

Cultivating



Familie Frescobaldi steht für insgesamt
13 Weingüter in der Toskana und in Friaul.
Neun toskanische Weingüter treten mit dem
Markennamen „Frescobaldi“ auf.



FRESCOBALDI
TOSCANA

Die Essenz der Toskana

Eine Reise zu den Frescobaldi-Weingütern
offenbart die Besonderheiten der
toskanischen Weinregionen.

Von Stephan Burianek*

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist
für Reise- und Genussthemen.

Toscana

Während sich in Florenz die Menschenmassen durch heiß dampfende Straßen drängen, genießen einige Glückliche die Abendsonne inmitten der toskanischen Weinberge: Nur zwanzig Kilometer östlich der Stadt sind die Tische auf der langgezogenen, natürlichen Schotterterrasse vor der Enoteca „Il Quartino“ gut belegt, man genießt einen weiten Blick auf die Rebzeilen, auf Olivenhaine und bewaldete Hügel. Toscana pur! Während meines Besuchs höre ich fast nur Italienisch, drinnen feiert eine größere Runde einen Geburtstag. Das „Il Quartino“ stellt sich als perfekter Einstieg in das Frescobaldi-Universum heraus, immerhin können hier Weine aus einem ganzen Dutzend Frescobaldi-Weingüter bestellt werden, die meisten davon glasweise. Bis auf ein Friauler Weingut



Die Tenuta Perano liegt auf 500 Metern Meereshöhe im Herzen des Chianti Classico. Ein natürliches Amphitheater, das das Licht und die Wärme der Sonne perfekt einfängt.



Familie Frescobaldi steht in der Toskana für exzellenten Wein, wunderschöne Weingüter und italienische Gastfreundschaft.

stammen alle aus der Toskana. Die traditionellen Leberpasteten-Crostini, die ich als Vorspeise wähle, werden hier mit karamellisierten Zwiebeln garniert. Die Spezialität ist aber das Fleisch von eigenen Rindern (Angus und Chianina). Zum Burger nehme ich einen elegant-fruchtigen Chianti Classico der Tenuta Perano aus dem Herzen des Chianti, nur wenige Meter außerhalb des berühmten Chianti-Orts Gaiole gelegen.

LEBEN WIE EIN HERZOG

Ins „Hotel“ ist es nicht weit, denn ich wohne nur eine Hügelkuppe entfernt, beim Castello Nipozzano. Von der Hauptstraße aus ist dieses typische „Borgo“, wie die

mittelalterlichen Wehrdörfer in der Toskana heißen, nicht zu sehen, und man muss achtgeben, dass man die Zufahrt nicht verpasst. Von meinem Gästezimmer aus ist der Panoramablick noch eindrucksvoller als vom „Il Quartino“. Die Rinder, die häufig zwischen den nahen Olivenhainen grasen sollen, sehe ich nicht – im Sommer ist ihnen draußen wohl zu heiß. Ich wohne nicht direkt in der Burg, sondern unmittelbar daneben, im „Frantoio“, dem einstigen Presshaus für Olivenöl. Eine große, alte Ölmühle neben meinem Bett erinnert an die ehemalige Funktion des Hauses. Vier exklusive Gästezimmer gibt es hier, sie teilen sich ein großes Wohnzimmer mit Küche und einen Whirlpool auf der Terrasse nebenan. Ein Traum!

© bernardibodo, RAM, Maksim Shebeko – stock.adobe.com

Das Castello Nipozzano ist eines der ältesten Weingüter der florentinischen Frescobaldi-Familie, die zu den bedeutendsten Adelsgeschlechtern der Toskana zählt. Mit Bankgeschäften und der Produktion von Textilien zu einem großen Vermögen gekommen, pflegten sie einst enge geschäftliche Kontakte zum englischen Königshof. Auf Vermittlung von Heinrich VIII. finanzierten sie im 16. Jahrhundert beispielsweise die Armee von Kaiser Maximilian I. (der den Kredit lange Zeit nicht zurückgezahlt hat, was beinahe den Bankrott der Familie bedeutet hätte, aber das ist eine andere Geschichte). Im Verlaufe der Jahrhunderte hinterließen die Frescobaldis ihre Spuren als Politiker, Geistliche, Abenteurer und Dichter.

