



WEINWELTEN

ÔMINA ROMANA

AUFSEHENERREGENDE WEINE AUS ITALIEN



Das Latium als Herkunft großer Weine? Ein Deutscher beweist mit seinem jungen Weingut Ômina Romana, dass die vulkanischen Böden südlich von Rom tatsächlich geeignet sind, spektakuläre Qualitäten hervorzubringen. Als passendes Wappentier ziert der Phoenix die teuren Flaschen.



Eine Weinprobe in München, in kleinem Kreis. Fünf Flights sind blind zu verkosten, Chardonnay, Viognier, Cabernet Franc, Merlot und eine Cabernet-Cuvée. Im Voraus bekannt ist lediglich, dass jeweils einer der Weine aus dem jungen Weingut Ômina Romana im Latium stammt und dass es sich bei den übrigen um Weine aus der allerersten Liga handelt. „Unter 90 Punkten“ dürfte nichts dabei sein, stellt Gastgeber Anton Börner, Gründer von Ômina Romana, selbstbewusst klar.

Weine aus einem unbekanntem, vor zehn Jahren gegründeten Weingut im Latium gegen einige der besten der Welt? Eine Versuchsanordnung, die

geradezu lächerlich erscheint, und die das Weingut mit bekannten Sommeliers und Journalisten gleich in mehreren Metropolen durchführte. Latium, das ist doch diese italienische Region, die hauptsächlich dafür bekannt ist, dass sie die Metropole Rom umschließt. Ihr bekanntestes Traubenprodukt ist Frascati – als Weißwein der Inbegriff der Mittelmäßigkeit.

Ist Anton Börner Größenwahnsinnig? Die Preise, die er für seine Weine aufruft, legen das nahe. 96 Euro kosten der Merlot wie auch der reinsortige Cabernet Franc, für den Cabernet-Sauvignon-Cabernet-Franc-Blend Ceres sind 118 Euro fällig. Am Ende wird sich herausstellen, dass das angesichts der Qualität eher Schnäppchenpreise sind.

MIT MASSETO UND SASSICAIA AUF AUGENHÖHE

Hinter dem Masseto jedenfalls – Italiens prominentester reinsortiger Merlot vom Weingut Ornellaia in Bolgheri und mit um die 800 Euro pro Flasche gehandelt – steht der Ômina-Romana-Merlot Ars Magna nicht zurück. Der Ceres wiederum, halb Cabernet Sauvignon, halb Cabernet Franc, kann es mit dem berühmten Cheval Blanc aus Saint-Emilion – Flaschenpreis von 500 Euro aufwärts – locker aufnehmen. Dass, zumindest bei der Münchner Probe, ein Château Margaux 2012 strahlender Sieger des denkwürdigen Nachmittags wurde, muss Anton Börner nicht betrüben. Bewiesen hat er jedenfalls, dass seine Weine ganz oben mitspielen können.

Aber wie hat er das hingekriegt? Reicht es wirklich, dass einer, gut ausgestattet mit finanziellen Mitteln, irgendwo ein paar internationale Reben hinpflanzt und sich einen teuren Önologen mietet? Kann man so einen Weltklassewein erzeugen? Ist das alles so banal? Glücklicherweise nein. Die Weinwelten-Autorin Roszika Farkas war nach der Weinprobe in München sehr neugierig und besuchte das Weingut umgehend im Sommer. Anton Börner, der seinen Wohlstand einem Heizung-Sanitär-Großhandel verdankt, hat ein Faible für Geschichte und Archäologie, sponsert seit 35 Jahren Projekte in und um Rom und hat so die Gegend sehr genau kennengelernt. Dabei fiel ihm auf, dass Latium von der Antike bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein als Herkunft ausgezeichneter Weine galt. Was nicht erstaunlich ist, wenn man sich die Gegebenheiten anschaut: Hier befindet sich das größte Vulkanterrain Italiens, das Meer bringt salzige Aromen und den nötigen Wind, der die Pflanzen trocken hält, auf der anderen

Seite umfängt die Hügelkette der Colli Albani die Rebflächen wie eine schützende Umarmung. Schließlich lassen vom späten Abend an die kühlen Fallwinde, die von den höchsten Erhebungen herunterfächeln, die Temperaturen drastisch absinken, Unterschiede von mehr als fünfzehn Grad zwischen Tag und Nacht sind üblich – das verleiht den Beeren die nötige Säurestruktur, um die durch reichlich Sonne erzeugte Opulenz auszubalancieren.



IDEALE ANBAUBEDINGUNGEN

Bessere Voraussetzungen für den Anbau hochwertigen Weins sind kaum denkbar. Was ist also passiert, dass die Qualität der Latium-Weine so unauffällig ist? Börners Verdacht: Die Politik ist schuld! Die wollte in den 1920er Jahren das Agrarland Italien in ein Industrieland verwandeln. Dazu brauchte man Industrialkohol. Wo noch im 18. und 19. Jahrhundert Cabernet Sauvignon gedieh, ließ man weiße Massenträger setzen, die als billige Basis zum Verspritzen dienen sollten. Nach dem Krieg hat man die schlichten Reben stehenlassen, preiswerter Weißwein war in der nahen Hauptstadt als Durstlöcher willkommen.



