Die Reportage

Castello ColleMassari -Montecuccos Weinoase

Die Geschwister Maria Iris Bertarelli und Claudio Tipa sowie seine Frau Maria teilen eine Passion für Kultur, die Toskana und grosse Weine. In Montecucco, zwischen Grosseto und Siena, haben sie 1998 das Weingut Castello ColleMassari gegründet. Inzwischen gehören zur ColleMassari-Gruppe drei weitere Güter in der Toskana – eines exquisiter als das andere. Es sind Grattamacco in Bolgheri sowie Poggio di Sotto und Tenuta San Giorgio in Montalcino. Teil der Gruppe sind auch das Forum Bertarelli auf dem Weingut in Montecucco, die Fondazione Bertarelli sowie ColleMassari Hospitality.

Ich kann meine Liebe zu Italien nicht verbergen, denn ich finde hier endlos neue Weingeschichten. So wie die Geschichte der Geschwister Bertarelli-Tipa, die aus einer unbekannten Region eine Weinoase gezaubert haben.

Text Chandra Kurt Fotos Jacopo Salvi Denkt man an die Toskana, denkt man primär an Gebiete wie das Chianti Classico, Montepulciano oder Bolgheri.

Und Montecucco? Wahrscheinlich nicht im ersten Moment, denn Montecucco ist eine noch relativ junge Region, deren DOC-Status 1998 und deren DOCG-Status erst 2011 eingeführt worden sind. Das Weinbaugebiet befindet sich in der Maremma südlich von Montalcino. Für das Bekanntwerden der Region setzt sich vor allem eine Person ein – Claudio Tipa. Er und seine Schwester Maria Iris Bertarelli-Tipa haben sich kurz vor der Jahrtausendwende in die Güte dieser Region verliebt und 1998 das Weingut Castello ColleMassari gegründet. Es ist allerdings nicht ein Weingut im herkömmlichen Sinne, sondern ein weitsichtig angelegtes Anwesen, das sich über mehrere Hügelketten zieht und diverse kulturelle, historische und önologische Aspekte beinhaltet.

Auf Castello Colle-Massari scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Zelebriert wird hier die zeitlose Schönheit der Toskana.

Die Familie Bertarelli-Tipa liebt die schönen Künste und liebt es auch, diese zu bewahren. Und wenn es in Italien ein Zentrum der Kultur gibt, dann ist das die Toskana. Die Landschaft inspirierte mit ihren Weinbergen, Hügeln und Tälern, Zypressen und Olivenhainen über die Jahrhunderte Künstler von Michelangelo bis Leonardo da Vinci. Die Toskana zählt zudem zu den ältesten Weinbaugebieten Europas, da hier bereits die Etrusker um 1000 vor Christus Weinbau betrieben. Dank der politischen und wirtschaftlichen Bedeutung der Region, vor allem der Stadt Florenz, im Mittelalter gewann auch der Wein einen noch wichtigeren Stellenwert, den er bis heute behalten hat. «Weinbau und Weinkultur gehören zur DNA der Toskana. Der Wein ist hier Teil einer langen Kultur und Tradition, gepaart mit der guten Küche, der Geschichte und den Bräuchen einer Bevölkerung, die eine enge Beziehung zu ihrem Boden und ihrer Herkunft hat. Unsere Philosophie gilt ganz dem Respekt und dem Schutz

der Natur und der Umwelt», erklärte mir Claudio Tipa bei meinem ersten Besuch. Damals war ich Gast des Amiata Piano Festivals. Das Konzert fand an einem Augustabend im kühlen Weinkeller von ColleMassari statt – ein unvergesslicher Moment, wie sich die klassische Musik um die zahlreichen kleineren und grösseren, mit Sangiovese gefüllten Fässer hüllte.

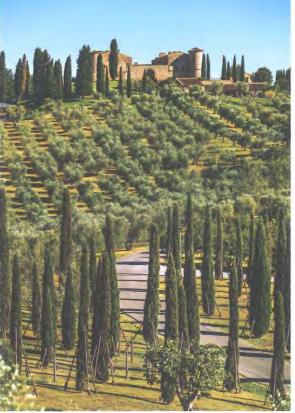
Natürlich musste ich in einem solchen Moment daran denken, was wohl die Musik für einen Einfluss auf den Wein hat, wobei ich mir keine ernsthaften Sorgen machte, denn es ist nicht unüblich, dass Winzer ihre Weine mit sanfter Musik beschallen manchmal sogar die Reben. Aber das ist ein anderes Thema. Den Namen hat das Festival übrigens vom Monte Amiata, einem erloschenen Vulkan, der sich unweit des Anwesens befindet. Der 1700 Meter hohe Kegelberg ist Ursprung zahlreicher Quellen und sein Name bedeutet soviel wie «geliebter Berg».

