



WEINWELTEN

FATTORIA COLLAZZI

WEIN UND OLIVENÖL VOR DEN TOREN VON FLORENZ





Zu Besuch bei Collazzi mit einer Gruppe deutscher Sommeliers der Sternegastronomie an einem heißen Junitag ... Impressionen ... Die Villa Collazzi thront majestätisch auf einem Hügel mit Blick auf Florenz. Über eine beeindruckende Zypressenallee gelangen wir zum Eingang der Villa und dem Garten, der in zwei Ebenen angelegt ist. Noch Sehenswerter ist das Innere der Villa, das die Geschichte der Florentiner über die Jahrhunderte lebendig werden lässt. Nach dem Erwerb der Villa wurde sie mit der unschätzbaren Hilfe von Elena Marchi Luling renoviert und in ihren Originalzustand mit dem fehlenden Seitenflügel versetzt, so wie von Michelangelo Buonarroti konzipiert. „It's awesome“, würde der Amerikaner dazu sagen...

LEBENDIGE GESCHICHTE

Seit dem Jahre 1933 ist die Villa und das Landgut Collazzi im Besitz der Familie Marchi. Es verfügt über fast 400 ha Land, wovon lediglich 30 ha mit Weinbergen bepflanzt sind. Auf ca. 120 ha werden wie in der Toskana üblich Olivenbäume kultiviert. Das köstliche Öl von Collazzi besitzt einen sehr guten Ruf, denn hier ist das Mikroklima etwas wärmer und trockener als in der Umgebung. Ein Großteil der Olivenbäume und ein Teil der Weinberge liegen in einem perfekt nach Südwesten ausgerichteten Amphitheater. So können Oliven und Trauben Jahr für Jahr vollständig und vor allem kontinuierlich ausreifen. In den Neunzigern belebten die Geschwister – die Mutter von Lamberto Frescobaldi ist eine geborene Marchi – das historische Weingut neu. Unter seiner Verantwortung wurden neue Weinberge und Rebsorten gepflanzt und ein funktionaler Keller in der Nähe der Villa gebaut, um exzellente Weine zu erzeugen.



„VITICULTURE AND WINEMAKING“

„In den 90er Jahren wurden die Weinberge und die Kellerei einer radikalen Modernisierung unterzogen, um exzellente Weine von ausgeprägter Persönlichkeit produzieren zu können, in ihrer Art anders, als die typischen Vertreter der Gegend“, erklärt Lamberto Frescobaldi, der natürlich selbst eine starke Persönlichkeit ist, geformt durch seine Erfahrungen als CEO des Familienimperiums Marchesi Frescobaldi und – wie er gerne erwähnt – durch die Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit dem Amerikaner Michael Mondavi.

Rebsorten, Weinberge und Kellertechnik wurden im ersten Jahrzehnt noch einmal feinetunt, so dass heute Collazzi für eigenständige Weine mit spürbarem Toskana-Charakter bzw. noch präziser



Lamberto Frescobaldi vor der Villa (S. 2) und im Gespräch mit den Sommeliers

Chianti Classico-Charakter steht, ganz unabhängig davon welche Rebsorten verwendet werden. Ein Teil des Bodens ist sandig, tonhaltig, reich an Kalk, sehr steinig und nicht übermäßig fruchtbar, weshalb dort in erster Linie die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot angebaut werden. Qualität steht an erster Stelle, das dokumentiert die Pflanzdichte von 6.150 Reben/ha und der bewusst kurze Anschnitt mit wenigen Knospen pro Rebe. Für den immer beliebteren Sangiovese im Chianti Classico haben Lamberto und sein verantwortlicher Kellermeister Alberto Torelli (seit 2005) neben den bestehenden 7 ha Rebfläche nun weitere 5 ha Sangiovese-Weinberge im Visier, um die Produktion behutsam steigern zu können.



VON BORDEAUX BIS CHIANTI CLASSICO

Der Collazzi Rosso Toscano ist die Visitenkarte des Unternehmens, ein klassischer Bordeauxblend (50 CS, 25 CF, 20 M, 5 PV), der bereits im Jahre 1999 zum ersten Mal erzeugt wurde. Jede Sorte wird separat geerntet und vergoren. Lam-



berto Frescobaldi überlässt nichts dem Zufall und verwendet einen Vibrationstisch, auf dem alle Trauben per Hand nachsortiert werden. Auf eine gezügelte Gärung bei weniger als 30°C und der Mazeration für ca. 18 Tage und folgt die „Malo“ ganz klassisch in Barriques-Fässern (neues Holz und Zweitbelegung). Beim Ausbau im eigenen Keller bei konstanter Luftfeuchte und natürlicher Temperatur von 15°C für ca. 18 Monate integrieren sich die Bestandteile zu ei-



Weinmacher Alberto Torelli im Fasskeller

nem homogenen Ganzen. Was charakterisiert den Wein? „Eleganz und Aromenvielfalt des Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vereinen sich mit der Opulenz des Merlot und der Struktur des Petit Verdot zu einem Gesamtkunstwerk.“

