



Der Traum des Lorenzo Mariani: Bioweine der Extraklasse von I Veroni

✍ Geschrieben von [Jürgen Sorges](#) 📅 19/11/2018 📁 Kategorie [International](#)

"I Veroni", "Die Terrassen", heißt das uralte Weingut vor den Toren der Kleinstadt Pontassieve, die vom nur 12 km entfernten Florenz auch bequem in 15 Minuten per Zug erreichbar ist.

Für Autofahrer ist Pontassieve bis heute ein oft schwer verdauliches, stauträchtiges Nadelöhr. Doch die Kleinstadt, berühmt für ihre uralte Flussbrücke am Zusammenfluss von Sieve und Arno, hat tatsächlich rund um den alten Uhrenturm in der zur Fußgängerzone gewandelten Altstadt einiges zu bieten. Und natürlich ist Pontassieve der Ort schlechthin für die Erkundung des historischen Weinbaugebietes Chianti Rufina. Einen Turm besitzt auch das von der Straße her eher schlicht wirkende Weingut I Veroni, dessen Zufahrt gut ausgeschildert ist. Dieser alte Beobachtungsturm stammt noch aus der Zeit des Feudalismus, wachte im 16. Jh. über den landwirtschaftlichen Besitz der Fattoria der toskanischen Adelsfamilie Gatteschi.

Noch älter ist die Geschichte des schmucken, von historischen Gutsgebäuden und einst noch mehr Werkstätten umbauten Innenhofs des Gutes. Dieser Ort diente Jahrhundertlang auch als Marktplatz. Hier wurde gehandelt und Agrarisches verkauft, aber auch der Besuch beim Hufschmied oder andere Dienstleistungen standen an. Für I Veroni, uralt, kam das Erwachen aus dem von behäbigen Traditionen und auch liebgewonnenen althegebrachten Anbaumethoden geprägten Domröschenschlaf erst spät und in vierter Eigentümergeneration: mit Lorenzo Mariani. 1897 hatte sein Urgroßvater mütterlicherseits die große Liegenschaft mit verschiedenen Bauernhöfen und der seinerzeit auf Autarkie und Selbstversorgung gründenden klassischen Mischkultur – von der Weinrebe bis zum Weizen, dazu Tabak, Futterpflanzen und Olivenbäume erworben und das riesige Anwesen teils an Halbpächter vergeben. Diese klassische, höchst unbeliebte toskanische Produktionsweise der Mezzadria endete aber auch hier spätestens in den 1970er Jahren.

Geblichen sind die Erinnerung und die Bauten für Kleinvieh, Schmiede und Schreinerei. Mit der Übernahme des Gutes durch Lorenzo Mariani, damals noch Jurastudent, schlug das Gut ab 1996 dann aber völlig neue Wege ein. Es blieb indes der Name. Den hatte Lorenzos Großvater Umberto, ein Fan des "puren" Sangiovese, der unverfälscht und angenehm zu trinken ist, schon 1957 kreiert und seinen Chianti Rufina mit I Veroni etikettiert. Der Name rekurriert auf jene Flussterrassierungen, wo man einst auch Tabak anbaute und diesen trocknete. Heute ist eine einzige von ihnen verblieben. hinweist – wovon heute nur noch eine verblieben ist.



Lorenzo Mariani.

Das Bio-Landgut I Veroni ist heute sozusagen der Vorzeigebetrieb in der von schmucken Bauernhöfen und Kastellen geprägten Weinkulturlandschaft des Chianti Rufina. Und drei Namen, die die Philosophie und Stärke des Weinguts perfekt zum Ausdruck bringen, sollte man sich gleich vorab merken: Dies sind, als Aushängeschilder des Weingutes I Veroni, die erlesenen Bio-Rotweine "I Domi" und "Quona" sowie der ebenso sagenhafte Vin Santo, den man längst nicht mehr nur zum Dessert, sondern mancherorts auch schon als Aperitif reicht. Hinzu gesellen sich weitere erlesene Bioweine und vor allem das von I Veroni produzierte Bio-Olivenöl – eine Wucht! Oliven gedeihen überall auf dem 70 ha-Gut, auf dem 20 ha dem Weinbau vorbehalten sind. Insgesamt sind es 4000 Bäume der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino, auf 30 ha Land. Und das Olio Extra Vergine di Oliva zeigt bereits mit der Verpackung an, wie sehr es Lorenzo Mariani am Herzen liegt. Von Hand geerntet und kalt gepresst, verdient das intensiv aromatische, elegante Olivenöl tatsächlich ein schickes Outfit, ist sogar ab der kleinsten Konfektionsgröße, den 0,25 l-Döschen, perfekt gegen Licht geschützt.

