MASCIARELLI

Goldschmied-Weinerzeugung in der Toskana des Südens

Weingutbesuch: 11. August 2009

„Zeichen der Zeit: Die grossartigen Appellationen rufen die Weinproduzenten zu guten Winzern nicht mehr aus, sondern die talentierten Winzer ermöglichen die Verewigung der Appellationen“

Michel Bettane, Dezember 2008, TAST Nr. 52

Wenn die Abruzzen im Kreis der ausländischen Touristen[1] deutlich bekannter wäre bzw. über eine industrielle Weinindustrie[2] verfügen könnte, würde die Region, in der Sergio Leone alle seine Westernfilme und Jean-Jacques Annaud einen Teil seines Films „Der Namen der Rose[3]“ (nach dem gleichnamigen Roman von Umberto Eco) gedreht haben, den gleichen Ruf wie zwei unbestrittene Regionen Norditaliens[4] geniessen.
Nicht per Zufall werden die Abruzzen zum Rang der Toskana des Südens erkoren.

Giovanni Masciarelli, oder Gianni wie ihn seine Freunde vor seinem tragischen Abschied Juli 2008 nannten, gehörte dieser exklusiven Kategorie der grossartigen Winzern an, den alles gelingt, was sie unternehmen. Denn Gianni Masciarelli trug vor mehr als 25 Jahren zuerst allein, dann mit seiner Ehefrau Marina Cvetic, die Verantwortung, den Ruf der Weine der Abruzzen, vehement und mit viel unermüdlichem Engagement wiederherzustellen. Also ein Winzerpaar ganz im Sinne des einführenden Zitats von Michel Bettane.

Die berühmte Villa Gemma, wo alles 1981 angefangen hat. Gegenüber steht der untergründige Weinkeller, wo u.a. der wiederholt mit den besten Noten bewertete Villa Gemma Montepulciano d’Abruzzo (3 Bicchieri von Gambero Rosso, mind. 94 Punkte Veronelli) vinifiziert wird.

Im vorliegenden Bericht wird das Weingut Masciarelli vorgestellt. Die verschiedenen Kapitel lauten:

- Flashback auf die Weingeschichte
  Eine kurze Erinnerung an die italienische Weingeschichte.
- Die Rebsorten der Abruzzen
- Masciarelli, eine erdgebundene Tradition
  Das Weingut Masciarelli startete 1981 seine Geschichte.
- Vom Wegweiser zum Leuchtturm der Abruzzen
  Eine kurze Übersicht über die Provinzen der Abruzzen
- Auf die Suche nach der Perfektion
  Wie arbeitet Masciarelli?
- Die Weine von Masciarelli
- Die Verkostung

[1] Die Norditaliener scheinen immer mehr die Region der Abruzzen zu schätzen. Nicht mehr so ungewöhnlich ist auch die Tatsache, dass sich einige von ihnen in Städten wie Pescara oder Vasto niederlassen.

[2] Ein Vergleich zwischen den Abruzzen und Apulien spricht eine eindeutige Sprache: Apulien verfügt über eine quasi industrielle, topmoderne Landwirtschaft. Daher ist es keine Überraschung, wenn wir mit Produkten (Olivenöl, Trauben, Tomaten,…) von dieser Region buchstäblich überschwemmt werden. Hingegen fallen die Abruzzen durch ihre Vielfalt Familienbetriebe, die als einzige Überlebenschance die Exklusivität ihrer Produkte haben (siehe dafür die durchaus erfolgreichen Kleinbetriebe wie Pasta Cocco, De Cecco, die Wiener Mandel von Sulmona oder die schwarzen Linsen von Santo Stefano di Sessanio.

[3] Die Ankunft der Franziskaner zum Kloster wurde im Nationalpark der Majella verfilmt.

[4] Sofort denkt man an die Toskana und den Piemont. Die Region Emilia-Romagna wäre aber auch ein stolzer Vergleich, da diese Region die Wiege hervorragender Produkte (Prosciutto di Parma, Balsamico di Modena,…) ist.

Flashback auf die Weingeschichte

Bereits vor 30 Jahren steckte Italien ganz tief in einer Vertrauenskrise. Waren die Chianti-Weine in der Tat die damals als Attrappen angeprangerten Erzeugnisse für Touristen, die sich allerdings durch die warme Sonne und das blaue Meer blenden liessen? Eigentlich scheint sich Italien im Weinbereich nie wirklich zwischen dubiosen Geschäften und der harten Linie der italienischen Weinautoritäten (der staatlichen Kommission aber auch sehr aktiver Konsortien) entschieden zu haben. Die jungen Skandalen rund um den Brunello di Montalcino[5] sowie über die gefälschten Flaschen vom Bricco dell' Uccellone 2001 bestätigen leider die öffentliche Meinung.
Die Abruzzen, also die Region von Gianni Masciarelli und Marina Cvetic, haben Jahrzehnte lang unter dem Ruf gelitten, falsche Weinbaumethoden eingesetzt zu haben, dank denen der Akzent mehr auf Quantität als auf Qualität gesetzt wurde. Glücklicherweise geht die Region der Abruzzen seit etwa 15 und insbesondere seit 10 Jahren eine authentische Wiedererstehung durch.

