



Roccatederighi, mit der Top-Lage „Bella Vista“

Flüssige Seide aus der Maremma

Der im Schnee „geborene“ Ampeleia ist eine heftige Umarmung des mediterranen Lebens

Alles begann im Schnee der italienischen Alpen – beim Schifahren. Abends in der Hütte philosophierten drei Freunde, die sich schon lange kannten und die Naturverbundenheit, Liebe zur mediterranen Kultur und Leidenschaft für das Ursprüngliche teilten, darüber, wie wohl ihr gemeinsames Idealbild eines Rotweines aussehen sollte: geschmeidig, elegant, fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich und fruchtig, charmant, aber doch auch kräftig. Es wäre wahrscheinlich beim Philosophieren geblieben, wären die drei Freunde nicht die beiden Südtiroler Unternehmer, Tatmenschen und Weinliebhaber Thomas Widmann und Giovanni Podini sowie die Trentiner Winzerin Elisabetta Foradori gewesen. Die drei waren bald fest entschlossen, ihre Idee zu verwirklichen und den Wein, der zuerst im Kopf entstand, eines Tages zu produzieren.

„Bei mir kam als Motivation verstärkend hinzu, dass ich den Wunsch hatte, nach meinem 40. Geburtstag neben dem Teroldego noch etwas Anderes zu machen“, erzählt uns Elisabetta. In den vergangenen 20 Jahren hatte sie praktisch im Alleingang die nur in ihrer Heimat, dem Trentino, wachsende Rebsorte Teroldego aus dem Halbdunkel der Geschichte geholt, deren Qualitätspotenzial erkannt, voll ausgeschöpft und in Form des „Granato“ ins Spitzenfeld der italienischen Rotweine geführt. Der neue Wein sollte auch die Vielfalt der me-

diterranen Kultur und Landschaft zum Ausdruck bringen. Daher war von Anfang an klar, dass eine Rebsorte allein diesen Anspruch nicht würde erfüllen können. Um es vorwegzunehmen: Letztendlich wurden es sieben.

Landschaft mit Geschichte & Kultur

Nachdem die Vision immer klarer wurde und deutliche Züge annahm, suchten die drei Partner nach dem bestgeeigneten Ort zur Verwirklichung ihres Zieles. „Das Unternehmen gestaltete sich schwierig, wir hatten uns bereits viele Plätze in Italien angesehen und wollten fast schon aufgeben, als wir 2002 das hier fanden“, sagt Elisabetta und weist mit den Armen auf die Hügel rund um das schließlich „Ampeleia“ genannte neue Weingut (nach griechisch „ampelos“ = Rebstock). Der Platz liegt einige Kilometer nördlich von Grosseto im Landesinneren, in Sichtweite des Bergdorfes Roccatederighi. Dieser wilde Teil der zur Toskana gehörenden Maremma entspricht so gar nicht dem gängigen Toskanabild mit sanften Hügeln, Säulenzypressen, Kulturmetropolen und Renaissance-Palästen. Vom Tourismus nahezu unberührt liegt die, einen rauen, aber unwiderstehlichen Charme ausstrahlende Hügellandschaft einfach da – unangeregt, dennoch spektakulär.

Schier endlose Kastanien- und Eichenwälder, unterbrochen von kleinen Olivenhainen, Wein- und Obstgärten prägen diese, von würzigen

Düften durchwehte mediterrane Kulturlandschaft. Nur wenige Straßen und Wege führen durch das undurchdringlich scheinende, immergrüne Buschwerk der Macchia – ein Paradies für Wildschweine – zu verborgenen, im Hinterland liegenden Bauernhöfen und zu Bergdörfern hinauf, die wie Schwalbennester auf den felsigen Hügelkuppen kleben. Von dort oben zeigt sich die pittoreske, zum nur 30 Kilometer entfernten Meer hin sanft abfallende Landschaft in ihrer vollen Pracht. Die küstennahe Region gilt als historischer Handelsplatz und Einflussbereich verschiedener mediterraner Kulturen: Die Toskana, Sardinien und Südfrankreich haben im Lauf der Jahrhunderte ihre Spuren hinterlassen. Auch diese Geschichte sollte sich im neuen Wein wiederfinden.

Foradori, Widmann und Podini waren begeistert von der Vielfalt der Böden und der Natur in den verschiedenen Höhenlagen, erkannten das phänomenale Potenzial für den Weinbau und beschlossen zu bleiben.

Die Winzerin stellte ein junges Team zusammen, dem sie volles Vertrauen schenkt und dem sie heute das Tagesgeschäft überlässt, nachdem sie vor allem am Anfang des Projekts viel Zeit, Ideen und unverzichtbares Know-how investiert hatte. Doch nach wie vor ist sie unverzichtbarer Spiritus Rector von Ampeleia, die leitende, treibende Kraft.

