

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren.

AUSGABE 7/8 — JULI/AUGUST 2012

QUINTA DO VALLADO

Perfekte Alltagsweine und
ein paar exklusive Glanzlichter

NEUE WEINE

Chablis-Winzer Benoît Droin,
Uwe Schiefers Blaufränkisch,
Marco Casanovas Cicero-Weine

PODERE ABBADIA

Das malerisch gelegene
Toskana-Gut eines Schweizer
Winzerpaars inmitten von
27 Hektaren Natur

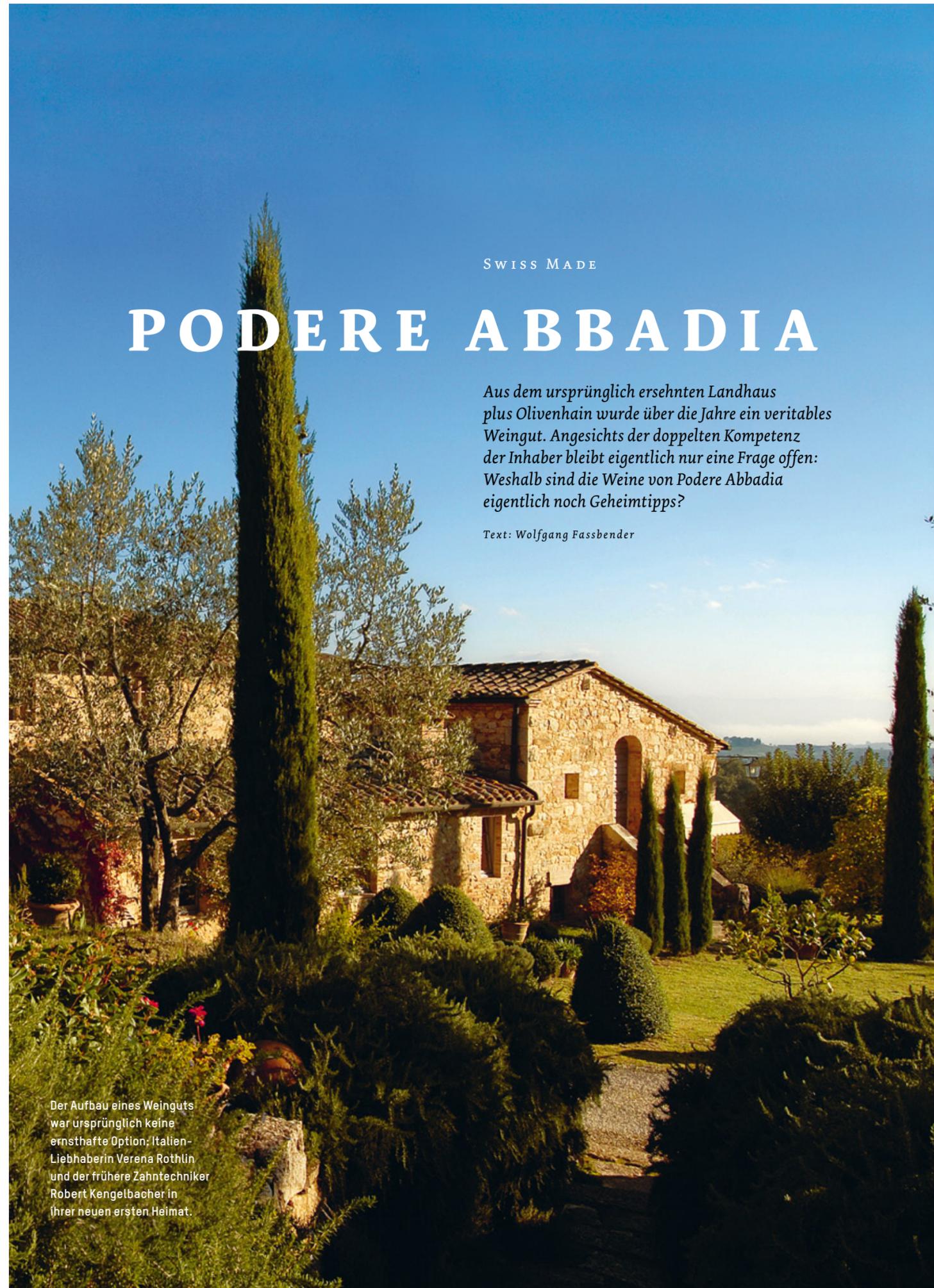


EIN BESONDERER BERG, EIN BESONDERER TROPFEN

22 WALLISER WINZER-PERSÖNLICHKEITEN
UND IHRE ZAUBERHAFTEN WEINE



Foto: Linda Frosini



SWISS MADE

PODERE ABBADIA

Aus dem ursprünglich ersehnten Landhaus plus Olivenhain wurde über die Jahre ein veritables Weingut. Angesichts der doppelten Kompetenz der Inhaber bleibt eigentlich nur eine Frage offen: Weshalb sind die Weine von Podere Abbadia eigentlich noch Geheimtipps?

Text: Wolfgang Fassbender

Der Aufbau eines Weinguts war ursprünglich keine ernsthafte Option: Italien-Liebhaberin Verena Rothlin und der frühere Zahntechniker Robert Kengelbacher in ihrer neuen ersten Heimat.



SHORT FACTS
PODERE ABBADIA

ADRESSE Loc. Montefollonico,
I-53049 Torrita di Siena (SI)
FON +39 05 77 66 97 94
INTERNET
www.podere-abbadia.it
INHABER Verena Rothlin
& Robert Kengelbacher
REBLAND 8 Hektaren
(Gesamtfläche 27 Hektaren)
REBEN Merlot, Cabernet
Sauvignon, Sangiovese,
Chardonnay, Sauvignon
blanc, Viognier
PRODUKTION 30 000 Flaschen
GRÜNDUNG 1996

● Der Aufbau eines Weingutes? Für Verena Rothlin war dies nun wirklich keine Option, die ernsthaft erwogen werden wollte. «Eigentlich suchte ich nur ein Haus mit Olivenbäumen», erinnert sich die Inhaberin des Podere Abbadia. Im Jahr 1995 zog die ursprünglich aus Lachen am Zürichsee