

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Die Azienda Agricola Sada in der Toskana

18. November 2011

Die **Toskana** ist Sitz der ältesten heute noch existierenden Weinhäuser der Welt. Hier werden seit Jahrhunderten aus urwüchsigen Rebsorten in einer einzigartigen Weintradition **sensationelle Weine** gemacht. Jahrgang für Jahrgang staunt die Welt, welche Qualitäten das milde Klima dem kargen Boden entlockt. Die Investition von Geld und Know How in verlassene Höfe und heruntergewirtschaftete Massenproduzenten hat den Weinbau in der Toskana seit den letzten 20 Jahren zu einer **Goldgrube** gemacht, die **Meisterwerke der Weinkunst** hervorbringt.

In Deutschland sind Weine aus der Toskana nicht nur zu Liebhaberstücken der so genannten **Toskana-Fraktion** geworden, sie haben weltweit als **Super-Tuscans** den Weinmarkt erobert. Es sind **Spitzenrotweine**, die keinen DOC- oder DOCG-Status haben und gerne mit diesem understatement kokettieren. In den siebziger Jahren rebellierten die **Topwinzer der Toskana** gegen die Disziplinare der Konsortien und die Regeln des italienischen Weingesetzes, das ihnen für den Rotwein sogar einen gewissen Anteil an Weißweinen der Rebsorten Trebbiano und Malvesia vorschrieb. Die Rebellen bauten im verbotenen Eichenfass unzulässige Rebsorten wie Cabernet Sauvignon aus. Sie stuften ihre Weine als einfache *Vini da Tavola* ein und gaben ihnen erfundene Namen. Was Antinori 1970 im Chiantigebiet begann,

entwickelte sich zu einer Bewegung, der der italienische Gesetzgeber 1997 insoweit entgegen kam, als er eine neue „einfache“ Qualitätsweinkategorie mit weniger strengen Vorschriften einführte, die *Indicazione Geografica Tipica*, **IGT**. Seitdem werden die meisten Super Tuscans als **IGT-Weine** etikettiert.

Einer der jüngeren Produzenten der „Supertoskaner“ ist die **Azienda Agricola Sada**. **Davide Sada**, ein Mailänder Industrieller und Weinliebhaber, und sein Sohn **Alfonso** führen das Familienweingut und vermarkten ihre Weine nach wie vor „trotzig“ und stark untertrieben als IGT-Weine. Die **Azienda Agricola Sada** liegt in der nördlichen **Maremma** in der berühmten **Weinregion** des **Bolgheri** etwa auf der geografischen Höhe von Sienna auf nahe zur Küste des Tyrrhenischen Meeres südöstlich von Livorno. Von den Weinbergen in 300 m Höhe hat man einen herrlichen Blick zum Meer. Von den 16 ha der Gesamtfläche des Weinguts sind in Casale Marittimo 4 ha in Ostausrichtung mit Vermentino bepflanzt, in Bibbona zwei Flächen mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Montepulciano und Alicante und eine weitere Fläche in Bolgheri.

Die **Weine des Bolgheri** stellen in der Toskana insofern eine Besonderheit dar, weil hier wegen der hohen Temperaturen schon vom Disziplinar her nicht die Sangiovese-Traube verlangt wird, sondern Cabernet Sauvignon als Basisrebsorte vorgeschrieben ist. Demensprechend sind die **Weine des Bolgheri** als **italienische Bordeaux-Weine** berühmt geworden. Im **Bolgheri** gibt es 213 **Weinbaubetriebe** mit 1860 ha **Anbaufläche**, doch nicht einmal 40% der Betriebe nutzen die DOC- bzw. DOCG-Bezeichnung.

Die **Sadas** sind bei der **Gründung ihres Weinguts** unternehmerisch professionell und systematisch vorgegangen. Davide Sadas Ehefrau, Gräfin Durini di Monza, Tochter der angesehensten lombardischen Bankiersfamilie, inspirierte ihren Mann nach dem Verkauf der Büchsenfleischproduktion des Großvaters dazu, das Geld in den Aufbau eines Spitzenweinguts zu stecken und sich gleichzeitig in die Schönheit der Toskana zurückzuziehen. Aufgrund einer geologischen Untersuchung und mit Beratung ihres Önologen **Maurizio Castelli** ermittelten die Sadas in dem Gebiet zwischen Casale Marittimo, Bibbona und Bolgheri die zur Produktion von hochwertigen Trauben geeigneten Böden und gründeten **im Jahr 2000** das Weingut **Azienda Agricola Sada - Fattoria „Carpoli“**. Es wurden Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Montepulciano und Alicante auf Lehm- und Kalksteinböden angepflanzt. Der **Boden** und das gemäßigte **Mikroklima** erlauben eine volle, naturgemäße Reifung der Trauben. Das intensive Licht und der Seewind, der sowohl tagsüber als auch nachts weht, begünstigen ein besonders trockenes Klima.