Rechte Seite oben links: Claudio Tipa zwischen seiner Schwester Maria Iris Bertarelli und seiner Frau Maria.

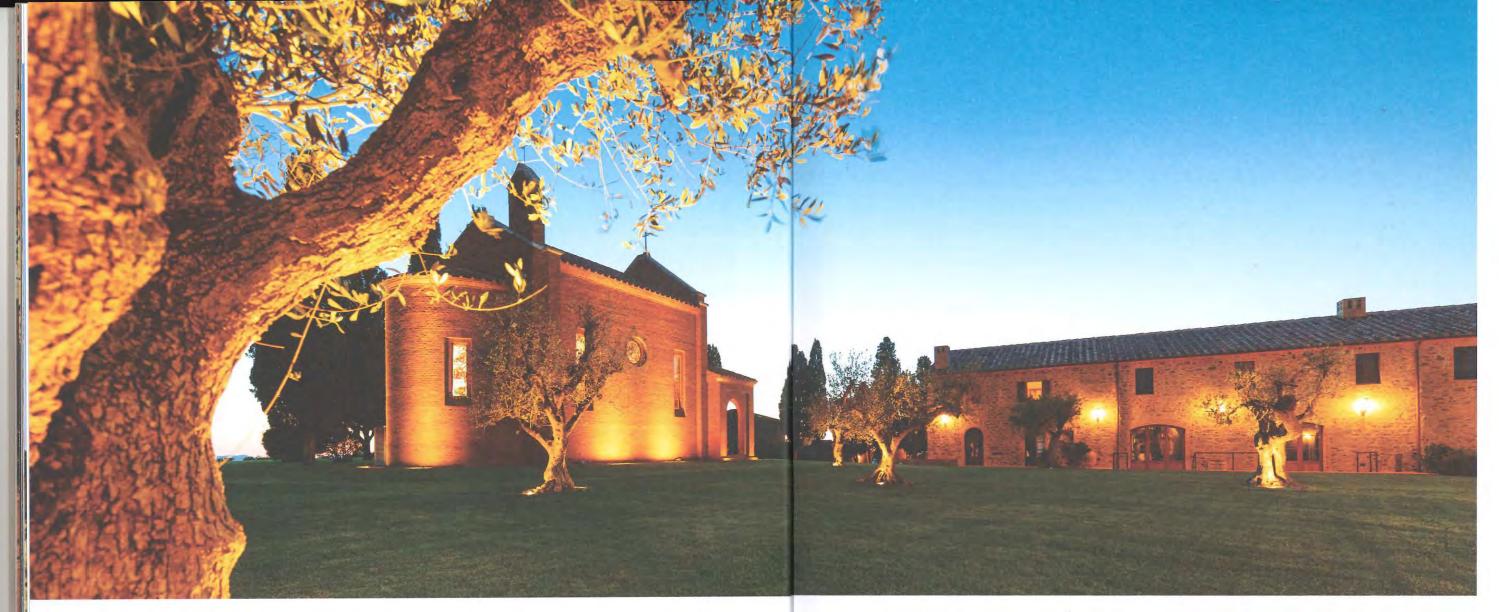
Oben rechts: Das Weingut liegt eingebettet zwischen Zypressen, Olivenbäumen und Reben auf einem Hügel mit herrlichem Blick über die Region Montecucco.

Unten: Rechts im Bild das Castello Colle-Massari und ganz hinten der beliebte Monte Amiata – ein erloschener Vulkan.









Die Weine von Colle-Massari sind voller Eleganz, Balance und Finesse.

