



SOLO FÜR CAB

Von KRISTINE BÄDER Fotos GUIDO BITTNER

Unter allen Weinen der Welt genießt er eine Ausnahmestellung: Château Cheval Blanc 1947. Weinkenner feiern diesen Wein als Ikone des Bordelais. Sein Geheimnis: ein Anteil von knapp zwei Dritteln Cabernet Franc. Wenn es also eines Beweises bedarf, zu welcher Größe, Komplexität und Feinheit Cabernet Franc in der Lage ist, Cheval Blanc hat ihn schon seit langem geliefert.

Cabernet Franc gehört zu den bestgehüteten Geheimnissen der Weintwelt. Lange Zeit war ihm trotz dieser einmaligen Referenz aus dem Bordelais ein Schattendasein beschieden. Der laute, kräftige, alles überstrahlende Cabernet Sauvignon und sein weicherer, fruchtiger Gegenpart Merlot ließen dem zurückhaltenden, oft missverstandenen Cabernet Franc wenig Raum zur Entfaltung. Die Gründe dafür liegen in vielerlei Irrtümern, mit denen die Sorte zu kämpfen hatte. Fälschlich als Mutation oder Variante des Cabernet Sauvignon verstanden, wurde erst 1997 in einer DNA-Analyse nachgewiesen, dass Cabernet Franc zusammen mit Sauvignon Blanc ein Elternteil des Cabernet Sauvignon ist. Die nächste Überraschung kam 2009: Auch der Merlot ist ein Kind des Cabernet Franc. Zusammen mit der fast ausgestorbenen Rebsorte Magdeleine Noire des Charentes bildet er die Wurzel des weltweit verbreiteten Merlot.

»All about Cabernet Franc«: Das haben inzwischen auch die Winzer erkannt. Noch weitgehend unbeachtet, aber mit großer Überzeugung und erstaunlichen Ergebnissen widmen sie sich den reinsortigen Cabernet-Franc-Weinen. Vor allem in Italien und Kalifornien hat man schon seit einiger Zeit deren Potential erkannt, und überraschenderweise in Ungarn fasst die Rebsorte immer mehr Fuß – mit angeblich besten Ergebnissen.

Obwohl Cabernet Franc schon lange im Friaul heimisch ist, kam der erste große Wein dieser Sorte aus der Toskana. In der Region Bolgheri entdeckten Eugenio Campolmi und Cinzia Merle vom Weingut Le Macchiole zusammen mit Kellermeister Luca d'Attoma den einmaligen Charakter der Rebsorte, die mit den speziellen Bedingungen vor Ort bestens harmoniert. Nach und nach erhöhten sie die Zugabe von Cabernet Franc in ihrem Spitzenwein Paleo Rosso, und als das schwierige Jahr 2000 nur durch einen ungewöhnlich hohen Anteil Cabernet Franc zu retten war, gingen sie im Folgejahr aufs Ganze: Der 2001er Paleo Rosso wurde der erste reinsortige Cabernet Franc Italiens und sorgte damit für großes Aufsehen. Die anfängliche Skepsis der Kollegen schlug bald in Neugier um; inzwischen gibt es mit dem Matarocchio von Guado al Tasso oder dem Dedicato a Walter von Poggio al Tesoro einige erfolgreiche Nachahmer in der direkten Umgebung.

Doch gerade in Italien hatte Cabernet Franc mit einem weiteren Problem zu kämpfen: dem Carménère. Lange Zeit waren viele Weingüter davon über-



ERNET FRANC

zeugt, Cabernet Franc in ihren Rebzeilen stehen zu haben. Erst als das lombardische Weingut Ca' del Bosco 1990 Cabernet Franc aus einer französischen Rebschule bezog, wurden die Kellermeister stutzig. Die Trauben und Weine aus diesen neuen Reben reiften nicht nur früher, sie hatten auch eine andere Farbe und einen komplett anderen Geschmack. Die anschließende Untersuchung zeigte den Grund dafür: Statt Cabernet Franc hatten die Winzer lange Zeit unwissentlich Carménère angebaut. Nicht nur Ca' del Bosco und andere italienische Winzerkollegen waren davon betroffen, auch in Chile gab es die Verwechslung der beiden Sorten.

