weine der Toskana.

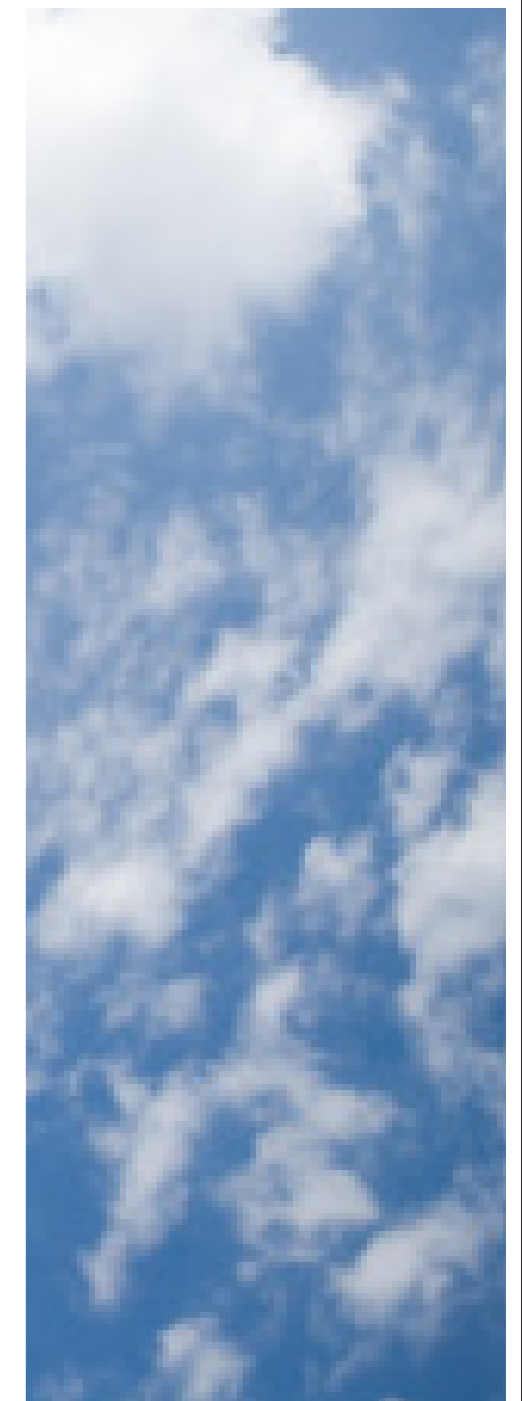
TEXT OTHMAR KIEM



Das Gutshaus der Tenuta di Ghizzano



Tradition, neu interpretiert: Ginevra Venerosi Pesciolini von der Tenuta di Ghizzano



**D**ie Weine von Bolgheri – allen voran Sassicaia und Ornellaia – haben die Küste der Toskana als hochklassiges Weinbaugelände weltweit bekannt gemacht. Das Küstengebiet bietet aber noch mehr spannende Weinbauzonen. Das Hinterland von Pisa mit seinen lieblichen Hügeln ist ein Weinbaugelände mit langer Tradition. Früher wurde hier viel Chianti erzeugt, der unter der Bezeichnung »Chianti Colli Pisani« auf den Markt kam. Heute lässt sich mit Chianti Colli Pisani allerdings kein Geld mehr machen. »Unsere Familie ist seit dem 14. Jahrhundert hier in Ghizzano. Wir haben immer Wein gemacht, auch viel Fasswein, der dann an Abfüller verkauft wurde. In der Achtzigerjahre aber verfielen die Preise für Chianti. Viele unserer Nachbarn rodeten die Reben, einige verkauften. Mein Vater hingegen beschloss, in die Qualität zu investieren, und schuf 1985 den ersten Veneroso«, erzählt >

Fotos: Getty Images, Othmar Kiem

Bei San Gimignano temquis expedig nimaionsenis motent detescid milibust faccupat. Minvele sectur, cus, tentibus poremped

**T**enuta di Ghizzano, I Giusti e Zanza, San Gervasio: Das sind die drei herausragenden Betriebe im Hinterland von Pisa. Alle drei Weingüter zeigen, dass in diesem Gebiet sowohl der traditionelle Sangiovese als auch die französischen Edelsorten bestens gedeihen.

