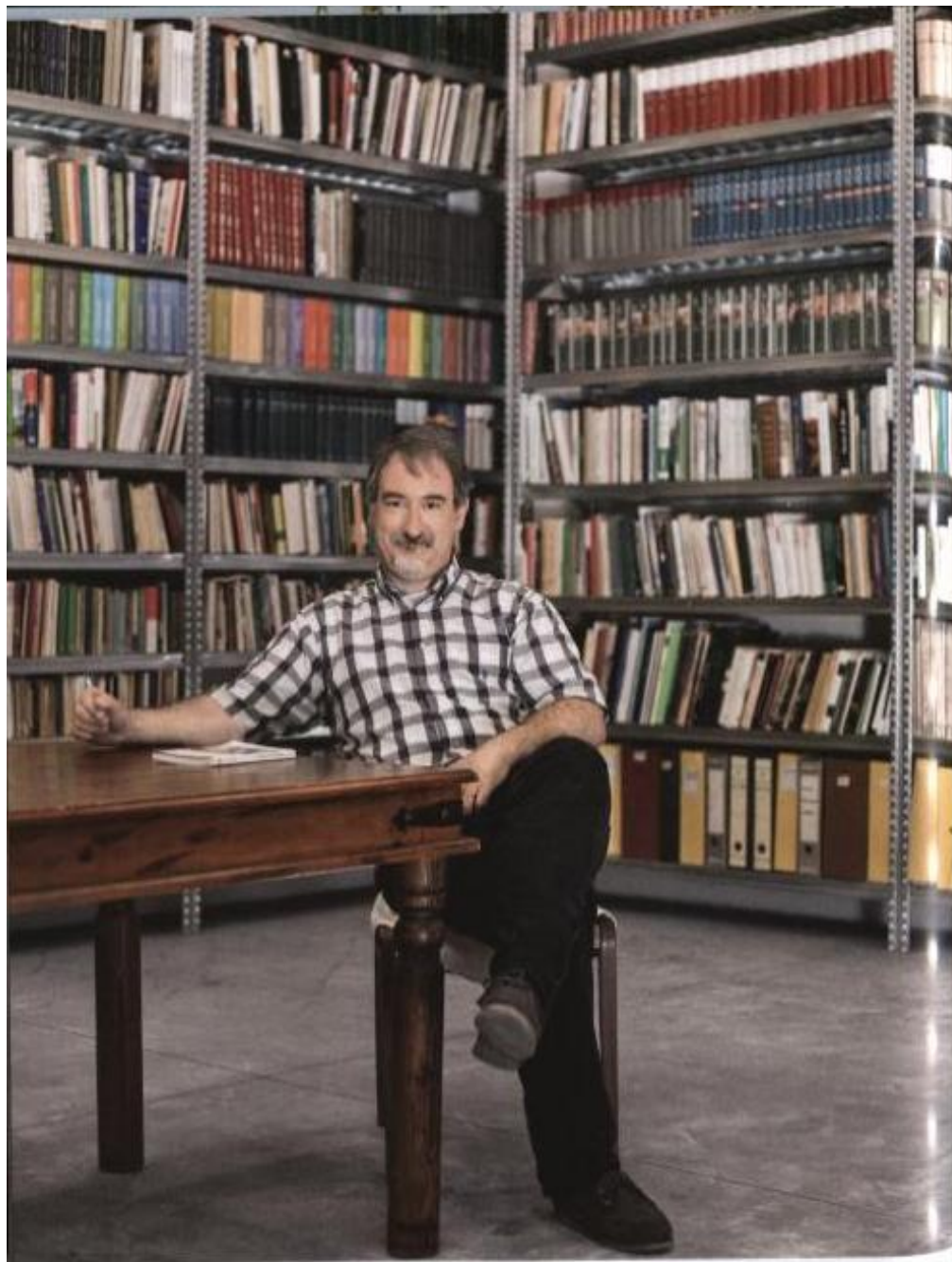




DIE ZEIT WEIN EDITION

TOSKANA

Chianti & Co.: Das Begleitbuch zum ZEIT-Weinpaket



PODERE GUADO AL MELO, CASTAGNETO CARDUCCI

Es ist schon eine besondere Pointe, dass die Winzerfamilie diesen Namen trägt: Scienza, zu Deutsch Wissenschaft. Denn Weinforscher in besonderem Maße sind hier auf dem Weingut Guado al Melo alle. Der Seniorchef Attilio Scienza ist Professor für Weinbau an der Universität in Mailand und eine Koryphäe seines Fachs in Italien. Sein Sohn Michele, der das Weingut führt, ist ein studierter Önologe, forscht aber lieber im Weinberg als an der Universität. Auch Micheles Ehefrau ist studierte Biologin. Und so wundert es nicht, dass Michele Scienza uns bei der Besichtigung des Weinguts plötzlich in einen Saal führt, den wir zwischen Verkostungsraum und Stahltanks nie vermutet hätten: in der Mitte ein Schreibtisch samt Lehnstuhl und an den Wänden ringsherum Bücher bis unter die Decke. Es ist die Weinbibliothek von Attilio Scienza, 14 000 Bände Fachliteratur.

