



Der Natur helfen: Bioweine der Fattoria "I Veroni"

"I Veroni", "Die Terrassen", nennt sich das auf uraltem Agrar- und Weingebiet arbeitende Weingut vor den Toren der Kleinstadt Pontassieve...

Gerade zwölf Kilometer von Florenz entfernt, ist Pontassieve berühmt für seine uralte Brücke über den Fluss Arno. Und der, man erinnerte sich, verursachte im November 1966 die bis dato größte Überflutungskatastrophe in der Geschichte nicht nur der Renaissance-Metropole Florenz, sondern natürlich auch von Pontassieve. Und so erinnert hier, nur 20 Fahrminuten mit der Bahn entfernt von der Piazza Santa Maria Novella und seinem Hauptbahnhof, natürlich auch an die zahllose Kunstwerke und Gebäude zerstörenden Wassermassen jener späten Nachkriegszeit.

Und natürlich war und ist dies auch Thema der verantwortlichen Macher bei "I Veroni". Denn mit den "Veroni" sind eben jene Arno-Flussterrassen gemeint, die schon im Mittelalter von der Adelsfamilie der Conti Guidi bewirtschaftet wurden und seinerzeit, im Winter 66, ebenfalls Schaden nahmen. Heute indes sieht alles ganz anders aus. Millionensummen wurden in die Arno-Zähmung investiert. Und nur noch die Ruinen des alten Wachturms der Conti Guidi erinnern nahe der heute hochmodern ausgerüsteten Fattoria ans Mittelalter. Auch sind die Flussterrassen, die zuletzt jahrzehntelang für den Getreideanbau und die Trocknung von Tabakblättern genutzt wurden, nun ungenutzt.

Und die 15 Hektar Weinberge und 20 Hektar Olivenbaumwiesen des eigentlichen Weingutes "I Veroni" liegen gut geschützt und in traumhafter Lage oberhalb Pontassieve, noch hinter den zwei Stadtfriedhöfen, in 240 bis 280 Meter Höhe und bis hinauf zur Gemeindekirche von San Martino a Quona, die den Bergkamm über dem alten Gutshaus dominiert. Das perfekt restaurierte, im angenehmen Ockerton gehaltene und wunderbar eingerichtete Gutshaus dient heute samt Swimmingpool Feriengästen aus aller Welt, die die Nähe zu Florenz, aber auch Ausflüge ins Hinterland des Anbaugebietes Chianti Rufina schätzen. Alle aber nutzen die Gelegenheit, die Fattoria im Arnotal zu besichtigen, in dem die kleine, sehr agile Belegschaft heute wunderbare Bioweine herstellt.

Eine hochgewachsene Zypresse erinnert bis heute daran, dass der einstige Talbauernhof "I Veroni" in früheren Jahrhunderten auch ein beliebter Marktplatz war. Die Zypresse diente hier als Wegweiser für ankommende Händler und Käufer, die hier einst alles finden konnten, was sie begehrten. Der Grund war einfach: "I Veroni" war, wie nahezu alle Landgüter der Toskana, ein autarker Hof. In früheren Jahrhunderten baute man daher nicht nur Wein und Oliven, sondern auch Gemüse und Obst an, hielt Geflügel und Vieh und betrieb alle Gewerke, die zum Nutzen des Hofes waren. Und so gruppierten sich hier einst um den bis heute rechteckigen Hof und die Tenne auch Schmiede und Lederwerkstatt, Gemüseladen und Fleischerei.



Weinstöcke bei "I Veroni"... bereits nach der Ernte.

Am Gemäuer wurde stets aufs Neue herumgewerkelt, der älteste, steinerne Tank für die Weinfermentation datiert auf 1809 zurück. Denn Anfang des 19. Jahrhunderts übernahmen die Modigliani di Rufina das Gut von den Conti Guidi und investierten. Anfang des 20. Jahrhunderts kaufte dann Carlo Malesci alles auf. Die Malesci besitzen bis heute I Veroni. Aber es war Lorenzo Mariani, der 1996 in die Besitzerfamilie einheiratete, mit dem befreundeten Önologen Emilio Monechi die gesamte Weinproduktion neu organisierte und ab 1998 vorwiegend Sangiovese-Weinstöcke anpflanzte. 1998 war auch das Jahr, in dem die heutige Gutsdirektorin Paola De Blasi ihre Karriere bei "I Veroni" begann.

Bio-Knowhow von Ornellaia

Paola De Blasi hatte an der Uni Florenz Agrarwissenschaften studiert, war perfekt auf den Weinbau und das Gebiet des Chianti Rufina vorbereitet – und stieß doch zu Beginn ihrer Berufslaufbahn auf enorme Schwierigkeiten. Denn erst einmal waren die über Jahrzehnte hier tätigen männlichen Mitarbeiter überhaupt nicht begeistert von ihren Ideen. Skeptisch beäugten sie die anvisierten neuen Produktionsmethoden und kämpften eisern um über Jahrhunderte gewachsene und äußerst beliebte Privilegien.

