

Nicolò De Ferrari

«Der Nobile spricht, die Riserva ruft, der Nocio flüstert»



Boscarellis Weine aus Montepulciano zählen zu den Klassikern. In der Jugend oft sperrig und verschlossen, entziehen sie sich dem Modediktat des schnellen Genusses.

Interview: Stefan Keller

Nicolò De Ferrari, 1969 in Genua geboren, wollte ursprünglich Architekt werden. Seit 15 Jahren lebt er auf Poderi Boscarelli in der Toskana. Sein Grossvater Egidio Corradi hat das Weingut 1962 begründet.

- Nicolò De Ferrari stellte der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG drei Jahrgänge vor, die am Beginn ihrer Trinkreife stehen, und erläuterte, wie sich der Familienbetrieb Boscarelli in den vergangenen 50 Jahren entwickelt hat.

— Was haben wir uns heute unter einem *Vino Nobile di Montepulciano* vorzustellen?

Sie sprechen einen wunden Punkt an. Viele sind der Meinung, der Nobile habe keine Identität. Er sei nicht eindeutig wiederzuerkennen.

— Ist dies Ausdruck eines heterogenen Anbaugebiets mit unterschiedlichen Klimazonen und Bodenstrukturen?

Einserseits. Andererseits fokussiert sich die Kritik auf die Tatsache, dass Merlot und Cabernet zugelassen wurden. Jeder könne machen, wie er wolle, es gebe zu viele Möglichkeiten, damit werde das Profil verwischt. Mir scheint, dass wir da in den letzten Jahren zu wenig offensiv kommuniziert haben. Wir, Produzenten und Consorzio, müssen präserter sein und mehr erklären.

— Warum scheint das so schwer zu fallen?

Wir haben zu wenig Produzenten, die auch selber im Rebberg stehen und sich mit den Besonderheiten ihres Ortes auseinandersetzen. Es gibt vielerorts interessante, komplexe Eigenarten, die sich lohnen, entdeckt zu werden.

— Würde dies nicht bloss die Verschiedenheit akzentuieren?

Es darf nicht Ziel sein, dass alle denselben Wein machen, nur damit man ihn als Nobile wiedererkennt. Aber alle sollten einen Wein machen, der des Nobile würdig ist.

— Ein hoher Anspruch...

Gewiss. Mein dringlichster Wunsch ist, dass keine fehlerhaften Nobile mehr im Verkauf sind.

— Ihr Betrieb hat Mitte der 1970er Jahre den ersten Wein unter dem Namen Boscarelli auf den Markt gebracht. Wie schmeckte damals ein Wein aus Montepulciano?

Völlig anders. Es wurden weisse Sorten mitverwendet, weil es wichtig war, dass die Weine einen süffigen und frischen Charakter hatten, dass



Podere Boscarelli ist ein malerischer Gutshof in Cervognano, der sich um den Ruf des Vino Nobile verdient gemacht hat. Ein Familienbetrieb, der von Nicolò De Ferrari geführt wird, seinem Bruder Luca und Mutter Paola De Ferrari Corradi, Tochter des Boscarelli-Gründers.

SHORT FACTS BOSCARELLI

ADRESSE Via di Montenero 28, I-53045 Cervognano di Montepulciano

FON +39 0587 767 277

INTERNET

www.poderiboscarelli.com

REBLAND 12,5 Hektaren

PRODUKTION 100 000 Flaschen

BESITZER Paola, Nicolò und Luca De Ferrari Corradi

GRÜNDUNG Die Poderi Boscarelli wurden 1962 von Egidio Corradi erworben.

1967 erste eigene Weinproduktion (2000 Flaschen).

WEINBERGE 300 m ü. M., süd-östliche Lagen Richtung Valdichiana, durchlässige, junge Schwemmböden mit Schlick (Sand, Kiesel, Meeresablagerungen), wenig Lehm, rotes Gestein

REBSORTEN Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Mammolo, Malvasia nera, Cabernet Sauvignon, Merlot

sie Spass machten und jung getrunken werden konnten. Ein Nobile besass nicht den Anspruch, die nächsten zwanzig Jahre in der Flasche reifen zu wollen. Ende der 1970er Jahre wurden die weissen Sorten eliminiert, das heisst, die Verwendung wurde erlaubt, aber nicht mehr vorgeschrieben. Allerdings wurden von diesem Zeitpunkt an praktisch nur noch rote Sorten verwendet.

