

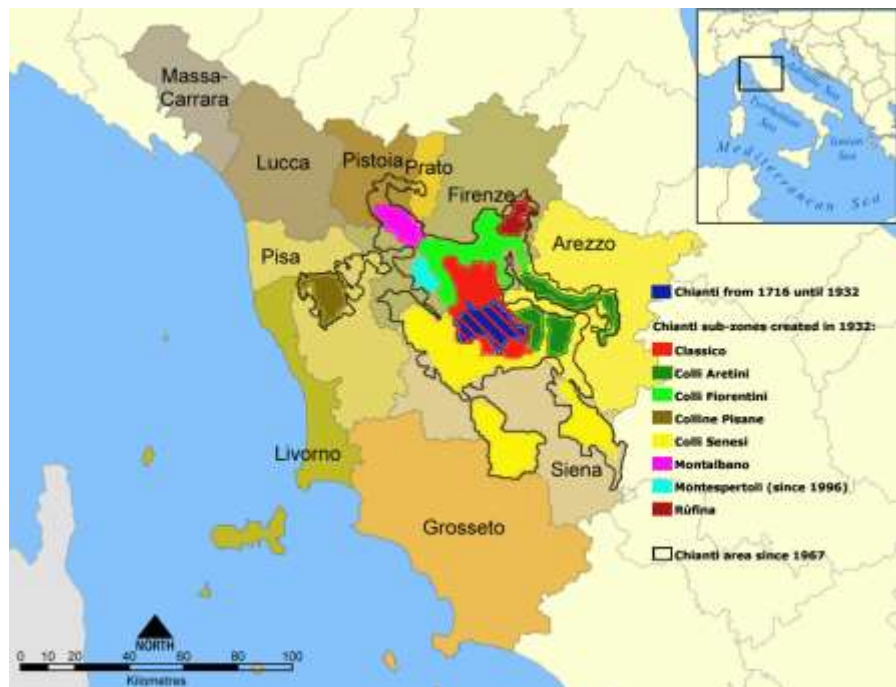


©Ghizzano

Zwischen Pisa und San Gimignano Die Tenuta Ghizzano

Auf den Hügeln um Pisa

Quasi äquidistant von Pisa und San Gimignano ([Link](#)), der mittelalterlichen Stadt mit den 13 Türmen im Chianti-Gebiet, befindet sich die Region der Chianti Colline Pisane DOCG ([Link](#)). Diese gilt als die zweitkleinste im gesamten Gebiet, in dem Chianti-Weine erzeugt werden. Ihre Rebfläche beträgt gerade 154 Hektaren. Lange wurden die Weine der Appellation als die unbeständigsten der ganzen Chianti-Familie betrachtet. Eine Situation, die sich dank der Arbeit der



©Wikimedia

Winzer*innen sowohl in den Weinbergen als auch in den Kellern massgebend und nachhaltig verbessert hat.

Ghizzano ist der Name eines malerischen, 200 m.ü.M. gelegenen Marktstädtchens, das zur Gemeinde Peccioli in der Provinz Pisa gehört. Im Jahr 2011 zählte Ghizzano etwa 360 Einwohner.

Ghizzano ([Link](#)) ist aber auch der Name einer Tenuta im Chianti Colline Pisane ([Link](#)). Deren Weine wurden bereits durch international anerkannte Weinexperten, darunter Gambero Rosso, Robert Parker, James Suckling, Vinous und Jancis Robinson, mit hohen Bewertungen ausgezeichnet. Seit 1370 gehört sie der Familie Venerosi Pesciolini. Die Tenuta wird heute von Ginevra Venerosi Pesciolini geleitet.

Das Landgut, das aus einem Palazzo, verschiedenen kleinen und schönen Häusern und Wirtschaftsgebäuden besteht, erstreckt sich über 350 Hektaren. Der unterirdische Weinkeller befindet sich unter dem Palazzo. Neben dem Wein produziert Ghizzano ein renommiertes Olivenöl auf 20 Hektaren und Getreide auf 150 Hektaren. Ein Wald und ein charmanter italienischer Garten ([Link](#)) decken 150 Hektaren ab. Der Weinberg umfasst 20 Hektaren. Neben diesen Aktivitäten ist die Tenuta auch ein Touristenziel ([Link](#)). Die bereits erwähnten Häuser können 42 Gäste beherbergen.



©Ghizzano

Das Weingut

Die Tenuta Ghizzano ([Link](#)), die zusammen mit u.a. Bouchard Père & Fils, William Fèvre und Champagne Horiot durch Maisons et Domaines Henriot ([Link](#)) auf dem amerikanischen Kontinent vertreten wird, zählt zu den besten Weingütern in der Toskana. Dies ist Ginevra Venerosi Pesciolini zu verdanken. Sie führt die Arbeit ihres Vaters fort und hat den Familienbesitz zu einem kleinen Weinjuwel mit klug ausbalanciertem Mix zwischen Historie und Natur gemacht. Auf der Website des Schweizer Importeurs, Caratello ([Link](#)), ist Folgendes zu lesen: «Sie denkt langfristig, und dazu gehört der Respekt gegenüber der Natur.» Dank der langjährigen Bio-Zertifizierung – sie erfolgte im Jahr 2009 – erhielt das Weingut, ein Eckpfeiler der Nachhaltigkeit, im Jahr 2018 auch die DEMETER-Zertifizierung für Biodynamik.

