

# Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

INTERNATIONAL  
BEST OF  
STEIERMARK  
WINE COMPETITION

## ALLES NEU IN CHABLIS

Burgunds junge Winzerszene im Aufbruch

### Elisabetta Geppetti

Die Grande Dame der  
Maremma

### Vulkanisches Veneto

Duftige Weine zu Polenta,  
Geflügel, Bigoli & Co.

### Dauerbrenner Douro

Rote Tafelweine zum  
Abheben



Tenuta di Ghizzano, Toskana

# «Toscana» an der Küste



## Weingut Tenuta di Ghizzano

Seit 1370 befindet sich die Tenuta di Ghizzano im Besitz der Familie Venerosi Pesciolini, seit 1995 führt die Winzerin Ginevra Venerosi Pesciolini das Gut im Hinterland der toskanischen Küste. Biodynamisch zertifiziert, umfasst die Tenuta heute rund 270 Hektar Grundbesitz, davon 18 Hektar Weinberge, 25 Hektar Olivenhaine und 80 Hektar Getreide. Ihren Namen hat die Tenuta vom gleichnamigen Dorf, einem Weiler von Peccioli. Mit zwei Gewächsen hat Ginevra toskanische Weinbaugeschichte geschrieben: Der Veneroso (aus zwei Drittel Sangiovese und dem Rest Cabernet Sauvignon) feierte mit dem Jahrgang 2015 den 30. Geburtstag, sein Bruder Nambrot (ursprünglich ein Merlot, inzwischen ein Blend aus Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot) den 20. mit dem Jahrgang 2016.

Fotos: z.Vg.



Dachte man einst bei der Toskana an die Hügel des Chianti Classico und Sangiovese, dann hat sich das längst geändert. Ginevra Venerosi Pesciolini hat an der Küste südlich von Pisa ein einzigartiges Terroir erforscht.

Text: Christian Eder

Längst hatte sich Ginevra Venerosi Pesciolino in der Weinwelt einen Namen gemacht: Ihre Rotweine Veneroso und Nambrot zählen zum Besten, was die toskanische Küste an eleganten, langlebigen Kreszenzen zu bieten hat. Der Veneroso hat die ureigste Traube der Toskana, die Sangiovese im Fokus, der Nambrot Merlot (im Blend mit Cabernet Franc und Petit Verdot). Das war der Winzerin aber noch nicht genug. Als überzeugte Biodynamikerin entschied sie sich vor wenigen Jahren, in den Kellern des Familienbesitzes im mittelalterlichen Ghizzano Weine auch in Cocciopesto und Terrakotta reifen und fermentieren zu lassen.

Begonnen hat alles Mitte der 1990er Jahre, als die Burgunderliebhaberin Ginevra ihre Arbeit in einem Verlag in Florenz sausen liess und am Familiensitz, der Tenuta di Ghizzano in Peccioli, in die Fussstapfen ihres Vaters Pierfrancesco trat. Zuerst noch in Teilzeit und alternierend mit ihrem Job in Florenz, bald dann Fulltime, widmete sie sich den damals zehn Hektar Reben und dem Rest der landwirtschaftlichen Produktion.

### Intakte Umwelt für künftige Generationen

Zu dieser Zeit war die toskanische Küste weitgehend noch Terra Bianca, erst im Gefolge der Erfolge der Bolgheri-Weingüter begannen immer mehr Winzer in der Maremma und nördlicher, im Hinterland von Livorno und Pisa, Weine im Bordelaiser Stil zu keltern. Wie

auf den Hügeln von Ghizzano, die sich rund 40 Kilometer von Pisa entfernt aus der Ebene erheben. Hier residiert die Adelsfamilie Venerosi - karolingischen Ursprungs - seit 1370. Die herrschaftliche Villa ist heute das Herz der Kellerei und eines 270 Hektar umfassenden Familienbetriebes, in dem neben Wein (auf 18 Hektar) auch Olivenöl und Getreide nach biodynamischen Kriterien produziert werden. Rotblühende Sulla (Kronen-Süßklee) und Wildgetreide sorgen für eine natürliche Balance des Bodens: Die darauf wachsenden Reben sind deshalb «pumperlggesund», das sieht man sofort, wenn man durch die Zeilen wandert und den Ausblick auf die grünen Hügel rundherum genießt.

In der Biodynamie, der Balance mit der Natur und dem möglichst schonenden Umgang mit den Ressourcen, sieht die Winzerin auch den Kern ihrer Philosophie, vor allem um künftigen Generationen eine intakte Umwelt zu hinterlassen. Ginevra: «Das Resultat zeigt sich vor allem im Glas: Die Weine sind klarer, lebhafter und schöner zu trinken.» Die Trauben stammen aus 18 Hektar Weingärten und zehn einzelnen Reblagen in Positionen zwischen 150 und 200 Metern über Meer. 80 Hektar des Besitzes sind weiterhin dem Getreideanbau gewidmet (Weizen und Kichererbsen, die unter der Linie «land2hand» vermarktet werden), und weitere 25 Hektar sind mit Olivenbäumen bepflanzt - die Basis eines ebenfalls hervorragenden, nach biologischen Kriterien pro-

## Weine im Clubpaket

### Costa Toscana IGT Il Ghizzano 2019 2023 bis 2026

Noten von roten Früchten, auch Veilchen und feine Würze; der Auftakt kompakt, in perfekter Harmonie zwischen Struktur und Säure, klare Kombination aus Würze und Frucht im Nachhall.