stammende Italien-Liebhaberin also durch die Toskana und schaute, welche Objekte für einen etwaigen Kauf infrage kommen könnten. Erste Erfahrungen mit diesem Landstrich hatte sie bereits in den Jahren zuvor gemacht, nun beschloss sie, auf Dauer hierzubleiben. Von ihrer neuen ersten Heimat hatte sie sogar ziemlich genaue Vorstellungen. «Ich wollte einen Begegnungsort schaffen», erinnert

sich Verena Rothlin. Ein Haus mit Land drumrum, in dem sich die alten Freunde aus der Schweiz und die neuen aus der Toskana treffen könnten. Vielleicht eine grosse Küche, ein Gästezimmer, ein paar Liter selbstgepresstes Öl. Viel Landschaft, nicht zu vergessen. Das Ganze nicht unbedingt im touristischen Zentrum, sondern gern im ruhigen Süden der Toskana. Und, ja, warum nicht, ein paar wenige Flaschen Wein. Ganz nebenbei.

Die Sache mit den Begegnungen verlief dann allerdings ein wenig anders als gedacht, denn begegnen sollte Verena Rothlin zunächst mal einem anderen Schweizer. «Eine Freundin von mir kannte Robert Kengelbacher.» Der war um diese Zeit schon ziemlich weit in seinen Bemühungen, ein kleines, feines Weingut zu kreieren, hatte 1992 und 1993 auf Il Macchione in Montepulciano die ersten Ernten eingebracht, war sogar, handstreichartig, vom «Gambero Rosso» über alle Massen gelobt worden und hatte im Nu erfahren, was die plötzliche Aufmerksamkeit bewirken kann (die Nachfrage steigt plötzlich in die Höhe, mancher Käufer hat es nur auf Prämiertes abgesehen). Von Robert Kengelbacher, dem einstigen Zahntechniker, kam auch der Tipp, sich mal ein Anwesen in Montefollonico anzuschauen, einem Ableger des bei Weintouristen eher mässig bekannten Ortes Torrita di Siena. Ach was, kein Anwesen,

