



©Principe Corsini

# Principe Corsini

## Eine Familie durch die Jahrhunderte

Principe Corsini, so heisst eine der schönsten Villen im Anbaugebiet des Chianti Classico. Principe Corsini, das bereits 1427 gegründet wurde, gehört heute noch der gleichen, aristokratischen Familie, den Corsinis. Sie besitzt eigentlich zwei Weingüter: die Fattoria Le Cortini ([Link](#)) in San Casciano Val di Pesa und die Tenuta Marsiliani ([Link](#)) im Maremma-Gebiet. Heute leitet Duccio Cortini beide. Ihm ist es auch zu verdanken, dass sich die Qualität der Erzeugnisse seit einigen Jahren stets und massgebend verbessert.



©Principe Corsini

Die Corsinis sind eine alte italienische Familie, deren berühmte Vorfahren der heilige Andrea Corsini, der Bischof von Fiesole (1301-1374) und der Papst Clemente XII (1730-1740) waren, der die Kapitolinischen Museen gründete und den Trevi-Brunnen baute. Obwohl die Familie ursprünglich aus einer Gemeinde stammt, die bereits im Mittelalter mit Siena verbunden war, haben sich die Corsinis sehr früh in Florenz niedergelassen. Sie haben sogar zur kulturellen Ausstrahlung der Geburtsstadt der Renaissance beigetragen.

### Die Corsinis, 1000 Jahre Geschichte

Die Geschichte der Familie Corsini beginnt in Poggibonsi, woher sie stammt. Auf einem nach Westen gerichteten Bogen liegt die Stadt fast äquidistant von Florenz und Siena. 35 Kilometer von Florenz entfernt und 23 von Siena eigentlich. Gegen Ende des XI. Jahrhunderts etablierten sich die Corsinis in Florenz. Die ersten Berufe, die die Mitglieder der Familie ausübten, waren Händler, Bankier, dann sogar Politiker und, schliesslich, Geistlicher. Wir möchten nun die Geschichte der Familie überfliegen.



©ViaMichelin

Andrea Corsini ([Link](#)), der 1302 in Florenz geboren wurde, war Bischof in Fiesole, wo er 1374 verstarb. 1324 empfing er die Priesterweihe und wurde nach Paris entsandt, um an der Sorbonne zu studieren, danach studierte er in Avignon. Nachdem ihm viele Wunder zugeschrieben wurden, wurde er am 21. April 1440 durch Papst Eugen IV. seliggesprochen, dann am 22. April 1629 durch den Urban VII. kanonisiert. Er ist heute unter dem heiligen Namen Sankt Andreas ([Link](#)) bekannt.

Im XVI. Jahrhundert festigten Filippo und Bartolomeo Corsini, beide Bauunternehmer, das Familienvermögen. Sie eröffneten eine Bank in London und organisierten einen privaten Postdienst, der in weniger als drei Tagen einen Brief nach Florenz bringen konnte. Sie waren dafür verantwortlich, enorme Immobilienvermögen aufzubauen, die durch eine komplexe Rechtsstruktur geschützt wurden, um den Erbschaftsprozess zu erleichtern (vielleicht inspirierte ihre in Grossbritannien verbrachte Zeit sie dazu, Trusts zum Schutz ihres Vermögens einzusetzen).

Bartolomeo (1622-1685), Sohn von Filippo, errichtete mit seinem eigenen Sohn Filippo (1647-1705) den Palazzo Corsini ([Link](#)) am Arno in Florenz im heutigen Florentiner Barockstil sowie einen weiteren in der Via del Prato. Die beiden Paläste markieren das wachsende Engagement der Familie in der Welt der Kunst. In der ersten Hälfte des Jahrhunderts errichteten sie die Kapelle der Kirche des Karmins ([Link](#)), die dem Heiligen Andreas Corsini gewidmet war, sowie die Gentilizia-Galerie im Palazzo am Arno, in der viele Kunstwerke aufbewahrt wurden.



Eine Wandmalerei von Anton Domenico Gabbiani

©Palazzo Corsini

Der familiäre Einfluss erreichte 1730 seinen Höhepunkt, als der damals 78-jährige Lorenzo Corsini (1652-1740) nach einem vier Monate langen Konklave zu Papst Clemente XII. ernannt wurde. Er blieb zehn Jahre lang Papst. Als Förderer der Künste und Kulturmenschen war er auch für seine Kenntnisse im Finanzbereich sehr effektiv. Insgesamt ist er als Gründer des Museums Capitolini ([Link](#)) sowie Auftraggeber der Fontana di Trevi, also des Trevi-Brunnens ([Link](#)), in Rom, und u.a. der neuen Fassade der Lateran-Basilika ([Link](#)) in der Kathedrale des Bistums im Vatikan. Des Weiteren ordnete er den Bau des Palazzo della Consulta, der heute das italienische Verfassungsgericht beherbergt, in Rom sowie der Häfen in Anzio, Ravenna und Ancona an.



