



Vorwand Pinot noir

Casentino und Mugello

Die junge Geschichte des Pinot noir in den toskanischen Ausläufern des Apennins ist packend. Nicht nur wegen des Weins, sondern weil der Weinfreund auf dessen Spuren in Gegenden kommt, die ihm sonst wohl verborgen blieben. Casentino, Mugello, Garfagnana und Lunigiana gehören zwar zur Toskana, doch wer kennt sie schon? Besucht man diese Talschaften, taucht man in Welten, die man in Mittelitalien nicht vermutete.

Andreas März

Casentino? Mugello? Doch, Mugello sagt mir was: Die Autobahn Bologna-Florenz kommt bei Barberino di Mugello vorbei, und eine Rennstrecke liegt auch im Mugello... Ich bin nicht stolz darauf: 40 Jahre Toskana und keine Ahnung von Toskana. Glauben Sie mir, liebe Leser, der Grund dafür ist nicht Desinteresse, sondern die verinnerlichte Verpflichtung, meinen Lustreisen eine weinige oder ölige Rechtfertigung zu Grunde zu legen. Berichtete ich Ihnen begeistert von einer schönen Gegend, in der aber weder Reben und nicht mal Olivenbäume stehen, würden Sie mir zu Recht raten, die Unterzeile auf dem Merum-Titelblatt zur Kenntnis zu nehmen.

Endlich habe ich einen Vorwand gefunden, um diese wenig bekannten Landschaften zu besuchen: Ein alter Bekannter will mich seit 20 Jahren ins Casentino locken. Bisher ohne Erfolg – aus genanntem Grund. Bis kürzlich, als er mir erzählte, dass es da eine Pinot-Entwicklung gibt, und eine Vereinigung, in der sich die Pinot-noir-Winzer der toskanischen Apenninentäler zusammenschlossen haben.

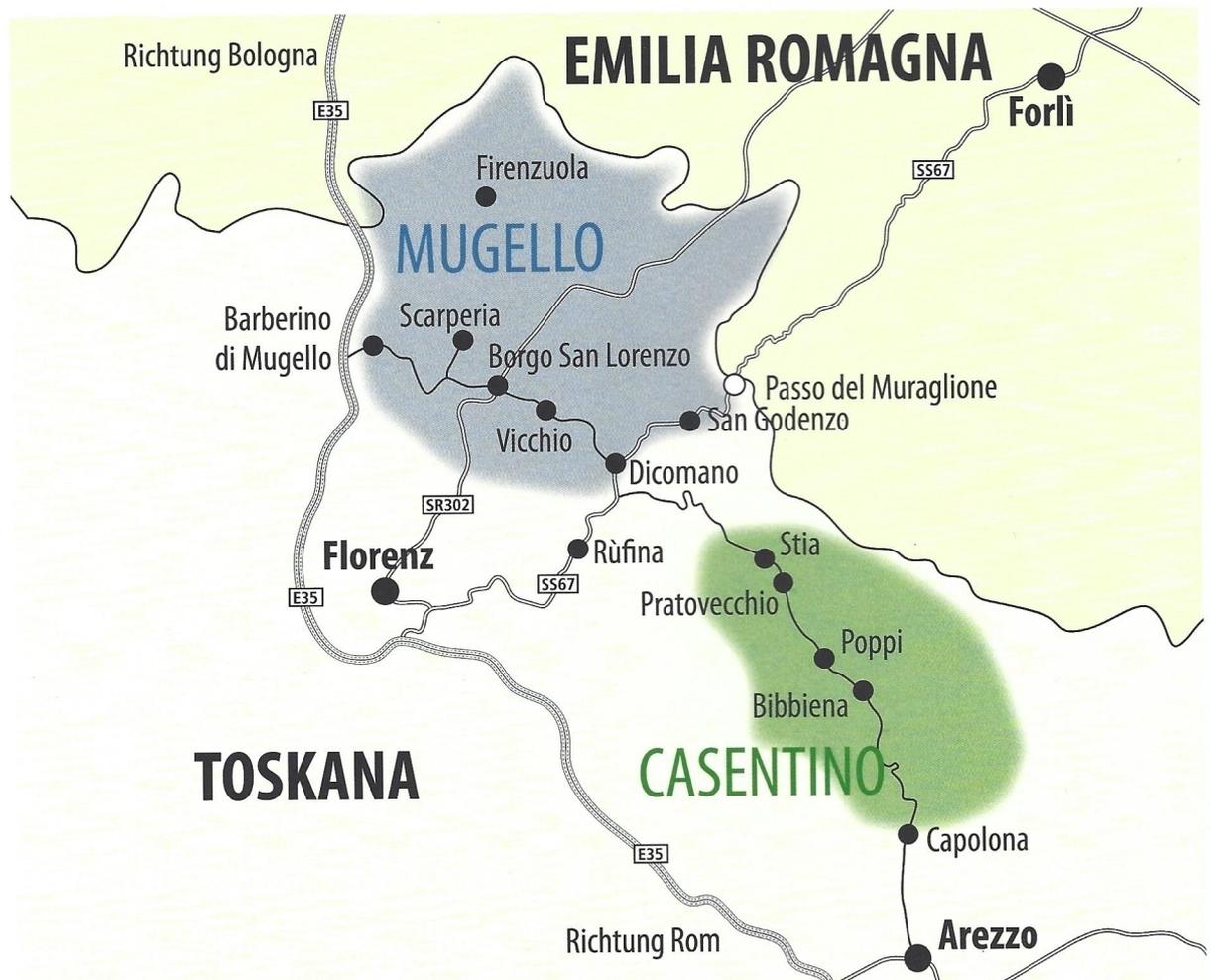
Endlich habe ich den Vorwand – Wein! –, um eine mir bisher unbekannte Toskana zu erschließen: Casentino, Mugello, Garfagnana und Lunigiana.