*«Eigentlich suchte ich nur ein Haus,
in dem sich die alten Freunde
aus der Schweiz und die neuen aus der
Toskana treffen können.»*

VERENA ROTHLIN



Ausblick: die Abbadia-Lage
«Girasole» über dem
Val di Chiana, die mit Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Chardonnay, Sauvignon blanc
und Viognier
bestockt ist (oben).
Einblick: das Gästehaus
des Weinguts.



«Die neuen Abbadia-Jahrgänge sind von einer geradezu fulminanten Güte.»

PHILIPP SCHWANDER,
MASTER OF WINE

sondern ein echter, alter Bauernhof. Einer in voller Funktion. «Da lebten noch drei Generationen von Menschen», sagt Verena Rothlin. Ein bisschen müde aber waren sie alle, seit Jahren schon wollten sie verkaufen. Dass dies nicht schon früher gelungen war, könnte man auch der Lage des Hauses und den zugehörigen 27 Hektaren Wald und Feldern zuschreiben. Montepulciano ist zwar nur einen Katzensprung entfernt, doch die DOCG, welche den *Vino Nobile di Montepulciano* zu einer der namhaftesten Herkunftsbezeichnungen des Landes gemacht hat, können sich die Winzer hier abschminken: Der vergleichsweise hoch gelegene Weiler Montefollonico – es geht bis fast auf 600 Meter hinauf, die Weinberge von Podere Abbadia befinden sich immerhin noch auf bis zu 450 Metern über dem Meeresspiegel – liegt knapp ausserhalb der Nobile-Zone. Ein Wettbewerbsnachteil, der für den Käufer der Weine später freilich mit einem Preisvorteil einhergeht – und ein Grund dafür, dass 1995 gerade mal eine einzige Hektare mit Reben bewachsen war. Weinbau galt der Bauernfamilie, die damals neben der alten Abtei siedelte, als Lebensmittel, das in erster Linie für den Eigengebrauch bestimmt war; an Kultweine und hohe Preise dachte damals niemand.

Die neuen Bewohner auch nicht. Statt einen Marketingexperten anzuheuern, überlegten sie, welche Sorten zur Erde, zur Lage passen könnten. Ohne Robert Kengelbacher hätte Verena Rothlin sich ohnehin kaum ernsthaft mit der Neubepflanzung beschäftigt, doch dank der Kompetenz des in Wädenswil und Übersee geschulten Kollegen wurden nach einer Eingewöhnungszeit erste Flächen bestockt – vor allem mit Merlot in vergleichsweise hoher Pflanzdichte von etwas mehr als 7000 Reben pro Hektare. Nicht etwa, weil man damit Masseto und Pétrus Konkurrenz machen wollte, sondern weil er sich als jene Sorte herausstellte, die am besten zum Kleinklima der Gegend passte. «Sangiovese wird hier nur in guten Jahren reif», erklärt Verena Rothlin, weshalb sie auf den Klassiker der Toskana weitgehend



Weshalb die Weine von Podere Abbadia noch als Geheimtipp gelten und von manchem Weinführer unberücksichtigt bleiben, ist schwer zu sagen.