Und auch der Vin Santo verdient, bevor es zu Marianis Lieblingen, den neuen Crus "Quona" und "I Domi" geht, eine besondere Würdigung. Zum Weinkeller des Hauses und diesem "Bannerträger" des Gutes geht es vom in Pastellfarben gestrichenen Innenhof, dem von großen Töpfen mit blühenden Pflanzen, antiken Ölamphoren und einer Steinbank verschönerten "Conclusum", erst einmal ins alte Herrenhaus (18. Jh.) und durch den Degustationsraum, er dient auch als Wohnzimmer und Bibliothek, in den Reifekeller. Hier stapeln sich die Weine in kleinen, schon verwendeten Barriques und Tonneaux sowie mittelgroßen Holzfässern von 12 bis 22 Hektoliter Inhalt, die die empfindliche Persönlichkeit des Sangiovese besonders respektieren. Nebenan stehen im 2008 renovierten Vinifizierungskeller temperaturgesteuerte Edelstahltanks und Zementbottiche in Regenbogenfarben, die die gefürchtete Gärungsblockade vermeiden. Die wahren Schätze erreicht man aber erst über eine Treppe in den ersten Stock. Denn der Vin Santo muss, nach uralter Tradition, am besten direkt unter dem Dach lagern. Denn die dort herrschenden Temperaturschwankungen wirken sich bei seinem jahrelangen Reifungsprozess bestens aus.



Edelste Tropfen lagern im Weinkeller des Hauses.

Und so ruhen in dieser einzigartigen Vinsantaia etwa 70 Fässer unterschiedlichster, ca. 50 bis max. 100 l fassender Größe, einmalig dekoriert von historischen Weidenkörben für die Weinlese, Bottichen und kleineren Holzfässern, in denen einst die Halbpächter ihren Anteil am Wein mit nach Hause nahmen. Ein Bild zeigt, wie die Trauben einst ineinander verflochten, aufgehängt und monatelang an der Luft getrocknet wurden, ehe sie abgepresst wurden. Natürlich ist der Vin Santo nur ein Nischenprodukt, aber aufgrund seiner limitierten Menge natürlich auch ein herausragender Schatz des Hauses. Er entsteht aus Malvasia Toscana (70%), Trebbiano (20%) Sangiovese und Canaiolo (10%), deren Trauben erst Ende Oktober geerntet werden. Dann werden sie auf Schilfmatten ausgelegt und bis Februar getrocknet. Nach sanfter Pressung und Dekantieren des Mosts startet der Prozess seiner fünfzehnjährigen (!!!!) "Evolution" in Kleinfässern. Diese früher aus Kastanienholz aus den umliegenden Wäldern gefertigten "Caratelli" sind nun aus Eiche, Kirsche und Wacholder. So entsteht nach Jahren jener echte süße Nektar, der mit dunkler Bernsteinfarbe und einem Bouquet von Honig, Mandeln, Nüsse und Kastanien cremig dickflüssig dem Gaumen schmeichelt. Diesen sagenhaft verführerischen Vin Santo Chianti Rufina DOC erhält man z. B. auch im Gourmet-Weinladen im Abflugbereich des Florentiner Flughafens Peretola (0,5 l ca.35 €).

