

Ein Duo mit Erdung

Im Schatten von Chianti Classico und Bolgheri machen Laura di Collobiano und Moreno Petrini im Nordwesten der Toskana großen Rotwein. Zu Besuch bei zwei Quereinsteigern, die mit ihrer **Tenuta di Valgiano** entspannte Lebensart und engagierte Biodynamie verbinden

TEXT MADELEINE JAKITS

Colline Lucchesi ist ein kleines Anbaugebiet im Nordwesten der Toskana – dem Stars wie Chianti Classico, Brunello di Montalcino und die Supertuscans aus Bolgheri leider meist die Schau stehlen. Dabei finden sich hier Perlen wie die Tenuta di Valgiano, wo Rotweine von Weltformat entstehen.

Herzstück des Guts ist eine Renaissance-Villa, die den entspannten Lebensstil ihrer Besitzer Laura di Collobiano und Moreno Petrini spiegelt: eine riesige, gut vier Meter hohe Küche mit offenem Kamin, auf dessen Sims sich das Leergut legendärer Weine reiht. Auf dem Herd ein köchelnder Fond, überall Kochutensilien und Geschirr, ein mit Holz verschalteter Kühlschrank aus den 1920ern. Man sitzt auf einem großen, durchgesessenen Sofa oder am langen Esstisch mit seinem Dutzend verschiedener Stühle. Hier wird gelebt, gekocht, verkostet, debattiert. Staunen lässt einen der herrschaftliche Salon der Villa mit seinem prächtigen Murano-Kronleuchter, der über einem Mix alter Möbel und einem sicher 50 Quadratmeter großen Orientteppich funkelt. Aus tiefen Sesseln geht der Blick hinaus auf einen Kiesweg, den Palmen säumen. Die Gegend ist für ihre historischen Villen berühmt, die sich Luccas Seidenhändler einst errichten ließen, weil sie im Sommer das Klima hier oben der stickigen Altstadt unten vorzogen.

DER FEINSCHMECKER: Laura, hier oben an der westlichen Mauer, die um eure Villa führt, hat man einen weiten Blick auf das malerische Lucca und seine Türme. Schade, dass es gerade wie aus Eimern gießt, und das im Mai. **LAURA DI COLLOBIANO:** Es regnet hier ziemlich viel. Wir haben einerseits das Mittelmeer in Sichtweite und andererseits den Apennin im Rücken, da entsteht Wetter. Die Einheimischen im Landesinneren der Toskana lästern darum charmanterweise über das „Pissoir der Toskana“.

Ihr habt euch für diese Renaissance-Villa entschieden, als sie Anfang der 1990er-Jahre zum Verkauf stand. Warum?

LAURA: Das Haus war schon ziemlich heruntergerockt – aber ein erstaunlicher Ort von großem Zauber. Ich war sofort begeistert. Und es gab eben damals auf Valgiano auch schon eigene Weinberge. Es wäre aber auch dann ein fantastischer Ort gewesen, hätten sie hier nur einen Kartoffelacker gehabt. **MORENO PETRINI:** Für mich war es die Gelegenheit, aus Mailand wieder nach Hause zu kommen. Ich bin nur 500 Meter hangabwärts von hier aufgewachsen, Valgiano und seine Umgebung war der Schauplatz meiner Kindheit.

Und mit der Entscheidung, zugleich auch ein Weingut zu kaufen, hattet ihr keine Bauchschmerzen? Ihr beiden wart ja nicht vom Fach ...

MORENO: Im Gegenteil. Auch in unseren früheren Leben als Geschäftsleute waren Laura und ich sehr an gutem Wein interessiert, haben auch ein wenig gesammelt. Wein war für uns schon immer eine besondere Kultur, eine Passion.

Was habt ihr als Neuwinzer hier vorgefunden?

MORENO: Vor allem elend viele Kalksteinbrocken in den Weinbergen. Wenn

man da einen Stützpfehl einschlagen wollte für Neupflanzungen, dann stand der am Ende schief und krumm in der Landschaft. Daher der Name unseres Zweitweins: Palistorti, „krumme Pfähle“. Im Keller vorgefunden haben wir untrinkbare, vor allem saure, oxidierte Weiße – ein Erbe des Vorbesitzers.

