

Toscana

- eine Kulturlandschaft der besonderen Art

Im Rahmen ihres Jahresprogramms veranstaltete die Europäische Sommelier Schule Bayern unter Leitung ihres Inhabers Andrea Vestri Ende Oktober eine viertägige Reise in die Toskana, um sie einem interessierten Publikum als Weinanbaugebiet und Kulturlandschaft näherzubringen.

Weinreise in die Toscana mit der Sommelier Schule Bayern

Die Anreise mit einem Kleinbus führte von München aus über den wolkenverhangenen Brenner zunächst durch die endlos erscheinende, seit dem 15. Jahrhundert als Reisanbaugebiet dienende Po-Ebene. Dagegen bestimmt der Weinanbau die Landschaft der Toskana bereits seit etruskischen Zeiten – also seit dem 9. Jahrhundert vor Christus. Begleitet von Andrea Vestris lehrreichen und humorvollen Kommentaren erreichten wir am späten Nachmittag die zwischen sanft gerundeten Berghängen in Sichtweite der Geschlechtertürme von San Gimignano gelegene Fattoria Poggio Alloro.

Fattoria Poggio Alloro

Nach der Verbringung unseres Gepäcks in den großzügig geschnittenen Gästeapartments ging es zur mehrstündigen Besichtigung des Anwesens. Durch den durchweg biologischen Anbau von Wein, Oliven, Honig, Obst, Gemüse und Safran sowie einer kleinen Zucht der seltenen Chianina-Rinder präsentierte sich der Familienbetrieb als reiner Selbstversorger.

Auf dem Rundgang mit Weinkellerei und Stall beantworteten Sarah Fioroni von Poggio Alloro und Andrea Vestri geduldig alle Fragen, die sich nicht nur zum Wein ergaben, so dass eine heitere deutsch-englisch-italienische Gesprächsrunde entstand.

Gerade für den Laien machte sich hier die besondere Philosophie der Europäischen Som-



Fattoria Poggio Alloro



Safranblüte



Chianina-Rinder

melier Schule Bayern bemerkbar, die neben Profis und Firmen auch Privatpersonen anspricht und ihr Augenmerk über die Ausbildung zum Sommelier hinaus darauf richtet, in Seminaren, auf Events und Betriebsveranstaltungen den Interessenten Wissen über und Gefühl für Wein zu vermitteln.

Mit dieser Stimmung im Gepäck gestalteten sich Weinprobe und Abendessen im hauseigenen Restaurant zu einem wahren Happening. Insbesondere, da durch die Ankunft der Verwandten Andrea Vestris – des Kunsthistorikers Giovanni Mazzini und seiner Frau Laura – die Atmosphäre eines großen Familienfestes entstand.

Wie sehr in Italien Gastfreundschaft und der gemeinsame Genuss von Essen und Trinken mit familiärer Herzlichkeit verbunden sind, würde sich am nächsten Abend in Siena noch zeigen. Betrachtet man eine Weinprobe von ferne, mutet es oft komisch an, mit welcher Ernsthaftigkeit der Wein in den Gläsern in Schwingung gebracht oder mit zischelnden Lauten und aufgeblasenen Backen im Mund verkostet wird. Mir kommen dabei Bilder von Pieter Breughel in den Sinn. Sitzt man aber unter wirklich sachkundiger Anleitung mit-tendrin und spaltet den Wein förmlich auf, eröffnen sich völlig neue Welten. Nicht, dass ich noch nie bei einer Weinprobe gewesen wäre – doch die schrittweise Erschließung mineralischer Kalkböden, frischer grüner Äpfel und gelber Pflirsche im Wein wird mir noch lange im Gedächtnis und auf der Zunge bleiben.

