



WEINWELTEN

LUIGI CAPPELLINI  
VON VERRAZZANO MACHT  
IMMER EINE GUTE FIGUR!





## CASTELLO DI VERRAZZANO IN GREVE IM CHIANTI

Luigi Cappellini ist ein sympathischer Tausend-sassa, wie seine Classico-Weine aus Greve im Chianti ein echter Klassiker, ungeschminkt und echt. Eine gute Figur macht der echte Fünfziger auch beim Heroica-Radrennen, das alljährlich im Herbst auf Vintage-Fahrrädern ausgetragen wird und durch die vielen Hügel des Chianti und der Toskana führt. „Mein Ziel ist es mit dem Verrazzano-Team und der Fahne von Greve die Hügel des benachbarten Montalcino zu erobern“, sagt er mit einem verschmitzten Lächeln.

Luigi ist im (und mit dem) Herzen (in) Florenz zuhause, und natürlich ein echter tifosi der heimischen Fiorentina-Fussballmannschaft. Abends trifft er sich gerne auf eine Zigarre mit Freunden in seiner Weinbar Spumantino an der Ponte Vecchio. Er lebt mit seiner Familie in Wurfweite, und Verrazzano besitzt zudem die Bar mit Feinkostgeschäft La Cantinetta. Seine Weingeschichte wird im nahegelegenen Greve in Chianti, in den nicht minder geschichtsträchtigen Hügeln des Chianti geschrieben, der Heimat des Chianti Classico und seinem schwarzen Hahn.

[HEROICA-RADRENNEN](#) mit Vintage-Fahrrädern im Chianti, ein Erlebnisbericht mit dem Titel *die Schönheit des Schindens* finden Sie auf [www.Bergwelten.com](http://www.Bergwelten.com)

Im Jahre 1958 kaufte sein Vater das Anwesen Castello di Verrazzano und restauriert es aufwendig nach historischen Vorgaben, neben dem Castello gibt es eine Villa mit Renaissance-Garten und spätromantischem Wehrturm. Er pflanzte die Weinberge, und erkannte früh den Wert des Weinerlebnisses Verrazzano. Zum Castello di Verrazzano zählen 230 ha Land mit 52 ha Weinbergen (260 - 420 m ü NN) und zahlreiche Hektar bewaldete Hügel mit Steineichen. Biologisch werden nicht nur der Wein, sondern auch das Olivenöl, der Honig und das Gemüse fürs eigene Weingutsrestaurant erzeugt. Zudem werden Wildschweine, Verrazzano bedeutet Land der Wildschweine - in einem großen Freigehege aufgezogen. Die verbrauchte Energie stammt aus erneuerbaren Energien und dem Holz der eigenen Wälder.

WEINWELTEN





Es ist eine Seltenheit im Chianti, dass sich die Besitzgrenzen von Verrazzano mehr als 1000 Jahre nicht verändert haben! Nur einige Highlights seien erwähnt: Im Jahre 1485 entdeckte Schiffskapitän Giovanni da Verrazzano die Bucht des heutigen New York und Teile der Ostküste. Hitzige Zeiten waren das: „Die Renaissance in Florenz erlebt eine erste Krise nach dem Tod von Lorenzo il Magnifico (1492) durch das Ausrufen der technologischen Republik des Bußpredigers Girolamo Savonarola, die auch seine Hinrichtung im Jahre 1498 überdauerte“.

Nach Jahrhunderten im Besitz der Familie Verrazzano ging das Anwesen 1819 an die Marchesi Ridolfi, u.a. ließ Luigi Ridolfi das Stadion in Florenz bauen, wo sich die Fiorentina 1926 gründete. 1964 wurde dann die Verrazzano-Brücke in Brooklyn eröffnet, als Anerkennung für die Verdienste des Entdeckers. Fast zeitgleich erzeugte Cappellini auf Verrazzano den ersten Wein der Neuzeit.

## ZWEI RR UND ZWEI ZZ - VERRAZZANO

Luigi besitzt Humor, wie sonst könnte er seinen Einstiegsroten, den Verrazzano Rosso auf dem Etikett als Minituscan bezeichnen. Es ist ein idealer Wein für junge Weintrinker – auch für die Freunde seiner beiden Töchter - die den fruchtbetonten Sangiovese aus dem Chianti mit kleinen Anteilen Merlot und Trebbiano mögen. Für den Papa ist der



Chianti Classico aus dem Jahrgang natürlich der wichtigste Wein. Es ist ein Gutswein in bestem Sinne, der den Weinliebhabern und Toskanafans das Weingut Verrazzano und das Terroir von Greve in Chianti näher bringt.