CERES
ANESIDORA



HERMES
DIACTOROS



Paula Pacheco, die die Arbeit im Weinberg und in den Olivenhainen begleitet, Chefin Katharina Börner und Simone Sarnà, Önologe im Weinkeller, der von dem Weinberater Claudio Gori unterstützt wird.

jede einzelne wird genauestens beobachtet und akribisch beschrieben. Die Uni Florenz liefert Theorien, Ôminia setzt sie um und liefert die Daten an die Uni, die daraus Erkenntnisse zieht, die wiederum auf dem Weingut ihren Niederschlag finden – mens et manus, Geist und Hand, in einem produktiven Kreislauf, der zu spektakulären Ergebnissen führt.

„Wir haben zwei Nachteile“, sagt Anton Börner, „wir sind neu und wir sind im Latium“. Ein unbekanntes junges Weingut, das in einem bestenfalls mittelgut beleumdeten Anbaugebiet Chardonnay herstellt, der sich souverän neben Meursaults oder Batard-Montrachets aus guten Häusern behauptet, ein Cabernet-Blend, der den Sassicaia hinter sich lässt und eben der Merlot, der ebenbürtig neben dem Masseto steht – eine irre Geschichte.



Börner wollte es wissen. Er kaufte gut achtzig Hektar Rebland und machte erst mal alles platt. Pflanzte dann, nach Westen ausgerichtet, die Weißen: Chardonnay, Viognier sowie die im Latium heimischen Sorten Bellone und Incrocio Manzoni; nach Süden hin Cabernet Sauvignon und Franc, Merlot sowie den autochthonen Cesanese. Intensiv begleitet wird das Projekt – und dadurch wird es einzigartig – durch die Uni Florenz, durch das Istituto Tecnico Agrario Garibaldi in Rom und das Istituto di Ricerca sul campo agrario in Velletri. Die Reben, die auf Ômina Romana wachsen, dürften die am besten dokumentierten der Welt sein. Jede einzelne Pflanze trägt ihre Nummer,



DIANA
NEMORENSIS



JANUS
GEMINUS

Was aber hat das Weinfreunde zu interessieren, die maximal 15 bis 20 Euro für eine Flasche Wein ausgeben können oder wollen?

Dass im Latium so herausragende Weine überhaupt möglich sind, kann für andere Winzer langfristig nur ein Ansporn sein. Auch wenn die meisten noch so tun, als würde sie das gar nicht interessieren, als würden sie nur denken: Noch so ein Spinner, noch so ein reicher Ausländer, der sich einbildet, er müsse in Italien teuren Wein produzieren. Die Reputation des Anbaugebiets wird steigen. Die Winzer, die heute schon ausgezeichnet arbeiten – es gibt sie, auch im Latium! – dürften mutiger werden. Das Niveau insgesamt wird sich heben. So dass es auch für kleineres Geld Wein immer mehr Weine aus dem Latium geben wird, die Freude bereiten.

Übrigens: Die Einstiegsqualität bei Ômina Roman ist der Hermes bianco, eine weiße Cuvée aus Viognier, Incrocio Manzoni und Bellone für 19 Euro. Ein gut strukturierter Wein mit frischen Zitrusnoten, lebendiger Säure und feiner Salznote – der bereits von der Klasse zeugt, die allen Ômina-Weinen gemeinsam ist.

DIE RAHMENBEDINGUNGEN

Die Weinberge liegen an einem sanften Hang rund 200 m Höhe und nur 25 km vom Meer entfernt. Hier weht tagsüber eine frische Brise, während nachts der Wind aus den Albaner Bergen



bläst, ideale Bedingungen für die Gesundheit von Blättern und Trauben. Kühles Frühjahr, sonniger Sommer ohne extreme Hitze und ein milder Herbst sorgen für die harmonische Reife der Trauben, wichtig für die Aromen und die Harmonie des Weins. Der an Mineralien reiche, vulkanische Boden garantiert die Kraft in den Reben und ein intensiven Geschmack der Trauben, niedrige Erträge, handverlesene Trauben im Weinberg und auf dem Sortierband im Keller garantieren die Reintönigkeit und bilden die Grundlage für die weiteren Schritte im Keller, die ohne Eile mit dem Ausbau in feiner, französischer Eiche und Zeit in der Flasche ihren letzten Schliff erhalten. Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Viognier, Chardonnay und Cesanese und Bellone.

Sehr Beeindruckend – Die Liste der Restaurants, in denen Sie die Weine genießen können, liest sich wie ein „Who is Who“ der angesagten Gourmettempel und Italiener in Deutschland – zu finden auf www.ominaromana.com

Ômina Romana

Via Fontana La Parata, 75 / 00049 Velletri (RM)