Casentino: Burgen, Filzmäntel und Pinot noir

Das Casentino ist eine rundum abgeschlossene Tal-schaft zwischen Florenz und Arezzo, in deren Norden der junge Arno vom Monte Falterona hineinfließt und sie im Süden bei Capolona wieder verlässt. Die geogra-fische Abgeschiedenheit ist in gewisser Hinsicht ein Glück für das Tal und seine Bewohner, denn der Mas-sentourismus findet weit, weit weg statt. Wer nicht plant hierherzukommen, verirrt sich nicht durch Zufall ins Casentino. Er bleibt auf der A1, die im Westen der ab-schirmenden Hügel von Florenz nach Arezzo führt, in den nahen Kulturstädten Florenz, Arezzo, Cortona oder in bekannteren Landstrichen wie Chianti oder Montepulciano.

Das Casentino ist reich an historischen Kulturstät-ten, mittelalterlichen Burgen, intakten Stadtkernen, Klöstern, alle in wenigen Autominuten erreichbar. Denn das Tal ist von überschaubarer Dimension, 60 Kilometer lang und 30 Kilometer breit, im Zentrum die Orte Prato-vecchio, Stia, Poppi und Bibbiena, von denen alle vier einen Besuch verdienen.

Mugello und Casentino
liegen in unmittelbarer
Nähe von Florenz





Pinot noir
(Il Rio, Vicchio)

Im Casentino werden noch heute diese wetterfesten Filzstoffe aus Schafswolle hergestellt, erkennbar an den manchmal fast grellen, bunten Farben, bekannt als Panno Casentino. Die Produktion dieser groben Stoffe soll bis ins frühe 14. Jahrhundert zurückgehen. Für die Herstellung, früher handwerklich, später industriell, gab es hier alles, was dazu nötig war: Schafe, Wasserkraft, Holz fürs Erhitzen der Färbbottiche, bestimmte Erden, um die Wolle zu entfetten sowie billige Arbeitskräfte. In früheren Jahrhunderten wurde die Wolle unter den schattenspendenden Arkaden von Stia verarbeitet, später in größeren Betrieben, die über Kanäle mit Wasser aus dem Arno gespeist wurden. Die Geschichte der immer noch lebendigen Casentino-Weberei lässt sich im Museo della Lana in Stia nach erleben (www.museodellalana.it), im Verkaufsgeschäft gleich daneben hängt ein Angebot an bunten Mänteln und Jacken, dem nur schwer zu widerstehen ist.