> Ginevra Venerosi Pesciolini. Sie leitet heute das traditionsreiche Familienweingut und ist daneben auch noch viel beschäftigte Präsidentin der »Grandi Cru della Costa Toscana«. Darin sind die prestigereichen Betriebe des gesamten Küstenstrichs zusammengeschlossen und treten gemeinsam auf. Ghizzano liegt im Hinterland von Pisa, auf halbem Weg nach Florenz. Die Hügel sind sanft geschwungen und erreichen selten mehr als 200 Meter Höhe, die Landschaft ist malerisch. Die Tenuta di Ghizzano umfasst 350 Hektar Land, davon sind rund 20 mit Reben und 20 mit Olivenbäumen bepflanzt. Als der Vater den ersten Veneroso – eine Cuvée aus 60 Prozent Sangiovese und 40 Prozent Cabernet Sauvignon – auf den Markt brachte, studierte Ginevra noch moderne Sprachen in Pisa und hatte mit Wein wenig am Hut. Ab 1993 arbeitete sie aktiv im Betrieb mit, pendelte anfangs immer von Florenz nach Ghizzano und zog vor acht Jahren ganz aufs Land. Die Natur und der Erhalt der Landschaft ist Ginevra Venerosi Pesciolini ein besonderes Anliegen. Biologischer Anbau ist daher schon seit Beginn des neuen Jahrtausends ein Thema, mit dem Jahrgang 2008 wurde der Betrieb auch zertifiziert. Renommiertester Wein der Tenuta di Ghizzano ist der Nambrot, der erstmals 1996 erzeugt wurde. Er besteht aus Merlot (70 %), Petit Verdot (10 %) und Cabernet (20 %) – ursprünglich war das Cabernet Sauvignon, in den letzten beiden Jahren trat der Cabernet Franc an seine Stelle. Der wichtigste Wein – vor allem auch von der Menge her – ist Il Ghizzano. Diese Cuvée aus Sangiovese und Merlot (20 %) ist an die Stelle des früheren Chianti getreten – ein klarer, geschmeidiger Wein, der sich leicht trinken lässt.

**D**as nächste Weingut liegt gleich neben der Schnellstraße Firenze–Pisa. Paolo Giusti ist im Brotberuf Ingenieur mit einem Büro in Genua. Die Passion für den Wein, so erklärt er, habe ihn 1995 dazu gebracht, ein eigenes Weingut zu gründen. I Giusti e Zanza ist vor rund zehn Jahren zum ersten Mal auf der Vinitaly aufgefallen. Ausschlaggebend für das Interesse aber war da nicht der Wein, sondern das Etikett des Dulcamara,

so der Name des Weines. Ein Frauenkopf, die lockige Haarpracht besteht aus dunklen Traubenbeeren, schaut mit großen Augen etwas nachdenklich und traurig auf den Betrachter – bittersüß, eben Dulcamara. Das Etikett stammt von Ettore Sottsass, einem der bekanntesten Designer Italiens. Aber nicht nur das Etikett, auch



Den USA zu freizügig:  
Der Busen der Nemorino-  
Schönheit muss dort verhüllt sein



Paolo Giusti – der Wein  
wurde zur Leidenschaft  
des Ingenieurs

der Wein – es muss der Dulcamara 1997 gewesen sein – hat einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot ist stets unter den besten des Jahrgangs zu finden. Neben dem Dulcamara ist vor allem der Perbruno zu erwähnen, der reinsortig aus Syrah erzeugt wird. Ab dem heurigen Jahrgang werden seine Weine auch aus kontrolliertem biologischem Anbau sein, so Paolo Giusti zum Abschied stolz.

