



©Sette Cieli

Tenuta dei Sette Cieli

Jung, authentisch sowie voll und ganz dem Genuss verschrieben

Eigentlich hätte es eine Pferdefarm werden sollen. Erika Ratti, Tochter des aus der Region Comer See stammenden bekannten Textilunternehmers Antonio Ratti (Ratti-Seidenfabrik), deren kostbare Stoffsammlung auch heute noch in der gleichnamigen Stiftung in Como ([Link](#)) aufbewahrt wird, kaufte 1995 das damals seit 50 Jahren völlig zuge wachsene Land um darauf Pferde zu züchten. Rasch stellte sich jedoch heraus, dass der Boden vor Ort sich ideal für den Weinbau eignete und so startete sie 1998 das Abenteuer Tenuta die Sette Cieli ([Link](#)). Deren Werk wird heute von Ihrem Sohn Ambrogio und von Elena Pozzolini, der auch als CEO tätigen erfahrenen Önologin fortgeführt und in nicht geträumte Höhen katapultiert.



Ausschliesslich ein grosses Terroir ermöglicht es, grossartige Weine zu produzieren.

©Sette Cieli

Die Tenuta dei Sette Cieli ("im siebten Himmel") liegt zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci, 10 km vom Meer entfernt auf 400 m Höhe. Auf rund 80 Hektar Land werden hier seit 2001 auf 10 Hektar Weinreben an sanften Hügeln und auf einer fast flachen Hochebene – von welchen auch die von uns nachfolgend beschriebenen Weine stammen – kultiviert. Angebaut wird hier Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Malbec. Auch mit Sangiovese wird jüngst experimentiert. Das Gebiet liegt ausserhalb der DOC Bolgheri, wobei das Unternehmen auch 5 Hektar in dieser DOC sein Eigen nennt.

Es herrscht ein für den Weinbau optimales, mediterranes Klima, d.h. mild-gemässigt Klima und immer viel Wind. Man blickt oben von vorne aufs Meer und nach hinten in Richtung Sassicaia („Feld voller Steine“). Das Gebiet ist geprägt von grossen Temperaturschwankungen. Der Boden nahe dem Meer besteht vorwiegend aus Sand, während der Boden auf dem Hügel aus Steinen, Sand und Ton besteht, was ihn praktisch ideal für den Weinanbau macht. Die Rebsorten sind oft durch Bruchsteinmauern getrennt.

Elena ist sehr streng mit sich selbst und mit ihren Reben. Sie verbringt als sehr naturverbundene Önologin, die bereits international auf verschiedenen Kontinenten tätig war, ihre Zeit auch lieber im Weinberg anstatt als CEO im Office. Eigentümer und Önologin, beide ziehen perfekt an einem Strang und pflegen mit Ihrem ökologisch orientierten Weinbau das Gut mit viel Umsicht, einem hohem Qualitätsdenken und mit viel Liebe für ein perfektes Gelingen ihrer Weine. Was nicht gut ist, fliegt raus und so benötigen die kleinen, aber perfekt auf das örtliche Mikroklima ausgerichteten Parzellen sowie die unterschiedlichen Ernte- und Laubpflegezeiten viel Zeit und Geduld. Der Aufwand lohnt sich jedoch, was die in den letzten Jahren eingehmste Vielzahl der Auszeichnungen beweist.



Ambrogio Ratti und von Elena Pozzolini

©Sette Cieli

"Unser Traum war es, den richtigen Wein mit grossem Respekt vor der Natur zu produzieren". Nach diesem Motto entwickelt sich das bodenständige und sympathische Team – orientiert an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft - stetig weiter. Wir dürfen daher gespannt sein, was uns hier in den nächsten Jahren noch so alles erwartet.

Dank Covid 19 ist dieses Jahr alles anders. Aber Not macht erfinderisch und wir sind daher froh, dass wir am 19. Juni von Alessandra Zambonin von STUDIO-Cru ([Link](#)) ein durch sie moderiertes Gespräch mit Ambrogio Ratti und Elena Pozzolini von der Tenuta die Sette Cieli führen durften. Trotz Wespenattacken und dem Besuch des Hauspferdes während des Interviews war es ein lockeres ungezwungenes und sehr informatives Gespräch. Ein herzliches Dankeschön daher auch auf diesem Weg nochmals an unsere drei mit Herzblut engagierten und sehr offenen Online-Interview-Partner. Das hat grossen Spass gemacht!