Das klingt entmutigend. Wie ging es weiter?

MORENO: Unsere erste Traubenernte haben wir im Jahr 1993 verkauft und dann angefangen, zunächst einmal in den Rebanlagen aufzuräumen. Heute produzieren wir um die 10000 Flaschen weißen „Palistorti“ aus den typischen toska-

nischen Sorten Trebbiano, Vermentino, Malvasia und Grechetto.

Aber die Tenuta di Valgiano steht vor allem für Rotwein ...

MORENO: Ja, die in der ganzen Toskana vorherrschende rote Rebsorte Sangiovese gibt auch bei uns den Ton an. Der rote „Palistorti“, von dem wir jährlich knapp 40000 Flaschen machen, besteht zu 60 Prozent aus Sangiovese, zu je 10 Prozent aus Merlot und Syrah, die restlichen 10 Prozent liefern Cilieggiolo, Canaiolo und Colorino.

Wieso Merlot und Syrah in Italien?

MORENO: Die Soldaten Napoleons,

Lässig und mit viel Sinn für Stil: Laura di Collobiano und Moreno Petrini, inmitten der Schätze ihres Weinguts Tenuta di Valgiano

TENUTA DI VALGIANO

Auf dem Weingut entstehen Rotweine von Weltformat und das sehr gute Olivenöl Tenuta di Valgiano. Besuch nach Anmeldung: info@valgiano.it
 ●●●●● Via Valgiano 7, 55012 Capannori (LU) Tel. 0039-05 83 40 22 71, www.valgiano.it

Anbaugebiet:

Colline Lucchesi DOC

Besitzer: Laura di Collobiano und Moreno Petrini

Rebflächen: 21 Hektar

Produktion:

etwa 75 000 Flaschen im Jahr

Probier Tipps:

2019 „Palistorti di Valgiano“ Rosso DOC (um € 25)

2020 „Palistorti di Valgiano“ Rosso DOC (um € 25)

2015 „Tenuta di Valgiano“ DOC (um € 85)

Bezugsquellen nennt:

Per Soehlke, „Smart Wines“, Brückenstr. 21, 50667 Köln, Tel. 0221-12 04 47, www.smart-wines.de

„Wein war für uns schon immer eine besondere Kultur, eine Passion.“

Moreno Petrini



FOTO: MASSIMO GIORGI



Moreno Petrini legt bei seinen Rotweinen Wert auf Sanftmut und Finesse

die 1799 hier unterwegs waren, hatten – wie immer – auch Rebensetzlinge aus der Heimat dabei. Seitdem sind Cuvées nichts Ungewöhnliches in unserem Anbaugebiet.

Die drei Rebsorten haben aber doch unterschiedliche Erntezeitpunkte. MORENO: Ja, da können ein, zwei Wochen oder auch mal mehr dazwischen liegen. Darum verarbeiten wir die Trauben nacheinander getrennt und machen dann als letzten Schritt die Cuvée aus allen dreien. Wenn mal eine der drei Sorten schwächeln sollte, gleichen die anderen das aus. Rebsortenreine Weine haben in den Colline Lucchesi auch wegen des wankelmütigen Wetters keine Tradition.

Euer großer Wein ist der „Tenuta di Valgiano“. Was macht ihn aus? MORENO: Er stammt von unseren ältesten Reben, die auf sandsteinhaltigen Böden wachsen. 70 Prozent Sangiovese, der Rest zu gleichen Teilen aus Merlot und Syrah. Es gibt leider nur rund 800 Flaschen davon, plus etwa 300 Magnums und 24 Doppelmagnums für die Sammler. Mir ist aber wichtig: Es ist vor allem das jeweilige Terroir, das unsere Weine prägt, es sind nicht so sehr die einzelnen Rebsorten. Für uns zeigt ein guter Roter von Valgiano vor allem Sanftmut und Finesse, wir suchen nicht nach der geballten Power.