Das Weingut selbst ist weder ein atemberau-

bender futuristischer Neubau aus Beton und Glas noch eine protzige Villa Rustica, sondern ein für die Bautradition dieses Landstriches typisches, sanft in die Landschaft eingefügtes kleines „Podere“, ein landwirtschaftliches Gut, das man den Vorbesitzern – Weinbauern und Viehzüchtern – abgekauft und umstrukturiert hat.

Zu den ebenfalls von den Vorgängern übernommenen 15 Hektar Weinbaufläche kamen nach gründlichem Studium der Bodenprofile und der mikroklimatischen Gegebenheiten insgesamt 35 Hektar hinzu, die nach und nach vollständig neu bepflanzt wurden. Heute werden auf 54 verschiedenen, weit im Umkreis verstreuten Parzellen mit insgesamt sechs verschiedenen Bodenarten sieben verschiedene Rebsorten für den Ampeleia kultiviert.

Sieben Rebsorten

Den Hauptanteil machen Sangiovese mit rund 20 % und Cabernet Franc mit etwa 50 % aus. Sangiovese, die toskanische Rebe par excellence, gibt dem Ampeleia seine Standfestigkeit. Leichten Fußes kommt der Cabernet Franc hinzu, der in der Maremma bis dato nicht verbreitet war. Und doch ist er weit gereist, kam in römischer Zeit aus dem Kaukasus über Albanien nach Venetien, wo er bis heute kultiviert wird. Frucht, Würze, Eleganz und Körper sind die Charakteristiken, die der Cabernet in den Ampeleia einbringt.

SMART WINES



Das Team von Ampeleia mit Kellermeister M. Tait, E. Foradori, G. Ambach (2., 3. bzw. 5. v. l.)

Fünf weitere, ausgesprochen mediterrane Rebsorten tragen mit ihren Eigenschaften zum Charakter des Ampeleia bei. Sie festigen die Statur des Weines und beleben die Fruchtaromen, wie der im nahen Sardinien Cannonau genannte Grenache mit seinen Himbeer- und Minzenoten. Oder der an Gewürze wie Lorbeer erinnernde Mourvèdre, der zudem einen gewissen animalischen Charme ausstrahlt.

Der farbtintensive Alicante verstärkt das tiefe und kräftig funkelnende Dunkelrot des Ampeleia. Komplettiert wird das Sortenspektrum von Carignano und Marsellane, einer Kreuzung zwischen Grenache und Cabernet Sauvignon.

Foradori: „Wir haben uns bei der Suche nach dem richtigen Standort und den geeigneten Rebsorten natürlich viele Gedanken gemacht, aber auch auf Gefühl und Intuition verlassen, die ihrerseits wieder auf lange Erfahrung aufbauen. Und wir lernen jedes Jahr viel dazu.“

Die sieben Sorten spiegeln nicht nur das intellektuell-philosophische Konzept von Ampeleia, die Geschichte und Kultur der Region wider, sondern „... sie ergeben auch eine phantastische ökologische Synergie, denn das Ganze ist mehr als die Summe der Teile“, sagt der aus Caldarò/Kalturn in Südtirol stammende junge Kellermeister Marco Tait, der früher unter anderem auf Foradoris Weingut in Mezzolombardo arbeitete. „Außerdem ist sieben eine schöne, magische Zahl“, ergänzt Elisabetta.

Drei Höhenniveaus

Nun wurden die sieben Sorten natürlich nicht einfach irgendwohin gepflanzt, sondern nach einem ausgetüftelten Konzept. Das Ampeleia-Team legte insgesamt 54 einzelne, kleine Weingärten in drei verschiedenen Höhenniveaus an: Jede Rebsorte wurde entsprechend den klimatischen und geologischen Gegebenheiten dortin gesetzt, wo sie ihrer Natur nach am besten gedeiht.

Man setzte die Rebstöcke extrem eng – 7.000 bis 8.000 Rebstöcke pro Hektar –, um ihre Konkurrenz um Nährstoffe und damit die Qualität der Trauben zu fördern. „Außerdem selektionieren wir streng und beschränken die Erntemenge auf nur etwa 700 bis 800 Gramm pro Stock“, erklärt Marco Tait beim Rundgang durch die Weingärten.

Ganz oben, auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern, liegen die Parzellen des insgesamt 20 Hektar umfassenden Anbaubereichs Ampeleia di Sopra, wo vorwiegend Cabernet Franc steht. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten vertieft und verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen. Filetstück von Ampeleia di Sopra ist die Lage „Bella Vista“ – Nomen est Omen! – direkt oberhalb von Roccatederighi. Der nahe Kastanien- und Eichenwald und die bis hierher reichende Meeresbrise, welche die Trauben stets gut trocknet und damit vor Fäulnis bewahrt, schaffen ein günstiges Mikroklima.