**E**iner der Pioniere im Bioanbau ist Luca Tommasini mit seinem Weingut Sangervasio. Das Weingut ist Teil eines historischen Weilers, der malerisch auf einer Hügelkuppe liegt, und befindet sich in der Nähe von Pontedera. Die Familie Tommasini, Bauunternehmer aus Pontedera, kaufte den gesamten Weiler in den Sechzigerjahren. Nach langen Restaurierungs- und Umbauarbeiten wird ein Teil als Agriturismo genutzt. In der ersten Hälfte der Neunzigerjahre begann Luca Tommasini mit seinem Weinbauprojekt. Entscheidend war das Zusammentreffen mit Luca d'Attoma, damals einer der vielen jungen und engagierten Önologen, der gerade seine Ausbildung beendet hatte. Derzeit sind bei San Gervasio 22 Hektar mit Weinreben bestockt, 15 davon mit 10.000 bis 12.000 Stöcken pro Hektar. Der Ertrag ist auf ein Minimum reduziert, beim Merlot sind es gerade mal 400 Gramm, die jeder Traubenstock trägt. Der wichtigste Wein von Luca Tommasini, der gut drei Viertel der Produktion ausmacht, ist der

Sangervasio Rosso, ein saftiger, trinkfreudiger Wein, der geschmeidig dahinfließt. Er besteht aus Sangiovese und etwas Merlot und Cabernet. Die beiden Spitzenweine heißen A Sirio (Sangiovese und 5 % Cabernet) und I Renai (Merlot), mit denen Luca Tommasini stets etwas später herauskommt. »Meine Weine benötigen einfach zwei Sommer, um gut zu reifen«, meint er dazu. Eine > besondere Spezialität ist der herrlich süße Vin Santo Recinaio, der sechs bis acht Jahre lang im Fass reift. Einen so köstlichen Vin Santo gibt es in der Toskana nicht oft.

**W**eiter geht es Richtung Süden in ein beschauliches Dorf rund zehn Kilometer vom Meer entfernt nach Riparbella. Luca d'Attoma, bei vielen Betrieben als Berater tätig, gründete hier vor zehn Jahren sein eigenes Weingut. Von der Planung an war klar, dass der Betrieb nach biodynamischen Richtlinien ausgerichtet sein sollte. Seit 2004 sind die Weine Demeter-zertifiziert. Sieben Hektar ist Duemani – so der Name des Weinguts – derzeit groß. Die Reben – Cabernet Franc, Merlot und Syrah – sind alle in Einzelstockerziehung gepflanzt. Luca d'Attoma erzeugt drei Weine: Altrovinò, gewissermaßen der Einstiegswein, besteht je zur Hälfte aus Cabernet Franc und Merlot. Die beiden Spitzenweine heißen Duemani, der reinsortig aus Cabernet Franc entsteht, und Suisassi, ein prachtvoller Syrah. Man darf gespannt sein, wie sich diese Weine mit zunehmender Lage-



Hat klare Vorstellungen von seinem Wein: Luca d'Attoma

**D**er Anbau nach biodynamischen Kriterien ist vielen Betrieben in der Toskana eine Herzensangelegenheit. Duemani und Caiarossa, die beide in der Ortschaft Riparbella liegen, zeigen, dass man damit herausragende, komplexe Weine erzeugen kann.

rung entwickeln werden.