Auf ihren Weingütern bei Pratovecchio treffe ich Federico Staderini und Vincenzo Tommasi, sie sind Önologen und beraten eine Vielzahl von Betrieben. Sie sind unmittelbare Nachbarn und haben hier vor knapp 20 Jahren Pinot noir gepflanzt. Während Vincenzo ein Einheimischer ist, verbrachte der Florentiner Federico in seiner Jugend viel Zeit im Casentino. Vincenzo: „Unsere Eltern besaßen kein Land, wir haben diesen Flecken hier zusammen erworben und unter uns aufgeteilt.“

Doch warum ausgerechnet Pinot noir? Stand da die Liebe zum Burgund Pate? Der Önologe Federico

Staderini – er spricht ein herrliches, fast poetisches Florentinertoskanisch: „Ich produziere Pinot noir aus Liebe zum Casentino, denn der Schneider fertigt ein Kleid ja auch nicht nach seinen eigenen Vorlieben an, sondern für die Schultern des Kunden. Vincenzo und ich wollten diesem Gebiet eine weinbauliche Würde geben und das dafür benötigte Mittel – nicht das Ziel, sondern das Mittel – war der Pinot noir. Es hätte auch sehr gut eine weiße Rebsorte sein können, aber das hätte viel Technologie vorausgesetzt, deshalb haben wir uns erst mal für den Pinot entschieden.“

Vincenzo Tommasi, auch er Önologe: „Pinot noir wurde im Casentino schon vor 200 Jahren angebaut, mündliche Überlieferungen sowie ein Dokument von 1904 bezeugen dies. Es heißt ‚Vitigni stranieri da vino coltivati in Italia‘ und stammt von Salvatore Mondino. Darin ist die Rede von Cabernet, Merlot, Pinot noir, Syrah, Chardonnay, es beschreibt auch, wo diese Rebsorten zu jener Zeit angebaut wurden. Man liest dort, dass es in Porrena bei Poppi, ganz in unserer Nähe, Pinot noir gab, aber auch, dass dessen Anbau rückläufig war. Denn der niedrige Ertrag machte die Sorte für die Bauern uninteressant.“

Auch Napoleon soll zu Anfang des 19. Jahrhunderts im Casentino Pinot noir gepflanzt haben, ebenso kultivierte Vittorio degli Albizzi, Erbschwager der Frescobaldi, Mitte des 19. Jahrhunderts bereits Pinot noir im Castello di Pomino. Ein gänzlich Unbekannter ist der Pinot in der nördlichen Toskana also nicht.

Tommasi: „Von der lokalen Vorgeschichte des Pinot haben Federico und ich erst erfahren, als unsere Weinberge bereits in Produktion gingen. Tatsächlich trieben uns andere als historische Gründe an. Beide kennen wir dieses Gebiet seit unserer Kindheit, wir wissen, dass das Klima hier viel kühler ist als das der restlichen Toskana. Das Casentino ist von Bergen von bis zu 1650 Meter Höhe umringt, die Temperaturunterschiede sind groß, selbst im Hochsommer wird es hier nachts kalt. Das Casentino ist der einzige Teil der Toskana, in der der Olivenanbau keine Tradition hat. Olivenöl war nie ein typisches Produkt der Bauern hier. Es ist einfach zu kalt.“

Wo es die Olivenbäume friert, fühlt sich auch der Sangiovese nicht wohl. Tommasi: „Es gab ein paar historische Kellereien mit traditionellen toskanischen Rebsorten, darunter auch Sangiovese. 30 Jahre lang reifte der Sangiovese – außer im Hitzejahr 2003 – nie perfekt aus. Schließlich rodete man die Weinberge.“ Staderini: „Als es hier noch überall Kleinbauern gab, bauten sie für ihren Eigenverbrauch auch Wein an: Sangiovese, Malvasia nera, auch weiße Sorten. Sie sollen schrecklich sauer gewesen sein.“