**DAS CASTELLO
NIPOZZANO
NAHE FLORENZ
BIETET LUXURIÖSE
UNTERKÜNFTE UND
ATEMBERAUBENDE
AUSBLICKE AUF
DIE TOSKANISCHEN
WEINBERGE.**



„Borgo“ werden die mittelalterlichen Wehrdörfer in der Toskana genannt. Das Castello Nipozzano bietet eine von vielen Nächtigungsmöglichkeiten auf den Frescobaldi-Weingütern.



Frescobaldi Rèmole Toscana IGT 2023

0,75 l, Italien, Toskana
füllig & würzig

Im Bouquet offenbart der Rèmole seinen fruchtigen Charakter mit intensiven Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen geht es angenehm fruchtbetont und schmeichelnd weiter.

Ein echter Allrounder zur italienischen Küche.

7⁹⁹ noch 3-5J
16-18 °C
Nr. 2020005361140



Frescobaldi Pomino DOC 2023

0,75 l, Italien, Toskana
füllig & würzig

Die Cuvée aus Pinot bianco und Chardonnay zeigt im Aroma attraktive Noten nach Birne, weißen Blüten und Akazienhonig. Der Geschmack erinnert an Mango, unterlegt mit leichter Mineralik.

Ein perfekter Begleiter zum Zitronenhendl mit Rosmarinkartoffeln.

12⁹⁹ noch 3-5J
8-10 °C
Nr. 2020005361447



Frescobaldi Castello Nipozzano Chianti Rùfina Riserva DOCG 2021

0,75 l, Italien, Toskana
füllig & würzig

Der Chianti leuchtet kraftvoll in typischem Rubinrot aus dem Glas, in der Nase paaren sich Beerenaromen mit blumigen Noten nach Veilchen und Hagebutte. Delikat, elegant und würzig am Gaumen.

Genießen Sie den Riserva zu geschmortem Ossobuco oder Lammfleischgerichten.

15⁹⁹ noch 10-12J
16-18 °C
Nr. 2020005361010

Schon früh stiegen die Frescobaldis in die Landwirtschaft und den Weinbau ein. Handschriftliche Belege deuten darauf hin, dass bereits die Renaissance-Künstler Donatello und Michelangelo den Wein aus Nipozzano getrunken haben. Der schmeckte damals freilich noch anders, was nicht zuletzt an den Rebsorten lag: Vor dem Siegeszug des Sangiovese – in Nipozzano macht er heute 80 Prozent aus – war Cannaiolo die Hauptrebsorte in der Chianti-Region. Mit seiner hellen Farbe und einem guten Säureanteil wäre Cannaiolo ein idealer Sommerwein. In der Tos-

kana will man freilich mehr, und so wertet die Traditionssorte mit ihren weichen Tanninen und blumigen Noten oftmals die vom Sangiovese dominierten Chianti-Cuvées auf.

GEHEIMTIPP MIT TRADITION

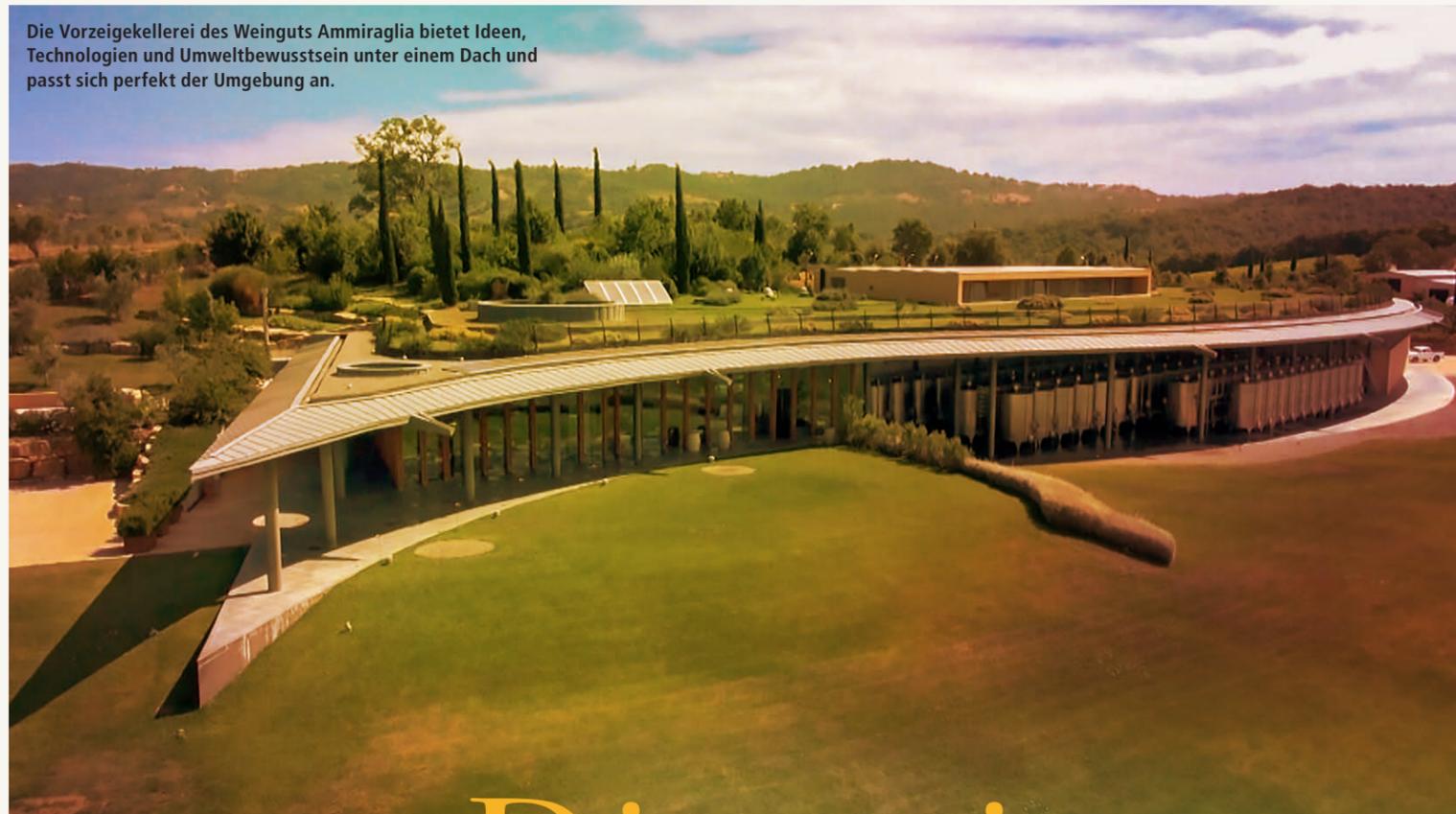
Bei einem Rundgang durch das Weingut von Castello Nipozzano zeigt der Kellermeister Lorenzo Portaro auf eine steile Steintreppe, die in den Weinkeller führt: „Uns ist es wichtig, die Struktur des alten

© Frescobaldi, bernardhodo, RAM, Maksim Srebniko – stock.adobe.com



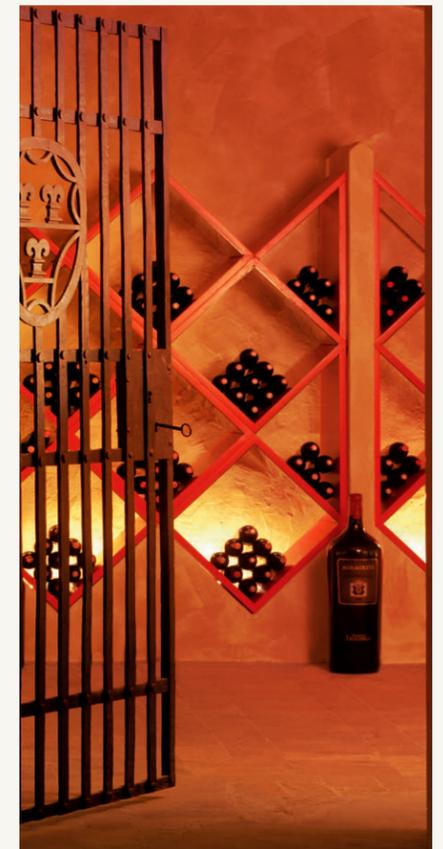
WEINBAU MIT
TRADITION:
SCHON IN DER
RENAISSANCE
GENOSSEN KÜNSTLER
WIE DONATELLO DEN
WEIN DER FAMILIE
FRESCOBALDI.

Die Vorzeigekellerei des Weinguts Ammiraglia bietet Ideen, Technologien und Umweltbewusstsein unter einem Dach und passt sich perfekt der Umgebung an.



Gebäudes zu bewahren. Jedes Jahr brauchen wir, in Ermangelung eines Aufzugs, zwei bis drei Wochen, um die neuen Barrique-Fässer händisch hinunter- und die gebrauchten wieder hochzurollen.“ Sämtliche Nipozzano-Weine werden in Holz ausgebaut, manche in großen Fässern, andere ausschließlich in Barriques.

Das Castello Nipozzano befindet sich in dem kleinen und vergleichsweise wenig bekannten Weingebiet Chianti Rùfina, dessen Weine sich aufgrund mehrerer Faktoren von der restlichen Toskana unterscheiden: Zum einen liegen die Weingärten auf einer ungefähren Seehöhe von 200 bis 400 Metern, also relativ hoch, und zum anderen beeinflussen gleich zwei Flüsse, der Arno und die Sieve, das Mikroklima. „Die relativ großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind für den Wein ideal, außerdem zieht



Toskana-Reise zu den Frescobaldis

SCHLAFEN & VERKOSTEN

In sämtlichen Frescobaldi-Weingütern mit Gästezimmern können gegen Voranmeldung Führungen mit Verkostungen gebucht werden. Auf Wunsch wird auch gekocht, u. a. die hauseigene Tirrena-Pasta aus alten Getreidesorten (in unterschiedlichen Formen). www.frescobaldi.com

Tenuta CastelGiocondo (Montalcino)

Sieben Gästezimmer in einer abgelegenen Burg, für die Gäste wird auf Wunsch gekocht. Unter dem Motto „Artisti per Frescobaldi“ sind Kunstwerke zu sehen. www.artistiperfrescobaldi.it

Castello Nipozzano (Chianti Rùfina)

Vier Gästezimmer in einer ehemaligen Ölmühle unmittelbar neben einer Burg, die um das Jahr 1.000 zum Schutz der Stadt Florenz erbaut wurde. Heute lagern dort nicht nur die heranreifenden Weine, auch die Weinbibliothek der Familie Frescobaldi wird im Rahmen von Führungen gezeigt. Die älteste Flasche stammt aus dem Jahr 1864.

Tenuta Perano (Chianti Classico)

Steinböden auf steilen Hängen prägen diese Weine im Herzen der Chianti-Region. Keine Gästezimmer, aber Führung und Verkostung gegen Voranmeldung möglich, es gibt auch ein Fine-Dining-Restaurant.

Castello Pomino (Pomino)

Fünf Gästezimmer im historischen Herrenhaus, Lunch und Dinner werden auf Wunsch serviert.

ESSEN UND TRINKEN

Ristorante Frescobaldi,
Piazza della Signoria, 31, Florenz
www.frescobaldifirenze.it

Il Quartino Frescobaldi,
Via Casentinese Bassa, 16a, Pelago
(Chianti Rùfina) – Enoteca

Osteria Perano in der Tenuta Perano,
Strada di San Donato, Gaiole in Chianti
(Chianti Classico)



Vintage



der Wind häufig durch“, so Kellermeister Portaro. Zugleich bilden die Tonerde-Böden für den Anbau relativ einheitliche Voraussetzungen.

