



WEINWELTEN

GUALDO DEL RE IN SUVERETO

Das „Progetto f“ schlägt hohe Wellen



Ein bodenständiges Familienweingut und 1.000 € für eine Flasche Wein, wie passt das zusammen? So viel vorab, die toskanische Küste ist der Ort für hochwertige Rotweine der Sorten Merlot und Cabernet, was Gualdo del Re seit Mitte der Achtziger Jahre beweist.



Blick auf den Ort Suvereto und die Weinberge des Anbaugebietes

An der Küste sind sie zuhause, die ICON-Weine Sassicaia, Ornellaia oder Massetto. In Nachbarschaft zu Bolgheri, durch einem Bergrücken getrennt, liegt das weniger bekannte Anbaugebiet Suvereto. Obwohl Weingüter wie Tua Rita, Petra und Gualdo del Re dort mit Rotweinen aus französischen Rebsorten erfolgreich sind. Und die „Via Suveretana“ mit den altherwürdigen Pinien ist auf ihre Art ebenso bezaubernd wie die Zypressen-Allee von Bolgheri.

Gualdo del Re ist kein Investitionsobjekt, sondern ein Familienweingut im bestem Sinne. Nico und Teresa Rossi, zwei herzensgute Seelen, stammen beide von der toskanischen Küste.

Der Familiensinn steht über allem, alles wird gemeinsam besprochen und entschieden. Unbeeinflusst von den Moden der Weinbranche machen sie das, was sie für das Beste halten, deshalb sind die Weine authentisch und unverwechselbar. Sie vertrauen auf die fachfräuliche Beratung der Önologin Barbara Tamburini, die seit 20 Jahren das Weingut betreut. „Als sie frisch von der Uni kam, habe ich ihr die erste Stelle ihrer Karriere

angeboten“, sagt Nico, und dies verbindet eben. Barbara liebt wie Nico das akribische Arbeiten an den Stellschrauben der Qualität, die für jedes Terroir, von jedem Terroir neu definiert werden. Das heiße und trockene Klima schiebe den Erntezeitpunkt nach vorne; deshalb seien eine große Laubwand und eine ausgewogene Traubenmenge hier noch wichtiger für die Traubenqualität, um den Stress für die Reben zu minimieren. „Dank des



Gualdo del Re - Ein Ort zum Wohlfühlen



nahen Golfes von Follonica werden die Reben auch an heißen Tage gut durchlüftet“, ergänzt Nico. Angelegt hat er seine Weinberge – oder besser gesagt die Weingärten, weil das Terroir nun einmal eben ist – Anfang der Achtziger Jahre. Schon seit Ende der Achtziger erzeugt er den vielfach prämierten Merlot „Re Nero“, seinen Spitzenwein. Gualdo del Re ist jedoch mehr als ein Weingut. Teresa ist für das kleine Landhotel verantwortlich, in dem trotz der 30 Betten von Frühjahr bis Herbst kaum ein freies Zimmer zu bekommen ist. „Die Leute schätzten die Abgeschlossenheit des Weingutes, die Natur, das Schwimmbad aus dem weißen Travertino-Stein der Küste, das gute Essen und die Möglichkeit in einer halben Stunde am Meer zu sein“, erzählt sie. Erst 2005 wurde die kleine Ferienanlage mit eigenem Restaurant eröffnet. Vieles ist selbstgemacht, auf der Speisekarte stehen klassische Pasta-Gerichte ebenso wie Fiorentina, Tagliata oder Filetto al Re Nero sowie saisonale, teils

modern interpretierte Kreationen. Das biologische Gemüse liefert der Nachbar, denn die Gegend um Suvereto und Venturina ist für ihren Artischocken, Tomaten und Spinat-Anbau bekannt. Eine eigene Hühnerzucht sorgt zudem für ein gutes Gewissen. Die Gäste lieben den Rosato Shiny aus der einheimischen Sorte Aleatico. Gefragt ist auch Valentina, ein Weißwein aus der angesagten Rebsorte Vermentino. Gualdo del Re gehörte neben Satta und Grattmacco auch beim Vermentino zu den Vorreitern als er ihn im 1986 zum ersten Mal produzierte. Die roten Spitzenweine nehmen die Gäste in der Regel für die kalten Wintermonate im Kofferraum mit nach Mailand, München oder Zürich.