Staderini: „Die Böden der Apenninenausläufer sind sehr kalkhaltig. Es gibt sogar zahlreiche Kalksteinbrü-

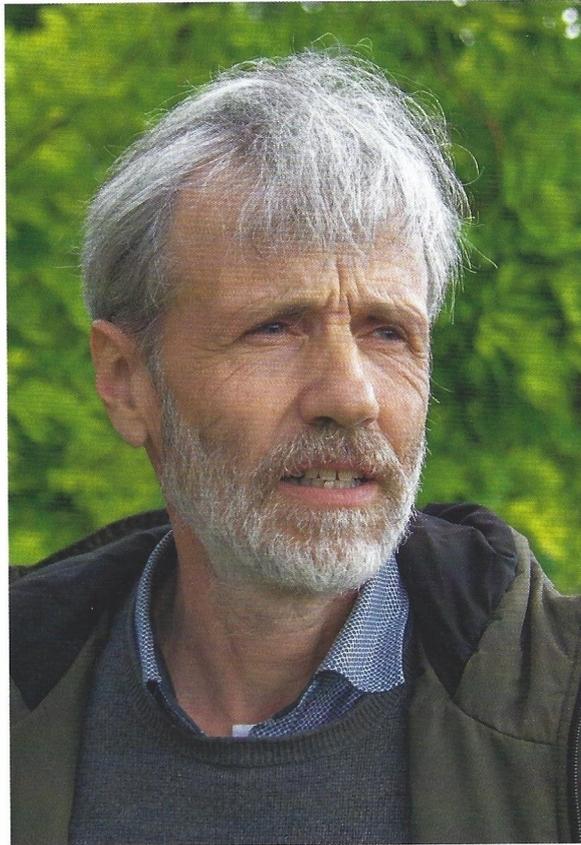
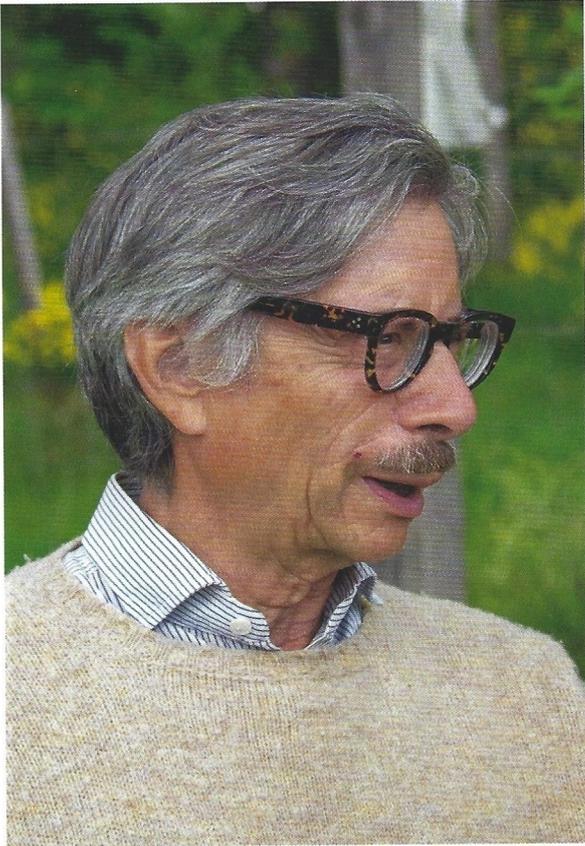
che. Wir sind hier auf 500 Meter Höhe, Klima und Böden sind ideal für den Pinot. Aber für Vincenzo und mich kommt im Moment eine Vergrößerung der Produktion nicht in Frage, unsere rund acht Hektar haben uns schon genug weiße Haare beschert. Es gibt aber immer mehr Produzenten, die sich hier im Casentino niederlassen. Bestimmt fünf oder sechs neue, die ebenfalls Pinot noir anbauen.“ Tommasi: „Die Böden sind lehmhaltig und kühl, der Austrieb erfolgt spät. Die Weine neigen zu einem tieferen pH-Wert und einer höheren Säure.“ Das ist eigentlich ideal für Weißweine, oder eben für frühreifende rote Sorten wie Pinot noir.