I Domi und Quona

Die Reben der Bio-Weine von I Veroni gedeihen oberhalb des 100 m hoch gelegenen Weingutes bis in 350 m Höhe auf zwei Großparzellen. Eine liegt etwas außerhalb unterhalb der Kirche von San Martino a Quona, die man vorbei an Pontassieves herrlich monumentalen Friedhöfen in perfekter Landschaft erreicht. 2013 erfüllte sich ein erster Traum von Lorenzo Mariani, als seine ab 1996 komplett neu bepflanzten, nach und nach auf Öko-Weinbau umgestellten Weinberge die vollständige Bio-Zertifizierung erhielten. Doch damit nicht genug: Lorenzo Marianis Kurs gipfelte 2017 auch visuell in seinem "Cru-Projekt". Nun sollen sein Chianti Rufina und der Chianti Rufina Riserva endlich den ihnen gebührenden hohen Stellenwert erhalten. Da die so geschaffenen neuen zwei Weine auch spiegelbildlich für I Veroni und die Weinberge stehen, bleib es nicht bei einem schlichten grafischen Re-Styling des Designs. Ihre neue Bedeutung unterstreichen die neuen eigenen Namen, die zudem mit exakter Angabe der Herkunftslage aufwarten. Oberhalb des fast auf gleicher Höhe mit dem Arno liegenden Gutshofs wachsen auf 16,5 der 20 ha Sangiovese-Trauben. Sie garantieren sowohl dem "I Domi Chianti Rufina" als auch dem "Quona Chianti Rufina Riserva" hohe Finesse, schöne, runde Trinkbarkeit und hohes Alterungspotenzial. Hinzu kommt das Terroir: überwiegend kalkhaltige Böden, sorgfältige Auswahl der Lagen, wo kühlere und weniger sonnige Zonen ausgeklammert sind und so ein prächtiges Buketts garantieren. Im Rebenpark von I Veroni gedeihen dazu einige Reihen mit Canaiolo, Colorino, Malvasia und Trebbiano – insgesamt zwei Hektar. Dazu wachsen in kleineren Ecken Merlot, Petit Verdot und Syrah, deren Trauben in die Blends einfließen.



Überwiegend kalkhaltige Böden...

Der vom Gut aus zuerst erreichte Weinberg ist mit einer Stockdichte von 5.500 Reben pro Hektar bepflanzt, seine Trauben ausschließlich für den "I Domi" reserviert. Der Name dieses ersten Weins ist gut gewählt: Er erinnert an die lokale Bezeichnung für die Abdeckkuppeln auf den kleinen Brunnen des Gutes. Eine stilisierte Abbildung einer dieser Kuppeln schmückt das Etikett. Hier, in 150 und 250 m Höhe, ist das kalkhaltige Gelände steil, mit einem Gefälle von satten 30 %. Eher komisch daher, dass der Weinberg den Namen "Pianottolo" trägt: "flaches Feld". Dafür reifen hier die Trauben dank der Süd-Südwest-Ausrichtung bis zum Sonnenuntergang. Das Ergebnis ist dann ein wunderbarer I Veroni "I Domi 2016" Chianti Rufina DOCG, natürlich Bio, aus 90 % Sangiovese, 5 % Canaiolo Nero und 5 % Colorino. Die Fermentation erfolgt in 15 Tagen, dann geht es für ein Jahr in französische Eiche, zuerst in 25 hl-Fässern, dann in 5 hl-Fässer, ehe der Wein weitere drei Monate in der Flasche reift. Mit 13,5 % Alkoholgehalt und intensiven Aromen von roten Beeren und reifen Früchten erfüllt der "I Domi" dank ausgewogen balancierter Tannine alle Erwartungen, mundet prächtig zu toscanischem rotem Fleisch, Wild und sogar Geflügel. Die Jahresproduktion liegt knapp unter 50 000 Flaschen.