Ambrogio Ratti und von Elena Pozzolini



©Sette Cieli

Die Verkostung

In der Schweiz werden die Weine durch [Baur au Lac](#) und in Deutschland durch [Vini Nobili](#) importiert.

Indaco 2015 - Toscana IGT

Die Namensgebung dieses interessanten Weines spiegelt die magische Verbindung des blauen Himmels über den Rebbergen der Tenuta Sette Cieli zum nahegelegenen blauen Meer zur blauen Stunde ([Link](#)) wieder. Dieses besondere Blau des Himmels nach Eintritt der Dämmerung und vor Eintritt der Dunkelheit ist magisch, weshalb dieses spezielle Erlebnis an verschiedensten Orten schon vielfach in der Literatur und der Musik beschrieben und besungen wurde. Auch in der Fotografie wird die blaue Stunde für Available-Light- und für Nachtaufnahmen genutzt. In diesem Moment ist die Umgebung noch leicht erhellt und gut sichtbar, die Kontraste zwischen Hell und Dunkel sind jedoch abgemildert und ergeben spezielle Fotografien, die die magische Stimmung gut einfangen. Auch die magische Mischung der Kontraste zwischen je einem Drittel an Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec (!) in diesem Wein ist unserer Auffassung nach überaus gelungen und als Genuss in der blauen Stunde sicher ein schönes Erlebnis. Malbec anzubauen in einer Region, die mit ihrem Klima und ihren Weinkompositionen dem maritimen Klima des Bordeaux ähnelt, birgt eine gewisse Herausforderung. Nicht umsonst wird sie in Frankreich in einem kontinentalen Klima im Landesinneren, z.B. in Cahors (dort Côt oder Auxerrois genannt) und nicht küstennah angebaut. Elena ist es jedoch, trotz 5 % Verlust aufgrund von Feuchtigkeit, gelungen, diese Sorte durch intensive Laubpflege und den Einsatz von Gerste im Weinberg gesund und eindrücklich nicht nur in den Keller, sondern auch in den Wein zu integrieren. Die Vision einen kraftvollen und aus diesem Gebiet einzigartigen Wein zu erschaffen ist gelungen.



Handernte, lange kontrollierte Gärzeit im Stahltank mit Temperaturen nicht über 28 Grad und laufendes Umpumpen des Mostes auf den Tresterhut, 18 Monate getrennte Reifung in neuen und gebrauchten Barriques sowie mehrere Monate Flaschenreifung.

Traubensorten: je ein Drittel Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec

Alkohol: 15 %

Tiefes Rubinrot mit blauen Reflexen. An der Nase eine komplexe Komposition aus konzentrierter Frucht von schwarzen Kirschen, Brombeeren, schwarzen Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, Holunderkonfitüre, Backpflaumen, Rumtopf, Veilchen, etwas Nelke, zarte Tabaknoten wie in einer Cohiba Panetelas, 80%ige Schokolade, eine feine Ledernote und der Duft einer Bourbon-Vanilleschote aus Madagaskar, wie frisch aus dem Glasröhrchen. Am Gaumen ein trockener, voller und runder Körper. Weniger Beeraromen als erwartet. Eher elegante Brombeerkonfitüre-Noten, feigen, Rosinen. Noch zu schleifende aber feine Tannine und eine hohe Säure, wunderbar ausgewogen. Haselnuss- und Toastnoten, leichte Holzkohlearomen aber auch Zimt-, Zeder- und Kampot Pfeffernoten begeistern den Gaumen. Langer eleganter Abgang mit Frucht-, Würz- und mineralischen Aromen. Perfekt zum Genuss bei einer guten Rockbalade in der blauen Stunde. Die gute Bewertung von **17.5/20** (91/100), die man zu diesem ungewöhnlichen Wein aus dieser Region oft findet können wir nur bestätigen.

Passt sehr gut zu Bistecca Fiorentina, zu guten italienischen Wurstwaren, als Begleiter zu rotem Fleisch und Lamm, aber auch gut zu angebratenem Thunfischsteak mit asiatischer Würze.

Bei [Baur au Lac Vins](#) in Bälde erhältlich zu wohl CHF 43.- und in Deutschland bei [Vinin Nbili](#) für € 39.50 erhältlich.