**E**benfalls in Riparbella liegt Caiarossa, ein weiteres Weingut, das nach biodynamischen Prinzipien arbeitet. 2004 wurde Caiarossa vom Holländer Eric Albada Jelgersma, der in Bordeaux bereits die bekannten Güter Château du Tertre und Château Giscours besitzt, übernommen. Neben Cabernet, Merlot und Petit Verdot finden sich bei Caiarossa auch Anteile von Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier und schließlich auch noch Petit Manseng für den Süßwein Oro di Caiarossa. Dies unterscheidet Caiarossa stark von den übrigen Weinen des Gebietes. Dominique Genot, der junge und dynamische Weingutsdirektor, der ursprünglich aus dem Elsass stammt, erklärt, dass seit einigen Jahren bei der Ernte jeder Stock differenziert geerntet wird. Je nach Bodenstruktur und unterirdischer Wasserversorgung weisen die Trauben verschiedene Reifegrade auf. Der Grand Vin des Hauses heißt schlicht Caiarossa, und seine Zusammensetzung variiert von Jahr zu Jahr. Mal ist er vom Merlot geprägt, mal vom Cabernet Franc, mal dominiert Sangiovese. Immer sind auch etwas Petit Verdot, Alicante, Mourvèdre und Syrah mit enthalten. Der Pergolaia enthält hauptsächlich Sangiovese (90 bis 95 %), der Rest ist Merlot und Cabernet. Gleich um die Ecke, in Casale Marittimo, befindet sich das Weingut von Oliviero Toscani. Der Fotograf, der durch seine Fotos und Werbekampagnen für Benetton, Fiorucci, Prenatal und viele andere weltbekannt wurde, hat sich hier ein Weingut eingerichtet. Erzeugt wird vorerst >



Handarbeit: das Versiegeln der Duemani-Weine



Das rote Haus als Kennzeichen: Caiarossa in Riparbella

Fotos: Othmar Kiem

Weiter Ausblick: Die Reben der Tenuta Marchesi Ginori Lisci genießen ihn täglich



Das Castello di Querceto der Marchesi Ginori Lisci ist ein riesiges Landgut, auf dem seit wenigen Jahren Weinbau auf höchstem Niveau betrieben wird. Unweit von Bolgheri und dem Meer gelegen, ist La Regola ein absoluter Tipp.

nur ein Wein, eine Cuvée aus Syrah, Cabernet Franc und Petit Verdot. Toscani und sein Önologe Attilio Pagli geben dem Wein Zeit, um zu reifen und heranzuwachsen. Heuer kommt daher erst der Jahrgang 2006 auf den Markt – ein Wein, der auf Anhieb gut gefallen konnte.

Das Castello di Querceto der Marchesi Ginori Lisci erhebt sich bei Ponteginori hoch über das Tal des Cecina-Flusses. Mit knapp 2000 Hektar ist die Tenuta eines der größten Landgüter in der Toskana. Die Ginoris sind eine alte Handelsfamilie aus Florenz und unter anderem wegen ihrer Porzellan-Produktion bekannt geworden. Luigi Malenchini, Enkel eines der Marchesi und gelernter Agronom, leitet die Geschicke des Weingutes. In drei verschiedenen Lagen, so erklärt er, wurden die Weinberge angelegt. Ausgepflanzt wurden Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Neben dem Macchion del Lupo (85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Sangiovese) und dem Campordigno (85 % Merlot, 15 % Sangio-

vese) entsteht daraus in den Kellern des Schlosses der Castello Ginori, der jeweils zur Hälfte aus Merlot und aus Cabernet Sauvignon besteht. Auf die Frage, was die weiteren Projekte seien, meint Luigi Malenchini ganz enthusiastisch: den Betrieb auf eine ökologische



Die Wein-Brüder: Flavio und Luca Nuti von La Regola

Grundlage zu stellen. Dazu wird unter anderem eine große Fotovoltaik-Anlage errichtet, durch die der Betrieb den größten Teil seines Strombedarfs decken kann. Guter Wein braucht eben auch von der Natur her gute Voraussetzungen.