Der Betrieb von ColleMassari erstreckt sich über etwa 1200 Hektaren, von denen 110 mit Reben, 60 mit Oliven und 400 mit Mischkulturen bepflanzt sind. Der Rest ist Wald. Die steilen Weinberge, deren Neigung bis zu 15 %

erreicht, werden nach den traditionellen Methoden des Kordons oder des doppelten Guyot-Systems bewirtschaftet. Von Beginn an wurde auf ColleMassari nach den Grundsätzen des zertifizierten Bioweinbaus gearbeitet. Der Rebsortenspiegel umfasst 80 % Sangiovese, 9 % Ciliegiolo, 6% Montepulciano und 5% Cabernet Sauvignon bei den Roten sowie 85 % Vermentino und 15 % Grechetto bei den Weissen. Besonders optimal ist die Kelleranlage, deren vertikale Struktur den Verzicht auf Pumpsysteme und die Nutzung des natürlichen Gefälles für die Verarbeitung von Trauben und Wein erlaubt. Nicht weniger beeindruckend ist der Fasskeller, der eine ganze Reihe von Fasstypen enthält, von der französischen Barrique bis zum 4000-Liter-Fass aus slawonischer Eiche.

Die Kellerei wurde 2014 vom Gambero Rosso zur Kellerei des Jahres gekürt – verständlich, denn was Claudio Tipa und sein Team auf die Beine gestellt haben, ist einmalig. Ihre Weinpalette ist nicht gross, aber sie zelebriert das Zeitlose klassischer Weine. Also einer Weinkultur, die gerade heutzutage gerne etwas verloren geht.

Wenn ich solche Weine verkoste, weiss ich, warum ich in meinem Alltag mit Wein zu tun habe, denn was hier produziert wird, ist wie flüssige klassische Musik. Claudios Weine erzählen Geschichten und wollen, dass man ihnen zuhört. Es sind keine protzigen Weine, sondern solche, die eher auf Eleganz, Balance und Finesse setzen. Kurz: ein Muss für Kenner und ein sicherer Wert, wenn man auf der Suche nach Weinen der «guten alten Zeit» ist.

Zelebriert wird natürlich die Sangiovese-Traube, die hier zuhause ist.

Typische Aromen eines traditionellen Weines sind Sauerkirschen, Veilchen, Kräuter, Himbeeren, Johannisbeeren und im Abgang auch Schwarzteenoten. Die Säure ist markant und erinnert an jene Säure, die man in Tomaten findet. Ebenfalls markant sind die trockenen und straffen Gerbstoffe, die dem Wein eine schöne Struktur verleihen und ihn zu einem perfekten Speisebegleiter machen.

Interessant auch die Namen der Weine, die sehr persönlich gewählt worden sind. So etwa Melacce, der reine Vermentino, der seinen Namen mit Neben der Kirche von Montecucco befindet sich das Restaurant von Castello ColleMassari. Es kann auch besucht werden, wenn man nicht auf dem Anwesen wohnt.

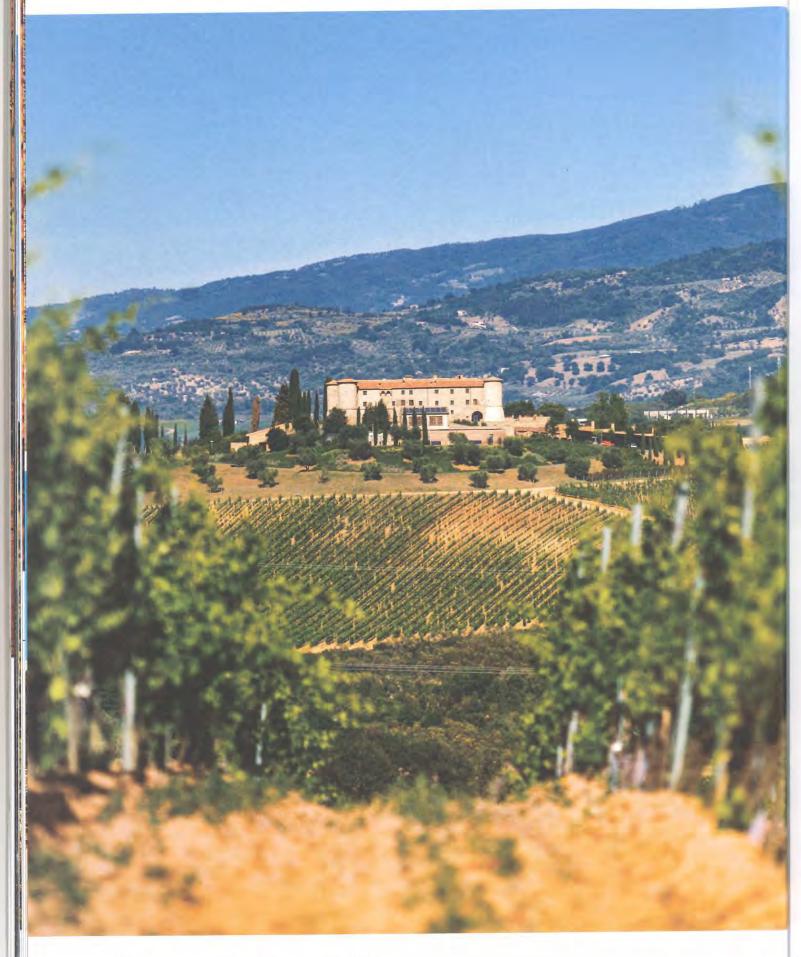
einem Fluss teilt, der dem Berg Aquilaia entspringt. Irisse, die Assemblage aus Vermentino und Grechetto, bezieht sich auf Maria Iris Bertarelli, Weingutsbesitzerin und Schwester von Claudio Tipa. Und der Name des Poggio Lombrone, des reinen Sangiovese, bezieht sich auf den Fluss Ombrone, der unweit des Weingutes ins Tal fliesst.