©Sette Cieli

Scipio 2015 – Toscana IGT

Scipio (lateinisch „Stock“) war der römische General und Staatsmann aus der römischen Patrizierfamilie der Corneli, der 202 vor Christus den karthagischen Heerführer Hannibal in der letzten Schlacht des zweiten punischen Krieges besiegte. Ein grosses Vorbild für die Namensgebung dieses wahrhaft gelungenen Super-Toskaners ([Link](#)). Der fehlende DOC- bzw. DOCG -Status mindert dieses Geschmackserlebnis in keinsten Weise. Nein, nicht der Winzer, wie im Internet ab und zu zu lesen ist, sondern die Winzerin Elena des Weinguts Tenuta die Sette Cieli, zauberte hier eine wahrhafte Bombe ins Glas. Es verwundert ganz und gar nicht, dass dieser Wein aus 100% Cabernet Sauvignon eine Auszeichnung nach der anderen erobert. Scipio wäre sicher ein Fan und Hannibal hätte wohl seine Streitlust beim Genuss dieses Weines niedergelegt! Auch wir haben uns mit diesem Genuss gerne erobern lassen, der auch ausserhalb der blauen Stunde voll und ganz überzeugte.

Für die Ernte des Cabernet Franc darf es weder zu heiss, noch zu kalt sein. Er ist sehr klima-sensibel und Elena achtet sehr darauf nur die beste Qualität zu verarbeiten. Den Scipio gibt es daher nur in ausgewählten Jahren. Bei gerade 80000 Flaschen für den Jahrgang 2015 gilt daher ganz sicher das Schweizer Sprichwort „D'r schnäller isch d'r gschwinder“.

Handernte, 22 Tage kontrollierte Gärzeit im Stahltank mit Temperaturen nicht über 28 Grad und laufendes Umpumpen des Mostes auf den Tresterhut, 18 Monate Reifung in neuen (ca. 45%) und gebrauchten französischen Barriques sowie drei Jahre (!) Flaschenreifung.

Traubensorte: 100% Cabernet Franc

Alkohol: 15 %

Tiefes Rubinrot mit bauen Reflexen. An der Nase ein sensationelles Aromaerlebnis aus reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen, reifem Holunder, reifen Walderdbeeren, eine unterschwellig dezent verführerische Rosen- und Veilchennoten, rote Paprika, Lorbeere, Kubeben-Pfeffer, Lakritze, Mandeln, ein Kaffee wie aus einem guten italienischen Bistro, 80%ige Schokolade, etwas Leder, Vanille, Zimt und eine elegante Eichenote.



Komplex, raffiniert und verführerisch. Am Gaumen trocken mit vollem Körper, mit bereits wunderbar angeschliffenen Tanninen und einer perfekt integrierten hohe Säure. Auch der hohe Alkoholgehalt ist sehr gut integriert. Dicht, fleischig, mit Noten von reifem, schwarzem Holunder, schwarzen Johannisbeeren sowie schwarzen Kirschen und Pflaumen - die Fruchtaromen an der Nase werden jedoch nicht ganz so bestätigt wie erwartet. Dafür gibt es reichlich andere Verführungen wie Eukalyptus, Mandeln, Haselnüsse und Muskat, wieder den guten italienischen Kaffee, Eiche, Rauch und etwas Holzkohle- sowie Schiefernoten. Das vermählt mit einer dezenten Note von Kubeben-Pfeffer und zarten balsamischen Noten ist bereits jetzt grosses Kino. Ein ausschliesslich sofortiger Genuss, dann aber nach viel Luft – kommt aber wohl fast noch einem Babymord gleich. Dekantieren oder besser noch etwas (2-4 Jahre) lagern lassen und noch mehr geniessen ist hier Trumpf. Ein langer, noch etwas herb intensiver, aber samtiger und genussvoller Abgang. **18.25/20** (94/100).

Passt hervorragend zu einem guten Rindsfilet, Lammkeule vom Grill, einem perfekt gewürzten Risotto oder einer Polenta mit Steinpilzen, Leber mit Apfelscheiben, Rehrücken mit Preiselbeeren und Spätzle oder einfach so mit leicht angerösteten gesalzenen Pistazien und reifen Aprikosen bei einem Konzert der Grillen abends im sommerlichen Garten.

In der Schweiz bei [Baur au Lac Vins](#) für CHF 81.- und in Deutschland bei [Vini Nobili](#) für € 65.- erhältlich.

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
28. Juni 2020

Lektorat + Layout: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.



Der Weinberg und Peter Mühlhäuser auf dem kleinen Bild

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.