DIE 5 MONTEFOLLONICO-WEINE DER PODERE ABBADIA

2010 TERRA CAVATA BIANCO DI TOSCANA

Podere Abbadia, Montefollonico
Chardonnay, Sauvignon blanc
Zunächst eher neutral in der Nase, leicht cremig, später ein Hauch Stachelbeere und gelbe Früchte. Schmelz und eine feine, erfrischende Säure, dazu gute Länge.
15/20 trinken –2014

85 % Merlot,
15 % Cabernet Sauvignon
Fr. 14.20
Kräftiges dunkles Rot. Feine, klare Fruchtnoten, Brombeeren, Cassis, ganz leicht Fruchtgelee, Gewürze. Feste Struktur, reife Frucht, enorm saftig, leichte Gewürznote am Gaumen, fast samtig wirkende Tanninstruktur, ganz leichte mineralische Würze.
16/20 trinken –2015

2008 ABBADIA
«SELECTION SCHWANDER»
Podere Abbadia, Montefollonico

2008 CAMPO DEI MORI
Podere Abbadia, Montefollonico

50 % Merlot,
50 % Cabernet Sauvignon
Kräftiges, dunkles Rot. Reife, eindringliche Fruchtnoten, Brombeeren, Hauch Blaubeergelee, etwas Maulbeere. Kraftvoll, zunächst etwas kantig, deutlich Alkohol, sich über 24 Stunden hinweg positiv entwickelnd, beachtliche Länge.
17/20 2014–2018

2008 SANGIOVESE
Podere Abbadia, Montefollonico
100 % Sangiovese
Kräftiges, brillantes Rot.

Eindringliche Aromatik, reife Brombeeren, reife, auch etwas schwarze Kirschen, leicht säuerliche Früchte, nach einer Weile eine Spur Vanille. Saftig im Antrunk, feine, Sangiovese-typische Säure, gute Länge, nur verhaltene Gerbstoffe, animierend.
16/20 trinken –2016

2008 MERLOT
Podere Abbadia, Montefollonico
100 % Merlot
Tiefes, brillantes Rot.

Offensive Frucht, reife Brombeeren, Hauch Maulbeeren, leicht cremige Noten, recht nobel wirkend. Saftig-würzig im Antrunk, ohne Überreife, mit satter Frucht und feiner, ausgleichender Säure, bereits herrlich zugänglich.
17/20 trinken –2018

Erhältlich bei:
Selection Schwander
Staffelstrasse 10
8045 Zürich
Fon 043 433 11 11
www.selection-schwander.ch



«Letztlich ist es entscheidend, eine möglichst hohe Traubenqualität zu erreichen. Nur so kann ich einen grossen Wein keltern.»

ROBERT KENGELBACHER

verzichtete und ausser Merlot vor allem Cabernet Sauvignon pflanzte (dass inzwischen doch ein reinsortiger Sangiovese entstanden ist, in kleinen Mengen, zeigt, dass das Experiment eben doch funktioniert, wenn Klone und Lage zusammenpassen, wenn auch noch das Wetter mitspielt). Der Ausbau der alten Azienda zum neuen Weingut ging wohl auch deshalb reibungslos vonstatten, weil Robert Kengelbacher in seinem Vier-Hektaren-Gut Il Macchione bereits über das nötige Equipment verfügte. Übereilen wollte das neu entstandene Winzerpaar aber dann doch nichts: Die ersten Weine aus den Jahrgängen 2003 und 2004 wurden erst 2005 abgefüllt und zum Kauf angeboten.

Weshalb die Weine von Podere Abbadia, nach der im 12. Jahrhundert gegründeten Abtei Santa Maria benannt, immer noch als Geheimtipp gelten und von manchem Weinführer unberücksichtigt bleiben, ist schwer zu sagen. Der Status hat vermutlich auch mit der Philosophie der Inhaber zu tun, die eben nicht auf Gewinnmaximierung ausgelegt ist. Anderenfalls hätte Robert Kengelbacher