Beim Abendessen folgten weitere Geschmacksexplosionen. Polenta mit Wildschwein, Pecorino mit Birne in Blätterteig und schier zum Hineinlegen ein mit Safran gewürztes Risotto und Bandnudeln mit Chianina-Sugo – alles untermalt mit den Hausweinen. Angesichts der Schwierigkeiten, die man gerade als Allergiker oft mit den Inhaltsstoffen und der Herstellung von Lebensmitteln hat, fiel es angenehm auf, wie viel Wert die italienischen Betriebe – seien es Weinbauern oder Gastronome – darauf legen, dass alle Produkte biologisch einwandfrei und handgemacht waren.

San Gimignano



Am nächsten Morgen ging es nach einem einfachen, aber herzhaften Frühstück und wohlüberlegten Weinkäufen nach San Gimignano, wo uns Giovanni Mazzini erwartete, der uns in den nächsten Tagen als Stadtführer begleiten würde. Die mittelalterliche Stadt besticht schon aus der Ferne durch ihre homogene Struktur und die erhöhte Lage. Neuere Gebäude fügen sich unterhalb in die Landschaft ein, ohne das historische Stadtbild zu stören. Geschützt von einem zweifachen Mauerring lag San Gimignano seit dem frühen Mittelalter direkt auf der Pilgerstrasse Via Francigena und profitierte bis ins 16. Jahrhundert vom Handel mit Safran und Textilien.

Losgelöst vom Verwaltungsapparat der Diözese Volterra regierte sich die Bürgerschaft von 1199-1352 selbst und beteiligte sich – obwohl mit 6000 Bürgern doch recht klein – an den Fehden und Kriegen der Umgebung. Äußeres Zei-



chen dieser Zeit sind die Geschlechtertürme, mit denen die adligen Familien in Italien um das höchste Ansehen stritten. Dabei war es unerheblich, dass man in den Türmen eher schlecht als recht wohnen konnte.

Auch Dante Alighieri dürfte dies erlebt haben. Seine Mission, im Jahr 1300 als florentinischer Botschafter zwischen den Familien San Gimignanos Frieden zu stiften, war zunächst zum Scheitern verurteilt. Nachhaltig einschneidende Ereignisse wie die Halbierung der Bevölkerung durch die Pest von 1248 führten schließlich doch dazu, dass sich das Städtchen unter den Schutz von Florenz stellte.

Die Attraktivität der Stadt als Auftraggeber von Künstlern hielt an, bis Großherzog Cosimo I. de Medici den Investitionen 1563 mit einem Edikt für alle Zeit einen Riegel vorschob und die Stadt damit vor der Zerbauung durch spätere Kunststile schützte. So blieb San Gimignano wie ein eingefrorenes Kleinod bis in die heutigen Tage erhalten.

Ein kurzer Gang durch die Gassen, vorbei am Hospital der Templer, über die große Piazza della Cisterna mit der berühmten Gelateria Dondoli, dem Weltmeister unter den Eisdielen, brachte uns zur Piazza Duomo mit den beiden Rathäusern. Stadtarchitektonisch kann es sicherlich als Besonderheit gesehen werden, dass das alte Rathaus aus dem 12. Jahrhundert neben dem neuen Rathaus von 1288-1337 stehenblieb, obwohl es erst seit dem 16. Jahrhundert eine Neunutzung als Theater erfuhr. Das neue Rathaus beherbergt heute das Museo Civico, dessen größte Schätze nicht nur im Inneren zu finden sind. In einem Innenhof führte Giovanni Mazzini uns zu Fassaden, die dank der günstigen klimatischen Bedingungen immer noch gut erhaltene, bunte Fresken der Adelswappen zeigen. Vom Vorplatz des Museums sanft herüber klingende Harfenmusik und der im Schatten durch die Gassen jagende Wind schufen eine Idee von Zeitlosigkeit, als sich die Gruppe für kurze Zeit trennte und jeder San Gimignano nach eigenem Gutdünken erkundete. Der eine lehnte sich mit einem Glas guten Weins in die Sonne, andere erkundeten die Burg oder besuchten die Kirchen, bis wir zu einem Imbiss im Ristorante „La Mandragola“ in der Via Diaccetto eintrafen.