— Die Gesetzesänderungen haben die Möglichkeiten erweitert, nicht eingeschränkt?

Genau, das war bei jeder Anpassung so, auch 1997, als internationale Sorten wie Merlot und Cabernet zugelassen wurden. Man kann, aber man muss nicht. Nobile di Montepulciano setzt sich traditionellerweise aus einer Mischung verschiedener Sorten zusammen. So war es bis 1997 nicht möglich, einen Nobile ausschliesslich aus Sangiovese zu keltern.

— Gibt es auch andererseits einen Minimalanteil an Sangiovese?

Der liegt bei 70 Prozent.

— Das heisst, 30 Prozent kann beispielsweise Merlot sein? Das ist viel. Das ist sehr viel, moltissimo.

— Wie begründet sich das?

Das Anbaugebiet erstreckt sich von 150 bis auf 600 Meter über Meer. Wir haben vier unterschiedliche Hauptzonen mit ganz verschiedenen Klimata und Böden. Da finden wir auch Bereiche, in denen es sehr schwierig ist, guten Sangiovese zu ernten. Andere Sorten reifen aber bestens aus. Das Ziel der Öffnung war, angenehmere Weine zu produzieren, auch wenn das vielleicht auf Kosten der Typizität ging. Die Anzahl der Möglichkeiten wurde erhöht. Wenn einer 250 km/h fahren will, dann kann er das tun, ohne dass er dadurch das Gesetz verletzt. Was ja nicht heisst, dass dies alle tun müssen.

— Wie haben sich diese neuen Möglichkeiten auf Ihre Weine ausgewirkt?

Boscarelli steht für uno stile rigido (unnachgiebig, streng). Vor zehn Jahren beispielsweise wurden Weine bevorzugt, die ausgesprochen farbintensiv, reichhaltig und holzbetont waren. Wir sind nie irgendwelchen Moden gefolgt. Die Leitlinien sind simpel: Wir verwenden ausschliesslich eigene Trauben und keltern sie so gut wir können. Daran hat sich seit Beginn, also seit bald vierzig Jahren, nichts geändert.

— Dann ist Boscarelli einfach stehengeblieben?

Nein, aber die Optimierungen finden langsam statt. Bis Ende der 1970er Jahre füllten wir jährlich etwa 30 000 Flaschen ab, zehn Jahre später 40 000 Flaschen. In den 1960er und 1970er Jahren ging man in unserem Gebiet davon aus, dass ein Stock 2 bis 2,5 Kilogramm Trauben produzieren kann. In Bezug auf die Maximalerträge bedeutete dies, dass man etwa 3000 bis 3500 Stöcke pro Hektare pflanzte. Generell hatte man andere Vorstellungen, was ein guter Wein ist. Heute peilt man in vielen Betrieben ein Kilogramm Ertrag pro Stock an.

— Wie war das bei Ihnen?

Wir hatten von Beginn an den Anspruch, gehaltvolle Weine zu produzieren. Entsprechend lagen in unseren alten Anlagen die Erträge um die Hälfte tiefer, als das Gesetz zugelassen hat, und deshalb hatten wir gemessen an der bewirtschafteten Fläche lange Jahre eine geringe Jahresproduktion. Ende der 1980er Jahre haben wir drei zusätzliche Hektaren gekauft, unter anderem den Reberg, wo unser Cru Vigna del Nocio wächst, und wir realisierten auch Neupflanzungen. In diesen Anlagen liegt die Stockdichte bei 7500 pro Hektare. Alle diese Massnahmen haben dazu geführt, dass unsere Produktion aus 12,5 Hektaren heute bei jährlich 100 000 Flaschen liegt, und dies nicht in erster Linie, weil wir eine grössere Fläche bewirtschaften, sondern weil wir eine höhere Stockdichte haben.

