



Tenuta und die dazugehörigen Weinberge.

Hingerissen von dieser Szenerie entschloss sich Andrea Franchetti, sein bisheriges kosmopolitisches Leben aufzugeben und sich ganz dem Wein zu widmen, der rasch zum Mythos unter den modernen Weinen aufstieg. Erst einmal "pilgerete" Andrea nach Bordeaux, wo er sich die Philosophie der großen französischen Weine aneignete. Diese önologische Ausbildung setzte er umgehend mit den ersten Anpflanzungen auf Tenuta di Trinoro in die Praxis um. Fachleute und Winzer aus Bordeaux halfen, vor allem aber ein Spezialtraktor, der für den Einsatz auf tonhaltigen Böden und am Hang geeignet war.

Heute, 20 Jahre später, meint Andrea Franchetti: "Wein zu machen ist eine künstlerische Arbeit. Jedes Jahr ändert sich nicht nur das Klima sondern auch meine Art, Wein zu machen, weil auch ich, wie eine Rebe, beeinflusst werde von der Landschaft und den Jahreszeiten und nichts anderes tun kann, als diese Eindrücke in den Keller zu übertragen. Und der Wein trägt immer den Stempel desjenigen, der ihn macht."

Damals hieß es aber erst einmal zu warten! Nicht lange, denn schon der erste Jahrgang Tenuta di Trinoro 1999 sorgte in der Weinwelt für Aufsehen. Heute gehört der Tenuta di Trinoro zu den Weinen, die die Toskana weltberühmt gemacht haben. Ein absoluter Wein, der nur sich selbst gleicht: pure Leidenschaft. Erzeugt werden jedes Jahr wenige tausend Flaschen. Der größte Teil wird en primeur verkauft und verschwindet rasch in den prestigeträchtigsten Weinkellern der Welt. Die Cuvée hat immer Bordeaux-Charakter, kann aber unterschiedliche Rebsortenanteile aufweisen. Unverändert bleibt die intuitive und poetische Herangehensweise des Winzers und seine Art, Wein zu machen.

Rebzeile für Rebzeile...

Die Tenuta und die dazugehörigen Weinberge ziehen sich durch das Tal wie geometrische Flecken intensiven Grüns, die sich von den smaragdgrünen Weideflächen abheben, die das Panorama beherrschen. Die Rebflächen sind in 17 Parzellen unterteilt, einige nur 0,2 Hektar groß, und umfassen insgesamt ein Areal von circa 25 ha. Die Bodenverhältnisse sind auf jeder Parzelle anders, aber alle besitzen einen Tongehalt von 40%, durchsetzt mit Kalk und Kiesgemisch. Auf dieser Grundlage pflanzt Andrea Franchetti seit Anfang der 90er Jahre Reben der Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot an, die er in den besten Weingärten von Saint-Emilion auswählt. Bei der Bodenbearbeitung kommen auf Tenuta di Trinoro tonhaltige Produkte, Propolis, Extrakte von Pampelmusensamen und als Düngemittel Schafsdung zum Einsatz.



Andrea Franchetti.

Zur Weinernte überwachen Andrea Franchetti und sein Team (im Keller wird er von Teresa Gaspar unterstützt) systematisch Rebzeile für Rebzeile. Die Lese ist ausschließlich von Hand. Der Hektarertrag liegt bei 25 Doppelzentnern. Der Ausbau erfolgt sowohl in neuen Barriques aus französischer Eiche (circa 8 Monate) als auch in kleinen Zementbottichen (circa 18 Monate), die im Fundament des Kellers extra ausgegossen wurden.

Information:

Tenuta di Trinoro, Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano, Provinz Siena, Italien,
Tel. +39 0578 267110, www.trinoro.it