

**Toskanisches Refugium**

- ① Unweit vom Dorf Montalcino liegt das Castello Romitorio.
- ② Die 14 Hektar Rebenfläche ernten Helfer behutsam per Hand.
- ③ Sandro Chia ist Künstler von Weltruf und Winzer-Quereinsteiger

# Zu Gast bei Göttern

Eigentlich ist Sandro Chia Künstler. Als Laie macht er den besten Rotwein der Welt. Wie? Genauso wie seine Bilder: spontan, schrill und ursprünglich

Die Flasche hat der Hausherr bereits entkorkt und für mittags bereitgestellt. Es ist September, neun Uhr morgens, ein sonniger, klarer Tag kündigt sich an.

Der italienische Künstler Sandro Chia tritt aus seinem toskanischen Castello heraus und macht sich auf zum Weinberg. Dort hat vor wenigen Stunden die Ernte begonnen. Und was Chia aus seinen Trauben macht, interessiert alle Weinliebhaber. Denn vorigen Sommer kürten Sommeliers bei

der renommierten International Wine Challenge in London seinen „Filo di Seta 2010“, einen Brunello di Montalcino, zum besten Rotwein der Welt. Dieser Tage kommt sein ersehnter Jahrgang 2011 in den Handel und wird bereits als Spitzenprodukt gefeiert.

Auch 2015 waren die Wetterbedingungen exzellent: genügend Regen im Frühjahr, viel Sonne im Sommer. Auf also – zu einem der wertvollsten Rebhügel Italiens. Fünf Männer schneiden dort an diesem Morgen die Trauben.



Vorsichtig nehmen sie die Beeren in die Hände, als wären es zerbrechliche Christbaumkugeln. Vielleicht entsteht hier gerade wieder ein Wein von Weltruhm.

Die Ernte sieht vielversprechend aus. Die Früchte schimmern im Morgenlicht, perfekt gereift. Die Laubblätter wurden so ausgedünnt, dass jedes Einzelne als ein Sonnenschirm für die Traube darunter diente, „damit jede Frucht die optimale Menge Licht, Sonne und Schatten bekommt“, erklärt Filippo, der Sohn des Maestro, der die Arbeit auf dem Weingut organisiert.

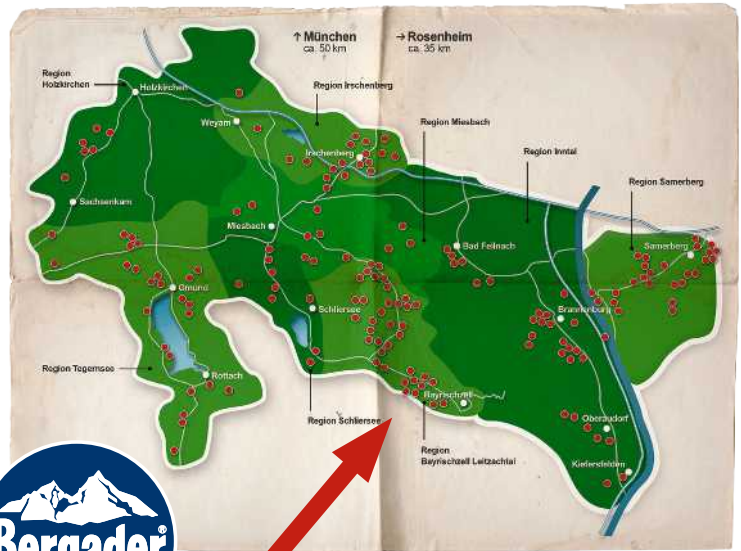
Chia geht durch die Rebenreihen. Den Weinberg betrachtet er als eines seiner Kunstwerke. Der 69-Jährige gilt als der bekannteste Vertreter der postmodernen italienischen Transavantgarde – sein Wein ist so vibrierend und ausdrucksstark wie seine farbigen Bilder und expressiven Skulpturen.

Als der berühmte Maler und Bildhauer 1984 die Festung Romitorio aus dem 12. Jahrhundert und 14 Hektar Land in der Toskana kaufte, beäugten ihn viele Einheimische skeptisch. Noch so ein versponnener Künstler, der sich im Weinberg verwirklichen will, wie der britische Popstar Sting etwa, der Olivenöl presst und Chianti-Wein keltert.

Auf Anhieb gefiel Chia die alte Burg, in der es spuken soll. Und er meinte es ernst mit dem Landleben. Fortan wohnte der gebürtige Florentiner nicht nur in New York, Rom und Miami, sondern sechs Monate im Jahr auf seinem Gut unweit des Dorfes Montalcino. Während Handwerker das Schloss restaurierten, plauderte er in Kneipen mit Einheimischen, hörte fasziniert den Winzergeschichten zu und erkannte: „Sie reden über ihren Wein wie wir Künstler über unsere Werke. Ich wollte zu ihnen gehören.“

In der Kantine seines Castello zupfen nun Arbeiterinnen noch die kleinsten grünen Stängelchen von den prallen Trauben ab, bevor sie diese vorsichtig in die Presse legen. Damit startet die ▶▶▶

Fotos: Lorenzo Pesce für FOCUS-Magazin



Rote Punkte kennzeichnen Orte mit Bergader Bergbauern.

## Nur hier gibt es die Milch für den Bergbauern Käse von Bergader

Unter hunderttausenden von Bauernhöfen in Deutschland gibt es ca. 450, die als Milchlieferanten für Bergader Bergbauern Käse tätig sind. Und jeder von ihnen hat im Durchschnitt nur 25 Kühe. Die kleinen Mengen reichen gerade, um den gefragten Bergbauern Käse herzustellen.

Auf normale Milch auszuweichen, um mehr zu produzieren, verbietet sich von selbst.