Ihr habt zunächst auf biologischen Weinbau umgestellt und seid dann später mit der biodynamischen Bewirtschaftung noch einen großen Schritt weiter gegangen. Warum? MORENO: Wir wollten dieses Neuland unbedingt betreten, verstehen, wie nach der Lehre von Rudolf Steiner energetisch alles mit allem zusammenhängt, also mehr tun als – wie im Bioanbau – Reinzuchtheften, Pestizide, Fungizide, Herbizide und so weiter wegzulassen. Man muss sich, vereinfacht gesagt, deutlich mehr um die Gesundheit und Kraft der Weinberge kümmern als um die Kellertechnik. Unsere Entscheidung für die Biodynamie war weniger eine intellektuelle oder esoterische als vielmehr eine pragmatische – um unsere Böden zu rehabilitieren.

Was heißt das konkret? MORENO: Unser Ansatz war: Gehe in den Weinberg, sieh dir den Boden an, nimm eine Handvoll und prüfe, wie kräftig er riecht, wie viel Leben schon mit bloßem Auge zu erkennen ist. Das ist der erste und sehr wichtige Schritt auf diesem Weg: Es reicht nicht, den Weinberg zu beobachten, du musst ihn sehen!

Hattet ihr Vorbilder für dieses besondere Verständnis vom Weinberg? MORENO: Der wortgewaltige Nicolas Joly, ehemaliger Investmentbanker und seit Jahrzehnten mit seinem Weingut an der Loire der führende Kopf in der Welt des biodynamischen Weinbaus, war ein Wegweiser. Seine Veröffentlichungen über das Abenteuer seines neuen Lebens als Winzer waren für uns eine enorm hilfreiche Lektüre. Und Alex Podolinsky wurde unser hochgeschätzter Berater. Er war ein toller Kerl, ein Weltbürger und in Australien bis zu seinem Tod mit 94 im Jahr 2019 der führende Biodynamiker. Von ihm stammt der schöne Satz: „Es gibt Gesetze gegen das Töten, gegen Grausamkeit gegenüber Tieren, für

Ökologie und Pflanzen. Nur Mutter Erde behandelt man wie Dreck.“

Bekommt man mit biodynamischer Bewirtschaftung die Folgen des Klimawandels besser in den Griff? MORENO: Ja, ganz bestimmt. Wir hatten hier Probleme mit der Erosion der Böden. Das Wichtigste war, erst einmal den eigenen guten Kompost herzustellen. Er hilft den Böden, wieder einen guten Humus zu bilden, stimuliert sie – von selbst würden sie keinen so lebendigen, wertvollen Humus hervorbringen. Mit der Umstellung auf die Biodynamie hat sich hier der Anteil an lebenden Organismen im Boden schon in kurzer Zeit dramatisch erhöht, das war phänomenal. Unser dunkler, kräftig duftender Humus ist unser vielleicht größter Schatz!

Wie profitiert die Rebe davon? MORENO: Der Humus speichert wie ein Schwamm Feuchtigkeit und Mineralien. Unsere Reben brauchen nun deutlich weniger Wasser, und sie bleiben von Hitzestress verschont.

Wie funktioniert das genau?

Laura di Collobiano kümmert sich auch um die Besucher des Weinguts



MORENO: Im konventionellen Weinbau lösen sich die Mineralien und Salze im Wasser auf, die Rebe nimmt diese Lösung direkt mit ihren langen, tiefen Wurzeln auf. Besonders in heißen Sommern „versalzen“ dabei allmählich ihre Blätter, sie „machen zu“, die Fotosynthese funktioniert nicht mehr, und die Verdunstung des zu mineralhaltigen Wassers in ihrem System kommt zum Erliegen. Das alles stört massiv die Vegetationsphasen.