Gegen Voranmeldung können die Weine in jener Villa des Weinguts verkostet werden, die der Familie Frescobaldi einst als Sommersitz diente. Auf Wunsch heizt sogar der Chefkoch des hauseigenen Restaurants den Herd an. Das Castello Nipozzano produziert vier unterschiedliche Weine, darunter mit dem Mormoreto einen sogenannten „Supertuscan“, dessen Bordeaux-Rebsorten bereits seit dem

19. Jahrhundert in Nipozzano beheimatet sind und die in diesem Weingut daher längst als einheimisch angesehen werden. In den beiden Chianti Rùfina Riservas herrscht freilich der Sangiovese vor, im elegant-runden Montesodi (wörtlich übersetzt: „harter Berg“) vom höchstgelegenen Nipozzano-Weinberg ist er sogar die einzige Rebsorte. Der Montesodi ist zugleich als „Terralectae“-Wein klassifiziert, mit dem rund ein Dutzend Produzenten aus Chianti Rùfina seit wenigen Jahren die gebietstypische Charakteristik des Sangiovese herausstreichen.

WEINE IN ALLEN LAGEN

In der 30. Generation ist heute Lamber-to Frescobaldi das Oberhaupt der weitverzweigten Familie. Als ausgebildeter Winzer mit Arbeitserfahrungen in Italien und Kalifornien führt er weiter, was die Generationen vor ihm aufgebaut haben: die Produktion von Weinen in sämtlichen Qualitäts- und Preiskategorien. Beliebte Alltagsweine werden unweit von Florenz unter der Marke Rèmele abgefüllt, demgegenüber liefern die Frescobaldis mit dem Masseto und vor allem mit dem

IN DER 30. GENERATION STEHT DAS FRESCOBALDI-UNIVERSUM FÜR WEINE IN SÄMTLICHEN QUALITÄTS- UND PREISKATEGORIEN.

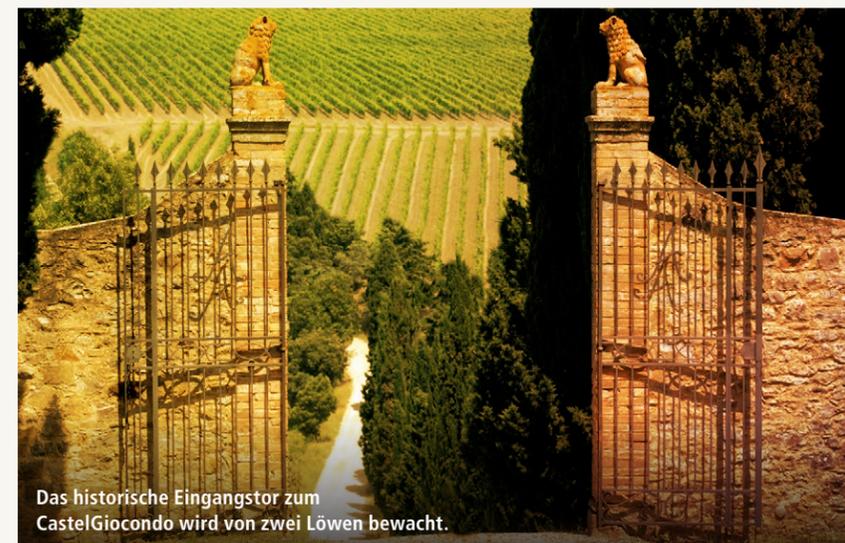
Ornellaia aus dem Ort Bolgheri nahe der Mittelmeerküste zwei weltweit gefeierte und hoch dekorierte Prestigeweine.