Der I Bastioni Chianti Classico DOCG (mit 80 Sangiovese, 18 Merlot und 2% Malvasia Nera) wird nun schon fast 20 Jahre erzeugt (erster Jahrgang 2002). Die Grundlage des Weins ist ein 7 ha großer Weinberg in der Gemeinde San Casciano mit



Süd/Südwest-Ausrichtung und einem sehr skeletthaltigen, wasserdurchlässigen Boden, der ideal für die Rebsorte Sangiovese ist. Ähnlich achtsam wie beim Collazzi wird beim Sangiovese in Weinberg und Keller gearbeitet, denn die Sorte ist delikate und empfindlich, weshalb eine kürzere Mazerationzeit von 11–12 Tagen angestrebt wird. Danach reift der Chianti Classico für 1 Jahr in kleinen, französischen Eichenholzfässern. Dort verbindet sich der entschiedene und elegante Charakter des Sangiovese mit seiner Kirschen-veilchen-Frucht über das gezähmte, samtige Tannin mit den kräuterwürzigen Aromen des Merlot und den prägnant duftenden Aromen der vergleichsweise selten eingesetzten Sorte Malvasia Nera zu einem Gallo Nero-Wein mit ganz viel Terroircharakter.

Collazzi ist auch ein bedeutendes Olivenölgut. Die Olivenbäume von Collazzi liegen in den Gemeinden Impruneta und Scandicci, die seit Menschen-gedenken ein köstliches Olivenöl hervorbringen,

dank ihres milden Klimas und der für den Olivenbaum idealen Bodenstruktur. Der vergleichsweise kleine Olivenbaum der Toskana ist ein Naturdenkmal und unverzichtbarer Teil der Landschaft der Florentiner Hügel. Und das wird zusammen mit den Reben und dem Wein auch noch viele Jahrzehnte so bleiben. Mit so viel Input, schmackhaften Speisen und einer herausragenden Vertikale des Chianti Classico bis ins Jahr 2005 ausgestattet, verlassen alle mehr als zufrieden diesen einzigartigen, bezaubernden Ort und die Menschen, die ihn prägen.

WEITERE WEINE

Libertà Rosso Toscana (55 Merlot, 30 Cabernet Franc, 15 Syrah) – Ein idealer Einstieg in die Weinwelt von Collazzi. Der geschmeidige Rotwein wird seit 2008 aus den Trauben der jüngeren Weinberge gekeltert. Es ist ein klassischer Zweitwein mit der gleichen Handschrift und Sorgfalt erzeugt. Der Name Libertà (Freiheit) stammt aus dem Wappen der Familie aus dem Jahre 1376! Zu jener



Fotos: Markus Bassler

Zeit bekamen die damaligen Eigentümer von Collazzi ein eigenes Wappen als Anerkennung ihrer heldenhaften Verdienste beim Kampf um die Freiheit von Florenz.

Ferro Rosso Toscana – Der teuerste Wein von Collazzi als erstes vergriffen. Weil die Qualität überaus ist und er als einer der wenigen reinsortigen Petit Verdot-Rotweine das große Potenzial dieser Sorte im toskanischen Boden demonstriert. Die besondere Ausrichtung und die Bodenzusammensetzung des Weinberges, die seither die interessantesten Trauben hervorgebracht, inspirierten Lamberto Frescobaldi beim Entschluss, diesen Weinberg mit einem einzigen Akteur in der Hauptrolle anzulegen, dem Petit Verdot. „Das Ergebnis ist reichhaltig, schmeichelnd, unglaublich langlebig und verfügt über eine stets frische Aromatik“, sagt er, „und während des langen Ausbaus im französischen Holzfass vervollkommenet sich seine Struktur, entfalten sich seine Aromen zur Gänze“. Es ist wahrlich ein einzigartiger Weinberg für eine einzigartige Rebsorte, die zudem einen phantastischen Blick auf den Dom von Florenz genießt.

Laura Fanfani

Otto Muri Toscana Bianco – Ein Weißwein in der Toskana, der nicht Vernaccia oder Vermentino erzeugt wird? Yes, we can! Lamberto Frescobaldi und sein Kellermeister Alberto Torelli entschieden sich für die faszinierende Rebsorte Fiano, die in der Provinz Avellino in Kampanien zuhause ist. Im Keller und Weinberg ist sie eine echte Herausforderung. Handlese zum richtigen Zeitpunkt, sanftes Anpressen, gezügelte Vergärung und langer Feinhefeausbau waren vom Start weg (2010) die beste Basis für einen eleganten, langlebigen Wein mit dichter Textur, kräftigem Körper, intensiv strohgelber Farbe und einzigartiger Aromenkomplexität. Sein Name Otto Muri ist eine Referenz an die acht Steinmauern des historischen Weinberges, wo die Fianoreben wachsen.

[Weingutskontakt www.collazzi.it](http://www.collazzi.it)

[Agentur in Deutschland www.vinissimo.de](http://www.vinissimo.de)