16









Das Weingut Castello ColleMassari befindet sich in Cinigiano an den Ausläufern dieses geliebten Berges auf etwa 320 Meter über Meer. Es liegt rund 40 km nordöstlich von Grosseto. Das Castello ist nicht ein hundertprozentiges mittelalterliches Schloss, also Wohnsitz einer feudalen Lehnsherrschaft. Seine Struktur erinnert mehr an einen befestigten Weiler oder noch mehr an eine «grancia». Dabei handelt es sich um einen geschützten landwirtschaftlichen Betrieb, der von Zisterziensermönchen und dem Spital von Santa Maria della Scala in Siena im 8. Jahrhundert gegründet worden ist. In dieser Zeit lancierten sie zusammen ein landwirtschaftliches System zwischen Siena und der Maremma, das aus 22 «grance» bestand. Das erklärt auch den Namen «Massari». Im Mittelalter bezog sich der Name «massari» oder «massaro» auf einen Verwalter eines landwirtschaftlichen Betriebs. Wichtig dabei war, dass sich das Bauernhaus im Zentrum (massa) der Zone befand.

Als Claudio Tipa das Schloss zum ersten Mal sah, war es noch eine Ruine. Liebevoll und anhand von alten Plänen und Schriften wurde es renoviert. Und zwar Stein für Stein, Zentimeter für Zentimeter. Denn Claudio ist nicht nur ein passionierter Weinkenner, er legt grossen Wert auf jedes Detail. «Ich löse gerne Probleme, bevor sie auftreten», betont er gerne.

ColleMassari ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Toskana zu entdecken.

Mit derselben Detailliebe wird jedes Gebäude auf dem Anwesen auf Vordermann gebracht, sodass inzwischen auf dem weitläufigen Anwesen zahlreiche hochwertig ausgestattete Appartements, Villen und Zimmer für Ferien, Kongresse oder Seminare zur Verfügung stehen. Auch hat es ein Restaurant, das täglich geöffnet ist, sowie eine Kirche. «Wir haben hier eine kulturelle Oase geschaffen, die die Geschichte, die Kultur, den Wein und die Traditionen der Toskana vereint. Bei einem Besuch auf ColleMassari kann man alles zusammen erleben», erklärt Claudios Frau Maria, die jedes Zimmer selber eingerichtet hat.

Faszinierend an dieser weinkulturellen Geschichte der Familie Bertarelli-Tipa ist, dass sie weit über den

Wein hinausgeht. Der Wein ist Teil einer Passion, aber nur eines der Elemente des Gesamtbildes. Die Familie hört nämlich nicht bei der Weinproduktion auf, sondern investiert in ein ganzes Gebiet und sorgt auch jetzt noch dafür, dass dieses Gebiet besucht werden kann. Es ist nicht nur eine Adresse für Weinliebhaber - im Gegenteil. Castello ColleMassari ist der perfekte Ausgangspunkt, um die Magie der Toskana zu entdecken. Umgeben von der hügeligen Landschaft, unweit der toskanischen Küste und dem Naturgebiet des Monte Amiata, kann man hier Ruhe, Privatsphäre und kulinarische Genüsse erleben. Von Castello ColleMassari kann man Ausflüge in die zahlreichen Kulturzentren der Toskana unternehmen, zu denen unter anderem Florenz, Siena oder Montalcino gehören.