Wie viele besondere Rebsorten ist Cabernet Franc eine Diva. Auch wenn er für genügsamer als der Cabernet Sauvignon gilt, weil er selbst mit kühlerem Klima gut zurechtkommt, stellt er hohe Ansprüche an den Boden; mangelnde Reife bestraft er mit grünen, grasigen Aromen und harten Tanninen. Viele sind der Überzeugung, Cabernet Franc sei der kleinere Wein im Vergleich mit Cabernet Sauvignon. Doch diese Meinung mag von schlechten Erfahrungen mit unausgewogenen, weniger guten Weinen herrühren, wie die FINE-Verkostung zeigte.

Vor allem Italien hat in jüngster Zeit mit einigen der besten reinsortigen Cabernets Francs auf sich aufmerksam gemacht. Mit dem Jahrgang 2014 hat mit der Tenuta di Trinoro einer der bedeutendsten Erzeuger gleich drei reinsortige Cabernets Francs lanciert. Schon vor zwanzig Jahren hatte Andrea Franchetti drei Lagen mit der Rebsorte bepflanzt, deren Weine im Lauf der

Zeit einen immer deutlicheren eigenen Charakter zeigten. Mit seiner Entscheidung für den individuellen Ausbau der drei Lagen wagte er das Experiment, die Eigenständigkeit und zugleich den individuellen Ausdruck der Sorte zu demonstrieren. Die Mengen sind gering, denn die Größe der »Campi« der Tenuta reicht von einem halben bis maximal drei Hektar.

Daraus wurde die Idee geboren, die besten Cabernets Francs Italiens auf den Prüfstand zu stellen. Für die Probe hat sich FINE für die jüngeren Jahrgänge zurück bis 2009 entschieden. Schon in dieser relativ geringen Zeitspanne zeigte sich die enorme Variabilität der Sorte. Während die jungen Jahrgänge noch mit jugendlichen, aber reifen Gerbstoffen, deutlicher Säure und einer etwas verschlossenen Art zu kämpfen hatten, wurde mit jedem Reifejahr die besondere Komplexität und überragende Eleganz der Sorte freigelegt. Die ganze Bandbreite der Aromatik von intensiver Frucht wie Johannisbeere und Himbeere, würzigen Noten wie frischem Pfeffer und ätherischen Kräutern bis zu dem Duft von Veilchen und Liebstöckel mündete mit zunehmendem Alter in eine seidige Textur und intensive Komplexität, die in dieser durchgängigen Form nur selten zu finden ist. Oder, um die britische Weinlady Jancis Robinson zu zitieren: »Ich bin kein großer Freund davon, männliche und weibliche Stereotype auf Wein anzuwenden, aber selbst ich kann sehen, dass Cabernet Franc als die feminine Seite des Cabernet Sauvignon beschrieben werden kann. Er duftet subtil, ist zart und kokettierend statt derb, muskulös und hart.«

FINE TASTING

KRISTINE BÄDER VERKOSTET ACHTZEHN ITALIENISCHE CABERNET-FRANC-WEINE AUS DEN JAHRGÄNGEN 2014 BIS 2009

VERANSTALTER: FINE Das Weinmagazin
ORT: Restaurant Alter Haferkasten,
Neu-Isenburg, am 4. Mai 2016
PRÄSENTIERT VON: Ralf Frenzel

GÄSTE: Kristine Bäder, Ralf Frenzel, Thomas Götzfried, Dieter Heuskel,
Axel Hörger, Stephan Köhler, Axel König, Klaus Westrick

Die Verkostung fand in drei Flights statt.