Zu den Spezialitäten des Hauses gehörte neben Chianina-Fleisch und hausgemachter Pasta auch Cinta-Senese-Wurst und so fiel meine Wahl auf einen Teller von Leberpastete mit Trüffel, warmem Brot, Leber mit Feigen und Nüssen und einem Gemüse-Flan. So klein die Portionen auch auf den ersten Blick wirkten, so waren sie auch unglaublich lecker und mächtig.



Weinprobe mit Menü in der Fattoria Poggio Alloro



Toskanische Spezialitäten



Risotto mit Safran



San Gimignano, Piazza Duomo



Weinverkostung in der Residenze Piandaccoli

Residenze Piandaccoli



Frisch gestärkt führte uns der Weg diesmal gen Norden zur Residenze Piandaccoli nahe Carmignano. Bereits im Vorfeld erhielten wir einen Abriss der faszinierenden Vorgeschichte. Über die Familie des Textilfabrikanten Giampolo Bruni, der sich aus Interesse für die Weine der toskanischen Renaissance auf autochthone Weine und ihre Wiederbelebung spezialisierte. Nur die besten – handverlesenen – Trauben werden für die Weine verwendet. Über die Verbindung bester und umweltfreundlichster Techniken werden die ursprünglichen Rebsorten der Region auf den kreide- und lehmhaltigen Böden des Pliozän herangezogen und bilden so die Grundlage für die Produktion von Piandaccoli. Bedenkt man Risiken wie verregnete Sommer, zu kalte Winter oder andere Katastrophen, die die Lese eines ganzen Jahres infrage stellen können, ist der auf Piandaccoli betonte Verweis auf die Leidenschaftlichkeit des Winzers Giampolo Bruni nicht unwesentlich.

Die Präsentation eines Produktes ist immer ein zweischneidiges Schwert, doch gerade in Sparten, die eher dem Schöngestigen zugerechnet werden, fällt oft die besondere Hingabe ihrer Vertreter ins Auge. Was bei dem einen nur eine sachkundige Präsentation ist, wird bei dem anderen über alle Sprachbarrieren hinweg zu einem mitreißenden Spiegel seiner eigenen Begeisterung. Seien es der Sommelier Andrea Vestri, der als „Gastronom aus Leidenschaft“ seinem Publikum nicht nur die Weine der Toskana, sondern auch Land und Leute nahe brachte – oder Sarah Fioroni über den nach ihrem Vater benannten DOCG-Wein „Amico“ – oder später auf Campriano Ranuccio Neri, in dessen Führung sich die Geschichte einer alten Burg mit den Geheimnissen moderner Winzerei verband. Ihnen allen war die gleiche Freude, der gleiche Stolz zu eigen wie er spürbar wurde, als Direktor Alessandro Londi von Piandaccoli bei der Weinprobe vorbei schaute und blieb. Nach der bereits erhaltenen sehr guten Führung durch das Weingut war es sein in-niger Umgang mit den Weinen, der dem



Rathaus von Siena



Büroraum im Rathaus von Siena



Bistecca alla fiorentina

in einer Auflage von nur 1.490 Flaschen produzierten und wie ein Meisterwerk nummerierten „Foglia Tonda“ auf magische Weise Leben einhauchte. Setzt man die Besichtigung vom Vortag auf Poggio Alloro noch mit einer Einführung in die Weinproduktion und die Aufgaben eines Sommeliers gleich, so konnten wir jetzt mit frischem Wissen punkten. Die sich entspannende Diskussion wirkte nicht mehr wie eine einfache Verköstigung, sondern wie ein Fachsimpeln über Typen und Weinanbaugebiete – fast so als nähmen wir an einer Ausbildung der Sommelier Schule in München teil und lernten, den Wein mit allen Sinnen zu erfahren.