wohl nicht irgendwann Il Macchione verkauft, nicht die DOCG Vino Nobile aufgegeben, um sich ganz den fast namenlosen Weinbergen in Montefollonico zu widmen. Und wenn es den Winzern auf Podere Abbadia darum gehen würde, weltbekannt zu werden, hätten sie die Sache mit der Umstellung auf den biodynamischen Weinbau wohl intensiver kommuniziert, womöglich eine eigene PR-Agentur mit der Story beauftragt. So aber erzählt es Verena Rothlin eher nebenbei. «Wir haben bei Freunden in Luxemburg gesehen, dass die Weine auf diese Weise immer besser werden.» Also wagten sie hier noch mal etwas Neues, nutzten eine Hektare Brachland, um die nötigen Präparate herzustellen. «Im übernächsten Jahr ist die Umstellungsphase abgeschlossen», sagt die Quereinsteigerin.

Dass die Preise dann drastisch in die Höhe schiessen, ist freilich nicht zu erwarten. Solche Politik würde nicht passen zum im wahrsten Sinne ganzheitlichen Konzept des Anwesens. Die Zurückhaltung ist übrigens auch beim Ausbau zu spüren: Der jugendlich-saftige «Paradiso» reift nur zu einem Teil im Fass, der extra für den Zürcher Weinhändler Philipp Schwander abgefüllte 2008er spielt vor allem mit saftiger Frucht. Selbst beim Spitzenwein namens «Campo dei Mori» macht Robert Kengelbacher, der hauptsächlich den Weinausbau verantwortet, nicht den Fehler, den andere Winzer gern in voller Absicht begehen. Die Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist kein mit Gerbstoffen behaftetes Monstrum, kein mit modernsten önologischen Methoden konzentrierter Kraftbolzen, sondern ein durchaus feiner, finessenreicher Wein ohne Überreifennoten. Ausgebaut wird er während etwa zweier Jahre in gerade mal 115 Liter fassenden Taransaud-Halbbarriques – aber weil der Neuholzanteil nicht übertrieben ist, hat man nie den Eindruck, auf Eichenscheite zu beissen. Der 2008er entwickelt sich über Tage hinweg zu eindrucksvoller Reife, kann am Ende sogar eine mineralische Komponente vorweisen, steckt den vorhandenen Alkohol locker weg, bleibt bis zum letzten Schluck animierend. Wer da an einen Super Tuscan erinnert wird, hat gar nicht so unrecht – sofern er sich all die überteuerten und sättigenden Tropfen dieser Kategorie wegdenkt.

Von den ursprünglichen Plänen ist Verena Rothlin übrigens nie abgekommen – trotz der mittlerweile auf acht Hektaren gestiegenen Rebfläche. Die Olivenbäume ergeben Jahr für Jahr ein paar Liter Extra Vergine von handgeernteten Früchten, und Besucher können nach der Verkostung im eigenen Gästehaus übernachten. «Wir haben viele Gäste, die immer wiederkommen», sagt die Schweizerin, die eigentlich nie ein offizielles Agriturismo schaffen wollte, die es dann aber doch unter diesem Begriff anmelden musste, der notwendigen Genehmigungen wegen. Mit einem Hotel hat das Drei-Zimmer-Haus neben der Abtei aber wirklich nicht das Geringste zu tun, die Atmosphäre ist noch persönlicher als in anderen Weinguts-Pensionen der Toskana. «Es ist wirklich ein Begegnungsort», sagt Verena Rothlin. Wer hier übernachtet, hat auch gute Chancen, dem rarsten Wein des Podere Abbadia zu begegnen, dem aus Chardonnay und Sauvignon blanc gekelerten und nur in Kleinstauflage erzeugten «Terra Cavata». Logisch, dass der Barriqueausbau die Frucht nicht verdeckt, sondern nur ergänzt. Etwas anderes würde auch nicht passen zum etwas anderen, zum ganz in sich selbst ruhenden Weinunternehmen in Montefollonico. ○

Verena Rothlin und ihr Lebensgefährte Robert Kengelbacher leben und arbeiten gemeinsam auf Podere Abbadia. Ihr Landhaus liegt malerisch inmitten von 27 Hektaren Natur.