Wir haben **fünf Weine** der **Azienda Agricola Sada verkostet** - und präsentieren Ihnen außerdem das exquisite **Olivenöl**.

Vermentino IGT 2010

Die Setzlinge der Reben stammen aus Korsika und Sardinien, wo die schon von den Römern angebaute Sorte **Vermentino** sehr verbreitet ist, die sonst nur noch in Ligurien in größerem Umfang angepflanzt wird. Die Reben wachsen in einer Osthanglage in der hügeligen Gegend von **Casale Marittimo** in etwa 350 m Höhe, nur etwa 10 km vom Meer entfernt. Der Weißwein wird Ende September geerntet und nach leichter Pressung

rund 6 Monate lang in **Edelstahltanks** ausgebaut ohne malolaktische Fermentation. Danach liegt er für etwa 2-3 Monate in der Flasche, die einen Naturkork bekommt. Schließen Sie die Augen, wenn Sie einen tiefen Atemzug aus dem **Glas** nehmen, in dem der Wein hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen **schimmert**. **Düfte** von Melone und Grapefruit, gelben tropischen Früchten und einer Spur Blumen entfalten sich. Man meint, einen ganz leichten mineralischen Hauch wahrzunehmen, der die **Prägnanz des Geschmacks** ahnen lässt. Im Mund beeindrucken die kräftige Frische und die scheinbar selbstverständliche Ausgewogenheit, die angesichts des heißen Klimas aber ein Ergebnis hoher **winemaker-Kunst** ist. Die prägnante Mineralität hält einen **tropisch-fruchtigen Abgang** stabil. Der **Vermentino IGT 2010** ist ein **easy-drinking Wein**, der jeden Sommerabend schmückt.

Integolo IGT 2010

Der rote Einstiegswein von Sada macht leicht süchtig. Kein Wunder, denn „Integolo“ bedeutet soviel wie „leicht und angenehm beschwipst“, wobei er doch nur 12,5 Volumenprozent Alkohol hat, für italienische Verhältnisse ungewohnt, aber sehr begrüßenswert. Ein **Cuvée** aus 60% Sangiovese, 30% Montepulciano und 10% Alicante, der zur Schonung der Fruchtaromen leicht gekühlt vergoren und 3 Monate lang im **Edelstahl vinifiziert** wurde, um weitere 3 Monate in der Flasche zu ruhen. Im Glas steht er heller als erwartet, er **duftet intensiv** und gefällig nach dunklen Waldbeeren. Obwohl das keineswegs geboten ist, haben wir den **Integolo IGT 2010** drei Stunden vorher karaffiert, er überrascht im **Geschmack** mit reifen schwarzen Kirsch-Aromen, Tabaknoten und sogar schwarze Oliven. Seine säuregestützte, ganz

leicht mineralische **Struktur** macht ihn zum universellen Begleiter vieler Speisen. **Alfonso Sada** bezeichnet ihn liebevoll als „Baby-Super Tuscany“. Wir haben ihn zu einem Pasta-Gericht mit dreijährigem Grana Padano hingestellt, ein voller Erfolg. Veredeln Sie mit diesem Tropfen gemeinsam mit dem **Vermentino IGT 2010** Ihr nächstes **Sommerfest**.