Die letzte Station auf dem Weg durch die Hügel von Pisa liegt wenige Kilometer hinter der Küstenstadt Cecina: das Weingut La Regola bei San Martino. Die Geschichte dieses Weingutes gleicht jener vieler ähnlicher Betriebe und ist rasch erzählt: Der Großvater gründete einst ein kleines Landgut, zu dem auch etwas Weinbau gehörte. Der Vater führte den Betrieb weiter, begann aber gleichzeitig eine andere Tätigkeit. Die dritte Generation schließlich, die heute am Ruder ist, übt zunächst einmal einen vollkommen anderen Beruf aus. Am Ende aber erreicht sie doch der Ruf der Tradition und sie übernimmt das Weingut. Im Falle von La Regola heißen die beiden Protagonisten Flavio und Luca Nuti. Flavio studierte Landwirtschaft und leitet die Produktion. Luca ist Rechtsanwalt in Volterra und bei La Regola für die Verwaltung und den Verkauf zuständig. Unter ihrer Regie wurde das Weingut von zwei auf 17 Hektar erweitert. La Regola erzeugt eine ganze Palette von Weinen, darunter einige sehr beachtliche Rotweine. Der Spitzenwein heißt so wie das Weingut selbst: schlicht und klar La Regola. Das war in den ersten Jahren – es gibt den Wein seit 1998 – eine vom Sangiovese geprägte Cuvée. Vor drei Jahren wurde die Zusammensetzung radikal umgestellt: Nun besteht der La Regola zu 85 Prozent aus Cabernet Franc, der Rest ist Merlot und Petit Verdot. Der Sangiovese prägt dafür den zweiten Spitzenwein des Hauses, den Beloro, der sich durch geschliffenes, elegantes Tannin auszeichnet. Immer mehr Profil gewinnen auch der Vallino (von Cabernet Sauvignon geprägt) und der Ligustro, der hauptsächlich aus Merlot besteht. Klarerweise liegt das Schwergewicht von La Regola bei den Rotweinen. Den Nuti-Brüdern haben es aber auch die Weißweine angetan, und sie haben darin einen besonderen Ehrgeiz entwickelt. Lauro und Steccaia heißen hier die beiden Spitzenweine. Der eine, Lauro, besteht aus Chardonnay und Viognier, der andere, Steccaia, zu 85 Prozent aus der lokalen Sorte Vermentino, der Rest ist Sauvignon Blanc. Beide machen nicht nur in Urlaubsstimmung und zu den typischen Fischgerichten der Region gute Figur. <

Verkostungsnotizen zu den aktuellen Weinen finden Sie im Toskana-Tasting ab Seite 190.

Falstaff kennt die besten Hotels und Restaurants rund um die Weinanbau-gebiete der Toskana.

## WEINREISE DURCH DIE TOSKANA

### RESTAURANTS

#### 1 RISTORANTE LA CANTINA

Der junge Luca Tafi führt dieses Restaurant mitten in Riparbella. Beim Eintritt fällt der Blick sofort auf den großen Holzkohlegrill. Hier wird gebrutzelt, was das Zeug hält. Die Bistecca Fiorentina sollte man unbedingt probieren. Hervorragend sind auch die diversen Nudelgerichte. Luca Tafi ist ein ausgesprochener Wein-Freak, das merkt man an seiner akkuraten Weinkarte.

Via XX settembre 4, Riparbella  
T: +39/0586/69 90 72  
www.ristorantelacantina.net

#### 2 IL FRANTOIO

Das urige Lokal befindet sich in einer alten Ölmühle im historischen Kern von Montescudaio. Giorgio und Barbara Scarpa haben es seit 1989 zu einem Treffpunkt für alle gemacht, die gute, ursprüngliche Küche genießen wollen. Neben toskanischen Standards bietet sie immer wieder auch spezielle Gerichte an, die nach alten Rezepten zubereitet sind, wie etwa »Baccalà ai porri« (Stockfisch mit Lauch). Eine gute Weinkarte ergänzt die gute Küche.