Alle Weine von Verrazzano zeigen diesen Charakter, eine eher kühle Aromatik aus den höhergelegenen, nach Südosten ausgerichteten Weinbergen und ein straffer Gerbstoff vom steinigen und relativ kalkreichen Boden. Luigi achtet darauf, dass die Weinberge regelmäßig erneuert werden, das mittlere Alter liegt bei 15 Jahren. Im Weinberg setzt das Team auf eine hohe Laubwand mit viel Blattfläche, die für die Harmonie der Inhaltsstoffe der Trauben sorgt.



Naturnaher Anbau, seit 2014 biozertifiziert, und die sorgfältige Handlese zwischen Mitte September und Mitte Oktober unterstützen dies. Der Ausbau der Weine erfolgt in den kühlen, alten Kellergewölben des Schlosses in großem und kleinem Holz oder einfach nur im Stahltank.



An der Spitze der Pyramide stehen die komplexen und lagerfähigen Rotweine wie die Riserva 2015, ein konzentrierter Roter mit der Sangiovese typischen „Marasca“-Kirschenfrucht und dem „Viola“-Blütenduft. Sehr früh hat Luigi Cappellini auf reinsortigen Sangiovese gesetzt. Bereits 1982 kelterte er den Supertuscan Sassello, der wie seine Mitstreiter Cepparello oder Fontalloro damals kein Chianti Classico sein durfte. Mit dem Jahrgang 2012 trägt dieser Wein nun die neue Auszeichnung Gran Selezione, die den besten Ausdruck des Sangiovese im Chianti darstellt.

So verbindet der Sassello eine intensive Frucht, ein fein gewebtes, markantes Tannin und einen kräftigen Körper zu einem Gesamtkunstwerk, das sich mit dem Brunello di Montalcino oder dem Barolo messen will, und auch kann.



## VERRAZZANO IN FLORENZ IST LEBENDIGE BARKULTUR



Es ist kein Wein für jeden Tag bzw. zum Aperitiv, da ist ein Glas Spumante die bessere Alternative. Das gibt es in der Weinbar Lo Spumantino von Verrazzano, die an der Ponte Vecchio, Lungarno, im Jahre 2015 eröffnet wurde. Das Motto lautet: „Locale friendly – protagonista della movida fiorentina“ – Für die jungen und junggebliebenen Stadtschwärmer offeriert die elegante Lounge vom Aperitiv bis zum Digestif, vom Rosato bis zum Chianti Classico Riserva, von Sushi bis zu selbstgemachten Dolci vieles zu angemessenen Preisen.

Auch Luigi's Freunde treffen sich hier bei einer Zigarre und einem Glas Riserva von Verrazzano. „Die Alten treffen sich auch in der neuen Weinbar, und die Jungen essen etwas in der traditionellen Bar trotz des langen Verrazzano-Bartes“, freut er sich über das „cross over“ der Generationen.

### *„Locale friendly – protagonista della movida fiorentina“*

Mit dem langen Bart meint er das Lokal La Cantinetta, Via dei Tavolini 18r. Diese Bar und Feinkostgeschäft in Wurfweite der Ponte Vecchio ist eine echte Institution. Die ehemalige Bäckerei versorgte halb Florenz mit Brot, dort wird heute noch im traditionellen Ofen gebacken, jedoch in viel kleinerem Maßstab. In der beliebten Frühstücks- und Weinbar werden Antipasti auf Fleisch- und Gemüsebasis liebevoll zubereitet, stets mit dem Augenmerk auf die Qualität der Produkte. Eben ganz im Sinne von Verrazzano und heute mehr denn je von Cappellini.



Mehr Infos zu weiteren Weinen wie dem Vin Santo in zwei Versionen, den unkomplizierten Weißweinen, dem leckeren Rosato und dem kraftvollen Supertuscan finden Sie auf [www.verrazzano.com](http://www.verrazzano.com)

TIPP - Zum Mittagessen ist die Hosteria di Verrazzano im Weingut geöffnet, wo typische Gerichte aus heimischen Bio-Produkten serviert werden. Es ist ein klassisches Trattoria-Menu, bei dem das Wildschwein nicht fehlen darf. Alle Weine von Verrazzano erhalten Sie glasweise.

Daneben können Besichtigungen unterschiedlicher Dauer über die Webseite gebucht werden, wie auch der ruhig gelegene Agriturismo an den Weinbergen von Verrazzano.



Castello di Verrazzano  
Via Citille, 32A Località Greti  
50022 Greve in Chianti (FI)  
[www.verrazzano.com](http://www.verrazzano.com)  
Tel +39 055 85424