Der Trevi-Brunnen in Rom

©WikiPedia

Prinz Tommaso (1903-1980) nahm aktiv am politischen Leben in Italien teil. In diesem Rahmen war er Abgeordneter bei der Konstituierenden Versammlung zur Verfassung der Italienischen Republik. Als Experte für Landwirtschaft und Tierzucht trug er auch zur Modernisierung dieser Sektoren in der Toskana und in Umbrien bei. Die Rettung zahlreicher Kulturgüter, darunter die Galerie Corsini ([Link](#)) und Kunstwerke, während der Luftangriffe ist der Ehefrau von Prinz Tommaso zu verdanken.

Filippo IX. (geb. 1937) ist der Vater von Duccio (geb. 1964), Herzog von Casigliano. Duccio Corsini leitet heute beide Weingüter sowie die Olivenölproduktion.



## Die Villa Le Corti und die Tenuta Marsiliani

Die Villa Le Corti ([Link](#)), so heisst die Fattoria richtig, besteht aus einem Landgut von etwa 250 Hektaren auf Hügeln zwischen 250 und 320 m.ü.M. Erzeugt werden alle typischen Produkte der Region, also Olivenöl – der Olivenhain erstreckt sich über 72 Hektar – und Wein; der Weinberg umfasst 49 Hektar und ist mehrheitlich mit Sangiovese bepflanzt. Die übrigen Rebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Canaiolo und Colorino für die Produktion des Chianti Classico DOCG. Die Familie Corsini erwarb das Anwesen 1363 aufgrund der Nähe zu Florenz und der hohen Qualität des Olivenöls, das zu bereits diesem Zeitpunkt produziert wurde. Bartolomeo und Filippo Corsini veranlassten den Bau der Villa Le Corti auf dem Grundstück mit dem Ziel, den prestigeträchtigen Status der Familie widerzuspiegeln. Der Architekt und Maler war Santi di Tito ([Link](#)), einer der einflussreichsten Künstler der Strömung, die sich gegen den Manierismus richtete. Die Arbeiten begannen 1602, und die Villa wurde im Stil der späten Renaissance gebaut. Unter dieser Adresse leben Duccio und seine Frau Clotilde Corsini. Das Weingut wird von Daniele Cernilli mit zwei Sternen (von drei möglichen) in seinem Werk «Der Ultimative Weinführer Italiens 2020» ([Link](#)) bewertet.



Die Villa Le Corti

©Principe Corsini

Das Weingut wird von Daniele Cernilli mit zwei Sternen (von drei möglichen) in seinem Werk «Der Ultimative Weinführer Italiens 2020» ([Link](#)) bewertet.

Die Tenuta Marsiliana, die sich einst über rund 8'000 Hektar erstreckte, wurde nach der Enteignung durch den italienischen Staat auf die aktuellen 3'000 Hektar verkleinert. Auf 150 Hektar davon wird Saatgut, auf 18 Weinreben angebaut. Die übrige Fläche besteht aus Waldgebiet. Die Familie Corsini führte 1759 den Landbau in der Maremma ein, die zuvor aufgrund der vielen Sümpfe als Malariagebiet bekannt war. Heute gilt das Weinunternehmen als Massstab des toskanischen Landbaus. Dabei geht Duccio Corsini, der seit 1995 beide Weingüter führt, neue Wege und setzt in der Weinherstellung in erster Linie auf innovative und fortschrittliche Techniken. Das auf einem Hügel liegende Schloss und das angrenzende Land strahlen einen unvergleichlichen Zauber aus und eröffnen einen herrlichen Ausblick, der bis zum Meer reicht.



Die Tenuta Marsiliana

©Italian Botanical Heritage



## Die Verkostung

Die Weine wurden im Januar 2020 verkostet. An dieser Stelle möchten wir uns bei der Presseagentur Wellcom und insbesondere bei Paola Chiapasco für ihre Zuvorkommenheit und ihre Geduld ganz herzlich bedanken.

In Deutschland sind die Weine bei [Victoria Weine](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [Tannico](#), [Divo](#) und [Hofer](#) Wine & Spirits.