Der Hit des Hauses aber, der I Veroni "Quona 2015" Chianti Rufina DOCG Riserva, gedeiht ringsum das legendäre Bauerngehöft der Mariani unterhalb der Kirche San Martino a Quona. Dies wunderbar hergerichtete Bauernhaus ist als edler Agriturismo auch für Feriengäste geöffnet, die eines der Zimmer und Appartements in stilvoller wie stilechter Atmosphäre buchen, den schmucken Pool am Haus nutzen und den Blick über Wein- und Olivenhänge ringsum genießen können. Es ist der richtige Ort auch für eine Degustation dieser Spitzen-Riserva, die mit satten 14,5 % Alkohol aufwartet und natürlich zusätzlich auch noch vom toscanischen Spitzenjahrhundertjahrgang 2015 profitiert. Hier, in 350 m Höhe, gedeiht auf den naturbelassenen Böden mit nur 20 Prozent Gefälle ausschließlich Sangiovese, der exklusiv für den 100 Prozent-Sangiovese des Quona Riserva reserviert ist. "Jahrelang haben wir unsere ganze Arbeit an der Erforschung der höchsten Traubenqualität orientiert", erzählt Lorenzo Mariani. "Zur Erreichung dieses Ziels haben wir sehr viel im Weinberg getan, wobei die Bewirtschaftung der Weinberge nach den Methoden des Bioanbaus nur einer der beschrittenen Pfade war, um unsere Weine zu perfektionieren. Und unseren beiden Crus ins rechte Licht zu rücken."



Stilvolles Ambiente für Feriengäste.

Und so werden die ausgewählten Trauben für den Quona Riserva del Chianti Rufina bei strenger Temperaturkontrolle 15 Tage in großen Zementtanks vergoren. Nach dem Abstich gelangt der Wein in große Holzfässer aus slawonischer Eiche. Dann geht es für 18 Monate in französischen Eichenfässer von 225 und 500 Litern (überwiegend zweite und dritte Nutzung). Erst die weitere einjährige Reifelagerung auf der Flasche bringt die großartigen Eigenschaften dieses Weines hervor: Er ist vollmundig, samtig, kompakt, tiefgründig und im Abgang sehr lang anhaltend, ein wahres Juwel seiner Appellation. Man sollte sich also spüten, denn vom 2015er gibt es nur 20 000 Flaschen. In jedem Fall überzeugen seine Aromen von schwarzen Beeren und reifen Früchten, mit Gewürznoten und Tabakaromen fein ausbalancierter Tannine. Das önologische Wunderwerk passt dann perfekt zu Wildgerichten wie auch reifen Käsesorten.

Komplettiert wird das Weinsortiment der Fattoria vom I Veroni Rosé aus Sangiovese-Trauben, der sechs Monate in Edelstahltanks reift. Für I Veronis Weißwein "Bianco del Pianottolo" werden fast nur Malvasia Toscana-Trauben verwendet. Er besitzt eine herrliche Frische und ist auch perfekt als Aperitif. Hinzu kommt schließlich der I Veroni Rosso IGT-Wein (60% Sangiovese, dazu Merlot, Petit Verdot und Syrah).

Für Lorenzo Mariani sind Quona und I Domi allererste Wahl. Sein Credo: "Ich habe die zu muskulösen und schwer begreiflichen Weine nie wirklich gemocht. Mein Sangiovese soll durch Eleganz, eine angenehme 'Trinkbarkeit', ich würde fast sagen Einfachheit und nicht übermäßige Weichheit bestechen, sondern zeigen, wie er wirklich ist, mit seinem herben Charakter, der sich im Laufe der Zeit zu Seide und Klasse entwickelt." Übrigens: Alle Appartements im Bauernhof warten mit Klimaanlage und WLAN auf.

Information:

Fattoria I Veroni, Via Tifariti 5, 50065 Pontassieve, Provinz Florenz, Region Toskana, Italien, Tel. +39 055 836 88 86, info@iveroni.it, www.iveroni.it

Agriturismo I Veroni, Via San Martino a Quona 67, 50065 Pontassieve, Provinz Florenz, Region Toskana, Italien, Tel. +39 055 836 88 86, hospitality@iveroni.it

Luxus-Agriturismo (8 Apartments, 2 – 6 Betten)

Impressionen:

