

Datum: 08.07.2016

DIE LEGENDE  
AUS DEM TRENTINO  
IST IN  
GUTEN HÄNDEN

*Bindella*  
la vita è bella

Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>

MARCHESE ANSELMO GUERRIERI GONZAGA

# SAN LEONARDO DIE LEGENDE AUS DEM TRENTINO IST IN GUTEN HÄNDEN

*Von einer Bordeaux-Nachahmung zu sprechen,  
trifft es nicht. In Wirklichkeit zeigt der San Leonardo  
jene Eleganz und Beständigkeit, nach der  
viele Winzer im Bordelais vergeblich streben.*

**Text:** Wolfgang Fassbender

**Fotos:** Gian Marco Castelberg

● Einfach wird es nicht gewesen sein für den jungen Markgrafen, der einige seiner besten Weine mitgebracht hat nach Zürich. Sein Vater, der Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, ist keiner, der es je an Entscheidungskraft und Durchsetzungsvermögen hat mangeln lassen. Schon 1982 kreierte er den San Leonardo, erfand im Trentino jenen Wein, der heute als eine der prestigereichsten italienischen Cuvées nach Bordelaiser Vorbild gilt. Intensiv müssen die

Achtziger und Neunziger gewesen sein für Anselmo, den Sohn, der sein Französisch in der Schweiz erlernte, der schliesslich wieder zurück nach Avio ging, der sich emanzipierte vom Vater. So weit das möglich ist, denn der Senior ist immer noch aktiv, ein sehr rüstiger Herr von 78 Jahren, der die Eleganz des Adligen aus uralter Familie ausstrahlt, aber auch die unbändige Kraft deutlich macht, die den Guerrieri Gonzagas von jeher eigen ist.

Datum: 08.07.2016

SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**  
Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

DIE LEGENDE  
AUS DEM TRENTO  
IST IN  
GUTEN HÄNDEN

*Bindella*  
la vita è bella

Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>



Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>

«Wir waren Krieger», erzählt Anselmo Guerrieri Gonzaga über die aus Mantova stammende Familie («Guerriero» bedeutet Krieger). Man verteidigte das Land, über Jahrhunderte hinweg, der Titel eines Marchese wurde nicht zufällig verliehen. Doch all das sieht man dem jungen Guerrieri Gonzaga nicht an, von martialischer Dogmatik keine Spur. Gross gewachsen ist er, aber alles andere als ein unnahbarer Gutsherr, interessiert sich für Kunst, hat eine feinsinnige Frau und eine neugierige Tochter, reist um die Welt, um für den Wein der Familie zu werben. Wäre da nicht das massgeschneiderte Hemd, der gut sitzende Anzug – man käme nicht auf die Idee, in Anselmo Guerrieri Gonzaga den Vertreter einer Dynastie zu erkennen, deren Ursprünge sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen lassen. Einer Familie, die schon lange Landwirtschaft betrieb, sich mit Seide und Rindern beschäftigte, die auch am Wein Gefallen fand, bis Carlo Guerrieri Gonzaga sich ganz und gar beeindruckt liess von dem, was andere Italiener aus Trauben machten. Mario Incisa della Rocchetta weckte die Neugier, auch Piero Antinori trug seinen Teil zum Gelingen des Projektes bei. Und natürlich Giacomo Tachis, der vor wenigen Monaten verstorbene Önologe, lange zuständig für die Vinifikation des San Leonardo. Guerrieri Gonzaga senior hatte da schon Weinbau studiert in der Schweiz und sich fortgebildet, hatte Sassicaia als einen der ganz grossen italienischen Weine kennengelernt, hatte so manche Flasche kostbaren Bordeaux trinken dürfen.

Es dauerte eine Weile, doch dann wurde gepflanzt, was als zukunftsweisend galt in jener Zeit, vor allem in der Toskana. «Bordeaux war ein Vorbild», erinnert sich



**Minutiöse Vorbereitung auf die San-Leonardo-Vertikale: Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga brachte zehn Jahrgänge seines Spitzenweins aus dem Trentino nach Zürich.**

Datum: 08.07.2016

SCHWEIZERISCHE  
**WEINZEITUNG**  
Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

DIE LEGENDE  
AUS DEM TRENTINO  
IST IN  
GUTEN HÄNDEN

*Bindella*  
la vita è bella

Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>

Guerrieri Gonzaga junior an jene Zeit, als sein Vater das Gut neu erfand, Ende der Siebziger. Also Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, logisch. Carmènere auch, aber der war eigentlich nicht geplant. «Mein Vater hatte Cabernet franc bestellt», erzählt Marchese Anselmo. «Geliefert wurde aber Carmenère.» Keine Schande, das Missverständnis fiel irgendwann auf, man blieb dabei.

