

www.essen-und-trinken.de

DEUTSCHLAND € 3,70 · NR. 9/06

essen trinken

Pilz perfekt

Ideale Kombinationen
mit Fisch und Fleisch

Pasta-Party

Spaghettata - das volle
Nudelprogramm

Herbstkuchen, süß oder

Genuss vom Blech

Weinpaket Toskana

Zum Bestellen - Drei
große Rote für wenig Geld

Echter Kracher:
Kartoffelkuchen mit
Steinpilzen,
Parnaschinken
und Taleggio



4 898 145 903 707 09



Wissenschaft in der Toskana

Prominente Nachbarn hat das Weingut des Professors Attilio Scienza und seines Sohnes Michele in der berühmten DOC Bolgheri. Das stört die beiden nicht weiter, sie machen einfach super Toskaner zum normalen Preis

TEXT: VERONIKA CRECELIUS

Das Handy bimmelt und Attilio Scienza erteilt einem Examenskandidaten letzte Ratschläge, rupft und richtet dabei ausuferndes Grün, kniet und bückt sich – und man ist verblüfft, dass ihm sein kuglrunder Bauch dabei weder zur Last fällt noch im Wege steht. Sofort klingelt es wieder und der Professor schlägt vor, eine Neupflanzung zu konzipieren, wenn der Winzer im Gegenzug Praktikumsplätze für seine Studenten zur Verfügung stellt. „Klar, man kann alles gleichzeitig schaffen“, sagt Sohn Michele mit genervtem Unterton, lacht, schüttelt den Kopf. Michele ist ein asketischer Typ, das Gegenteil vom Vater. Der Junior-Molekularbiologe und Winzer hat sich ausbedungen, allein verantwortlich für die Weine des Familienweinguts Guado al Melo in der süd-toskanischen, bis zur Verklärung besungenen Bolgheri DOC zu sein. Attilio, ein Überflieger in der Weinwissenschaft, hält das aus. „Michele soll seinen eigenen Weg gehen“, sagt Scienza und flüßt bedauernd hinzu, „er mag halt elegante, schlanke Weine. Ich habe es lieber ...“, und bewegt die Hände, als wolle er Pastateig kneten.

Der Professor lehrt Weinbau an der Universität Mailand, und als vielseitiger Experte, etwa in Sachen Sorten- und Lagenbestimmung, ist er nicht nur in Italien als Gutachter, Berater, Referent und Autor gefragt. Die Familie stammt aus dem Trentino, wo Attilio Scienza 27 Jahre die Weine für das Weingut Vallarom seines Vaters machte, das dann, verflüßt, der Sohn seines Bruders erbte. Als der Professor mit seiner

deutschstämmigen Frau Caterina noch davon träumte, einmal ein Weingut in der Toskana zu besitzen, hatte er Böden, Lagen und Klima der Bolgheri DOC im Auftrag der Region analysiert. Die Erkenntnisse flossen in die Neuanlagen von Guado al Melo ein, das sich genau zwischen den Orten Bolgheri und Castagneto Carducci befindet. In der Umgebung residieren die prominenten und blasierten Nachbarn, die weder Normalsterbliche empfangen noch vor Ort Wein verkaufen. Angelo Gajas Ca' Marcanda, wo Michele zwei Jahre arbeitete und auch seinen ersten Mini-Jahrgang 2001 von zweijährigen Rebstöcken ausbaute, erstreckt sich unterhalb, Grattamacco oberhalb des neuen Weinkellers, den die Scenzas in einem Erdhügel gebaut haben, um nicht die Landschaft zu verschandeln. Um die Ecke hat der Baustofffabrikant Knauf mit geradezu anstößigem Geldaufwand das Weingut Campo alla Sughera dem Acker entronnen, und Scenzas Cabernet Sauvignon für den Bolgheri Rosso Superiore wächst auf den gleichen steinigten Böden wie der Ur-Supertoskaner Sassicaia.