Die Abruzzen bleiben heute noch eine völlig verkannte Region trotz zahlreichen und authentischen im Verlauf der Geschichte hinterlegten Kulturschätzen[6]. Das dramatische, junge Erdbeben von L'Aquila und dessen Umgebung brachte nicht mal die Rampenlichter auf diese wilde Region, die doch durch immer mehr Touristen aus Deutschland und Frankreich entdeckt wird. Niemand erfuhr von Navelli, woher einer der besten Safran[7] (*Zafferano*) der Welt stammt. Interessenten haben bestimmt bemerkt, dass der Safran von Navelli im Film Ratatouille aber auch in der gemeinsam durch Arte und ZDF produzierte Programmreihe „Zu Tisch im...“ dokumentiert wurde.

Die Rebsorten der Abruzzen

Die Abruzzen, die aufgrund ihrer unberührten Natur und ihren hohen Bergen (Gran Sasso 2912M.ü.M.) auch die kleine Schweiz genannt werden, gelten als die grünste Region Europas und besitzen eine beeindruckende Flora und Fauna (mit u.a. 600 Braunbären und 3‘000 Wölfen). Was den Weinbau anbelangt, werden mindestens zwei autochthone Rebsorten gezählt:

- Der **Trebbiano** verbucht Erfolge im ganzen Italien, wobei sein exakter Ursprung heute noch unklar bleibt. Mindestens 1/3 der italienischen Weissweine werden mit dem Trebbiano erzeugt. Cervantes beschrieb diese Rebsorte in seinem Werk *Novelas Ejemplares* als qualitativ hochstehend. Um die Rätsel rund um den Trebbiano zu verstärken, produziert das Weingut Valentini bestimmt den aufreizendsten Trebbiano d'Abruzzo, allerdings aus 100% Bombino Bianco. Wie wir es später sehen werden, arbeitet Masciarelli mit dem richtigen Trebbiano, einer äusserst lagerfähigen Rebsorten, die wie beim Marina Cvetic[8] Trebbiano d'Abruzzo zehn Jahre später köstlich bleiben.

Der Eintritt (zu Fuss oder mit dem Aufzug) zum umweltbewussten Weinkeller. Ein Teil des Reinigungswassers wird während der Regenphasen gesammelt und die Heizung erfolgt mittels des *Vinaccio*, der abgetrockneten zusammengedrängten Resten der gepressten Trauben.

- Der **Montepulciano d'Abruzzo**, der keinen Zusammenhang mit dem Vino Nobile di Montepulciano hat, bleibt in Anbetracht der Qualität der Weine, die damit erzeugt werden, eine deutlich unterschätzte Rebsorte.
  Gianni Masciarelli war der erste überhaupt, dessen Potential zu schätzen und damit buchstäblich einen transzendentalen Wein, nämlich den Villa Gemma[9], zu vinifizieren.

  Ich bin sicher, dass die Weinliebhaber der ganzen Welt den Montepulciano d'Abruzzo schrittweise entdecken und für seine organoleptischen Merkmale annehmen werden. **Gambero Rosso bezeichnet bestimmt nicht per Zufall**

[5] Dieser Zwischenfall scheint viel Staub aufgewirbelt zu haben, obwohl sich die Produzenten dieser besonders geschätzten Appellation wahrscheinlich in keinem merkwürdigen Schmuggelgeschäft verwickelt haben.
[6] Die Abruzzen liegen auf der gleichen Breite wie Roma. Neben den zahlreichen römischen Relikten (Amiternum, Via Cecilia, Via Salaria, Alba Fucens, Angitia-Tempel, Castelvecchio Calvisio,…) bleiben Spuren der Niederlassung der französischen, spanischen, ja sogar österreichischen Armeen.
[7] Der Safran von Navelli wird immer wieder als den besten der Welt beschrieben. Was allerdings auch seinen Preis hat: August 2009 kostete ein einziger Gram des sensoriell hervorragende Safran aus Navelli nicht weniger als €15.-
[8] Eine qualitativ hochstehende Weinlinie trägt den Namen der Ehefrau von Masciarelli.
[9] Während des G8-Gipfels anfangs Juli 2009 in L'Aquila wurde der Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo als einziger Rotwein serviert.

diese Rebsorte als die beste der Welt in Bezug auf das Preis/Qualität Verhältnis. Michel Bettane und Thierry Desseauve, die zwei französischen, weltweit hoch angesehenen Weinexperten haben bestimmt nicht per Zufall das Weingut Masciarelli in ihrem Werk „**Les (365) plus grands vins du monde**“ mit einbezogen.

Und, wer sich trotz allen positiven Kommentaren und Bewertungen ausschliesslich auf die Meinung des bekanntesten amerikanischen Weinliebhaber schwerfälliger Rotweine einschränken möchten, sollte dabei nicht vergessen, dass der ausserordentlich finessenreiche und komplexe Hermitage 1991 von Jean-Louis Chave 89 Punkte (eine skandalöse Bewertung) erhalten hat.