Die insgesamt 15 Hektar umfassenden Weingärten des auf einer mittleren Höhe zwischen 280 und 350 Metern liegenden Anbaubereichs Ampeleia di Mezzo sind vorwiegend mit Sangiovese, weiters mit Carignano, Grenache, Alicante und Mourvèdre bestockt. Kellermeister Tait zitiert ein nur auf Englisch funktionierendes Wortspiel: „Mourvèdre should see the sea.“ Sinngemäß: Mourvèdre gedeiht am besten in Sichtweite des Meeres.

Der schönste Platz dieser mittleren Lagen ist Sassofoorte, mit wasserdurchlässigen, steinig, roten Tonböden, umgeben und geschützt von Korkeichen, Olivenbäumen, Felsen und Macchia. „Diesem Terroir verdankt der Ampeleia Feinheit und Eleganz“, so Marco Tait. Auf etwa 200 Meter Seehöhe schließlich finden wir die am tiefsten gelegenen Weingärten Ampeleias, Ampeleia di Sotto, mit zusammen 15



„Sassofoorte“ – ein Weingarten zwischen Korkeichen, Felsen, Macchia und Olivenbäumen

Hektar. Schwere Tonböden, durchsetzt mit Fossilien und Kalk, um einige Grad höhere Temperaturen als in den hohen und mittleren Lagen von Sopra und Mezzo: Die Parzellen von Sotto sind ideal für die mediterranen Sorten Grenache, Alicante, Marsellane und Mourvèdre.

54 einzelne Parzellen

Marco Tait war von Anfang an dabei, kennt alle 54 Parzellen des Weingutes, deren Eigenheiten und Entwicklung genau: „Ich bin mit den Weingärten mitgewachsen. Je besser ich sie kenne, umso besser kann ich im Keller arbeiten.“ Jede Parzelle wird separat händisch am Höhepunkt der Reife gelesen. Angesichts der Vielfalt wundert es nicht, dass sich die Ernte über eineinhalb Monate erstreckt: vom Grenache Anfang September bis zum Cabernet Franc Mitte Oktober. Die Trauben werden dreimal selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut.

Das gekühlt in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen in Stahltanks vergoren. Der Kellermeister muss 40 bis 50 einzelne Gärgärchen gleichzeitig unter Kontrolle behalten. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvéeierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in leicht getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche.

Aus all dem ergibt sich: Der Ampeleia ist nicht typisch für die herkömmlichen, häufig bestensfalls mittelpfächtigen Weine der Maremma. Er ist vielmehr eine elegant-fruchtige Interpretation der neuen, der anderen Maremma.

Der 2005-er Jahrgang wurde im Gambero mit zwei Gläsern, im L'Espresso mit vier Flaschen,

im Veronelli mit drei Sternen geehrt.

Der auf dem Weingut produzierte Zweitwein Kepos (griech. „Garten“) aus den fünf mediterranen Sorten Grenache, Mourvèdre, Marsellane, Carignano und Alicante verbringt zwölf Monate in Betontanks und Barriques, zwei Monate in der Flasche. Er ähnelt im Stil dem großen Bruder Ampeleia, ist jedoch etwas einfacher, deutlich preisgünstiger und sollte jung getrunken werden.

Weniger ist mehr

Elisabetta Foradori legt großen Wert darauf, dass der Wein von Ampeleia das Produkt des ganzen Teams ist – das Gruppenfoto oben geht auf ihre Anregung zurück. Sie selbst, der trotz seiner jungen Jahre knorrige „Direktore“ des Weingutes, Günther Ambach, und der ebenfalls noch junge Marco Tait: Sie alle sind geradlinig, unkomplizierte Menschen, die genau wissen, wovon sie reden, die meinen, was sie sagen und die tun, was sie im Sinn des Projekts für richtig halten.

In dieses Bild passt, dass alles hier auf Ampeleia auf das Wesentliche beschränkt, nein: konzentriert ist. Beim Besuch auf dem Weingut kommt einem das bekannte „Weniger ist mehr“ aus Lessings Emilia Galotti unweigerlich in den Sinn. Auch im Gespräch mit Elisabetta fällt auf, dass sie gerne das Wort „essenziell“ verwendet – in Bezug auf die Menschen, die Landschaft, die Dörfer, die Kultur, die Reben.

Im Licht dieser Philosophie wurde der Ampeleia tatsächlich ein essenzieller Wein, und aus einer im Schnee der Alpen geborenen Idee wurde eine heftige Umarmung des mediterranen Lebens.

DIE WEINE VON AMPELEIA

- ▶ Ampeleia IGT Maremma Toscana
- ▶ Kepos IGT Maremma Toscana



Blick vom Weingut auf Roccatederighi



Giovanni Podini, Elisabetta Foradori, Thomas Widmann



Die Weine: Ampeleia und Kepos