Denn die EU-Förderrichtlinie setzt enge Grenzen: Die Kühe grasen teilweise auf steilen Hängen oder sogar über 800 Meter. Nur ihre Milch ist Bergbauernmilch.

**Anerkannte Bergbauern setzen auf Klasse statt Masse:** Analysen belegen, dass ihre Kühe gesündere Euter haben als der bayerische Durchschnitt.

Ihre Milch enthält ca. 60 Prozent mehr Omega-3-Fettsäuren als konventionelle Milch. Gentechnik ist verboten. Und die Transportwege für die Milch sind mit durchschnittlich nur 30 Kilometern deutlich kürzer als bei vielen bekannten Herstellern von Käse.

*Die Alternative im Käseregal. Achten Sie im Supermarkt auf den Bergbauern Käse von Bergader.*



[www.bergbauernkaese.de](http://www.bergbauernkaese.de)



Herstellung des Jahrgangs 2015. Zwischen den Fässern stehen und hängen überall die Werke des Meisters; die Mauern schmücken gemalte Gesichter und goldglitzernde mannshohe Figuren. „Sie symbolisieren zeitlose, zufriedene Wesen, die sich seit jeher bis heute am Wein erquicken“, erklärt er. „Das tun wir jetzt auch.“

Also schenkt der Kellermeister ein. Chias „Seidenfaden“, der kostbare Filo di Seta 2010, funkelt rubinrot in den Gläsern. Andächtige Stille. Der Duft von Beeren, Veilchen und Rosen steigt in die Nase. Elegant, mit feinen Tanninen ist der Nachklang im Mund.

Der weltbeste Rotwein, von dem es nur 3600 Flaschen à 45 Euro gab, wurde seit der Auszeichnung im vorigen Sommer zum begehrten Sammlerobjekt – wie Chias Bilder und Skulpturen oder die vom Maestro entworfenen Etiketten, die alle seine Weinflaschen zieren. Restaurants würden ihn in ein paar Jahren für 900 Euro die Flasche anbieten, glaubt Chias Sohn Filippo.

„Einen Top-Wein zu kreieren ist eigentlich ein Zufall“, sagt sein Vater bescheiden. „Man muss Glück haben wie beim Poker. Denn am Tisch sitzen auch die Götter. Man muss geduldig abwarten, was sie servieren.“

Mit ihm meinten sie es offenbar gut. Denn dort, wo der Filo di Seta heute wächst, weideten früher Schafe. Experten warnten, die Lage sei mit 500 Metern zu hoch für den Weinanbau und habe zudem mit der Nord-Ost- statt der üblichen Nord-Süd-Richtung zu wenig Sonne.

Aber was kümmern einen Künstler Konventionen? Chia ließ neue Weinstöcke pflanzen. 2010 galt als ein Spitzenjahr in Montalcino, und der Keller-Quer-einsteiger wagte etwas Neues: Er füllte den Wein aus einem einzigen Hügel ab – komplett aus einer Lage. So entstand der inzwischen legendäre Filo di Seta.

Dass aus dem kreativen Versuch eines Laien der beste Rote 2010 werden sollte, klingt wie ein Märchen. Traditionell reifen die

### Akribische Auslese

Die Chia-Brunello-Trauben für den Filo di Seta kommen ohne jedes Grün in die Presse – und später als Wein in Flaschen mit Etiketten des Meisters

Säfte von verschiedenen Wein-  
hügeln getrennt in Fässern. Die Kunst des Winzers besteht darin, sie beim Abfüllen mit geschultem Gaumen zu vermischen. Der Wein aus Brunello-Trauben, die zur Sorte Sangiovese gehören, darf erst im fünften Jahr nach der Ernte in den Handel – nach sechs Monaten Edelstahltank, mindestens zwei Jahren im Holzfass und noch zwei Jahren Reifung in der Flasche.

Wein spreche die Sinne an, rege zum Denken an, sagt der Maestro. „Der Trunk spielte schon bei Griechen, Römern und in der Bibel als Symbol für Freude und Fruchtbarkeit eine große Rolle.“ Sogar Muslimen, denen im Erdendasein Alkohol verboten sei, verspreche der Koran im Paradies „Ströme von Wasser, Milch, Honig und Wein.“

Irdischer war da Chias Wunsch, den Gourmets in seiner Wahlheimat USA zu zeigen, was Italiener können: „Damals trank man dort nur französische Weine. Italien haftete das Image von billiger Massenware an.“ Und der Weinstock sei schon immer seine Lieblingspflanze gewesen. Knorrig und hart, gebiert er doch jedes Jahr wieder zarte Blätter und süße Früchte. Da lag das Winzern nahe.

In der von Chia mitbegründeten Kunstrichtung Transavantgarde verbindet sich die abstrakte Moderne mit alten Mythen. Bei den Trauben sei es genauso: Das Beste könne nur mit neuester Technik und jahrhundertealtem Wissen herausgeholt werden. „Für mich besteht kein Unterschied zwischen der Erschaffung eines Kunstwerks und einer Flasche großartigen Weins“, philosophiert er bei einem Gläschen. Chia, der Winzer, bleibt so Chia, dem Künstler, treu.

Und die Götter jubeln. ■

### BEZUGS- QUELLEN FÜR CHIAS WEINE

Der prämierte Jahrgang 2010 (ca. 45 Euro die Flasche) ist bereits ausverkauft. Demnächst kommt der Filo di Seta 2011 (ca. 55 Euro) in den Handel – und gilt als ebenso interessant.

In Deutschland erhältlich bei:

Weinhandel Ralf Spiegel, Waldbrunn, [www.der-wein-spiegel.de](http://www.der-wein-spiegel.de)

EVA KALLINGER

Fotos: Lorenzo Pesce für FOCUS-Magazin