Vial della Madonna 9, Montescudaio  
T: +39/0586/65 03 81  
www.ristorantefrantoio.com

#### 3 RISTORANTE IL DORETTO

Il Doretto befindet sich in Cecina, also nicht mehr in der Provinz Pisa, sondern in der Provinz Livorno. Von den Weingütern um Riparbella liegt es aber nur wenige Kilometer entfernt. Mirko Rossi, der in der Küche steht, bringt typische Gerichte der Region auf den Tisch, die er dezent überarbeitet hat. Ein Muss für Fischliebhaber sind die Vorspeisen aus rohem Fisch und Meeresfrüchten. Auf seiner Weinkarte hält Mirko Rossi passend dazu eine ganze Reihe von ausgezeichneten Champagnern bereit, viele auch von kleinen Produzenten. Wunderbar in der warmen Jahreszeit, wenn im schattigen Garten serviert wird. Via Pisana Livornese 42, Cecina  
T: +39/0586/66 83 63

#### 4 RISTORANTE LA PINETA

Immer einen Abstecher wert ist La Pineta in Marina di Bibbone, einige Kilometer südlich von Cecina. Das Restaurant ist aus einer ehemaligen Strandbude entstanden. Luciano Zazzeri ist Autodidakt, hat das Kochen von seiner Großmutter gelernt und ist heute mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Früher war er Fischer wie sein Vater. Dies kommt ihm heute zugute, die Zazzeris fangen noch selbst Fisch und Luciano weiß ihn meisterhaft zuzubereiten. Via dei Cavalleggeri Sud 27, Marina di Bibbona  
T: +39/0586/60 00 16



Casale del Mare

### HOTEL

#### 5 CASALE DEL MARE

Oberhalb der Steilküste von Castiglioncello gelegen, hat man hier einen atemberaubenden Rundblick. Abends kann man vom Pool aus die Sonne feuerrot weit draußen im Meer versinken sehen. In einem alten Bauernhaus wurden sieben großzügig geschnittene Appartements eingerichtet. Die ganze Anlage ist von Ruhe geprägt. Wer es etwas bewegter mag, der ist in wenigen Minuten unten im mondänen Castiglioncello. Aber man muss gar nicht von hier weg, denn zu Casale del Mare gehört auch ein feines Restaurant. In dem lichtdurchfluteten Speisesaal kann man schmackhafte Gerichte genießen. Und auf Casale del Mare wird auch Wein erzeugt, der Fortulla, ein reinsortiger Cabernet. Die Weinberge liegen unmittelbar neben dem Pool, in Sichtweite des Meeres. Casale del Mare kann so als öngastronomisches Gesamtkunstwerk bezeichnet werden – hier lässt es sich genießen.

Strada vicinale delle Spianate, Castiglioncello  
T: +39/0586/75 90 07  
www.casaledelmare.it



Doretto

### WEINGÜTER

#### 6 TENUTA DI GHIZZANO

Ghizzano di Peccioli  
T: +39/0587/63 00 96  
www.tenutadighizzano.com

#### 7 I GIUSTI E ZANZA

Via dei Puntoni 9, Fauglia  
T: +39/0585/443 54  
www.igiustiezanza.it

#### 8 SAN GERVASIO

Loc. San Gervasio, Palaia  
T: +39/0587/48 33 60  
www.sangervasio.com

#### 9 DUEMANI

Loc. Ortacavoli, Riparbella  
T: +39/0583/97 50 48  
www.duemani.eu

#### 10 CAIAROSSA

Loc. Serra all'Olio 59, Riparbella  
T: +39/0586/69 90 16  
www.caiarossa.com

#### 11 OLIVIERO TOSCANI

Podere Campigallo, Casale Marittimo  
T: +39/348/304 00 76  
www.otwine.com

#### 12 MARCHESI GINORI LISCI

Località Querceto, Ponteginori  
www.marchesiginorilisci.it