Heute dominiert Cabernet Sauvignon die Cuvée, aber Carmenère ist unverzichtbar, wird inzwischen auch selbstbewusst auf dem Rückenetikett genannt. Aber damit soll es dann auch gut sein, was das Auftrumpfen mit önologischen Kunstfertigkeiten angeht. Nicht ein Übermass an Tanninen ist das Ziel des ganzen Projekts, im Anschluss an die Gärung in Zement folgt die Reifung in lediglich teilweise neuen Barriques. Ausschliesslich französische Eiche werde genutzt, sagt der junge Marchese, man ist traditionell und steht dazu. Und bestellt, wenn man schon in Zürich im «ZunftHaus zur Waag» sitzt, was so gut passt zu einem klassisch eleganten Rotwein wie seinem: Kalbsgeschnetzeltes, das echte mit klein geschnittenen Nieren, wie sie die amerikanischen Gäste verabscheuen, mit rahmiger Sauce und einer Rösti, die äussere Knusprigkeit mit weichem Innenleben verknüpft.

Ob der 2004er mit seinen leicht vegetabilen Noten, aber enormer Saftigkeit oder der komplette, nach einer Weile im Glas auftauende 2001er besser passt, kann man diskutieren – stilistisch sind sie eng beisammen. «Unsere Vision eines Weines sind Frische und Eleganz», sagt Guerrieri Gonzaga. Eine Aussage, wie sie viele Winzer machen? Ach was. Die Weine sind ja da, um zu bestätigen oder zu widerlegen. Doch die Sache ist klar, nicht nur

**«San Leonardo ist kein Wein,  
San Leonardo ist ein Ort. Ich trinke also  
nicht Wein, sondern Identität»**

**MARCHESE ANSELMO GUERRIERI GONZAGA**



Datum: 08.07.2016

# SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

DIE LEGENDE  
AUS DEM TRENTO  
IST IN  
GUTEN HÄNDEN

*Bindella*  
la vita è bella

Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>



Vom 1986er lässt sich eine Linie ziehen bis zum neuesten Jahrgang – der Veteran ist unverkennbar ein Vertreter des Hauses, auf der Stelle erkennbar.

**«Unsere Aufgabe ist es, charaktervolle Weine zu kreieren. Mit sorgfältiger Arbeit im Weinberg und langem Atem im Keller»**

MARCHESE CARLO GUERRIERI GONZAGA

beim herausragenden 1999er, den etablierte Bordeauxtrinker womöglich als einen der ihren erkennen, aber als zu unscheinbar abtun. Ein Monster ist es nicht, tatsächlich, der Wein präsentiert sich fein, vor allem am Anfang, kommt langsam aus dem Startblock, blüht dann zu bemerkenswerter Schönheit auf, ohne jede Spur von aufdringlichen Tanninen. Es bleiben Frische, Eleganz, Würze. Und jene Säure, die vielleicht nur im Trentino möglich ist, im Schatten der Berge, wo die Bedingungen ja ganz anders sind als in Bolgheri oder in Pauillac. «San Leonardo ist kein Wein, es ist ein Ort», beschwört der Marchese. Und erwähnt auch,

ARGUS   
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 62278626  
Ausschnitt Seite: 5/7

Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>

dass keine Temperaturkontrolle für Präzision sorgt, dass mit natürlichen Hefen vergoren werde. Nur ein einziges Mal habe man es anders gemacht, und das Ergebnis sei ein Desaster gewesen.

In manchen Jahren wird übrigens gar nichts gemacht, was den Erstwein San Leonardo angeht. Immer wieder verzichten die Inhaber, wenn ihnen das Material nicht zusagt. 1984 war so ein Fall, 2002, selbst 2009. Zwänge kennt man nicht in Avio, wählt akribisch das Lesegut aus, vinifiziert mit dem Terre di San Leonardo einen Zweitwein, der vergleichbare Feinheiten offenbart, aber zugänglicher ist. Und was den Weisswein angeht: Sauvignon blanc und Riesling stammen zwar nicht aus der unmittelbaren Umgebung der Tenuta, die früher als Château San Leonardo bekannt war, zeigen aber die haus-eigene Eleganz. «Ich trinke keinen Wein», sagt Marchese Anselmo, «ich trinke Identität.»

Die schmeckt man beim San Leonardo über Jahrgangs- und Önologenwechsel hinweg; Carlo Ferrini denkt nicht daran, seine Handschrift zu stark zu betonen. Vom 1986er lässt sich eine Linie ziehen zum neuesten Jahrgang – der Veteran ist unverkennbar ein Vertreter des Hauses, auf der Stelle erkennbar, nicht mal müde, einfach nur ein bisschen in die Jahre gekommen. Ob der legendäre 1985er und der 1987er ähnliche Finesse besitzen, muss offenbleiben. Vom Älteren existieren nur noch sehr wenige Überbleibsel in der Schatzkammer des Gutes, vom 1987er sind beide Probeflaschen nicht einwandfrei. Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga nimmt es mit markgräflicher Gelassenheit. Kein Dessert heute Abend. Es geht bald weiter. Ein Museumsbesuch in Basel, ein feines, nicht übertrieben präziöses Essen, ein wenig Überzeugungsarbeit für San Leonardo. Die Legende aus dem Trentino ist in guten Händen. ○

