

# FRISCHER WIND VOM MEER

Bekannt wurden die Reben der Küste durch Supertuscans, die vor fast 50 Jahren die Weinwelt revolutionierten. Heute kommen aus dem Westen der Toskana bezahlbare Weine mit Charakter. Wir stellen drei empfehlenswerte Güter vor

VON HANS-HEINRICH ZIEMANN (TEXT) UND MALTE JÄGER (FOTOS)



LESE-PAUSE Unter Platanen im Garten der Tenuta di Valgiano sitzen die Erntehelfer beim Mittagessen. Hinten mit Sonnenbrille die Gutsherrin Laura Collobiano





TENUTA DI VALGIANO

# BIODYNAMISCH ZUR SPITZE

Der Natur so getreu wie möglich folgen: Nach diesem Prinzip entstehen auf einem Gut in den Bergen von Lucca Weine, mit denen eine wenig bekannte Region aus dem Schatten des Chianti tritt



**PRACHTEXEMPLAR** Laura Collobiano erfreut sich am Anblick einer reifen Sangiovese-Traube. Wie im Chianti ist dies auch im Gebiet Colline Lucchesi die wichtigste rote Rebsorte

Apuanischen Alpen geschützt und liegt nahe genug am Tyrrhenischen Meer, um von dessen besonderem Licht und kühlenden nächtlichen Brisen zu profitieren. Wir stapfen auf nassem Lehm-boden zu einem Aussichtspunkt. Hier sieht die Toskana nicht so aus, wie sie alle Welt vor Augen hat. Keine sanften Hügelketten, keine zierlichen Zypressenalleen und endlosen Rebkulturen. Ja, Weinberge gibt es auch hier, in Hanglage, die Reihen schnurgerade. Doch sie sind eingebettet in ein Mosaik aus Weizenfeldern, Wiesen, Äckern, Olivenhainen, Wäldchen. Eines steht dort, wo die Quellen des Guts entspringen. „Wein ist wichtig auf Valgiano“, sagt Laura, „aber wir sind ein landwirtschaftlicher Betrieb. Wir haben Hühner, Bienen, im Wald laufen unsere Cinta Senese, die schwarzen Schweine mit der hellen Halskrause.“ Sie beugt sich zu einer Sauvignon-Blanc-Rebe, die gerade zartrosa zu blühen beginnt. „Wie sie duftet!“ Wir begegnen dem Bauern, der Ricotta macht. Ein paar Portionen wird er später vorbeibringen.

**AUF DER SCHWELLE DER KÜCHE**, durch die man die Renaissancevilla des Guts betreten kann, bleibe ich stehen. Vor mir ein Bild, wie ich es aus Vorzeiten kenne: die Schlossküche in einer Illustration zum Märchen „Zwerg Nase“. Ein riesiger Raum, der trotzdem kaum fassen kann, was alles in ihm untergebracht ist. Ein

großer, mit allerlei Dingen beladener Tisch, ein schweres Sofa, auf dem, umwedelt von den Hunden Oscar und Stella, Lauras kleine Tochter Maria sitzt und liest, an den Wänden Jacken und Mäntel, Töpfe, Pfannen, andere Kochgerätschaften – und ein Eisenherd, in dem ein Feuer brennt. Auf dem Feuer eine Suppe, deren Duft die Küche erfüllt. „Das ist *garmugia*“, sagt Laura, „ein altes Luccheser Rezept.“ In eine *garmugia* kommen alle Gemüse und Kräuter, die der Frühling bringt. Sie hat heilende Kräfte.

