



WEINWELTEN

DIE SEEWEINE VON VILLA CAVICIANA

EINE PROJEKT MIT WEITBLICK





Mit einem kurzen Zeitraffer ist zu beginnen: Nach den Anfängen Ende der 80er als Ferienhausdomizil am schönen Bolsena-See kelterte die Familie Metzler ihren ersten Wein im Jahre 2005, und dann verstarb Fritz Metzler bedauerlicherweise mit 85 Jahren im Frühjahr 2018. Vor seinem Ableben überführte der als Insolvenzanwalt tätige Metzler das Weingut in eine Stiftung für Immobilien, Landwirtschaft und Kunst, denn seine Frau Mocca ist eine bekannte Sammlerin moderner Kunst in der Düsseldorfer Szene. „Für Fritz musste es schön sein, nicht praktisch... schade, dass er gestorben ist“, so der Kellermeister Daniel in Erinnerung an die gemeinsame Zeit.

EIN BEWÄHRTES TEAM

Ein besonders berufliches, aber auch freundschaftliches Verhältnis pflegte auch Kristin Eisenberg, die seit mehr als 5 Jahren als Geschäftsführerin verantwortlich zeichnet und in Geisenheim Weinbau studiert hat. Vertriebsleiter Christoph

Zumbaum reist viel zwischen Sylt, Eltville im Rheingau, wo sich das Weinlager befindet, und Südtirol hin und her. Seit einigen Jahren ist das Weingut zum Beispiel auch beim angesehenen Weinevent Summa im Hause Lageder zu Gast. Überhaupt gehen die Verantwortlichen in Distribution und Marketing ihre eigenen Wege. Dazu gehört auch ein eigenes Weinmagazin, das mit Partnerschaften im Kreuzfahrten-Sektor und anderen renommierten Partnern auf eine Auflage von 5.000 Exemplaren kommt.

Der Stiftungsbeirat ist hochkarätig mit Fachleuten besetzt. Neben einem Professor der Hochschule für Weinbau in Geisenheim ist auch ein in der Branche geschätzter Mannheimer Weinhändler mit von der Partie, der die Zusammenstellung der Rotweine mit seinem geschulten Gaumen begleitet. Vor Ort unterstützt Maurizio Alongi aus Siena als Berater für Weinbau und Keller den angestellten Kellermeister Daniel.



Der gebürtige Schweizer bringt seinerseits viel Erfahrung mit, insbesondere mit der Rebsorte Sangiovese, mit der er lange Jahre im Chianti Classico arbeitete. Daniel lebt seit 25 Jahren mit seiner Familie in Italien und ist seit dem Jahrgang 2012 für die Weine verantwortlich. Seiner Anreicherung entspringt unter anderem der neue Sangiovese-Wein Anna, der 2015 erstmals erzeugt wurde.



DIE GEGEND UND IHRE WEINE

Das Weingut liegt an einem zauberhaften Ort am Bolsena-See nahe der nördlichen Grenze des Latiums mit der Toskana. In der weiteren Nachbarschaft liegen die Weinberge der südlichen Maremma und des historischen Weißweines Orvieto. Die sanften Hänge am Bolsena-See sind jedoch weinhistorisch weitgehend unbeflecktes Neuland. Aleatico ist eine interessanteste, aromatische Rebsorte, aus der traditionell ein süßer Passito-Rotwein erzeugt wird. Caviciana beschreitet auch neue Wege. Ungewöhnlich und deshalb auch spannend ist die Nutzung des Aleatico als Blanc de Noir für den hauseigenen Sekt Lorenzo.

Der Schwerpunkt des Sortiments liegt auf trockenen Rotweinen aus einheimischen und internationalen Sorten, die am Bolsena-See ihre ganz eigenen Bedingungen vorfinden. Das besondere Seeklima und die Böden vulkanischen Ursprungs definieren die Weinbergsarbeit von Daniel und seinem Team und auch das Aromenprofil der Rotweine. „Morgens zieht die Feuchtigkeit vom See herauf und sorgt so für ein ausgleichendes Kleinklima“, erklärt Daniel, und gibt zu, dass dies in regnerischen Jahren eine Herausforderung

sein kann“. Doch Daniel hat sein Terroir mittlerweile im Griff. Die Böden mit ihrem sandigen Löß-Lehmgemisch sind fruchtbar, weshalb die Arbeiter einige Stunden mehr als üblich im Weinberg verbringen, um die Reben ins Gleichgewicht zu stellen. Wer wie die Verantwortlichen von Villa Caviciana überzeugter Biowein-Anhänger ist, der nimmt diese Mehrarbeit in Kauf, denn die Qualität und vor allem die Bekömmlichkeit sind oberstes Gebot.

Daniel Eigenherr, der in Montefiascone auf der anderen Seeseite lebt, hat einen abwechslungsreichen Job. Er betreut die Sorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Franc, Merlot, Tannat, Aleatico und auch einige Hektar der weißen Sorten Chardonnay und Sauvignon blanc, aus denen der einzige Weißwein des Betriebes gekeltert wird. Neu angelegt wurden einige Hektar mit den Sorten Sangiovese und Cabernet Franc. „Zum einen gedeihen diese in unseren Lagen von 500 – 600 m Meereshöhe sehr gut und wir haben die geeigneten Klone für den Boden auswählen können“, erklärt Daniel.