## SHORT FACTS TENUTA SAN LEONARDO

**ADRESSE** Località San Leonardo, 38060 Borghetto A/Adige, Avio, Italien  
**FON** +39 0464 689004  
**INTERNET** www.sanleonardo.it  
**INHABER** Familie Guerrieri Gonzaga  
**DIREKTOR** Luigino Tinelli  
**ÖNOLOGE** Carlo Ferrini  
**GRÜNDUNG** 1724  
**ERSTER JAHRGANG** San Leonardo 1982  
**REBLAND** 25 Hektaren im Besitz der Familie, 10 Hektaren gepachtet  
**PRODUKTION** 300 000 Flaschen  
**REBSORTEN** Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère und Merlot (rot), Sauvignon blanc, Riesling (weiss)

### SAN LEONARDO: EINES DER PRESTIGEREICHSTEN ITALIENISCHEN CUVÉES NACH BORDELAISER VORBILD

#### 2010 SAN LEONARDO

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Fr. 48.50, Fr. 55.–  
Zunächst verhaltene Frucht, leicht rauchig, Hauch Leder, bald darauf reife Brombeeren, ganz leicht Kirschen, Gewürze, später auch Tabak. Saftiger, fester, aber sehr zugänglicher Wein, voller Eleganz und Würze, sehr feine Säure, schöne Länge.  
**18/20** 2017–2032

#### 2007 SAN LEONARDO

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Fr. 285.–, 261  
(Drei-Liter-Flasche)  
Klar, zugänglich, klare Frucht, leicht toastige Note, schnell weichend und süsse Frucht mit Noten von schwarzen Beeren, Kirsche und frischer Pflaume Platz machend. Im Mund eher

Schweizerische Weinzeitung  
8045 Zürich  
081/ 655 21 47  
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'278  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 12  
Fläche: 407'639 mm<sup>2</sup>

schlank, Würze, feste Struktur, relativ verschlossen bleibend, Potenzial für eine höhere Note.  
**17/20** 2017–2026

**2006 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Zunächst verschlossen, mit ganz leicht staubigen Noten, Anklänge von Gemüse, Toast, Leder, bald darauf süsse, fragil wirkende Frucht, schwarze Beeren. Saftiger, jugendlich wirkender Wein, feine Säure, leicht pfefferiger Nachhall, insgesamt kompakt mit viel Würze und Potenzial.  
**18/20** 2017–2027

**2004 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Zunächst leichte, nicht unangenehme, gemüsige Noten, ein Hauch Peperoni, grüne Oliven, später immer mehr Beerenfrüchte, Cassis, auch Anklänge an Kräuter, Tabak und Leder. Im Mund sehr präsent mit feiner, packender Säure, dicht, straff, feine Tannine, gänzlich unaufgeregt, insgesamt sehr jugendlich wirkend, griffig, lang.  
**19/20** trinken –2028

**2001 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Klare, zugängliche Frucht,

etwas Gewürze, aber immer stärker dunkle Beeren, etwas Zwetschgen, dazu erdige und ganz leicht vegetabile Noten. Im Mund saftig, jugendlich, straff mit animierender

Säure und ausgesprochen feinen Tanninen, insgesamt sehr frisch und animierend.  
**18/20** trinken –2026

**1999 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Zunächst etwas unruhige Aromen, eine Spur Toast und Leder, Gewürze, Cassis, später auch Tabak, verschmilzt dann zu einer Einheit mit Noten von schwarzen Beeren, auch etwas Nelken. Mundfüllender, hocheleganter Wein mit seidigem Grundcharakter und sehr feiner Säure, nicht extrem konzentriert, aber wunderbar elegant und lang.  
**19/20** trinken –2025

**1996 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Zunächst etwas verschlossen mit ganz leicht gemüsigen Noten, Anklängen an Tabak, Leder und Bratenjus, später dunkle Frucht, Cassis und Brombeeren sowie Gewürze. Saftiger, kompakter Wein, noch mit jugendlichem Charme und würzigem Nachhall, nicht extrem komplex, aber sehr animierend mit eher kühler, mineralischer Art.  
**18/20** trinken –2022

**1990 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Verhalten, aber sehr fein, kühle Frucht, Anklänge an schwarze Beeren,

Blätter und Pflaumen, dazu Gewürze und ein Hauch Schokolade. Straffer, feiner, eleganter Wein mit sehr feiner Säure, noch präsent und saftig, würziger Nachhall.  
**18/20** trinken –2023

**1986 SAN LEONARDO**

Tenuta San Leonardo, Avio, Trentino  
Gereift wirkende Nase, leicht staubig und cremig, insgesamt etwas gezehrt Gewürze, etwas Gemüse, später dann süsse Kirschen und dunkle Beeren. Im Mund würzig, eher elegant als kompakt, besitzt noch Frucht, klingt würzig nach.  
**17/20** trinken

[www.sanleonardo.it](http://www.sanleonardo.it)

Erhältlich bei:

Bindella  
Hönggerstrasse 115  
8037 Zürich  
Fon 044 276 62 62  
[www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch)

Globalwine  
Räffelstrasse 25  
8045 Zürich  
Fon 044 450 16 16  
[www.globalwine.com](http://www.globalwine.com)