

Heft 4/2004 · Dezember/Januar · Deutschland € 6,95 · Österreich € 7,65 · Schweiz sfr 13,90

# WEIN



*Gourmet*

DAS INTERNATIONALE WEIN MAGAZIN

## Unbekannte Toskana

Lernen Sie  
die Winzerstars von  
morgen kennen!

Für Sie probiert:  
**MERLOT**  
AUS ALLER WELT  
DIE 25 SPITZENREITER  
UND 20 SCHNÄPPCHEN

Gentlemen im  
**Interview:**  
Hugh Johnson  
und  
Michael Broadbent

## 100 tolle Barbera

Wie die feinen Roten  
aus Piemont schmecken



Feiern Sie  
mit auf Schloss  
Bensberg!



Die Redaktion empfiehlt günstige Weine für jeden Tag



**M**ichele Scienza, 33, ist ein Zugereister. Er stammt aus dem Trentino, hat als Molekularbiologe an der Universität Mailand gearbeitet, auf eine wissenschaftliche Karriere aber verzichtet, um in der Toskana Winzer zu werden. Als neues Wirkungsfeld suchte er sich ausgerechnet Bolgheri aus, ein als snobistisch verschrieenes Anbaugebiet an der toskanischen Mittelmeerküste südlich von Livorno, bekannt für so weltberühmte Weine wie „Sassicaia“, „Ornellaia“ und Angelo Gaja's „Ca' Marcanda“. Zusammen mit seiner Mutter und seinem Vater, einem bekannten Weinbauprofessor, bestockte er dort 16 Hektar mit Reben. Guado al Melo heißt das Gut.

Wie alle Weine von Bolgheri basieren auch Scienza's Gewächse auf Cabernet Sauvignon. Doch sein 2002er Bolgheri Rosso (mit 20 Prozent Merlot und Sangiovese) ist kein snobistischer, auf Schwere getrimmter Modewein, sondern ein eleganter, beinahe leicht zu trinkender Roter, mit herrlichen Aromen von Maulbeeren, Würzkräutern und einer leicht malzigen Süße. Mit 16 Euro kostet er nur ein Drittel seiner berühmten Nachbarn. Für den einfacheren, dennoch ebenfalls vorzüglichen 2003er „Antillo“ (70 Prozent Sangiovese, dazu Cabernet Sauvignon und Petit Verdot) verlangt Scienza gerade mal 9,90 Euro.

Überhaupt haben Scienza und sein Vater die Weichen für die Zukunft anders gestellt als ihre Nachbarn. Sizilianischer Nero d'Avola steht ebenso in ihren Weinbergen wie französischer Grenache und spanischer Tempranillo. Ihr Spitzenwein enthält zum Beispiel Carmenère und kommt erst Ende 2005 auf den Markt – mit ihm wollen sie ihren berühmten Nachbarn auf Augenhöhe begegnen. Daneben haben sie griechische, portugiesische und 100 georgische Rebsorten gepflanzt, die später eventuell den Cabernet ersetzen sollen. „Cabernet wird doch schon auf dem Mond gepflanzt“, mokiert sich Scienza. ▶▶▶

## DER FORSCHER

CABERNET WIRD DOCH SCHON AUF DEM MOND GEPFLANZT: DERZEIT STÜTZT SICH AUCH MICHELE SCIENZA IN BOLGHERI NOCH AUF DIE ALLERWELTSTRAUBE, DOCH SCHWERE MODEWEINE ÜBERLÄSST ER DER KONKURRENZ. UND BAUT BEREITS GANZ ANDERE SORTEN AN