Baldoro IGT 2008

Dieser Wein stammt unverwechselbar aus Bibbona, wo das **Terroir** dem Cabernet Sauvignon ein einzigartiges, kraftvolles Gepräge gibt. 60% davon hat Sada in diesen Wein investiert, plus 35% Montepulciano und 5% Alicante. Der Mitte September geerntete **Baldoro** wird ein Jahr lang ausschließlich im Stahltank **ausgebaut**, danach kommt er ein halbes Jahr lang auf die Flasche. Im Glas entfalten sich aus einer rubinroten Farbe **Aromen** von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und einer Veilchennote. Am **Gaumen** legt er sich dicht und samtig mit seidigen Tanninen an, dazu kommen rote Pflaumennoten und diverse Gewürzrichtungen. Ein langer, saftiger Abgang runden das Bild eines **intensiven**, noch jugendlichen **Weines** ab, der einige Jahre seine Höhepunkte behalten dürfte. Reichen Sie ihn zu einem kräftigen Filetsteak oder zu Osso Buco. Ein Wein, der auf jeder **Festivität** als wertvolles rotes Allround-Talent glänzt - vorausgesetzt Sie geben ihn her, denn wenn sich die **Komplexität** nach rund drei bis vier Stunden entfaltet hat, werden Sie das edle Geschmackserlebnis nur noch auserwählten Gästen gönnen.

Carpoli IGT 2006 und Carpoli IGT 2007

Der **Carpoli** ist wohl **Sadas „bordeaux-nächster“ Wein**, ein Cuvé aus 65% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot. Er

wird im Edelstahl vinifiziert mit langer **Maischegärung**. Dann reift er zwei Jahre in französischen **Eichenbarriques**, ein Drittel neu, zwei Drittel im zweiten und dritten Durchgang. Schließlich bringt er noch ein knappes Jahr in der Flasche zu und präsentiert sich mit sanften 13,5% Alkohol. Er zeigt sich dunkel rubinrot im **Glas** - rote Johannisbeeren, Gewürze, Blumen und sanfte Orangennoten **entströmen**. Am **Gaumen** schmecken wir würzige **cabernet-typische** schwarze Beeren, aber auch Vanille, Tabak und Schokolade kommen in den Sinn. Seine saftige **Tanninstruktur** kommt aus vollreifen Trauben, sie hält ihn mit einem langen, schmatzenden **Finale** in bester Erinnerung. Beim **Carpoli IGT 2007** ist das Tanningerüst etwas filigraner und von einer lebendigen, noch vordergründigen Säure umgeben.

Der **Carpoli IGT 2006** ist wundervoller, abgerundeter **Wein zum gemeinsamen Älterwerden**, wenigstens für die nächsten 5 Jahre. Damit Sie nicht so lange warten müssen, sollten Sie die Zeit mit dem Genuss des **Carpoli IGT 2007** verbringen.

Olivenöl Rubesto IGP Toscana

Zum Familienweingut Sada gehören in unmittelbarer Nachbarschaft zum Vermentino-Weinberg in Casale Marittimo rund 3 ha Olivenhaine. Da lag es nahe, aus den hier wachsenden Olivensorten ein **hochwertiges Cuvée** zu machen. So besteht das Olivenöl von Sada aus Lazzero 10% , Moraiolo 25%, Razzo 20%, Lastrino 10%, Leccino 15%, Pendolino 10% und Maurino 10%. In jeder Saison füllt die **Fattoria Carpoli** die Kleinstmenge von rund 5.000 Flaschen ab. **Rubesto** ist ein exquisites Olivenöl mit intensiver, geradezu einzigartiger **Fruchtigkeit**. Da sich bekanntlich die geringe Produktionsmenge von italienischem Extra

Vergine Öl bei der Abfüllung im europäischen Handel wie von Geisterhand gigantisch vervielfacht, ist man über dieses exklusive Olivenölerlebnis begeistert: So also schmeckt ein wirkliches **Extra Vergine** aus der Toskana. Es schmilzt im Mund mit einer Balance aus **feurigen Noten und Amaro-Nuancen**, die irgendwie an die fleischigen Enden der Artischockenblätter nahe am Herz der Frucht erinnert. Pikant im **Abgang**, schmeckt man Feldsalat mit Klarapfelstückchen nach. Reichen Sie das **Rubesto IGP Toscano** vor allem zum genussvollen Dippen mit einem ofenwarmen Ciabatta, das Öl ist eine **kostbare Rarität**, die sich in einem Salat leicht verliert.

Lassen Sie sich im **Hörerlebnis** in englischer Sprache von **Alfonso Sada** und seinen Weinen begeistern.

➡ mehr Infos über das
Weingut Sada

<http://www.agricolasada.com/ted/azienda-agricola-sada.php>

➡ mehr Infos über die Weine der Toskana

<http://www.weinlanditalien.de/regionen/9.html>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de