

WEINREISE BOLGHERI



Foto: Tenuta di Biserno

Der Blick von Biserno auf Bolgheri und die Tyrrhenische Küste mit den vorgelagerten Inseln.

Bolgheri: Schlaraffenland für Feinschmecker

von Giuseppe Lauria

Längst hat sich die boomende Appellation Bolgheri auch zu einem beliebten Reiseziel entwickelt. Dabei ist die toskanische Küstenregion mit einigen namhaften Badeorten und den berühmten Weingütern noch relativ beschaulich. Im Juni war ich mit einigen Freunden und Weinliebhabern vor Ort. Denn die Region bietet nicht nur bekannte Spitzenweine, sondern ist auch kulinarisch äußerst vielfältig und spannend. Geografisch perfekt eingebettet, liegt sie zwischen dem Mittelmeer und einer zum Meer hin auslaufenden Bergkulisse.

Spricht man unter Weinfreunden von einer Weinreise in die Toskana, denken viele unweigerlich an die Bilderbuchlandschaft des Chianti Classico mit seinen sanft geschwungenen grünen Landschaften, Zypressen und Olivenhainen oder an Montalcino, wo der berühmte Brunello di Montalcino wächst.

Ein Muss für Weinliebhaber

Bolgheri – und das erstaunt mich immer wieder – kennen viele nur vom Hörensagen. Meistens kennen sie die Ikonen **Sassicaia** und **Ornellaia**. Aber nur wenige waren schon einmal vor Ort, und manche verwechseln Bolgheri sogar mit der weiter südlich gelegenen Maremma, wo mit **Tua Rita** und **Le Pupille** in den vergangenen 20 Jahren ebenfalls der Spitzenweinbau aufblühte, inzwischen flankiert von **Monteverro** und dem weniger bekannten **Monteti**. Darüber schreibe ich in WW 11/24. Doch zurück zu Bolgheri: Das Sumpfgebiet war einst wenig attraktiv, um nicht zu sagen unwirtlich. Niemand wollte hier leben. Es war erst **Mario Incisa della Rocchetta von der**

Tenuta San Guido und Mastermind des Sassicaia, der das Land durch umfangreiche Entwässerungsmaßnahmen trocken legte. Er hat viel getan, um für die Einheimischen menschenwürdige Lebensbedingungen zu schaffen. Heute ist das mittelalterliche Städtchen Bolgheri mit seinem schönen Badeort **Castagneto Carducci** ein wahres Juwel und inzwischen ein funkelnender Stern am weltweiten «Weinhimmel». Die Initialzündung für diese unglaubliche Erfolgsgeschichte gab der **1985er Sassicaia**, der als erster italienischer Wein die 100-Parker-Punkte erhielt. In den Folgejahren sorgten **Ornellaia**, damals noch im Besitz von Antinori, und das Joint Venture mit Robert Mondavi für einen weiteren Schub, der die kleine Region in die Champions League katapultierte. Weitere namhafte Winzer wie **Angelo Gaja**, **Lodovico Antinori** mit seinem neuen Projekt **Biserno** und **Lodovico Guado al Tasso** (Antinori) und viele andere folgten. Aus den einst 200 Hektar sind mittlerweile 1.200 Hektar geworden. Ein Hektar Land ist inzwischen unerschwinglich geworden.

Die längste Zypressenallee Italiens

Von der Küste kommend, durchfährt man eine der **prächtigsten** und **ältesten Pinienalleen** der Toskana, bevor man das charmante Dörfchen erreicht. Die mit drei Kilometern längste Zypressenallee «Viale dei Cipressi», wo alle zwei Jahre das **spektakuläre Dinner** (demnächst wieder!) stattfindet, führt zum einzigen Eingang nach Bolgheri, dem Burgtor. Dort endet dann auch bereits die Fahrt – denn Autos sind innerhalb der Mauern nicht erlaubt – die malerischen, verwinkelten Gassen lassen sich sowieso am besten zu Fuß erkunden.

Top-Weingüter wie an der Perlenschnur

Die berühmten Weingüter liegen wie an einer Perlenschnur aufgereiht entlang der Via Bolgherese. Hier entstehen einige der großen «Supertuscans» wie **Sassicaia**, **Ornellaia**, **Masseto**, **Biserno**, **Lodovico**, **Le Macchiole** und **Argentiera**, die den hervorragenden Ruf der Bolgheri-Weine in die Welt hinaustragen. Alle diese Weingüter haben wir auf **unserer Gourmetreise** besucht, immer exklusiv und hautnah mit den Besitzern oder Winzern.