Siena



Stattdessen ging es nun nach Siena, wo wir uns durch die abendlich belebten Straßen in das Ristorante „La Taverna del Capitano“ zu einer Verabredung mit Andrea Vestris Mutter, Onkel und Tanten und seinen Cousins Giovanni und Paolo Mazzini begaben. Wie in Erweiterung des Familienkreises waren wir mit ausgesprochener Herzlichkeit und Sympathie eingeladen, mit ihnen in der urigen Atmosphäre der mit Fotos des Palio geschmückter Mauern leckeres Essen, gute Weine und anregende Gespräche zu teilen, die bereits die Vorfreude auf den nächsten Tag weckten. Als besonderes Bonbon würde der Stadtrat Paolo Mazzini uns allen gemeinsam am nächsten Tag unter der fachkundigen Führung seines Bruders Giovanni den Besuch der nicht öffentlich zugänglichen Fresken in den Büros der Stadtverwaltung des Palazzo Pubblico von Siena ermöglichen. Übervoll mit Werken aus dem Umkreis der Schule von Siena veranschaulichen sie den wechselnden Zeitgeschmack des 14.-17. Jahrhunderts. Die Spanne umfasst Namen wie Bartolomeo di Fredi, Lippo Memmi, Il Sodoma, Sano di Pietro, Astolfo Petrazzi oder die Manettis und Nasinis, um nur einige zu nennen. Und gibt zusammen mit den ebenso reichhaltig geschmückten Räumen im Museo Civico eine Vorstellung von der luxuriösen Ausstattung der Sieneser Paläste. Nach so viel Pracht ließen wir uns gerne entspannt durch die Stadt



Ausblick vom Rathaus in Siena

treiben, genossen die Sonne auf den warmen Steinen der Piazza, bestaunten den Dom zu Siena oder kauften landestypische Käse, Würste und Backwaren, die hervorragend zu unseren Weinen passten.

Campriano



Mit unserer letzten Reisesstation tauchten wir einmal mehr in die Geschichte der Toskana ein. Das Weingut Campriano liegt in einem an etruskischen Überresten reichen Landstrich zwischen den Crete-Bergen und dem Merse-Tal in der Nachbarschaft Sienas. Um 1000 stand hier eine Siedlung der Benediktiner, denen auch die kleine romanische Kirche San Giovanni Decollato zu verdanken ist, die – mittlerweile restauriert – bis heute den Hügel des Weinguts krönt. Die Wohngebäude, das ehemalige Pfarrhaus und die Weinkellerei sind Teil einer alten Festung aus dem 15. Jahrhundert, was dem ganzen Gut einen wilden, rustikalen Charme verleiht. Sicherlich ein Grund mehr, weswegen die Familie Neri 1914 den Besitz erwarb. Für Dario Neri (1895-1958), den Großvater des heutigen Besitzers, war Campriano die perfekte Umgebung, um sich der Kunst zu widmen, wovon die vielen im Haupthaus hängenden Werke bis heute ein Zeugnis ablegen.

Zunächst gemeinsam mit seinem Vater, seit 2000 allein, veränderte sein Enkel Ranuccio Neri den Schwerpunkt des Gutes auf die Wein- und Olivenölproduktion. Dabei ging es den beiden Winzern zum einen um die Bewahrung und gleichzeitige Bereicherung der traditionellen Sorten und zum anderen um die Verbesserung und Modernisierung der Produktion.