11. August 2009: Dieses Jahr kündigt sich als schwierig für die Reife des Montepulciano an

- Weitere typischen Rebsorten der Abruzzen heissen **Cococciola, Passerina, Pecorino** usw. Das Weingut Masciarelli verwendet 15% Cococciola im Villa Gemma Bianco (in Assemblage mit 80% Trebbiano und 5% Chardonnay).

Masciarelli, eine erdgebundene Tradition

1978 durfte der 23jährige Gianni Masciarelli seinen ersten Wein auf dem Weingut des Grossvaters vinifizieren. Von seinem Vorfahren und dank seinen verschiedenen Reisen nach Frankreich und insb. ins Champagne-Gebiet wusste der *Abruzzese*, dass ein grosser Wein Leidenschaft und Wissen voraussetzt.

1981 besass das angeschaffene Weingut zwei Hektaren Weinberg. Heute noch ergibt sich der geringe Bekanntheitsgrad vieler hervorragender Weingüter der Abruzzen aus deren winzigen Grösse. Der Wein wird in entsprechenden geringen Mengen produziert.

J.F. Guyard zu Gast bei Masciarelli (Marina Cvetic als Gastgeberin)

1983 wurden 9‘000 Flaschen auf dem Weingut abgefüllt, welches sich in der malerischen, 420M.ü.M. gelegenen Hügellandschaft von San Martino sulla Marruscina, Provinz von Chieti, befindet. Die Grösse des Weinguts streckte sich dann auf ein paar Hektaren aus. Heute noch bleibt San Martino ein kleines, herziges Dorf. Die Umgebung ähnelt der toskanischen Landschaft. 1983 entstand das Projekt **Villa Gemma** mit der klaren Absicht, eine nennenswerte Weinkultur in den Abruzzen zu entwickeln. Zu diesem Zeitpunkt setzten die Winzer der Abruzzen ausschliesslich die Weinbautechnik der Pergola ein. Im Weiteren waren die Erträge überhaupt nicht nachvollziehbar. Nie ist es möglich mit 120Hl/Ha Qualität zu erbringen. Ein nicht zu unterschätzender Teil der Weinproduzenten der Abruzzen hat heute noch das Ausmass des Desasters nicht verstanden. August 2009 meldete die Cantina Casalbordino ihren Konkurs. Eine Überraschung für gewisse, nicht aber für die richtigen Weinliebhaber[10]. Gerade dagegen wollte Gianni Masciarelli kämpfen. Ohne Voreingenommenheit und ohne Hintergedanken. Gianni Masciarelli teilte sehr früh die gleiche Meinung wie Michel Bettane über das Terroir:
Das Terroir ergibt sich aus der tadellosen Zusammenstellung unabdingbarer Voraussetzungen, welche bodenbezogene, klimatische und menschliche Faktoren vereinen. Die Idee tönt zwar einfach aber wie viel Weine besitzen heute keinen eigenen Charakter, weil mindestens einer dieser drei Faktoren fehlt?

1984 wurde der erste Jahrgang Villa Gemma Montepulciano d’Abruzzo produziert.

[10] August 2009 wollte ich mir eine Meinung über die Weine dieser Cantina bilden und kaufte eine Flasche vom Standard Montepulciano d’Abruzzo. Vermeiden Sie solche Weine, die absolut nichts bringen und, die nicht billiger als die Standardweine der bekannten Aziendas sind. Stets gemäss dem Motto: Lieber selten einen hervorragenden Wein als jeden Tag eine Enttäuschung. Die Abruzzen zählen heute genug tolle Weine, um sich das Leben mit altmodischen Massenprodukten zu verschwenden!

1987 begegnete Gianni Masciarelli während einer beruflichen Reise nach Kroatien einer Chemie-Studentin. Zwei Jahre später heirateten Gianni Masciarelli und Marina Cvetic. Die langen Jahre, die das Ehepaar zusammenverbrachte, bis Gianni am 31. Juli 2008 verstarb, haben bewiesen, dass das Weingut effektiv durch beide Lebenspartner mit dem gleichen unerschütterlichen Engagement geleitet wurde. Seit dem tragischen Ereignis leitet Marina Cvetic das Weingut mit der gleichen Leidenschaft, ja dem gleichen perfektionistischen Sinn, das wahre Gesicht der Weine der Region aufzuzeigen. Aufgrund der bisherigen Qualität der Weine ihrer eigenen Linie dürfen wir zuversichtlich sein, dass Masciarelli ein im ganzen Land beneidetes Weingut bleiben wird.

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo 2004 (einer beider genialsten Jahrgänge) und Villa Gemma Bianco 2008 (ein Tour de Force). Die Welt der grossartigsten Weine umarmt beide wärmstens. Italien steht nicht länger im Norden.

1993 wurde der erste nennenswerte Jahrgang **Villa Gemma Montepulciano d'Abbruzo** vinifiziert. Der offene Weinliebhaber soll sich auf die heute reifen Jahrgänge 1993, 1994, 1998 konzentrieren, während 1999, 2000, 2001, 2003 und insbesondere 2004 die Geschichte dieses Weins kennzeichnen werden.
Die anspruchsvollsten Experten sind sich sogar einig, dass 2001 und 2004 die zwei unbestrittenen Qualitätsgipfel des Weinguts vertreten. Alle diese gelungenen Jahrgänge beweisen die unermüdliche Suche nach optimaler Qualität eines avantgardistischen Weinbaumodells, das zugleich die Tradition auf keinen Fall verraten will.