Man kann aber auch die anderen Weingüter in der Toskana aufsuchen, die inzwischen Teil der Gruppe sind. Etwa eine Stunde entfernt von Castello ColleMassari befindet sich das Weingut Grattamacco. Sein Ursprung geht auf 1977 zurück. Es liegt auf einer Anhöhe zwischen Castagneto Carducci und Bolgheri und geniesst einen Panoramablick auf die toskanische Küste. Die Weinberge von Grattamacco liegen in einer Höhe von etwa 100 Meter über dem Meer in einer wunderbar geschützten Lage am Hügel unweit des bekannten Weinguts Sassicaia.

Das Castello ColleMassari blick auf eine lange Geschichte zurück. Der gleichnamige Wein kam erst vor kurzem dazu, als es 1998 von Claudio Tipa erworben wurde.

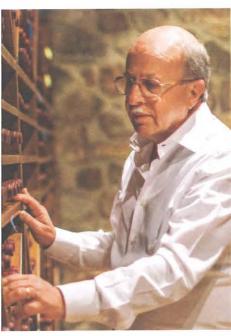
Weinseller Journal Nº 10 | 2018

pa im Keller von Poggio .ns den Wein für das Nacht-.

Brunello Poggio di Sotto sen Fässern, bis er endlich mmt.

zugelaufene Castelloıns nachmittags immer zur

oalette von ColleMassari ist überschaubar und 1.











Das Gebiet profitiert hier von einem trockenen Klima mit grossen Temperaturschwankungen und ist berühmt für seine grossen Weine. Im Gegensatz zu anderen toskanischen Weinbaugebieten wie etwa dem Chianti oder Montecucco wird hier zwar ebenfalls Sangiovese kultiviert, aber viel, viel weniger. Die zentralen Sorten sind die Bordeaux-Blend-Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot oder Cabernet Franc. Also alles kräftige Rotweinsorten, aus denen auch kräftige und langlebige Weine vinifiziert werden. Das Gut ist seit 2011 Teil der ColleMassari-Gruppe.

In der Toskana treffen verschiedene Weinstile aufeinander.



Monte Amiata erreichen die steilen

zwischen 200 und 400 Metern. Der Brunello Poggio di Sotto geniesst Kult-

status und ist eine absolute Rarität.

Weinberge mit südlicher Lage Höhen

Schon die Nase entführt in eine andere Dimension und man entdeckt ätherische sowie balsamische Noten, die auch den Gaumen verzaubern. Die Weine sind fast schon sakral und sollwerden. Sie benötigen entsprechend Ruhe und Musse, zumal ihrem spirituellen Charakter Raum für die Entfal-

Castelnuovo dell'Abate am Fusse des Zur Gruppe gehört weiter die Tenuta San Giorgio. Gegründet wurde sie von Guido Folonari, Spross einer wichtigen italienischen Weinfamilie, die bereits im 18. Jahrhundert Wein kultivierte. Seit 2016 gehört das Gut zur Colle-Massari-Gruppe.

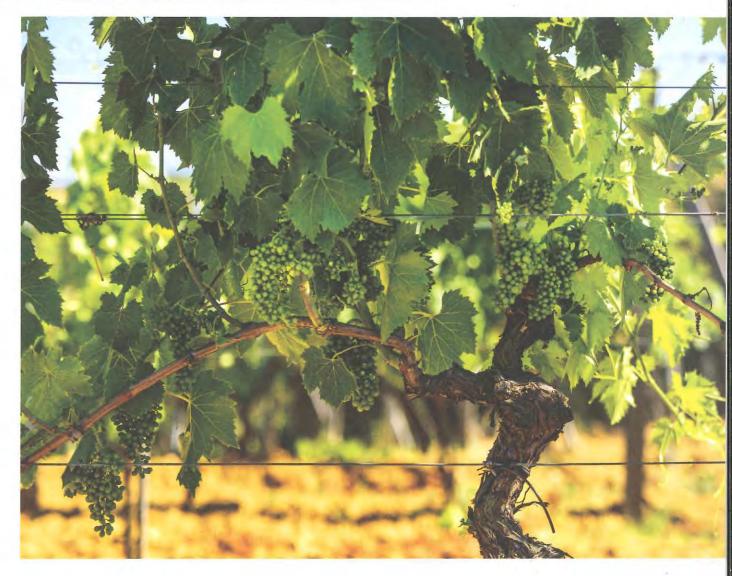
> Die Rebfläche macht 9 Hektaren aus, von denen 5,9 Hektaren Brunello di Montalcino und 2,5 Hektaren Rosso di Montalcino sind. Das Weingut befindet sich bei Castelnuovo dell'Abate in der Gemeinde Montalcino, unweit der Abtei Sant'Antimo.



