

Üppige Frucht aus der Toskana

Andrea Franchetti war eine Weinbau-Ikone. Auch nach seinem Tod zeugen seine Weine von seiner unkonventionellen Winzerkunst.

Andrea Franchetti war ein Ausnahmetalent, ein Visionär, ein Rebell – und zuletzt eine Ikone des an großen Persönlichkeiten nicht armen italienischen Weinbaus. Entsprechend groß war die Bestürzung, als der Sohn einer amerikanischen Mutter und eines italienischen Vaters im Dezember 2021 im Alter von 72 Jahren starb. Von seinen beiden Betrieben, Passopisciaro in Sizilien und Tenuta di Trinoro in der Toskana, gehört vor allem letzterer zu den legendären Weingütern Italiens, dessen Spitzenweine mehrere Hundert Euro je Flasche kosten.



Einen Eindruck davon, was Franchetti und seine unkonventionelle Winzerkunst ausgemacht hat, vermitteln auch nach seinem Tod die Weine, die nun von seinem Chef-Önologen und seinen Söhnen gekeltert werden. Am erschwinglichsten, aber sicher nicht am uninteressantesten ist Le Cupole, der als sogenannter Zweitwein der Tenuta di Trinoro viel von der enormen Opulenz, Kraft und Struktur der ganz großen Tropfen hat, aber nicht annähernd so kostspielig ist.

Wie fast alle Weine Franchettis ist auch Le Cupole eine Cuvée aus Rebsorten, die traditionell im Bordelais zu finden waren und inzwischen überall auf der Welt für sogenannte Bordeaux-Blends gekeltert werden: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Schon als Franchetti, der nicht aus einer Weinbau-Familie stammt, die Gründung der Tenuta di Trinoro durch den Verkauf eines geerbten Gemäldes finanzierte und auf bis dahin unberührtem Land Weinreben pflanzen ließ, ignorierte er die wichtigste Rebsorte der Region, den Sangiovese. Stattdessen setzte er auf die charakteristische Kombination des Bordelais und entwickelte seit Anfang der Neunzigerjahre seinen typischen intensiven, reichhaltigen und extraktreichen Stil, der ihm bald internationalen Ruhm einbrachte.

Der 2020er Le Cupole, der jetzt nach anderthalbjähriger Reife in französischen Barrique-Fässern und anschließend in Zementtanks auf den Markt kommt, strahlt in extrem dunklem, fast schwarzem Purpur und verströmt einen intensiven Duft von süßer Kirsche und Johannisbeeren, zeigt aber auch würzige Noten von Kaffee, Lakritze und Leder. Im Mund ist er geprägt von üppiger Frucht und samtiger, schmeichelhafter Dichte – geradezu perfekt für die gerade anbrechenden dunkleren und kälteren Tage. Zu bekommen ist Le Cupole für knapp 30 Euro im Fachhandel und unter www.silkes-weinkeller.de, www.superiore.de und www.gute-weine.de.