**Mariage:** idealer Begleiter zu Pasta und leichten Sommergerichten, aber auch zur deftigen toskanischen Küche.

### Costa Toscana IGT Nambrot 2017 2023 bis 2030

Erinnert im Bouquet an Kirschen, Rosmarin und Waldfrüchte; eine Textur mit vifer Säure und feinkörnigem Tannin, die einzelnen Komponenten sind gut ausbalanciert, besitzt Charakter und Tiefe, anhaltendes Finale.

**Mariage:** passt zu gebratenem oder gekochtem Rindfleisch, zu Wild und gereiftem Käse.

### Terre di Pisa DOC Veneroso 2016 2024 bis 2032

Komplexe Aromatik mit Noten von reifen Schwarzbeeren, mediterraner Macchia und Schokolade; im Mund geschmeidig, mit engmaschigem Tannin und gut eingebundener Säure, vereint Tiefe mit Schliff. Endet ellenlang.

**Mariage:** zu Lammgerichten, Wildküche oder einem Bistecca Fiorentina.

duzierten Öls aus den Sorten Frantoio, Razzo und Leccino.

Und es ist eine kleine, feine Auswahl an Weinen, die in den Kellern der Tenuta reifen: Neben einem Passito namens San Germano kommen Weiss- und Rotweine unter den Ursprungsbezeichnungen IGT Costa Toscana und der 2011 geschaffenen DOC Terre di Pisa auf den Markt. Gerade die Terre di Pisa haben es Ginevra angetan. «Die Terre di Pisa sind ein einzigartiger Teil des italienischen Weinbaus, ein Gebiet, das Toscanità mit den Einflüssen des Tyrrhenischen Meeres verbindet», sagt die Winzerin. Deshalb ist Ginevra Venerosi Pesciolini auch Vizepräsidentin im 2018 gegründeten Produzentenkonsortium, das inzwischen mehr als ein Dutzend Kellereien

umfasst. «Die Weine, die als Terre di Pisa firmieren, sollen den Goût de Terroir dieses Gebietes zwischen Inland und Küste hervorheben», sagt sie. «Oft findet man eine salzige Mineralität, die dieser Zone eigen ist.» Diesen Einfluss des Meeres sieht man auch in Muscheln und Fossilien, an denen die Böden reich sind.

Mineralität und Eleganz prägen daher auch alle Weine von Ginevra Venerosi Pesciolini: Das beginnt bei der Linie Il Ghizzano mit je einem fruchtigen Weiss- und Rotwein (aus Sangiovese). Sangiovese dominiert neben Cabernet Sauvignon ebenfalls den Flaggschiffwein des Gutes, den Veneroso, den die Tenuta di Ghizzano 1985 erstmals produzierte. Dazu gesellte sich 1996 mit dem Nambrot ein reinsortiger Merlot, der heute im Blend mit Cabernet Franc und Petit Verdot zeigt, welches Potenzial diese Rebsorten an der toskanischen Küste besitzen. Nambrot hiess übrigens der Ahnherr der Familie Venerosi, um 830 erstmals erwähnt.

Hinzu kamen jüngst noch zwei Weine der

neuen Linie Mimesi, die in Amphoren aus Cocciopesto (eine Mischung aus Tonscherben und Kalk) und Terrakotta reifen. Der Costa Toscana IGT Mimesi Bianco ist ein Vermentino von lehmigen Böden, vier Monate in Terrakotta auf den Feinhefen belassen, und der Terre di Pisa DOC Mimesi Rosso ist ein reinsortiger Sangiovese, 14 Monate in Cocciopesto-DT-Amphoren ausgebaut. «Cocciopesto hebt den Fruchtcharakter und die Linearität der Weine hervor», ist Ginevra überzeugt. «Wir verwenden Holz und Amphoren nur als Werkzeug für die Entwicklung des Weines. In den Weinen soll eine klare Fruchtigkeit dominieren, sie sollen ausbalanciert sein. Gerade Veneroso und Nambrot sind deshalb bei aller Langlebigkeit schon in jungen Jahren harmonisch.»

Verkosten kann man diese Weine alle natürlich in der Tenuta di Ghizzano selbst. Rundherum findet man auch die passende touristische Infrastruktur: Eine von Ginevras beiden Schwestern, Francesca, kümmert sich um das angeschlossene Resort mit Apartments und Villen. Und im Borgo Ghizzano mit seinen 300 Einwohnern findet man einen kleinen Gemischtwarenladen ebenso wie eine Bäckerei. Das ganze Ensemble mit Borgo und Villa ist eingebettet in eine toskanische Landschaft, zu der auch ein harmonischer italienischer Garten im Stil der Spätrenaissance gehört. Der Reifekeller und ein kleiner Verkaufsraum sind gleich daneben in den Kellern des Anstizes untergebracht. Aber der Platz sei begrenzt, sagt Ginevra. In den nächsten Jahren, so ihr Wunsch, soll daher das Ensemble rund um die herrschaftliche Villa umgebaut werden. Dann soll es einen modernen Degustationsraum mit einer Terrasse geben, von der man auf die Hügel der Terre di Pisa blicken kann.

## «In den Terre di Pisa findet man zahlreiche Juwelen, die es zu entdecken lohnt.»



## Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

### **Insider-Tipp**

**Sosta dei Cavalieri**

**[www.sostadeicavalieri.it](http://www.sostadeicavalieri.it)**

Eine hervorragende Weinkarte ist nicht das Einzige, warum sich ein Besuch in diesem Lokal im Herzen Pisas lohnt: Die Küche offeriert Zutaten aus dem Meer und dem toskanischen Hinterland gleichermassen, je nach Lust und Gusto in ein komplettes, fünfgängiges Menü gepackt.

**Weitere Reisetipps im Clubpaket.**

Ein Ort der Ruhe: der italienische Garten der Tenuta di Ghizzano im Stil der Spätrenaissance.