FLIGHT I

2014 CABERNET FRANC, AMPELEIA	Schon in den 1970er Jahren bepflanzte ein Schweizer Paar in der Maremma die ersten Weinberge mit Cabernet Franc. Heute profitiert das Weingut Ampeleia davon. Auf vierhundertfünfzig bis sechshundert Metern Höhe stehen die Reben, aus denen der reinsortige Cabernet Franc gekeltert wird, aber auch im Ampeleia, dem Topweingut, dominiert die Sorte. Die Nase ist noch sehr von grünen Aromen geprägt, dazu Veilchen und Unterholz, dezent ätherisch und im Hintergrund leicht animalisch. Am Gaumen eine deutliche, feste Säure, würzig mit geradliniger Struktur. Wirkt noch etwas unrund und grünlich, passt aber perfekt zum Beef Tartar.	89 P
2014 CAMPO DI CAMAGI, TENUTA DI TRINORO	Der erste der Lagen-Cabernet-Francis der Tenuta wächst auf anderthalb Hektar mit Quarzgestein und Kalkboden. In der Nase zunächst noch verhalten, dann mit reifer dunkler Frucht, Aromen von Rumschokolade, Kirschlikör, weiche, aber sehr kräftige Nase, ohne fett zu wirken. Am Gaumen zeigt sich ein Spannungsbogen aus weicher Textur und deutlicher Säure, dabei mit saftiger Frucht, crispen Tanninen und einer leichten, aber angenehmen Bitternote im Abgang.	92 P
2014 CAMPO DI TENAGLIA, TENUTA DI TRINORO	Nur 0,8 Hektar umfasst der Campo di Tenaglia. Zerbröselter Kalk und eine Ausrichtung nach Osten in rund fünf-hundertfünfzig Metern Höhe zeigen sich in einer eher floralen Nase mit dem typischen Duft von Veilchen und einer roten Frucht von Johannisbeere. Am Gaumen erstaunlich würzig und süßlich mit einem kräftigen Säuregerüst und reifen, festen Tanninen, sehr geradlinig. Mit zunehmendem Luftkontakt wird aus den erdig-grünen Aromen ein weicher, fast süßlich-harmonischer Charakter.	91 P
2014 CAMPO DI MAGNACOSTA, TENUTA DI TRINORO	Auf anderthalb Hektar Flusskiesel und Schluffboden wachsen die Klone aus Pomerol. Die zwanzig Jahre alten Reben ergeben hier eine sehr rotfruchtige und feine Variante: eine ebenfalls noch sehr verschlossene Nase mit kühler Würze und Aromen von frischem Brot und nassem Zement. Am Gaumen eine kühle Aromatik mit dem Duft reifer roter Johannisbeeren und Waldbeeren, Noten von Zedernholz, Tabak und heller Schokolade. Sehr würzig, sehr pfeffrig und mit einem langen Abgang. Noch etwas unausgewogen, wird sich aber fügen.	90 P
2014 CIFRA, DUEMANI	Luca d'Attoma, der sich auf Le Macchiole dem Cabernet Franc widmet, macht auch auf Duemani zusammen mit seiner Frau Elena Celli reinsortigen Cabernet Franc aus noch jungen Reben. Nach biodynamischen Methoden angebaut und im Zementfass ausgebaut zeigt die Nase eine intensive rote Frucht, einen Grünton und einen Hauch von Lakritze. Am Gaumen mit wunderbar reifen Tanninen, würzig mit leicht grünlichen Aromen, noch sehr jung und dadurch etwas schwierig.	90 P
2013 ARGIRO, PODERNUOVO	Das Weingut des jungen Giovanni Bulgari liegt im Süden der Toskana. Auf Lehm und Kalk gewachsen und mit rund neun Prozent Cabernet Sauvignon ergänzt. In der Nase mit einer grün-ätherischen Note, Aromen von Tabak, Schwarztee und einem leicht animalischen Anflug. Am Gaumen überzeugen sofort die feinen, edlen Tannine, Aromen von Tabak und Tee wiederholen sich, dazu eine weiche, seidige Textur und ein grünlich-eleganter Abgang.	92 P