Linke Seite: Der Sangiovese ruht in grossen Fässern, um sich voll und ganz zu entwickeln.

Links: Winemaker Giovanni Puccioni arbeitet seit neun Jahren im Betrieb.

Unten: Die Sangiovese-Traube ist die wichtigste Traube für Castello ColleMassari. Wir waren auf dem Gut, bevor sich die Trauben rot zu verfärben begannen.







«Wer Wein liebt, liebt auch Musik»

Interview mit Claudio Tipa

Kurz vor 2000 hat Ihre Schwester auf Ihren Rat das Weingut Tenuta ColleMassari in der Gegend von Montecucco gekauft. Was gefällt Ihnen an dieser bis vor kurzem eher unbekannten toskanischen Region?

Bevor wir das Weingut erworben haben, besuchten wir zahlreiche andere Liegenschaften in der Toskana. Aber als wir hier ankamen, waren wir im Nu fasziniert vom Panorama, von der unberührten, ja fast noch wilden Natur.

ColleMassari befindet sich

zwischen der traditionellen Weinregion von Montalcino und der eher modernen und weitaus jüngeren Weinregion der Maremma. Sind Ihre Weine ein Resultat beider Weinbauphilosophien? Ganz und gar nicht. Unsere Denominazione ist die von Montecucco. die einen ganz eigenen Charakter hat. Ich würde vielmehr sagen, dass die drei Nachbarregionen Brunello di Montalcino, Montecucco und Morellino (Maremma) ein einzigartiges Terroir besitzen, in dem sich die wichtigste Traubensorte der Toskana unterschiedlich entfalten kann. Die Rede ist vom Sangiovese, der hier Basis aller grossen Weine ist.

Was ist ein grosser Wein für Sie und kann man diese in jeder Weinregion finden?

Ein «grand vin» hinterlässt immer starke Emotionen, wenn man ihn trinkt. Ich bin sicher, dass solche Weine überall vinifiziert werden können.

Sie haben Ihren eigenen Weinkeller entworfen – von A bis Z. Von der Grobplanung bis zur Auswahl der einzelnen technischen Hilfsmittel. Kein Detail, mit dem Sie nicht beschäftigt waren – auch wenn es noch so klein war. Sie haben im Vorfeld sicher viele Weinkeller besucht. Haben Sie je den «perfekten Weinkeller» gefunden?

Ich bin seit vielen Jahren ein passionierter Weinliebhaber und habe in meinem Leben unzählige Weinkeller und Weinbetriebe besucht. Bevor ich jedoch mit unserem Weingut begann, versuchte ich, von den verschiedenen Erfahrungen meiner Kollegen zu lernen. Von den guten Erfahrungen wie von den schlechten. Wichtig war mir immer, Prozesse zu vereinfachen und Probleme zu lösen, bevor sie auftreten. Natürlich findet man in jeder Weinkellerei die Handschrift ihres Besitzers. Daher ist es schwierig, eine perfekte Kellerei zu erwähnen - wobei die unsere schon einzigartig und «perfekt» ist.

Was würden Sie einer Person raten, die davon träumt, ein eigenes Weingut zu haben?