Beim biodynamischen Weinbau nimmt die Rebe die Mineralien dagegen über ein verzweigtes System von Nebenwurzeln auf, an denen Mykorrhizapilze sitzen. Diese lösen die Mineralien aus dem Boden, verdauen sie quasi, bevor sie sie an die Reben abgeben. Über diese Nebenwurzeln nimmt die Rebe auch Wasser auf. Im Gegenzug bekommen die Pilze Nährstoffe von der Rebe – eine symbiotische Beziehung im Wurzelsystem, die für eine kontinuierliche Vegetation der Rebe sorgt und dadurch ihre Hitzeresistenz erhöht, aber auch die Biologie und Chemie des Bodens positiv beeinflusst. Viel besser als Mineraldünger!

Welche weiteren Vorteile haben die Methoden der Biodynamie im Weinbau? MORENO: Sie helfen uns, die Alkoholgrade im Wein im Griff zu behalten. Und zwar, weil wir mindestens eine Woche früher ernten können als im konventionellen Weinbau. Das macht viel aus.

Sind eure Weine durch die Biodynamie besser geworden?

„Das Gefühl, die Beeren mit den Füßen zu pressen, ist ziemlich sexy.“ Laura di Collobiano



Erhaben: Die Tenuta di Valgiano mit ihrer Renaissance-Villa als Herzstück liegt auf einem Hügel. Bei klarem Himmel sieht man das Mittelmeer

MORENO: Eindeutig! Die Weine sind „länger“, verteilen ihren Ausdruck gleichmäßiger über den vorderen, den mittleren und hinteren Gaumen. Bei vielen herkömmlich produzierten Weinen hat man vor allem eine enorme, beeindruckende Frucht am mittleren Gaumen – die sich dann aber mit einem eher kurzen Abgang verabschiedet.

Auf den Etiketten steht – wie zum Beispiel auch bei den weltberühmten Gütern Domaine La Romanée-Conti und Domaine Leflaive in Burgund – kein Wort über Biodynamie. Warum? LAURA: Wir reden eigentlich kaum über unsere Methoden, die Biodynamie muss man nicht vor sich hertragen. Unser Motto heißt: Lasst den Wein für sich sprechen. MORENO: Ich glaube, dass in unserem Segment der Landwirtschaft ein Wein, der 20 Euro, 30 Euro oder auch deutlich mehr kostet, nicht deshalb gekauft wird, weil er – wie in unserem Fall – von Demeter zertifiziert ist, sondern weil er gut ist. Hingegen ist das Zertifikat zum Beispiel bei Kartoffeln oder Milchprodukten ganz sicher ein Verkaufsargument.

Die Trauben für eure Rotweine werden maschinell abgebeert, die Beeren dann behutsam mit den Füßen gepresst. Laura, wie ist das, wenn du in den großen Bottich voller Beeren steigst?

LAURA: Das Gefühl ist eigentlich ziemlich sexy, man sinkt langsam immer weiter ein. Für einen Bottich brauche ich etwa eineinhalb Stunden, dann spüre ich den Boden unter meinen Füßen. Am Ende ist der Bottich halb voll mit Saft, und die Beerenhäute schwimmen oben auf. Dann steige ich aus, bedecke den Bottich mit einem großen Leinentuch und befestige es mit einem Gummigurt. Nach etwa zwei Tagen beginnt es, darunter zu gären. Das Treten ist eine sehr aufwendige Methode, den Beeren die Farbe, die Gerbstoffe und Aromen sanft zu entziehen. Aber die Mühe lohnt sich! Bei uns kümmern sich Männer um das Ernten, in die Bottiche steigen nur Frauen ... MORENO: ... weil Frauenfüße einfach zartfühlender sind!

Was musstet ihr aufgeben für das Winzerleben? LAURA: Früher habe ich eine Zeitlang Jachten verkauft, da blieb noch Zeit zum Malen. Ich sage es ungern, aber heute fühle ich mich manchmal vor allem als Hausfrau. In diesem großen Haushalt gibt es fast rund um die Uhr etwas zu tun. MORENO: Nein, nein, Laura hat sich sehr um die Gastronomie-Kunden verdient gemacht, und sie ist eine großartige Gastgeberin, was unserem Weingut sehr, sehr guttut! Sie kümmert sich so gut um unsere Besucher, dass die gar nicht wieder weg wollen.