Eine weitere Herzensangelegenheit Ranuccio Neris ist es, das besondere Flair Camprianos mit externen Gästen zu teilen. Atmosphärisch eingerichtete Räume, die zum Lesen oder zum gemütlichen Sitzen am offenen Kamin einladen, wirkten wie eine Einleitung zum

Gang durch die historischen Mauern und die Weinkellerei in den Gebäuden unterhalb der Festung, wo Signore Neri uns mit Führung und Weinprobe einen Einblick in das Zusammenspiel der verschiedenen Komponenten und ihre Bedeutung für die Entwicklung der entstehenden Geschmäcker und Duftnoten der Weine gab. Angefangen mit der Auswahl der richtigen Rebsorten für die auf dem Weingut vorhandenen Böden, über die handverlesene Ernte der reifen Trauben, ihre Reinigung, Trocknung und Lagerung oder die sofortige Verarbeitung je nach Typus des angestrebten Weins bis hin zur Fermentierung in wärme geschützten Stahltanks, Fässern aus Glaszement oder in Fässern aus französischer und slawonischer Eiche. Jeder Schritt machte deutlich, wie sehr die Weinherstellung von Campriano bei aller Erfahrung bis heute einem alchemistischen Balance-Akt gleichen, bei dem eine einzige Unwägbarkeit – durch ein Grad zuviel bei der malolaktischen Gärung oder durch einen eisigen Winter – über das Wohl und Wehe einer ganzen Jahresernte entscheiden.



Campriano: Andrea Vestri und Ranuccio Neri

Die lebendige Schilderung der vom Frost zerstörten Olivenhaine im Jahr 1985 und der seitdem stattfindende Wiederaufbau mit etwa 2000 Bäumen machten einmal mehr die Verbundenheit Ranuccio Neris mit dem Besitz und seinen Produkten deutlich. Dank der Zusammenarbeit mit dem befreundeten Nazareno Tiberi, dem Techniker der Ölmühle Poggialto di Santa Rita in Cinigiano, kann das Olivenöl von Campriano heute unter besten Bedingungen und in bester Qualität hergestellt werden. Was wir nach dem Genuss der typisch toskanischen Fett'unta beim gemein-

samen Abendessen nur bezeugen konnten. Einen Teil des Erfolges von Campriano konnte die Köchin Marilena für sich verbuchen, die die Gäste des Gutes nicht nur bekocht, sondern auch Kochkurse zu toskanischer Küche gibt. Noch in der Erinnerung zergehen ihre exzellenten Speisen auf der Zunge – Käse mit Feigen, eine sämige Ribollita mit Brot, Blätterteig mit Tomaten und eine traumhafte Lasagne, die nichts mit dem gemein hatte, was wir Nordlichter üblicherweise darunter verstehen. Als Hauptgericht schließlich Arista, ein toskanischer Schweinebraten mit Lamm, Cime di Rapa oder Stängelkohl und Frittata, einem Gemüseomelett – und zu allem die unglaublich leckeren Weine des Gutes wie der frische Rosé, der dunkle und doch weiche Chianti Colli Senesi DOCG und der an die Lebensart der Renaissance erinnernde, goldfarbene Vin Santo di Chianti DOC.

Einmal mehr wurden wir in freundschaftlicher Atmosphäre von der Besonderheit italienischer Lebensart umfassen, die den scharf wehenden Wind draußen völlig vergessen ließ. Ein kleiner Spaziergang nach dem vielfältig angerichteten und doch viel zu kurzen Frühstück am nächsten Morgen bestätigte, was der abendliche Rundgang und der Blick von der Loggia in die Landschaft hatten erahnen lassen – mit etwas mehr Zeit wäre Campriano ein wunderschöner Ort, um Ferien zu machen.

Die Rückfahrt gab uns in Form kurzer Stippvisiten in Siena und auf Poggio Alloro die Möglichkeit der Rekapitulation des Gesehenen. So besteht mein Fazit dieser Reise nicht nur aus intensiven Erlebnisse in einer der kulturreichsten Gegenden der europäischen Geschichte, sondern auch in einem umfassenden und weitaus tieferen Einblick in die Arbeit und Ausbildung eines Sommeliers, als ich je geahnt hätte.

Informationen zur Europäischen Sommelier Schule Bayern finden sich unter: www.eurosommelier-bayern.de

Text: Cornelia Kesper
Fotos: Lothar Bluoss