### Rosé, Vino Spumante Rosato, metodo Charmat

Eine durchaus anständige Einführung in die Welt der Corsinis. Elegante Perlage. Frische, unkomplizierte Nase mit appetitlichen Düften nach floralen Komponenten, Zitrusfrucht, Obstblüten, etwas Erdbeeren. Fülliger, ausgewogener, easy-drinking Gaumen, bereitet den Spass, den man von diesem Schaumwein erwartet. Viel Töne nach Brioche und Viennoiserie, passt zum Dreikönigkuchen sehr gut. Rote Johannisbeeren, Mandeln, ein leichter bitterer Touch, viel Saft. Guter Abgang. **16.25/20** (85/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 15.50 bei [DIVO](#).



### Tenuta Marsiliana, Birillo 2016, Costa Toscana IGT

Manuelle Lese, jeweils 14 bis 16 Tage lange Fermentierung in Stahltanks mit autochthonen Hefen. Der Ausbau dauert etwa 12 Monate lang in französischen Barriques, anschliessend zwei bis drei Monate in der Flasche.

Eine Assemblage von Cabernet Sauvignon und Merlot.

14 % vol. Alkohol. 5.3 % Säure, 1.7 g/l Restzucker, 3.45 pH.

Intensives Rubinrot. Aufgeschlossene, einladende, zunächst etwas unkompliziert wirkende Nase, die sich dann mit etwas Luft entfaltet. Und sogar spannend wird. Schwarze Beeren, zerquetschte Blaubeeren und Himbeeren, etwas getrocknete Tomaten, die zunächst stören, bevor sie sich doch sehr gut einbinden. Balsamische Noten und ein Hauch Kräuter runden das Ganze ab. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Guter, saftiger Antrunk, vollmundiger, zarter, frischer, harmonischer Gaumen. Frucht, so viel, wie es sein darf. Konfitüre dunkler und blauer Beeren, dunkle Schokolade, der Alkohol ist gut eingebunden, lässt sich dennoch wahrnehmen, die Tannine sind feingliedrig und delikat, die Säure sehr gut integriert. Genauso wie das Holz, das etwas Vanille liefert. Guter Abgang. Eindeutig ein Wein, den man aufgrund seines freundlichen Preises auf so einem stolzen Niveau nicht erwartet. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland ist der Jahrgang 2017 bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Der 2016er kostet € 11.90 bei [PasVino](#). In der Schweiz kostet der 2016er CHF 16.50 bei [Flaschenpost](#).

### Tenuta Marsiliana, **Marsiliana 2013**, Maremma Toscana IGT

Der Ausbau dauert 15 Monate lang in französischen Barriques, darunter 70 Prozent neuem Holz, anschliessend ein Jahr in der Flasche.

50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot und 10 % Petit Verdot.

14.5 % vol. Alkohol. Aufgeschlossene, expressive, harmonische, tiefsinnige Nase mit vielschichtigen, reifen Düften. Wir wissen sofort, dass wir ein Erzeugnis aus dem Maremma-Anbaugebiet verkosten. Es strömen köstliche Düfte nach Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Waldbeeren, Kräutern, darunter Thymian und Rosmarin, Zwetschgen aus dem Glas. Die Sinne werden unmittelbar erweckt, es gibt einen tadellosen Ausdruck im Bouquet, wobei die Frucht sehr reif ist. Vollmundiger, satter, harmonischer, geschmeidiger Gaumen mit konzentrierten, geschliffenen Tanninen und generöser dunkler Frucht, Gewürzen und einem langen, anhaltenden Abgang. **17.75/20** (92/100). Das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden.

In Deutschland kostet dieser Wein € 27.90 bei [SardoVino](#). In der Schweiz kostet er CHF 69.90 die Magnumflasche bei [Flaschenpost](#) und CHF 81.- ebenfalls die Magnumflasche bei [Hofer](#) Wine & Spirits.

### Principe Corsini, **Le Corti 2015**, Chianti Classico DOCG

95 % Sangiovese, 5 % Colorino.

13 % vol. Alkohol. Frische, animierende, schlanke, dafür ausdrucksvolle Nase mit vielen reifen Kirschen, Wildbeeren, Himbeeren, etwas blumigen Elementen (Veilchen) und einem Hauch Gewürze. Bereitet umso mehr Spass, als das Bouquet unkompliziert, dafür geschliffen wirkt. Schlanker, saftiger, bekömmlicher Gaumen. Ein süffiger Wein mit feingliedrigen Tanninen und einer saftigen Säure. Man stellt sich keine Frage mehr über die organoleptischen Eigenschaften des Corti 2015 und genießt ihn einfach. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 14.50 die Flasche bei [Flaschenpost](#). In Deutschland kostet er € 11.99 bei [Gustomo](#) und € 7.50 die halbe Flasche bei [Victoria Weine](#).