Moreno Petrini, der gemeinsam mit Laura die Tenuta di Valgiano gegründet hat, setzt sich mit zu Tisch. Zum Team gehört auch Saverio Petrilli, einer der angesehensten Weinberater Italiens. Als die Piemonteserin vor 20 Jahren überlegte, ob man das Gut samt stark renovierungsbedürftiger Villa kaufen sollte, bat sie Petrilli um Rat. Der sah sich das Gelände an und sagte: „Tu's nicht!“ Laura hörte nicht auf ihn, „denn ich wusste, er hatte das Potenzial erkannt – doch er wollte uns die jahrelange Arbeit für den Aufbau der Tenuta ersparen“. Petrilli machte dabei mit. 1999 wurde der erste Jahrgang abgefüllt. Abgestimmt auf unterschiedliche Böden – Sand, Kiesel, Tonerde, Kalk – gedeihen Sangiovese, Merlot, Syrah, Vermentino und Trebbiano. Von Beginn an stand fest: Die Tenuta wird ein Gutshof mit vielen Produkten. Seit 2001 gibt es ein zweites Prinzip: Biodynamik. Rudolf Steiner ist im Spiel, seine These von der Harmonie der Natur, Beachtung der Mondphasen. Wie immer man darüber denkt, eines ist Reben und Trauben damit gesichert: äußerste Aufmerksamkeit und Pflege. **MORENO PETRINI** schenkt einen „Palistorti Rosso“ ein, gekeltert hauptsächlich aus Sangiovese sowie kleinen Mengen Merlot und Syrah. Gekeltert in seiner ursprünglichen Bedeutung: Trauben mit den Füßen treten. Wie sich die Colline Lucchesi von der Chianti-Toskana unterscheiden, so weicht der Palistorti von deren meist fülligeren, fruchtigeren Weinen ab. Auch er hat Substanz, zeigt sie aber recht dezent. Selbst der „Tenuta di Valgiano“, das Flaggschiff des Guts, der nach Gewürzen duftet und jene Süße hat, die nicht durch Zucker, sondern durch Konzentration entsteht, protzt nicht mit seinen Vorzügen. Das ist der Stil des Hauses. Er hat Valgiano ins Licht gerückt, und damit auch eine Region, die lange Zeit im Schatten des Chianti stand – obwohl sie als eine der ersten 1968 das Gütesiegel DOC erhielt.

Laura Collobiano führt mich durch die Villa. Bald höre ich auf, die Räume zu zählen. Viele mit antikem Mobiliar (das bunte, chaotische Kinderzimmer nicht), Marmor, Verschnörkeltem, Vergoldetem, Teppichen. Doch auch jeder Adlige aus dem 19. Jahrhundert würde sich hier zu Hause fühlen. Dabei wirkt nichts museal, überall ist deutlich: In diesen Räumen wird gelebt. Im Speisesalon sind Tische mit Leinen, Porzellan und Silber gedeckt. Laura zeigt mir eine Einladungskarte. Viele Adelsnamen stehen darauf. Heute Abend speist hier eine Stiftung für den Erhalt kultureller Güter – wenn sie denn den Weg finden und sich nicht auf ihr Navi verlassen. Sondern auf Laura.

**98 Tenuta di Valgiano, Valgiano, Via di Valgiano 7, Tel. 0583-40 22 71, [www.valgiano.it](http://www.valgiano.it). Laura Collobiano empfiehlt diese Restaurants:**

**99 L'Imbuto, im Lucca Center of Contemporary Art, Via della Fratta 36, Tel. 0583-49 12 80, [www.limbuto.it](http://www.limbuto.it); Mo geschl. **100 Antica Locanda di Sesto, Lucca, Via Ludovica 1660, Tel. 0583-57 81 81, [www.anticolocandadisesto.it](http://www.anticolocandadisesto.it); Sa und eine Woche im August geschl.****



### TRADITION & QUALITÄT

Lauras Tochter Maria spielt mit frisch gelesenen Trauben. Die Renaissancevilla der Tenuta im Abenddunst. Kellermeister Saverio Petrilli lässt eine Fassprobe ins Glas fließen. Marmor, Seide, Gold: Interieur wie zur Glanzzeit der Luccheser Aristokratie

