



Wein

Süsse des Lebens

Von Peter Rüedi

Nicht nur Weinliebhaber trauern zuweilen alten, feudalen Zeiten nach. Aber die eben auch. Ganz nach Talleyrands berühmtem Diktum: «Wer das Ancien Régime nicht kannte, wird niemals wissen können, wie süss das Leben war.» In ihrem Blick strahlt etwas vom Glanz, der auch ganz demokratische Betrachter von Prinzenhochzeiten ergreift, wenn sie auf einer Etikette den Namen eines adeligen Besitzers entdecken. In der uneingestanden Annahme, der garantiere mit jedem Schluck des Weins eine Teilhabe an vorrevolutionären paradiesischen Zeiten. Ist natürlich nicht so. «Cäsar schlug die Gallier. Hatte er nicht wenigstens einen Koch bei sich?», fragte Brecht.

Wer erfand den ersten Supertuscan? Hatte Marchese Mario Incisa della Rocchetta bei der Entstehung seines Sassicaia nicht wenigstens ein paar Helfer im Rebberg, einen gewieften Önologen im Keller zur Seite (tatsächlich, den seiner Selbsteinschätzung nach gothawürdigen Weinmacher Giacomo Tachis)? Was stimmt: Die noblen Herrschaften unterhielten in der

Regel vielfältige und enge Kontakte. Sie wussten genau, wem sie was verdankten, und sie liessen andere an ihren Erfolgen teilhaben.

So vermittelte Incisa della Rocchetta seinem Freund Carlo Guerrieri Gonzaga eben den genannten Superönologen, als der in den sechziger Jahren nach einem Weinbaustudium voller Bewunderung für die toskanischen Versuche mit französischen Blends begann, seinen Familienbetrieb im untersten Teil des Trentino, im Südtirol aufzubauen, die Tenuta San Leonardo in Avio, in einer klimatisch besonders privilegierten Ecke, durch die hohen Felswände geschützt vor alpinen Nordwinden und gestreift von der milden «Ora del Garda», einem belebenden Wind vom benachbarten See her. Hier baute der Nachfahre der berühmten Herrscher von Mantua statt Vernatsch oder Lagrein Cabernet Sauvignon, Merlot und Carménère an, Letztere eine im Bordeaux der Vor-Reblauszeit verbreitete, nicht sehr ertragreiche, aber attraktive Sorte. Oft mit Cabernet Franc verwechselt, prägt sie, richtig geerntet, genau die Weine, die der Marchese und sein Önologe Carlo Ferrini (Tachis' Nachfolger) im Sinn hatten, sortenrein imnamigen San Leonardo. Der ist, oberflächlich gesagt, eine Art Supertuscan aus dem Südtirol, ohne Vorurteile betrachtet, eine noble Cuvée (Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot) mit dem Fussabdruck eines sehr besonderen Terroirs. Viel schwarze Frucht, klug dosiertes Vanille (vom Ausbau im Holz), Noten von Tabak und Leder, gute, frische Säure, bei aller Länge und harmonischen Fülle mit ein paar überraschend pfefferigen Glanzlichtern obendrauf. Ein Wein wie das Echo von der verlorenen Süsse des Lebens.

Tenuta San Leonardo Vigneti delle Dolomiti rosso igt. 13%. Bindella, Zürich. Fr. 61.50. www.bindellaweine.ch