### Principe Corsini, **Cortevvecchia 2015**, Chianti Classico Riserva DOCG

95 % Sangiovese, 5 % Colorino.

14 % vol. Alkohol, 0.5 g/l Restzucker, 5.4 g/l Säure.

Ausdrucksvolle, aufgeschlossene und komplexe Nase. Wenn das Holz sehr gut eingebunden ist und zum Aromenspektrum u.a. feine Gewürze beiträgt, verleiht es dem Wein einen aktuell etwas konzessionslosen Touch. Dieser findet seinen Ausgleich in der vielschichtigen, präzisen und vielversprechenden Frucht. Neben den schwarzen Beeren, darunter Brombeeren, Johannisbeeren, aber auch Pflaumen lassen sich weitere Komponenten, wie Blumen etwa, erahnen. Dieses Bouquet zeigt Charakter und Tiefe, eine weitere Reifezeit ist allerdings wünschenswert. 2015 war ganz klar ein warmer Jahrgang, was sich auch im saftigen, konzentrierten Gaumen wahrnehmen lässt.



Die Tannine sind feingliedrig, dicht, die Säure für eine lange Lagerung bereit. Langanhaltender, saftiger Abgang, in dem die Frucht immer mehr zur Geltung kommt. **17.75+/20** (92+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 16.99 bei [WeinDomaine](#), € 18.90 bei [SardoVino](#) als Bio-Wein und € 21.- bei [Victoria Wein](#). In der Schweiz kostet er CHF 26.- bei [Hofer](#) Wine & Spirits.



## Principe Corsini, **Don Tommaso 2015**, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Intensives Rubinrot mit etwas violetten Reflexen. Breite, konzentrierte, zurückhaltende, tiefe Nase, die in etwa fünf bis acht Jahren deutlich mehr liefern wird als heute. Aus dem Glas strömen reife und komplexe, ätherische Düfte nach Brombeeren sowie weiteren dunklen Beeren, aber auch Zwetschgen, etwas Tapenade schwarzer Oliven, getrockneten Tomaten und Gewürzen. Die Sinne sind buchstäblich wach und empfinden Eindrücke in vielen Richtungen zugleich. Die Harmonie und die Kraft spielen zusammen, umarmen sich, verweben sich – oder vermitteln zumindest den Eindruck, dies zu tun – sehr schön ineinander. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach, er ist saftig, vollmundig, frisch, mineralisch, salzig und bietet nicht zuletzt eine grossartige, rein-tönige Frucht. Die Tannine sind konzentriert und werden noch ein paar Jahre beanspruchen, die Säure ist sehr gut integriert, und eine feine Würzigkeit entwickelt sich bis zum langen Abgang. Unbedingt warten. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 19.49 bei [WeinDomaine](#), € 20.95 bei [Perbaccowein](#), € 23.57 bei [Real](#) und € 27.90 bei [SardoVino](#). In der Schweiz kostet er CHF 32.50 bei [Flaschenpost](#) und [Tivinum](#), CHF 36.- bei [MeinWein](#), CHF 37.- bei [Hofer](#) Wine & Spirits, CHF 39.50 bei [Cantina Ratti](#).

## Ein neuer Markenaufbau

Mitte Mai 2019 präsentierten die Cortinis das neue Branding ihrer legendären Etiketten im Rahmen der Weinmesse Vinitaly. Es ist eine kleine, aber wichtige Erneuerung der visuellen Identität der Labels. Ab dem Jahrgang 2016 sind die Weinserien Villa Le Corti und Tenuta Marsiliana mit ihrem neuen grafischen Design auf dem Markt. Das Rebranding bewahrt die unverwechselbare, schlichte Eleganz des Raums, wobei die Logos wesentlich geändert wurden.

Die neuen Bilder erhalten das Familienwappen als Kernstück mit Ad-hoc-Verzierungen für die Weine der einzelnen Weingüter: Villa Le Corti und Tenuta Marsiliana. Jetzt repräsentieren die Logos besser die territorialen Merkmale, die für jedes Landgut einzigartig sind, ohne sich von der gemeinsamen Schirmherrschaft zu lösen.

Beide Anwesen stehen weiterhin unter dem Principe-Corsini-Logo, das geringfügig mit weißem Hintergrund überarbeitet wurde, aber weiterhin von der lateinischen Redewendung «malo mori quam foedari» (dt. «Lieber will ich sterben, als besudelt zu werden»), dem Familienmotto, umrahmt wird. Es ist eine visuelle Identität, die die lange Geschichte der Weinherstellung der Familie feiert.



**Autor:** Jean François Guyard  
**13. Januar 2020**

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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 zu senden.**