Dazwischen liegen mehrere Regionen mit unterschiedlichem Charakter. Auf unserer Tour besuchen wir auch noch das Castello Pomino, dessen Weingut unweit vom Castello Nipozzano auf 500 Metern Seehöhe liegt und wo bereits vor 200 Jahren Weißweine produziert wurden. Sämtliche Weinreben innerhalb des kleinen Pomino-Weingebiets gehören den Frescobaldi, die Familie besitzt somit eine eigene DOC-Appellation. Sowohl der frische Pomino Bianco als auch der Beneficio – ein in Barrique-Fässern gereifter, schön strukturierter Chardonnay – verfügen zweifellos über einen Wiedererkennungswert.

Ein Erlebnis ist auch der Besuch in der Tenuta CastelGiocondo im südlichsten und wärmsten Teil von Montalcino, südlich von Siena. Eine lange, schmale Straße führt dort zu einer abgelegenen Burg mit sieben Gästezimmern. In der umliegenden Gartenanlage überraschen Skulpturen von Künstlern, die unter dem Motto „Artisti



Die Wurzeln des Weinguts Castello Pomino gehen zurück auf das Jahr 1500. Dieses Gebiet bietet ideale Bedingungen für hervorragende Weißweine.



Das historische Eingangstor zum CastelGiocondo wird von zwei Löwen bewacht.

„GALESTRO“
WERDEN DIE
FELSIGEN,
SCHIEFERHALTIGEN
LEHMBÖDEN
DER LAGEN DES
BRUNELLO DI
MONTALCINO
GENANNT.

per Frescobaldi“ eingeladen wurden, sich von diesem Ort inspirieren zu lassen.

Das moderne Weingut befindet sich in einiger Entfernung. Dort entsteht vor allem der edle Brunello di Montalcino, ein sortenreiner Sangiovese, der mindestens 24 Monate in Eichenholz gelagert werden muss, bei CastelGiocondo allerdings nie kürzer als 36 Monate reift und hauptsächlich in Lagen mit felsigem, schieferhaltigem Lehmboden – dem sogenannten „Galestro“ – gewachsen ist. Bei der Verkostung verstehen wir, weshalb italienische Wein-

produzenten den Sangiovese zunehmend reinsortig ausbauen, denn ähnlich wie in kühleren Gebieten der Pinot noir spiegelt auch der Sangiovese in der Toskana sein Terroir auf eindrucksvolle Weise wider.

Unabhängig davon liefern die Frescobaldi-Weine wunderbare „Flights“ durch die Toskana. Und was besonders schön ist: Wer die Weingüter persönlich besucht hat, der hat dank der INTERSPAR weinwelt ab sofort die Möglichkeit, die Reise mit dem Genuss dieser Wein-Juwelle ganz bequem in den eigenen vier Wänden nochmals zu erleben.

Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2018

0,75 l, Italien, Toskana

herb & vielschichtig

Der Name Ornellaia lässt die Herzen von Weinfans höherschlagen. In der Nase präsentiert sich der Supertuscan mediterran-kräutig, am Gaumen samtig, perfekt balanciert und sehr saftig im Abgang.

Diesen Wein sollte man am besten solo genießen.

299⁰⁰ noch 25J
16 °C
Nr. 2020004872364



NEU

RARITÄT

Frescobaldi CastelGiocondo Brunello di Montalcino DOCG 2019

0,75 l, Italien, Toskana, Montalcino

herb & vielschichtig

Kraftvoll, aromatisch und dennoch weich präsentiert sich dieser Brunello. Kirsche, Brombeeren und Veilchen im Aroma. Großer Wein – großartiger Jahrgang.

Perfekt zu würzigen Pastagerichten und zu Rindfleisch.

49⁹⁹ noch 15-20J
15-18 °C
Nr. 2020005362215



Frescobaldi Castello Nipozzano Mormoreto Toscana IGT 2021

0,75 l, Italien, Toskana

füllig & würzig

Ein vollmundiger, harmonischer Wein mit einer beerenfruchtigen Nase und würzigen Noten von Pfeffer und Zimt. Die Tannine sind weich und samtig eingebettet.

Dieser Rote adelt jedes Rinderfilet – eine wunderbare Kombination.

69⁹⁰ noch 12-15J
16-18 °C
Nr. 2020005391796