Dabei ist Guado al Melo ein junges und architektonisch topmodernes Weingut. Die Scienzas haben es vor zehn Jahren neu bauen lassen aus Beton und Glas, mit großzügigen, hohen Räumen, in formschöner Schlichtheit. In der Architektur, sagt Michele Scienza, spiegele sich das Selbstverständnis des Hauses. Man habe eine Kombination aus Tradition und Modernität angestrebt, der Bau sei in Technik und Design fortschrittlich, basiere aber auf alten Konzepten und Erfahrungen.

Die eigentliche Winzerheimat der Familie ist das Trentino. Dort betrieben Attilio und seine Frau ein eigenes Weingut, bevor sie per Zufall davon erfuhren, dass ein vergleichsweise kleiner Betrieb im Bolgheri, nämlich Guado al Melo, zum Verkauf stand. Attilio und sein Sohn Michele haben nicht lange überlegt, denn Bolgheri hat einen klingenden Namen unter Weinken-

Der Önologe Michele Scienza in der Weinbibliothek seines Vaters Attilio. Der ist Weinbauprofessor in Mailand und eine Koryphäe. Kann es ein Zufall sein, dass »Scienza« »Wissenschaft« heißt?



Ist das die toskanische Weinarchitektur der Zukunft? Die Glaskuppel zwischen Zypressen und Palmen gehört zum unterirdischen Kellereigebäude von Guado al Melo im Bolgheri-Gebiet. Und so wie die »Supertoskaner« Oriellia und Sassicaia hier entgegen aller Tradition aus Bordeaux-Rebsorten entstanden sind, so hat die Winterfamilie Scienza ihren Keller nach den allerneuesten önologischen Erkenntnissen und Anforderungen bauen und (fast) völlig in die Landschaft integrieren lassen – traditionelle Bauweise hin, Toskana-Romantik her

Wein-Steckbrief



Podere Guado al Melo Antillo Bolgheri DOC 2010

Lage und Boden:	sandige Schwemmböden, reich an Steinen
Weinbereitung:	Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. 12 Monate Ausbau in Barriquefässern (10 % neues Holz) auf natürlichem Bodendepot, danach Lagerung in der Flasche für mindestens 3 Monate
Rebsorten:	Sangiovese (70 %), Cabernet Sauvignon und Petit Verdot
Säure/Zucker/ Alkohol:	5,3 g/0,87 g/12,8 %
Sensorik:	in der Nase ein intensiver Duft von Brombeeren und Himbeeren, gepaart mit einer leicht würzigen Note. Am Gaumen Beeren und Kirschen. Der Wein wirkt frisch und lebendig, er bleibt lange am Gaumen
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Passt zu:	Aufschnitt, gegrilltem Fleisch, Wildgeflügel, geschmortem Rindfleisch, Rosmarinkartoffeln

nern: Hier hat der aus dem Piemont stammende Baron Mario Incisca della Rocchetta Mitte des vergangenen Jahrhunderts begonnen, die französischen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot anzupflanzen, hat damit große Erfolge erzielt und den Kultwein Sassicaia erfunden, der schließlich vom Weinkritiker Robert Parker mit 100 Punkten prämiert wurde. Auch der Ornellaia ist ein legendärer Spitzenwein aus dem Bolgheri.

Wer von der tyrrhenischen Küste die schnurgerade und traumhaft schöne Zypressenallee hinauffährt, die zum Städtchen Bolgheri führt, vorher aber nach rechts Richtung Castagneto Carducci einbiegt, der sieht links und rechts die großen Weingüter liegen, die dem Antinori-Clan und all den anderen Winzern gehören. 85 Prozent der Anbaufläche im Bolgheri sind im Besitz weniger Großwinzer, 40 Prozent gehören allein der Familie Antinori. Da nimmt sich Guado al Melo (was so viel heißt wie »die Furt am Apfelbaum«) wie ein angenehm beschaulicher Flecken im Schatten des *big business* aus.

Michele Scienza erklärt die Besonderheiten der Bolgheri-Lage: Das nahe Meer wirke sich klimatisch positiv aus. Es mildere die Hitze und Sorge für kühlere Nächte, was den Reben die Frische erhalte. Die sandigen und wenig lehmhaltigen Böden verleihen den Weinen gleichermaßen Komplexität, Eleganz und Langlebigkeit. Die Trauben für seinen Rotwein Antillo (so nannte Michele kleiner Sohn seinen Großvater Attilio) wachsen nahe am Meer. Er besteht aus Sangiovese (70 Prozent), Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, wird im Stahltank vinifiziert und reift anschließend zwölf Monate in Barriquefässern mit geringem Anteil an neuem Holz. Die Weine der Scienza sind ausgeglichen in ihrer Tanninstruktur und von frischer Fruchtigkeit.

Wir sind am Ende unserer Weinverkostung angekommen, als Michele noch einmal in den Keller läuft und mit einigen unetikettierten Flaschen zurückkehrt – Experimentierweine, die er in seinem Forschungsrebbang angebaut hat. Alle möglichen Anpflanzungen probieren die Scienza mit unterschiedlichem Erfolg aus, von spanischen Rebsorten bis zu exotischen Gewächsen aus der Kaukasus-Region, und Michele stellt sie lachend auf den Tisch. Nicht jeden dieser Weine möchte man sich zu Hause in den Keller legen, aber eines wird bei dieser Weinprobe ganz klar: Im Bolgheri sind noch viele Überraschungen möglich – dank der Scienza. Sie sind eben Forscher.