Eigenständige Rotweine

Was ist das Besondere an den Rotweinen aus Suvereto? Das Klima und der Boden prägen die Weine in besonderem Maße, d.h. der mineralienreiche, rötlich-braune Boden findet seinen Ausdruck im Aromaprofil der Weine. Es sind wie in Bolgheri mediterrane Weine, die nach der macchia des Küstenstreifens duften. Der kraftvolle Charakter verlangt nach einer Zähmung im französischen Holz, das die schiere Kraft und mineralische Intensität mit der Zeit harmonisiert. Dies gilt insbesondere für die Spitzenweine, die bei Gualdo del Re aus den Sorten Merlot und Cabernet erzeugt werden. Der „Re Nero“ (2014) ist ein feingearbeiteter Merlot mit eindringlicher Intensität

und ruhigem Gleichklang. Regelmäßiges, behutsames Überswallen des Tresterhutes ist nur eine von etlichen Stellschrauben, die Nico für sein Merlot-Monument wichtig sind. Daneben stellt Nico ganz unprätentiös den „Cabraia“ (2014) aus der zweiten Paradesorte des Gebietes auf den Tisch. Es ist ein vom feinerben Charakter des Cabernet Franc geprägter Spitzenrotwein mit einer einladenden Cabernet Sauvignon Frucht. Nico setzt in diesem Terroir auf eine vergleichsweise kurze Gärung von ca. sieben Tagen Gärung plus einige Tage Mazeration. Von extralangen Standzeiten halte er nichts, auch nicht in sehr guten Jahren. 2015 war ein solch ein herausragendes Jahr, und das hat Nico und Teresa zu einer Entscheidung mit großer Tragweite geführt.





Das „Projekt f“

Inspiziert und unterstützt von einem guten Schweizer Freund, der eine Marketing-Agentur betreibt, haben sie die beste Parzelle des Re Nero in eigens dafür entworfene, handgefertigte Flaschen gefüllt. Jede Flasche ist ein Einzelstück, im berühmten Murano nahe Venedig gefertigt, eingepackt in einen Eichenholzblock aus einem Stück. Derweil lagern die wertvollen Flaschen hinter handgeschmiedeten Eisengittern, und warten auf Kundschaft: 2.000 eigenhändig nummerierte Flaschen dieses Spitzen-Jahrganges gibt es, und jede einzelne kostet 1.000 Euro. Auf you tube – Stichwort Progetto f – lässt sich die Entstehung dieser Flaschen und des Projektes medial verfolgen, kommen Protagonisten wie Barbara Tamburini und Nico Rossi ausführlich zu Wort (in italienisch). Die Flasche ist unbestritten ein aufwendiges Kunstwerk doch ebenso ist der Inhalt ein einzigartiges Kunstwerk, geschaffen aus der Erfahrung, der Erde, der Reben und des Klimas des Jahres. „Jede einzelne Flasche steht auch für die Familie, deshalb haben wir den Wein „Projekt f“ (für famiglia) getauft“, ergänzt Nico.

Und die ganze Familie, allen voran Weinmacher Nico, ist mächtig stolz auf sein Projekt, für das Gualdo del Re ein hohes finanzielles Risiko in Kauf

genommen hat. Wie passt nun die Bodenständigkeit eines Landwirts und der Luxusartikel Wein zusammen? Diese Frage sollte sich jeder unvoreingenommen selbst beantworten. Für mich ist es ein mutiges und starkes Signal, ein Statement für das hochwertige Naturprodukt Wein, das Herausragendes und Einzigartiges zu schaffen vermag. Als der Winzer auf der Pressekonferenz von einem Journalisten auf den Flaschenpreis angesprochen wurde, hat Nico ihm unverblümt geantwortet: „Sie halten ein Smartphone für 1.200 Euro in der Hand, dass in 3 Jahren quasi wertlos ist, wie finden sie das?“. Auch die Tatsache, dass eine Tasche von Luis Vuitton stolze 10.000 Euro bzw. vielleicht auch nur 1.800 Euro kostet, soll keine Rechtfertigung sein. Vielmehr war es Nico und Teresa ein echtes Anliegen und eine Herzensangelegenheit. Das fanden auch die Kinder Federico und Valentina, und sogar die rüstige Mama mit ihren 86 Jahren hat zugestimmt – dem in dieser Form sicher einzigartigen Familien-Projekt.

[Link zum Youtube Film](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=uz7ce7Z76aQ>

[Gualdo del Re](#)

Località Notri 77, 57028 Suvereto (Li)

Tel. +39 0565 829888, www.gualdodelre