ROTWEINE MIT FANTASIE

Daniel ist in einer glücklichen Lage, dass er nicht die ganzen Trauben der fast 22 ha Rebfläche verarbeiten muss, sondern nicht geeignete Partien offen verkaufen kann und die besten Partien für die eigenen Weine nutzen kann. Dies zeigt sich bereits beim Basiswein. Der neue Rotwein Anna (der 2016er) ist ein saftiger Ausdruck des Sangiovese, der aus dem etablierten Dreigestirn einen Vierteiler macht. Eleonora ist der populärster Rotwein – bist jetzt – daneben ist auch der Rotwein Letizia sehr beliebt. Dass Ersterer neben Sangiovese etwas Merlot enthält und der Letztere vom Cabernet geprägt ist, ist fast Nebensache. Denn beide Weine bilden die biologische Weinphilosophie und die präzise Machart des Schweizer Weinmachers im Glas ab und zeigen den Charakter einer Weingegend, die eigenständig und daher schwer zu vergleichen ist. Nur im feinsten Eichenholz, in Tonneaux von Sylvain und Demptos, reift auch der Topwein Faustina. Es ist der am dichtesten gewebte Rotwein von allen.

Für die Namen der Weine haben Mocca und Fritz tief in die Kulturgeschichte gegriffen, und – so will ich annehmen – der Weiblichkeit gehuldigt.



Faustina wurde nach der Muse Goethes, Letizia in Erinnerung an eine von Heine geschätzte Kurtisane aus Lucca so benannt, und Eleonora trägt den Namen einer berühmten Opernsängerin, in die Rilke verliebt gewesen sein soll.

Literaturgeschichte passt zu einem guten Buch im Liegestuhl mit Blick auf den Bolsena-See. Hier treffen Sie auf einen Tourismus der ruhigen Art dominiert von ganz viel Natur.

Sie begegnen auf der Seeseite von Gradoli und Grotte di Castro nur einigen Wohnmobilen und Radfahrern. Der Ort Bolsena an der Nordseite des Sees ist ein kleines, lebendiges Zentrum. Und in Blickweite liegt auch der Ort Montefiascone, der mit seinem Weißwein in den Achtziger Jahren ein kurzes Hoch in Deutschland erleben durfte.



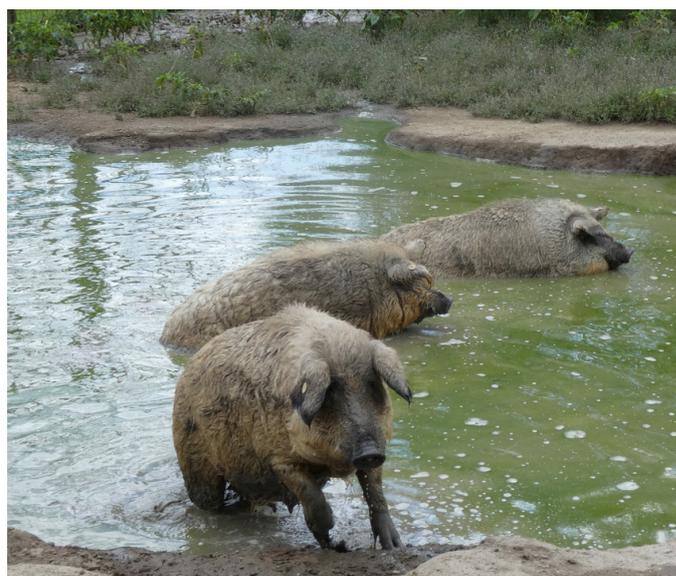
PURE MAGIE AM SEE

Der See ist magisch, mehr als 100 m tief und damit das krasse Gegenteil der flachen Seen Mittelitaliens. Es ist ein Kratereinbruch, der keinen Zulauf hat und nur durch Quellen gespeist wird. 64 km lang ist die Seeumrundung, der See war schon mal Austragungsort für die Weltmeisterschaft der Sportfischer wie Daniel zu berichten weiß. Corregone ist übrigens der lokale Seefisch, den sie bei Gigetto direkt am See oder bei Il Purgatorio oder Oasi del Pescatore probieren sollten. Die ruhige doch zentrale Lage ist ein Pluspunkt, in gut einer Stunde sind sie in Siena, Rom oder Orvieto.



Das landwirtschaftliche Gut Villa Caviciana ist mehr als ein Weingut. So erreicht die Olivenölherzeugung mit ca. 7.000 Bäumen einen beachtlichen Umfang, zwei Wohnungen in einem Ferienhaus mit Blick auf den See sind zu mieten. Hunderte Mangalitzs-Wollschweine und ungarische Zackelschafe bevölkern die waldreichen Weiden der Umgebung, ein kleiner Schlachthof in Grotte di Castro verarbeitet das begehrte, hochwertige

Fleisch, das dort nach eigenen Rezepturen reift. Seit vielen Jahren ist Caviciana einer der großen Arbeitgeber der Zone. Metzler hat mit seiner Liebe zu Italien etwas Bleibendes geschaffen. Verliebt in Italien und den Ort haben sich auch Kristin und Christoph. Erst letzte Woche war Kristin mit



einer Gruppe aus der Schweiz an diesem zauberhaften Ort und Christoph reist diese Tage mit einer Gruppe aus Berlin an. In naher Zukunft möchten Sie mehr für den Weintourismus tun, ein neuer Verkaufsraum mit Blick auf den See und eine von Schlaglöchern befreite Zufahrtsstraße stehen ganz oben auf der Wunschliste. Denn viele Leute sollen diesen bezaubernden Ort mit ihren eigenen Augen sehen, bis dahin trinken sie die Caviciana-Weine und träumen von Italien und den Musen.

Kontaktdaten Villa Caviciana GmbH:

Rheingauer Straße 32, 65343 Eltville

Telefon: +49 (0) 6123-7098065

E-Mail: kontakt@villacaviciana.com