Bei **Le Macchiole** durften wir eine **exklusive Vertikale** ihres reinsortigen Merlots **Messorio zurück bis 2000** probieren, bei **Ornellaia** den **hervorragenden 2013er Ornellaia** als Zugabe zur aktuellen Kollektion. Zum Lunch in der **Osteria di San Guido** gab es zur grandiosen **Bistecca Fiorentina** einen fabelhaften **1999er Sassicaia aus der Magnumflasche**, der unsere Herzen höher schlagen ließ.

Ein weiterer Höhepunkt war das Mittagessen in der längst kultigen **Osteria Magona**. Inhaber **Omar Barsacchi** hat hier ein Joint Venture mit dem zum Medienstar avancierten Metzger **Dario Cecchini** aus Panzano. Die Fischliebhaber sind im **La Perla** im Badeort **San Vincenzo**, wo die JRE-Köchin **Deborah Corsi** köstliche Fischgerichte zubereitet, und im Sternerestaurant **La Pineta** auf ihre Kosten gekommen.

Und wir hätten nicht besser residieren können. Denn das **Relais di Biserno** bietet alles, was man sich wünscht. Eine alte restaurierte Bauernvilla mit Blick aufs Meer, die Zypressenallee und auf die eigenen Weinberge. Hier haben wir jeden Morgen im wunderschönen Garten ausgiebig gefrühstückt, bevor wir mit Privat-Chauffeur auf Tour sind. Los ging es mit einem wunderbaren Lunch auf **Tenuta Argentiera**, das für mich einer der Top-Aufsteiger der vergangenen Dekade ist. Von der Terrasse des oberhalb von Donoratico liegenden Weinguts hat man einen atemberaubenden Blick auf die gesamte Bolgheri-DOC und auf die Küste, inklusive der vorgelagerten Inseln (Elba, Gorgona und an klaren Tagen auch Korsika). Hier begannen wir unsere **4-tägige kulinarische Weinreise**. Ein genialer Start mit einem Aperó am Strand und dem grandiosen Dinner im **Fischrestaurant La Perla**. Über die einzelnen Weine berichte ich in **WW 11/24** ausführlicher.

DIE WEIN-HIGHLIGHTS

TENUTA ARGENTIERA

2021 Tenuta Argentiera: Die Trauben kommen von den höchsten Lagen des Weinguts. Elegantes Bouquet mit würzigen und ätherisch-balsamischen Noten, gepaart mit reifer dunkelbeeriger Frucht und feinen Tabaknoten. Im Mund ungemein saftig und nuanciert, getragen von einer mineralisch-würzigen Ader, elegant mit seidiger Textur, die bisher eleganteste Version dieses Weins. **19/20 2025 – 2038**

2018 Ventaglio: Der reinsortige Cabernet Franc stammt aus einem Single Vineyard in Form eines Fächers, daher der Name. Dicht und weit ausladend mit konzentrierter dunkler Frucht und typischer Cabernet-Franc-Würze. Ein fleischiger Wein mit eleganten, präzisen Konturen und guter Länge. **18+/20 2025 – 2032**

LE MACCHIOLE

2021 Paleo Bianco: Der recht rare, weil sehr schnell ausverkaufte weiße Paleo ist eine Cuvée aus 70 % Chardonnay und 30 % Sauvignon Blanc. Volles Bouquet mit hellen Früchten, weißem Steinobst, feine Vanille und Biskuit. Im Mund dicht und cremig, dabei aber mit mineralischen Anklängen und vertikal ausgerichtet, also kein buttriger Typ. **18/20 – 2029**

2020 Scριο: 100% Syrah. Eine in der Albello-Erziehung gepflanzte Syrah-Parzelle. Tiefgründig mit viel Syrah-Würze, Johannisbeerstrauch und dunkle, gewürzte Schokolade, zart gelierte rote und schwarze Früchte, Lakritz und Heidelbeeren. Im Mund geschliffen und präzise strukturiert, super saftig mit eher roten Früchten, zarter Cremigkeit, guter Frische und mit griffigem, feinmaschigem Tannin, würzig und edel. **18.5/20 2025 – 2033**