Neben Veneroso und Nambrot, dem Flaggschiff der Tenuta, werden zwei weitere Weine erzeugt, der Ghizzano Rosso aus Sangiovese und einigen Tropfen Merlot und der Ghizzano Bianco, eine Mischung aus typisch toskanischen Sorten wie Vermentino, Trebbiano und Malvasia Bianca. Traditionell produziert der Betrieb auch einen Süsswein, den Passito IGT San Germano aus Trebbiano, Malvasia Bianca und Colombana.



©Ghizzano

Die Verkostung

Die Tenuta produziert sechs Weine, darunter vier Rote. Wir haben zwei davon, darunter Nambrot, das Flaggschiff des Weingutes, verkosten dürfen.

Veneroso 2015, Terre di Pisa DOC

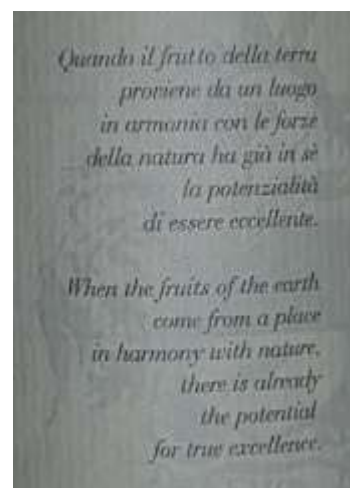
Biodynamischer Anbau. 2/3 Sangiovese, 1/3 Cabernet Sauvignon. Die Rebstöcke befinden sich auf verschiedenen Parzellen in zwei unterschiedlichen, nach Süd-/Südwest ausgerichteten Lagen auf einer Höhe von 180 m.ü.M.. Die Trauben werden auf einem Sortiertisch selektioniert und einzeln geprüft. Die Vinifizierung erfolgt mit autochthonen Hefen zum Teil in Zementbehältern und zum Teil im Holz. Anschließend dauert der Ausbau 16 Monate in gebrauchten Barriques und grossen Holzfässern.

Der erste produzierte Jahrgang geht auf 1985 zurück. Es handelt sich somit hier um den 30. Jahrgang. 2015 gilt als heisses, doch konstantes Jahr.

14% vol. Alkohol.

Angenehme, tiefgründige, reife und unmittelbar zugängliche Nase mit mittelkomplexen Düften nach schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren, etwas Johannisbeeren, aber auch Harz und dunklem Tabak. Ein Hauch Likör von dunklen Früchten und Kakao lässt sich wahrnehmen. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert eine Prise Würze, darunter etwas grauen Pfeffer. Weicher und wiederum angenehmer Antrunk. Wirkt zwar noch nicht ganz ausgereift, öffnet sich allerdings auf einen saftigen, geschmackvollen, vollmundigen, geschmeidigen Gaumen. Gute Struktur, ein feines und durchaus ansprechendes Erzeugnis für jeden Tag, im Mund lässt sich der Sangiovese deutlich mehr spüren als im Bouquet, die Säure gibt dem Ganzen auch die Möglichkeit, sich zu entfalten. Man kann ihn heute trinken, wir würden aber eine weitere Lagerung von drei Jahren empfehlen. **17.25/20** (90/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 33.- bei [Caratello](#). In Deutschland sind die Erzeugnisse der Tenuta Ghizzano bei der [Kölner Weinkellerei](#) und in der Schweiz zusätzlich bei [DM Vini](#) erhältlich.



Ginevra Venerosi Pesciolini im Garten der Tenuta

©La Verde Armonia

Nambrot 2016, Costa Toscana IGT

Biodynamischer Anbau. Assemblage aus 60% Merlot, 20% Cabernet Franc und 20% Petit Verdot.

Der erste Jahrgang des Nambrot war der 1996er. Nambrot ist der Name des Gründers der Familie Venerosi. Nambrot ist das Flaggschiff der Tenuta und wurde wiederholt durch Gambero Rosso mit Tre Bicchieri ausgezeichnet. James Suckling erteilt dem Jahrgang 2016 94/100 und Antonio Galloni dem 2015er 92/100 Punkten. 13% vol. Alkohol, 5.6 g/l Säure.

Eine bis zwei Stunden im Voraus entkorken. Expressives, cremiges, einladendes und tiefsinniges Bouquet mit komplexen und sehr reifen Düften nach Amarenakirschen, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, saftigen Kirschen, etwas Himbeeren, Zedernholz, Gewürzen und Vanille aus dem sehr gut eingebundenen Holz. Generöser, geschmeidiger, wiederum cremiger, verführerischer Gaumen, die Tannine sind geschliffen, sehr guter Extrakt, sehr dezent, nichts ist zu viel, es gibt viel Eleganz und Raffinement in diesem Mund, der sich zugleich kräftig zeigt. Das bereitet viel Spass, bietet sehr viel Genuss und endet in einem langen Abgang. **18/20** (93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 52.- bei [Caratello](#). In Deutschland sind die Erzeugnisse der Tenuta Ghizzano bei der [Kölner Weinkellerei](#) und in der Schweiz zusätzlich bei [DM Vini](#) erhältlich.

Autor: Jean François Guyard
16. August 2019

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Redaktor 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 und 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.