Guado al Melo beschränkt sich bei weitem nicht auf die klassischen Bolgheri-Ingredienzen, die das Bordeaux Italiens ausmachen: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot. „Scienza“ bedeutet Wissenschaft und das Gut ist nicht nur ein ampelographischer Garten mediterraner Sorten, vom Babi Dalmatiens bis zum raren portugiesischen Tinto Cão, sondern auch eine Arche Noah für aussterbende Rebsorten aus dem Kaukasus. Das kam so: „Die Land-

Lieferbedingungen
Das Paket mit je einer Flasche 2004 Attilio, 2002 Bolgheri Rosso, 2003 Bolgheri Rosso Superiore gibt es für sechs-Leser im Monat September zum Sonderpreis von 45,80 € frei Haus.

Einzelpreise:
2004 Attilio 9,90 €,
2002 Bolgheri Rosso 16,- €,
2003 Bolgheri Rosso Superiore 25,- €. Die Weine können einzeln bestellt werden mit mindestens 2 x 3 Flaschen kombiniert, oder 6 Flaschen von einer Sorte.
Vinea Weinhandel
Mooser Straße 304
47228 Dalsburg
Tel. 0 20 65/8 11 03
Fax 8 04 65
www.vinea.de

Die drei Rospiegeln die Möglichkei Weinguts (al Melo wie und schme schlicht ge



**Wie Samt und Seide
Rote aus der Toskana**

2004 Antillo
Ein saftiger, frischer, ausbalancierter Wein mit 70 Prozent Sangiovese. Das gibt ihm den typischen Duft nach Veilchen und Kirschen. Petit Verdot, Grenache, Cabernet und weitere Rote sorgen für Struktur und Würze. Trinkt sich von allein, macht aber auch Spaß beim Grillen.

2003 Rosso Superiore
Der klassische Bordeaux-Verschnitt aus Cabernet Sauvignon (80%), Carmenère und Merlot, die auf den gleichen Böden wie der berühmte Sassicaia gedeihen, aber von jüngeren Reben stammen. Er schmeckt würzig, hat eine minzige Frische und verhaltene Frucht. Achtung: Mit nur einem knappen Kilogramm Trauben pro Stock ist er auf ein hohes Alter vorbereitet. Passt zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen.

2002 Guado al Melo Rosso
Der Wein aus Cabernet Sauvignon plus 20 Prozent Merlot duftet nach Maulbeeren und Sauerkirschen und ist ein eleganter, leicht mineralischer Wein mittlerer Struktur, dem der Jahrgang zwar keine Überlänge gestattet, aber weiche Gerbstoffe, Klasse zu Boeuf bourguignon.

Foto: J. B. P. / G. B. P.

bevölkerung Georgiens strömte während der Staatskrise 1992 nach Tibilis. Sie kampierte vor den Toren der überfüllten Stadt, wo sich auch die Versuchsanlage mit dem Erbe kaukasischer Sorten befand. Die Bauern hatten ihre Ziegen mitgebracht und die fraßen den Bestand auf“, erzählt Scienza, den die Universität Tibilis um Hilfe bat. Scienza gelang es, 400 Sorten zu retten. Nun bekommt Tibilis jeden Sommer 100 gesunde Pflanzen zurück. In den Scienza-Wein Jassarte fließen 22 mediterrane und acht kaukasische Sorten. Den ersten Jassarte ordnete eine belgische Weinfreundin trotz des von Dürre geplagten Jahrgangs 2003 „zwischen Amarone und Barolo“ ein, wie Michele erzählt.

In die Kellerei hat Familie Scienza ein Halbrund, hoch wie eine Kathedrale integriert. In diesem Amphitheater, so nennt man auch die dem Meer zugewandte Bolgheri DOC, wird die bedeutendste europäische Bibliothek der Weinkunde und ein Begegnungszentrum der Weinkulturen entstehen. Der Professor will georgische Studenten hierher holen, Italiener nach Tibilis schicken, Horizonte erweitern. Michele weigert sich derweil, seine Weine zu manipulieren, liefert sich jedem Jahrgang aus: „Um das Potenzial zu begreifen und damit in Zukunft umzugehen.“ „Pazienza“, sagt der Italiener und breitet die Arme aus. Mit dem vernünftigen Antillo im Glas haben wir allemal Geduld - pazienza.