2020 Paleo: 100% Cabernet Franc. Aus 30 bis 35 Jahre alten Reben. Reichhaltiges Bouquet, stilbildend sind hier die an Eisen erinnernden Anklänge, die sich mit den ätherisch-medizinalen Noten zu einer wiedererkennbaren Handschrift vereinen. Dazu prägen Tabak, Tannenholz und dunkle Kräuter den aparten Ausdruck dieses Top-Weins. Im Mund zupackend mit eleganter Struktur, betont würzig-expressive, dabei aber fein bleibende Würze, eine echte Würzorgie aus exotischen Gewürzen, Kardamom, Nelken und leicht rauchige Paprikasorten. Cabernet Franc vom Feinsten, ewig salzig und pikant nachsaftend. Großes Kino. **19/20 2026 – 2034**

2020 Messorio: 100% Merlot. Inzwischen in Keramik und Beton ausgebaute Wein. Vielschichtiges Bouquet mit konzentrierter Eleganz, Minze, Teer, Lakritz, Kakao, Blau- und Brombeere sowie Blutorange. Ganz weit und

TENUTA DI BISERNO: Lodovicos Wohlfühlweise

von Giuseppe Lauria



Foto: Tenuta di Biserno

Unser Quartier während der Weinreise: Das Relais di Biserno ist eine restaurierte Bauernvilla und offeriert 4 Zimmer mit wunderbarem Blick auf die Küste, die Weinberge und auf die berühmte Zypressenallee.

Marchese Lodovico Antinori, dem einst Ornellaia gehörte, suchte sich nach dem Verkauf ein neues Projekt rund um Bolgheri. Auf Tenuta di Biserno produziert er seit 2007 verschiedene Weine. Allein schon der Blick von dort oben auf das Tyrrhenische Meer ist fabelhaft. Der Lodovico ist sein rares Flaggschiff, das mit rund 500 € seinen Preis hat. Daneben gibt es noch einen saftigen, sehr seriös gemachten Rosé, den delikatsaftigen Weißwein «Occhione» und einige andere sehr typische Weine wie den schmelzig-

würzigen «Il Pino», den saftig-knackigen «Insoglio» oder den Top-Blend «Biserno». Doch an der Spitze thront der Lodovico. Ein aristokratischer Wein, der in Kleinstmengen produziert wird [rund 8. bis 10.000 Flaschen!].

2021 Biserno: Die Trauben dieses Bordeaux-Blends stammen aus den besten Parzellen des 40 Hektar-Gutes. Ausgebaut wird er für 15 Monate in überwiegend neuen Barriques. Expressives Bouquet mit reifen roten und dunklen Beeren, umrahmt von ätheri-

schon und balsamischen Noten, Eukalyptus und mediterraner Kräuterwürze. Am Gaumen saftig mit perfekt reifer Ausprägung, tiefer Würze und feinmaschigem, reifem Tannin, bleibt sehr finessenreich und elegant bis ins würzig-intensive Finale. **18.5/20 2024 – 2042**

2020 Lodovico: 95 % Cabernet Franc, je nach Jahrgang kommen etwas Petit Verdot oder Merlot hinzu. Der Prestige-Wein von Lodovico Antinori stammt von einem besonderen, 6 Hektar großen Single Vineyard mit sandigen Tonböden und dem typischen «Conglomerato di Bolgheri». Majestätisches Bouquet mit viel reifer, schwarzbeeriger Frucht, Waldboden, Lakritz und ätherisch-balsamischen Noten, wirkt schon sehr edel und aristokratisch, ein Touch Trüffel schwingt mit. Im Mund ist er tief und komplex gewoben, dabei ungemein geschliffen und von großer Harmonie geprägt. Samtiges, Struktur gebendes Tannin, die Terroir-Aspekte kommen immer stärker heraus. Ein eleganter Cabernet Franc von majestätischer Güte. **19/20 2025 – 2040**

2018 Lodovico: Herrlich weitgefächertes Duft mit reifer, schwarzbeeriger Frucht, wirkt schon sehr edel und aristokratisch. Feinste Vanilletöne und Zeder zeugen vom edlen Holzausbau, hinter diesen Düften kommt auch eine mineralische, an Eisen erinnernde Terroir-Note hervor. Im Mund ist er enorm dicht, geschliffen und ungemein harmonisch. Ein majestätischer Wein von zeitloser Schönheit, der so langsam in die Trinkreife kommt. **19/20 2025 – 2040**