Männlich gegen weiblich, alt gegen jung: Erst einmal tat sich wenig. Alles plätscherte so unentschlossen vor sich hin, bis im Jahr 2009 eine Grundsatzentscheidung her musste. Und es kam zu einem ungewöhnlichen Vorgang. Mit den Besitzern wollte Paola De Blasi den Betrieb vollständig auf Bioproduktion umstellen. Doch um dies umzusetzen, musste auch die Belegschaft komplett mitziehen. Und so wurde nicht entschieden, sondern abgestimmt! Und tatsächlich entschieden sich die Mitarbeiter für die Bio-Zukunft! Dies, obschon Bio-Wein schlicht auch mehr Arbeit verlangte!! Ausschlaggebend für diesen ungewöhnlichen und noch dazu positiven Belegschaftsentscheid dürfte indes auch gewesen sein, dass Signora de Blasi einen berühmten Agronomen und Önologen als Berater für "I Veroni" gewinnen konnte: Dottore Andrea Paoletti, der schon beim Aufbau des Jahrhundertweingutes Ornellaia nahe Bolgheri dabei war. Mit ihm wollte man das nicht unbedeutliche Risiko eingehen. Fortan hieß das neue Produktionsmotto: "Der Natur helfen"!

Dass dies mit Erfolg geschah beweist auch die Anwesenheit von Niccolò Panerai. Der junge Marketing-Fachmann ist seit einem Jahr für die "Terrasser" tätig und kümmert sich erfolgreich um die nationale wie internationale Vermarktung der neuen Bioweine. 90 Prozent der Anbaufläche werden nun für Sangiovese genutzt, pro Hektar sind 5000 Stöcke gepflanzt. Produziert wird erst einmal die traditionelle Linie: Chianti Rufina DOCG, Chianti Rufina Riserva und der sagenhafte, verführerische Vin Santo del Chianti Rufina DOC, den man z. B. auch im Gourmet-Weinladen im Ablufbereich des Florentiner Flughafens Peretola erwerben kann (0,5 l für 35 €).

Großartig ist der kraftvolle, dynamische Chianti Rufina DOCG 2014, besser noch der 2013er, ein reintöniger Gaumenschmeichler. Acht bis zwölf Monate im Eichenfass sorgen für die Aromen. Die Rufina Riserva, zu 100 Prozent Sangiovese, wird sogar 18 Monate im 500-Liter-Fass aus französischer Eiche gelagert, ehe sie – in Flaschen umgefüllt – nochmals zehn Monate reifen darf. Die 2012er Riserva: fruchtig blumige Note, ein Gedicht! "I Veroni" setzt auf ein gut überlegtes Weinsortiment, in dem sich Eleganz mit schöner Trinkbarkeit vereint und dabei exzessive Konzentration und Power vermieden werden. Der Vin Santo hingegen lagert sieben Jahre in winzigen, gerade 100 Liter fassenden Eichen und Kastanien-Fässern, werden dann umgefüllt und lagern nochmals 14 Monate. Ein Muss!



Ein Keller voller Köstlichkeiten...

"Easy to drink"! Die neuen IGT-Bioweine

Den neuen Trink- und Konsumgewohnheiten folgt der IGT Rosso di Toscana – soft, fruchtig und süffig. Mit 60 Prozent Sangiovese und 40 Prozent Merlot ist der Biowein besonders in den USA ein Renner! Das Wein-Portfolio wird mit einer Kleinproduktion von Weißwein ("Pianottolo") und Rosé "I Veroni" aus 100 Prozent Sangiovese abgerundet. Gerade letztere sind natürlich besonders attraktiv für die Gäste, die im alten Gutshaus (wählen Sie die Zimmer im Turm!) im Sommer nächtigen. Oberhalb Pontassieve locken dort nicht nur die Weinberge vor der Haustür, sondern auch die 4000 Olivenbäume des Gutes, die Oliven der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino tragen und zu hochedlem Bio-Olio di Oliva extra vergine verarbeitet werden. Das richtige Souvenir für daheim. Gerade erst hat "I Veroni" im Jahr 2016 das zwanzigjährige Jubiläum seiner ersten Riserva mit einer Vertikalverkostung gefeiert und dabei auch demonstriert, wie langlebig die typischen Sangiovese-Bioweine aus dem Rufina-Gebiet sind.

Toskaner für immer...

Wer keine Zeit für eine Extratour zur Weinprobe hat, kann sich auf das ständig erweiternde Angebot von "I Veroni" in Deutschlands Bio-Supermärkten und -Läden verlassen. Oder er sucht vor Ort, in Pontassieve, ein wunderbares Ristorante mit Locanda (6 Zimmer) auf, wo die Bioweine und das Olivenöl von I Veroni angeboten werden. "Toscani per sempre", Toskaner für immer, heißt dies mehrfach prämierte kulinarische Reich von Stefano Frassinetti in Pontassieves Altstadt. Tatsächlich ist der humorvolle bärtige Koch ein Bilderbuchtoskaner, und beste Werbung für seine Küche, die historische Toskana-Rezepte bewahrt und lokale Produkte wie die Fenchelwurst "Il Bardiccio" schätzt.

Information:

Fattoria I Veroni, Via Tifariti 5, 50065 Pontassieve, Provinz Florenz, 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, Tel. +39 055 836 88 86, hospitality@iveroni.it
Luxus-Agriturismo (8 Apartments, 2 – 6 Betten)

Rist./Locanda "Toscani da sempre", Via Fratelli Monzecchi 13–15, 50065 Pontassieve, Provinz Florenz, Tel. +39 055 839 29 52, www.toscanidasempre.it
tgl. 12.00–15.00, 19.00–22.00 Uhr; 6 Zimmer in der Locanda