2003 entstand ein neues Weingut auf dem Wunsch von Marina Cvetic: **Iskra**. Iskra (in slawischer Sprache steht auf Deutsch für „Funkeln") wurde mit der Idee gegründet, den Montepulciano als klassischen, gemeint traditionellen, Wein auszubauen und dementsprechend aufzuwerten. Gianni Masciarelli beschrieb diesen Wein wie „in der Weinschule" ausgebaut. Eigentlich keine negative Bewertung, wenn man daran denkt, dass der sensationelle Sauternes La Tour Blanche auch von einer Weinschule erzeugt wird. Im Rahmen der durch Gambero Rosso organisierten Top Italian Wines Roadshow, die am 7. November 2007 in Zürich stattfand und, die durch **Marco Sabellico** (Mitherausgeber des Gambero Rosso) und **Chandra Kurt** kommentiert wurde, bewertete ich den Jahrgang 2003 mit 18.5/20. Eine sehr grosse, wunderschöne Frische im Bouquet und eine starke Konzentration im köstlich ausgeglichen Gaumen.

Marina Cvetic Chardonnay Doppelmagnum werden ausschlieslich für den eigenen Verbrauch oder für die Kunden dets Casello Semivicoli abgefüllt.

2006 erwarb Masciarelli das 1880 gebaute Schloss von Semivicoli, welches sich in einem verfallenen Zustand befand. Die klar definierte Absicht war, das **Castello di Semivicoli** auf das Niveau eines Relais & Chateau hoch zu hieven, wobei sich die Gäste vertieft über die Önologie orientieren lassen können. Die Suite im letzten Stockwerk des behutsam gepflegten Aufenthaltsorts bietet eine einmalige 360° Sicht auf der umliegenden Hügellandschaft, wo Rebstöcke und Olivenbäume heranwachsen.

2007 umfasst das Weingut 327 Hektaren, wobei ein bedeutender Teil nicht angebaut wird. Beeindruckend ist das Niveau der Weine. Unausweichlich denkt man an das Château Lagrange, Saint-Julien, bei dem die riesige Fläche des Weinbergs nicht verhindert, dass tadellose Weine erzeugt werden.

2008.

Gianni Masciarelli und seine Frau Maria Cvetic seien gemäss der seriösen italienischen Weinzeitschrift Spirito di Vino nach wie vor wie Don Quichotte angesehen. Beide hätten gegen Windmühlen gekämpft und sich darum bemüht, ihre Wahrnehmung des erfolgreichen Weins aus den Abruzzen mit anderen Winzern zu teilen. Wie allerdings die Zeitschrift ihren lobenden Bericht mit genügendem Sarkasmus abschloss, „Zum Glück sind die Reiter von Cervantes genau so wenig wie die genialen Winzer à la Masciarelli überall vertreten." Das Talent bleibt eine Mangelware, die nur die Einzelnen belohnt.

Im historischen Keller vom Castello Semivicoli…

…steht einen 2500liter Bottich, der 1868 durch einen Gefangenen nach 15 Jahre Arbeit abgefertigt wurde.

Heute streckt sich das Weingut auf 407Ha. aus, wobei 302Ha. davon für den Weinbau und 40Ha. der Produktion von vier verschiedenen Olivenölsorten gewidmet werden.

„Ich habe immer die Olivenbäume als den grossen, antiken Hüter des Landes betrachtet, einen statischen, ehrlichen Riesen, der Sie nie verraten wird, den grosszügigen Spender eines der gründlichsten Ernährungsmitteln, des Olivenöls" (Gianni Masciarelli).

Vom Wegweiser zum Leuchtturm der Abruzzen

2009

Das Weingut produziert um die 2.4 Millionen Flaschen, welche zu ca. 45% nach über 40 Ländern exportiert werden. In der Schweiz wird Masciarelli durch drei Händler vertreten. Heute hat das Weingut einen derart hervorragenden (und zum Teil beneideten) Ruf erreicht, dass er buchstäblich als Leuchtturm der Abruzzen wahrgenommen werden darf.

Masciarelli bleibt aber der Wegweiser, der allen Anderen darauf aufmerksam machen wollte, dass Qualität und beliebige Bautechniken nicht zusammen passen!

Die Weinberge verteilen sich auf die vier Provinzen der Region auf einer Höhe über dem Meeresspiegel zwischen 280 und 420 Metern:

- **Chieti**
  Die Villa Gemma aber auch dessen Weinberg sowie der Sitz des Weinguts befinden sich in dieser Provinz, wo auch Il Feuduccio angesiedelt ist.

- **Teramo**
  Die einzige DOCG der Abruzzen, die Colline Teramane, befindet sich in dieser Provinz, die die Marken angrenzt. Der Fahnenträger der Provinzweine heisst Illuminati. Die Insider werden sich für Emidio Pepe und Bruno Nicodemi interessieren.

- **Pescara**
  Pescara ist nicht die Hauptstadt der Abruzzen, wie es eine Schweizer Weinzeitschrift vor ein paar Jahren versehentlich schrieb. Dennoch ist Pescara eine sehr schöne Stadt mit einem breiten Shopping-Angebot. Eine tragende Figur der Provinz ist Leonardo Pizzolo, der junge, naturverliebte Geschäftsleiter von Villa Reale. Ein weiterer, unausweichlicher Winzer der Provinz heisst Marramiero.

- **L'Aquila**
  Eine wunderschöne mittelalterliche Stadt, dessen einziger Nachteil ihre tektonische Lage ist. L'Aquila liebt die Zahl 99: 99 Kirchen, 99 Brunnen, ein Brunnen mit 99 antiken Wasserhähnen, 99 Schlösser und Schlösschen, die zur Entstehung der Stadt beigetragen haben (aber eine einzige Legende) … So sah L'Aquila mindestens vor dem dramatischen Ereignis

aus, das die Medien grosszügig (aber zum guten Teil boulevardartig) dokumentiert haben. Der imponierende Gran Sasso liegt nicht weit und herrscht majestätisch über die Provinz.

Die Umgebung vom Castello Semivicoli.

Auf die Suche nach der Perfektion

Bei Masciarelli ist der erste Platz auf dem Podest keine Selbstverständlichkeit. Gianni fasste sogar die Situation mit einem eindeutigen Satz grossartig zusammen: „Ich möchte nicht, dass die Leute unbedingt zu meiner Seite stehen. Ich wünsche es sogar nicht. Wohl im Gegenteil erweisen sich eine Portion Neugier, eigentlich genau so wie vor der Geste, etwas Neues zu schaffen, und ein ironischer Widerstand als, so denke ich es mindestens, eine viel intelligentere Haltung“.

© Azienda Masciarelli

Als Gianni Masciarelli am 31. Juli 2008 verstarb, hinterliess er eine Vielfalt spannender Projekte für sein Weingut. Unter anderem wollte er einen eigenen Weinkeller für die D.O.C.G. von Teramo bauen. Eine weitere, bravouröse Absicht bestand darin, mit für die Region völlig ungewöhnliche Rebsorten zu experimentieren.

Der weltweit bewunderte, September 2006 verstorbene Henri Jayer sagte mit seiner üblichen Bescheidenheit, dass „Pour réussir un grand vin, il faut apprendre à être paresseux.“ Dadurch wurde gemeint, dass ein fähiger Winzer stets den passenden Zeitpunkt für jegliche Intervention im Weinberg mit den geeigneten Intelligenz und Expertise festzulegen wissen wird. In diesem Satz liegt eigentlich der Schlüssel des Terroirs. Nicht zu viel im Weinberg unternehmen, aber auch nicht zu wenig. Der Reifestand der Reben und der tadellose Fleiss (aber auch die geeigneten Werkzeuge) während der Ernte unterscheiden einen normalen Winzer von einem kompetenten. Ausschliesslich mit der Erfüllung dieser Voraussetzungen können die Komplexität, die Originalität, ja sogar die Exklusivität eines Terroirs und schliesslich eines Weins voll zur Geltung gebracht werden. Gianni Masciarelli hat es 1981 während seiner Reise nach Frankreich verstanden und so hat er es mit viel Talent und Gewissenhaftigkeit auf seinem Weingut umgesetzt. So hat er sich nie eine zeitliche Grenze im Jahr gesetzt, um die Ernte einzuleiten: Entweder sind die Trauben reif und die Arbeit kann anfangen oder sie sind es nicht und die Regel der Geduld gilt. Sogar noch strenger wird Villa Gemma gepflegt. Darum wird dieser Wein ausschliesslich in den gelungenen Jahrgängen produziert. Marina Cvetic machte mich am 11. August 2009 darauf aufmerksam, dass die Reife der Reben des Villa Gemma Montepulciano d’Abruzzo wegen der endlosen Regenfälle in Juni 2009 verspätet worden sei. Aus diesem Grund werde die Ernte wahrscheinlich erst Ende Oktober stattfinden können. Wenn eine Ernte überhaupt stattfindet.

Henri Jayer war der erste die Meinung zu vertreten, dass ein Wein nicht im Weinkeller gerettet werden könne. Gianni Masciarelli und Marina Cvetic teilen diese Meinung kompromisslos.

Marina Cvetic erklärt auf Italienisch und auf Englisch die Kunst des Weinbaus bei Masciarelli. Hier im Weinberg vom Villa Gemma Montepulciao d‘Abruzzo

Die Weine von Masciarelli

Die Weine des Weinguts teilen sich in drei Kategorien auf:

- **Masciarelli Classico**
  Drei Wein gehören dieser Kategorie zu:

- Trebbiano d'Abruzzo
- Rosato della Colline Teatine
- Montepulciano d'Abruzzo

Diese Linie gibt dem skeptischen sowie dem preisbewussten Weinliebhaber eine durchaus anständige Chance, sich zugleich mit dem Weingut und der ausgewählten Rebsorte zu befassen.

- **Marina Cvetic**

  Folgende Weine gehören der Linie zu:
  - Trebbiano d'Abruzzo
  - Montepulciano d'Abruzzo
  - Cabernet Sauvignon
  - Chardonnay

  Eigentlich dürften diese Weine in keinem italienischen Keller fehlen. In diesem Sinne erweist sich ein Vergleich zwischen einem Marina Cvetic Trebbiano und einem Villa Gemma Bianco als besonders lehrreich, ja sogar als gnadenlose Übung. Die Analyse beider Weine am Ende des vorliegenden Berichts zeigt die Unterschiede auf. Die Weine der Reihe werden unter der Leitung von Marina Cvetiv vinifiziert. Kurz gesagt, ist es keine Überraschung, dass die Weine dieser Linie unzählige Auszeichnungen in Italien sowie im Ausland gesammelt haben.
  Seit 2006 gehört der Rotwein Iskra zur Marina Cvetic Linie.

Der Weinberg des roten Villa Gemma. Dank der Rosen ist es jederzeit möglich, den gesundheitlichen Stand der Rebstöcke zu kennen. Unter gewissen Bedingungen wird diese Prüfung täglich durchgeführt.

- **Villa Gemma**

  Folgende Weine bilden das Rückgrat des Weinguts, wobei die Linie mir irgendwie bunt zusammengewürfelt vorkommt:
  - Bianco
  - Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo
  - Montepulciano d'Abruzzo

  Der unbestrittene prestigeträchtige Wein der Linie ist der rote Montepulciano d'Abruzzo. Ob er heute als Kultwein verstanden werden darf, wie es gewisse Experten behaupten, bleibt offen. Allerdings wird dieser sensationelle Rotwein nicht per Zufall im ganzen Italien bewundert.
  Preislich sind der Weisswein und der Rosé durchaus erschwinglich, während der Rotwein schrittweise hohe Preise erreicht. Wenn er in gewissen Önotheken für € 46.- angeschafft werden kann, ist er gelegentlich auch für €90.- zu finden. Dies dennoch ohne, dass sich die Kundschaft darüber beklagt. Der Rotwein gehört zweifellos zu den allergrössten Erfolgen der italienischen Önologie. Aus diesem Grund wurde das Weingut Masciarelli 2008 durch Gambero Rosso ausgewählt, um mit ca. 45 weiteren Weingütern am Top Italian Wine Roadshow teilzunehmen.

Langsam und äusserst sorgfältig reifen die Jahrgänge des roten Villa Gemma aus.

Marina Cvetic beantwortet mit viel Leidenschaft und Grosszügigkeit alle Fragen über das Weingut und dessen Weine. 17 Mitarbeiter sind vollzeitlich auf dem Weingut[11] beschäftigt, während ergebene Weinleser jederzeit bereitstehen, um ihren Teil des Weingutserfolgs zu leisten. Es herrscht hier wie eine

[11] An dieser Stelle werden nur die 195Ha gezählt, die den drei Weinlinien zugehören. Dennoch werden die Flächen vom Iskra nicht mitgezählt. Das Iskra Weingut befindet sich in der Tat in Teramo.

Symbiose, die Leute im Dorf bewunderten auch den äusserst umgänglichen Gianni Masciarelli, der gerne zum einen oder zum anderen selber fuhr, um die Weine zu liefern.
Die Ernte erfolgt vollständig manuell, wobei die nächste Operation, also die Entrappung, selbstverständlich mechanisch durchgeführt wird. Am Ende der Vinifizierung findet keine Filtrierung statt.

Die neuen Fässer à je €1‘000 warten auf die nächste Ernte. Im Hintergrund ist das natürliche „Abkühlungssystem“ ersichtlich: Zur Info wurde der Weinkeller direkt im Gestein eingebaut.

Das Weingut Masciarelli, das 2007 einen Umsatz von €21 Mio. erwirtschaftete, geizt nicht mit seinen Mitteln:
Jedes Jahr werden besonders aufwendige Barriquen für den roten Villa Gemma bei den besten französischen Herstellern bestellt und ganz spezifisch getoastet[12]. Die Weine reifen 18 bis 24 Monate lang im Fass aus, bevor sie dann ein Jahr lang in der Flasche weiter ruhen. Dementsprechend wird jeder Jahrgang erst nach drei Jahren Reifezeit vermarktet.
Selbstverständlich wird nicht immer die gesamte Ernte gleich nach dem Ausbau des Weins im Fass abgefüllt. Die Kontrolle der Verkäufe erfolgt sehr streng und professionell. Dies ermöglicht die Lagerung (in grossen Bottichen) älterer Jahrgänge.
Der Ausbau der weiteren Weine des Weinguts erfolgt je nach Wein entweder in Bottichen oder im Stahltank.

35‘000 Flaschen[13] Villa Gemma Montepulciano d’Abruzzo 2004 aber nur 27‘000 vom gelungenen, dennoch schwierigen Jahrgang 2005[14] wurden abgefüllt und vermarktet.
Die Produktionszahlen variieren von einem Wein zum anderen, von einem Jahrgang zum nächsten, da ausschliesslich die Qualität der Weine zählt.

2004 wurden 6‘700 Flaschen vom Marina Cvetic Cabernet Sauvignon (für einen 2.2Ha grossen Weinberg) abgefüllt aber auch 400‘000 Flaschen Marina Cvetic Montepulciano d’Abruzzo (Gesamtfläche der verschiedenen Weinberge: 121Ha.) und 500‘000 Flaschen Masciarelli Classico Montepulciano d’Abruzzo. Zu jedem Wein bestehen andere Regeln, andere Weinbautechniken, damit jeweils das Beste am Ende der Vinifizierung entsteht.

So wird die gesamte Strategie des Weinguts geschätzt, verstanden und immer wieder hoch bewertet:

- Der Villa Gemma Montepulciano d’Abruzzo 2005 wurde durch **Gambero Rosso** genau so wie die 2004, 2003, 2001 rückwärts bis 1995 (abgesehen vom 1996, der deklassiert wurde) mit tre bicchieri (der maximalen Note) bewertet.
- Der Montepulciano d’Abruzzo Marina Cvetic 2005 wurde mit tre bicchieri bewertet.

- Der Trebbiano d’Abruzzo Castello di Semivicoli 2005 wurde mit tre bicchieri bewertet, während der 2006 18/20 durch den **Guide de l’Espresso “I Vini d’Italia”** der (für die Gnadenlosigkeit ihrer Bewertungen berühmten) Kultjournalisten Ernesto Gentili und Fabio Rizzari erhalten hat. Die gleichen Journalisten haben dem Chardonnay Marina Cvetic 2006 17/20, dem roten Villa Gemma 17/20, dem Montepulciano d’Abruzzo Marina Cvetic2005 und dem Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma 16/20 verteilt.

- Veronelli bewertet in seinem „I Vini di Veronelli 2009“ die Villa Gemma Montepulciano d’Abruzzo 2004 und 2005 mit 93/100, den Montepulciano d’Abruzzo Marina Cvetic 2005 mit 91/100, den Trebbiano d’Abruzzo Castello di Semivicoli 2006 mit 88/100, die Trebbiano d’Abruzzo Marina Cvetic 2005 und 2006 mit 92/100 und die Chardonnay Marina Cvetic 2005 und 2006 mit 91/100.

[12] Marina Cvetic gab mir an, kein anderes Weingut in Europa verlangt so ein präzises und eher prägnantes Toasting, was auch erklärt, dass die Reife vor dem Verkauf einige Zeit beansprucht.
[13] Es werden auch ca. 500 Magnum- und ca. 300 Doppelmagnumflaschen abgefüllt, wobei die letzten nicht vermarktet werden.

[14] Leider traurig: Der Weinliebhaber, der sich gern ausführlich informieren möchte, wird immer auf gewisse Schwierigkeiten in Italien stossen: Die Produktionszahlen variieren oft von einer Quelle zur anderen. Dementsprechend sind die hier angegebenen Zahlen als rein informell zu verstehen.

- In ihrem jährlich veröffentlichten Buch „Duemilavini“ erteilt die Associazione Italiana Sommelier dem Weingut die besten Bewertungen.

- Der uns im deutschsprachigen Raum bekannte Wein-Plus.de bewertet verschiedene Weine des Weinguts mit „Excellent“.

- In der Ausgabe Juni/Juli 200 widmete unsere Schweizer Zeitschrift Vinum Masciarelli ein lobendes Porträt unter dem Titel „Ein Mann mit Überzeugungen“.

Marina Cvetic stellt die Weine der Verkostung kurz vor und beantwortet verschiedene Fragen mit viel Offenheit

Die Verkostung

Trebbiano d'Abruzzo Castello Semivicoli 2006

47jährige Rebstöcke, geringe Anpflanzungsdichte von 1'600 Rebstöcken per Hektar. 1jähriger Stahltankausbau, 1jährige weitere Reife in der Flasche. 12‘000 Flaschen.

Besonders angenehme Frische, viel Ananas und weiteren gelben Früchten im Bouquet, knackiger und stolzer Antrunk, wobei dieser leichte, vollmundige Wein mir viel zu zivilisiert vorkommt. Reinsortiger Wein mit einem überzeugenden Abgang. Vielleicht ein Wein für einen gelungenen Abend zwischen vornehmen Bürgern.
Meine Bewertung: 16.5/20, trinken bis 2018

Villa Gemma Bianco 2008

42jährige Rebstöcke aus 5%Chardonnay, 15% Cococciola und 80% Trebbiano d'Abruzzo. Der Weinberg verteilt sich auf vier Gebieten auf, wobei alle vier besonders bekannt sind (Controguerra, San Martino sulla Marrucina, Loreto Aprutino und Ripa Teatina). Geringste Anpflanzungsdichte: 1‘600 Rebstöcke/Ha., höchste: 4‘000. Anbautechniken: Pergola Abruzzese (ein Rebstock besetzt eine Fläche von 3x3Meter) und Cordon de Royat[15]. Fünfmonatiger Holzausbau.

Sehr schöne, kristalline Farbe. Ein gewaltiger Wein, den die beruflichen Verkoster bestimmt auch lieben werden. Grandios reifes Bouquet nach Chardonnay, Gebäck, gelbe Pfirsiche, ein Hauch Kernobst. Köstliche Frische im knackigen Antrunk, der Wein entwickelt sich vollmundig, üppig, tadellos, würzig, komplex, finessenreich. Die perfekte Balance zwischen Alkohol und Säure lässt denken, dass dieser Wein noch sehr lange leben dürfte. Er übermittelt das Gefühl eines Kaleidoskops, bei dem jeder sich nur wohl fühlen kann, einer Explosion verführerischer Elemente und Aromen, definitiv ein ganz grosser Erfolg des Weinguts, der mit einem langen und kräftigen Abgang endet.
Meine Bewertung: 18.5/20, trinken bis 2020

Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 2007

48jährige Rebstöcke. Der Weinberg verteilt sich auf zwei Gebieten auf (San Martino sulla Marrucina und Ripa Teatina). Anpflanzungsdichte: 1‘600 Rebstöcke/Ha. Anbautechnik: Pergola Abruzzese. 22monatiger Barrique-Ausbau. 25‘000 Flaschen.

Schöne goldene, irgendwie fast faszinierende Farbe. Geräucherte Noten im prägnanten, zugleich ausgeglichenen Bouquet, etwas Karamell, gelbe Pfirsiche, Vanilla, Hönig, Williamsbirnen. Sehr gute, stützende Säure, die diesem fleischigen Konstrukt ein Rückgrat bietet. Die Frische macht das

[15] Die Technik des Cordon de Royat wird insbesondere im Gebiet des Chablis sowie in der Champagne verwendet. Der Cordon Royat wird auch bei den besten Winzern in der Schweiz eingesetzt wie z.B. bei Louis Bovard, Domaine la Colombe, Anne-Catherine und Denis Mercier, usw.

Ganze schmackhaft und köstlich. Langer Abgang. Es ist keine Überraschung, dass der gleiche Wein vom Jahrgang 1993 heute noch hervorragend ist.
Meine Bewertung: 18/20, trinken bis 2017

Masciarelli Classico Montepulciano d'Abruzzo 2006

Der Weinberg ist ziemlich zerstreut, wobei gewisse Böden für ihre Qualitäten bekannt sind. Die Anpflanzungsdichte schwankt zwischen 1'600 und 9'000 Rebstöcke/Ha. Stahltankausbau. 500'000 Flaschen.
Typisches Bouquet nach Pflaumen und Waldbeeren, saftigen Kirschen mit einem Hauch Kakao. Runde Tannine, Adstringenz, unkomplizierter Wein, der bereit sehr viel Spass bereitet. Sich keine Fragen stellen, einfach geniessen. Entspricht der Art von Wein, den ich gerne jeden Tag trinken möchte. Jung zum trinken.
Meine Bewertung: 17/20, trinken bis 2015

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2005

14 Monate ausbau in 225Liter französischen Barriquen, 22 zusätzliche Reifezeit in der Flasche. 400'000 Flaschen.
Spannender Wein aus einem schwierigen Jahrgang. Und doch ein köstlicher Wein, der beweist, dass er in einem grossen Jahrgang Mitspracherecht neben dem Villa Gemma hat. Das dynamische Bouquet breitet Aromen nach reifen Pflaumen, allerlei Dunkelbeeren, Schwarzkirschen, trockenen Kräuter, Kakao, Vanillenschotten aus, perfekt eingebundenes Holz, ein Wein, der beweist, dass die Abruzzen heute ein völlig verkanntes Gebiet sind. Im erfrischenden Gaumen ist das Holz ebenfalls perfekt eingebunden, der Wein fliesst und rollt sich wie ein Samtteppich aus, das üppige und vollmundige Volumen wirkt wie die faszinierende Lava eines Vulkans, das Ganze besitzt sehr viel Klasse und Eleganz und endet mit einem leicht würzigen Abgang.
Meine Bewertung: 17/20, trinken bis 2018

Der Weinberg von Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo 2004

Der Weinberg besteht aus 14Ha., 11jährige Rebstöcke. Der Weinberg befindet sich ausschliesslich in San Martino sulla Marrucina. Anpflanzungsdichte: 9'000 Rebstöcke/Ha. Diese Dichte gilt als besonders selten in Italien. Anbautechnik: Guyot. Ausbau: Insgesamt drei Jahre, darunter 18 bis 24 Monate lang in französischen Barriquen. 27'000 Flaschen.
Rubinrote Farbe mit dunkelblauen, ja fast schwarzen Reflexen. Unwahrscheinlich tiefsinniges Bouquet nach Schwarzbeerenmarmelade, eingelegten Pflaumen, Amarena, Kirschenkerne,… Einfach daran riechen, sich verführen lassen, sich vergessen. Der vielseitige Gaumen bestätigt den grandiosen Allgemeineindruck, der Wein zeigt sich vollmundig, üppig, seine Klasse ist völlig unverhältmässig, das Ganze wirkt fast lasziv, irgendwie verführerisch dekadent, die Würze im Gaumen vollendet den glücklichen Eindruck, eine leichte, fast schüchterne Süsse enthüllt sich auf leisen Sohlen, meditativer Wein, eine sensationelle Zusammenstellung zwischen den explosiven, vielschichtigen Aromen, der kompromisslosen und zugleich finessenreichen Kraft sowie der majestätische Rasse. Ein Wein, der eigentlich in keinem Keller fehlen dürfte. Eine klare Einkaufsempfehlung
Meine Bewertung: 19/20, trinken bis 2020

Autor: Jean François Guyard
9. September 2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.