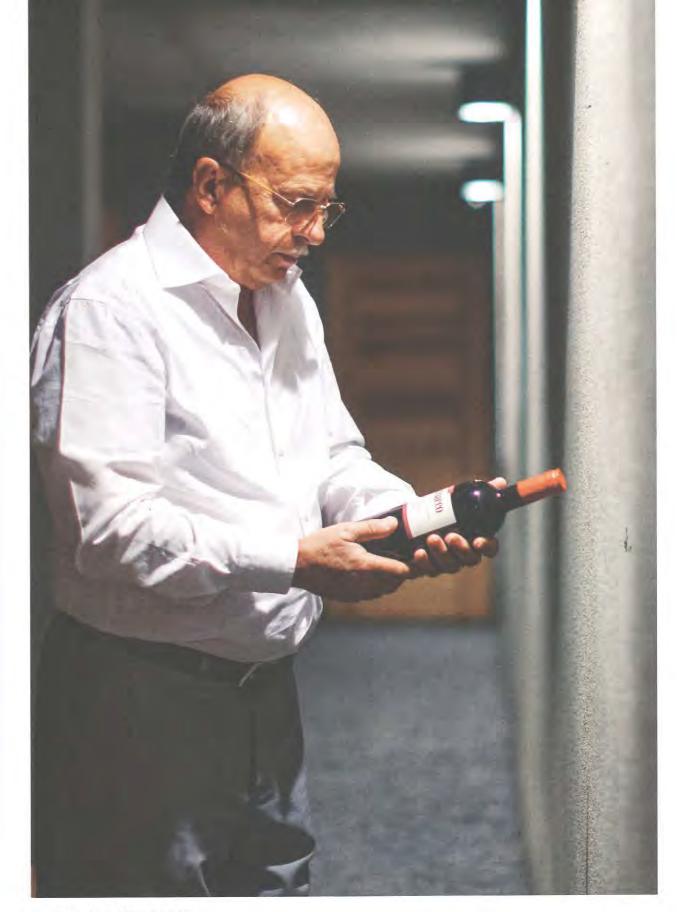
Ich rate dieser Person, ganz viel Leidenschaft für dieses Thema, den Wein, zu haben. Auch muss sie alle Opfer und Schwierigkeiten aushalten, die das Weingeschäft mit sich bringt und fordert.

Ihre Schwester Maria Iris und Sie lieben die Natur und die Kultur des Weins. Sie haben auch eine spezielle Beziehung zur Musik und organisieren jedes Jahr im Schloss das klassische Musikfestival Amiata Piano. Woher kommt diese Idee?

Wer Wein liebt, ist auch im Stande, schöne Musik zu schätzen. Aus diesem Grund haben wir das Festival gegründet. Das Amiata Piano Festival ist sehr erfolgreich und findet neu im neu gebauten Forum der Fondazione Bertarelli statt. Teilnehmen kann jeder und ich garantiere, dass es immer ein einmaliges Erlebnis ist.

Sie leben teilweise ja auch in der Schweiz – was halten Sie von Schweizer Wein?

In der Schweiz werden Weissweine produziert, die weltweit zu den Besten gehören. Auch einige Rotweine sind einzigartig ...



Claudio Tipa ist ein Hüter alter Schätze. In der Toskana besitzt er bereits vier Weingüter, die jedes für sich von der Einzigartigkeit des toskanischen Terroirs sprechen.

ColleMassari-Gruppe

Claudio Tipa hat seine Weinpassion umgesetzt. Dank der finanziellen Hilfe seiner Schwester Maria Iris Bertarelli und der Unterstützung seiner Frau Maria hat er in der Toskana diverse Weingüter (Castello ColleMassari, Podere Grattamacco, Poggio di Sotto und Tenuta San Giorgio) erworben oder aufgebaut mit dem Ziel, hochwertige Spitzenweine aus dieser historisch wichtigen Weinregion zu vinifizieren und gleichzeitig historisch wichtige Bauten zu renovieren und zu erhalten.

Castello ColleMassari ist ein perfekter Ort, um Ferien oder Seminare zu buchen.

Die Familie wurde zu Beginn des neuen Millenniums für ein ganz anderes Hobby bekannt, und zwar für das Segeln – Claudios Neffe Ernesto Bertarelli gewann 2003 und 2007 die begehrteste Segeltrophäe der Welt, den America's Cup. Zur ColleMassari-Gruppe gehören heute neben vier Weingütern auch das Forum Bertarelli sowie die Fondazione Bertarelli.

Auf dem weitläufigen Anwesen von ColleMassari stehen zahlreiche hochwertig ausgestattete Appartements, Villen und Zimmer zur Verfügung, die für Ferien, Kongresse oder Seminare gebucht werden können. Insgesamt hat es 85 Zimmer, die auf dem 1200 Hektar grossen Gebiet verteilt sind, wobei sie sich jeweils in renovierten historischen Gebäuden befinden. Im Restaurant werden nur lokale kulinarische Köstlichkeiten zubereitet und die Weine der ColleMassari-Gruppe serviert. Das Restaurant ist jeden Tag offen. Man kann auch hier essen, ohne dass man auf dem Anwesen wohnt.

www.collemassari.it/de



Eine Selektion der Weine der ColleMassari-Gruppe.





34