Civettaja und Cuna, die Pinot-Wegweiser

Wir stehen zusammen mit den beiden Selbsterfahrungs-Önologen im dichtgepflanzten Weinberg. Staderini: „Mein Weinkeller ist gleich hier und der von Vincenzo liegt genau dahinter, Cuna heißt mein Weingut, Civettaja das von Vincenzo.“ Obwohl die Parzellen direkt nebeneinanderliegen, erkennt man Unterschiede

Denkwürdige Pinot-Verkostung mit Federico Staderini und Vincenzo Tommasi (Cuna und Civettaja)





Federico Staderini (links)
und Vincenzo Tommasi

in der Farbe des Reblaubes. Staderini: „Die Vegetation von Vincenzos Weinreben ist etwas kräftiger und dunkler als die meiner Reben, obwohl die Böden identisch sind. Der Unterschied liegt in der Tiefe der Bodenbearbeitung vor der Pflanzung. Vincenzo hat die Erde 30 Zentimeter tiefer umgegraben als ich, eine rein technische Entscheidung, die jeder für sich selbst getroffen hat. Die Erträge sind bei beiden lächerlich. Wir ernten zwei- bis dreihundert Gramm Trauben pro Rebstock.“ Auch bei der Vinifikation gibt es Unterschiede, Staderini vergärt zum Teil mit den Stielen, Tommasi nicht.

Ihre ersten Flaschen haben sie erst vor gut zehn Jahren abgefüllt. Viel Geld haben sie mit ihren Investitionen bestimmt nicht verdient, obwohl sich die Önotheken und Restaurants um ihre Pinots reißen.

Das Büro, in dem Staderini seine Flaschen etikettiert, Kartons packt und seine Mittagspause verbringt, dient auch als Verkostungsraum, der Tisch ist klein und tief, Federico benutzt für sich die Gläser mit abgebrochenem Stiel (einfallsreich: sie stehen in Rollen mit Klebeband, damit sie nicht umfallen) und überlässt den Gästen die unversehrten. Nur einen Menschen von der Charaktergröße und sympathischen Sonderlichkeit eines Federico Staderini kann das nicht im Selbstwertgefühl beschädigen.

Beide, Vincenzo wie Federico sind uneitel, auf Sachlichkeit konzentrierte Winzer. Sie brauchen den Gast

nicht mit viel Selbstlob zu beeindrucken, wie das hierzulande recht verbreitet ist, sie sind Profis und wissen genau, wo ihre Weine stehen, also lassen sie diese für sich reden.

Ich bin Federico und Vincenzo dankbar, dass sie sich für das Gespräch Zeit genommen haben. Dass sie dazu noch eine Verkostung vorbereitet haben, freut mich ganz besonders, kriege ich denn hier zum ersten Mal Pinots aus diesem Teil Italiens unter die Nase. Ich freue mich sehr auf diese Weine.

Meine Vorfreude wird belohnt, je drei Jahrgänge werden präsentiert. Wüsste ich nicht, dass die Rebstöcke von Cona und Civettaja direkt nebeneinanderstehen, ich hätte sie verschiedenen Ursprüngen zugeordnet, so unterschiedlich erscheinen sie mir. Beide Weine verbindet jedoch, dass sie nichts mit den Pinots zu tun haben, die man sonst aus der Toskana kennt. Sie sind definitiv burgundischer, vielschichtiger, etwas dunkler und strukturierter die Cuna-Weine, heller, zarter die von Civettaja. Ebenfalls bezeichnend für beide Weingüter ist die Unterschiedlichkeit der Jahrgänge. Man spürt förmlich, wie unmittelbar der Pinot vom Klimaverlauf geformt wird.

Es ist diese Verkostung, die mich motiviert, das Thema weiterzuverfolgen und weitere Winzer in diesen Randgebieten des toskanischen Weinbaus aufzusuchen.