— Sie haben also massiv in die Struktur ihrer alten Anlagen eingegriffen, um eine höhere Produktion zu erreichen?

Ja, in den letzten zwanzig Jahren haben wir alles in allem 10 Hektaren neu bestockt, Parzelle für Parzelle.

«Wir sind nie irgendwelchen Moden gefolgt. Die Leitlinien sind simpel: Wir verwenden ausschliesslich eigene Trauben und keltern sie so gut wir können.»

NICOLÒ DE FERRARI

— Ging da nicht viel Substanz verloren? Es heisst doch, dass Trauben von alten Rebenstöcken komplexere Weine ergeben?

Dieser Meinung bin ich auch, und dies war ja auch der Grund, dass wir uns so lange Zeit liessen. Die Neuanlagen bringen aber auch Vorteile: Die höhere Stockdichte hat die Konkurrenz zwischen den Pflanzen verschärft, die Reben wurzeln folglich tiefer, die Weine wurden komplexer und mineralischer. Und: Wir haben eine grössere Vielfalt an Sangiovese-Klonen.

— Wenden wir uns Ihren unterschiedlichen Weinen zu, den drei wichtigsten: Nobile, Riserva und Nocio.

Wir haben dafür eine poetische Formel: Il Nobile parla, la Riserva urla, il Nocio sussurra (der Nobile spricht, die Riserva ruft, der Nocio flüstert).

— Dann lassen wir den Nobile sprechen!

Er ist unser wichtigster Wein und besteht aus 85 Prozent Sangiovese, den Rest teilen sich Canaiolo, Colorino, Mammolo und Malvasia nera. Etwa acht Monate nach der Ernte wird entschieden, welcher Wein nicht ausgebaut wird, sondern jung, als Rosso di Montepulciano, auf den Markt kommt. Das sind durchschnittlich vielleicht 15 Prozent.

— Wie bauen Sie den Nobile aus?

Da wir, was Boden und Exposition betrifft, sehr unterschiedliche Parzellen bearbeiten, zieht sich die Vendemmia über eineinhalb Monate hin, auch wenn wir nur an vielleicht 15 Tagen ernten. Bei der Kelterung arbeiten wir mit autochthoner, von uns selektionierter Hefe. Während 10 bis 15 Tagen wird die Maische gestossen, die Temperatur liegt dabei zwischen 25 und 30 Grad Celsius. Vier Fünftel des Jungweins reift in 4000 Hektoliter grossen Holzfässern, der Rest in kleineren Gebinden. 18 Monate lang werden alle Partien separat ausgebaut. Dann wird assembliert. Rund die Hälfte unserer Gesamtproduktion fällt auf den Nobile.

— Und wann ertönte der erste Ruf der Riserva?

Das war mit dem Jahrgang 2001. Die Riserva wird länger als der Nobile ausgebaut, bei uns dauert dies bis zur letzten Feinabstimmung vier Jahre. Das akzentuiert die fordernde Tanninstruktur des Sangiovese, die wir mit

je 5 Prozent Merlot und Cabernet Sauvignon etwas abdämpfen. Diese beiden Sorten werden ebenfalls separat geerntet und praktisch vollständig in Barriques oder Tonneaux ausgebaut. Am Schluss füllen wir jährlich etwa 8000 bis 9000 Flaschen ab. Die Riserva ist più frontale, sie zeigt sofort alles. Nobile

und Nocio öffnen sich erst im Verlauf des Trinkens.

— Wie unterscheidet sich die Riserva vom Nocio? Der Nocio stammt aus einer Einzellage, die ausschliesslich mit Sangiovese bestockt ist. Bis Ende der 1980er Jahre kauften wir die Trauben, dann erwarben wir die 3 Hektaren. Uns interessierten die alten Reben, sie wurden 1956 gepflanzt. Von diesem Rebmateriale selektionierten wir die interessantesten Klone, die wir in den folgenden Jahren in unsere anderen Anlagen pflanzten. Er ist eine gut durchlüftete Südlage, hoch gelegen mit lehmigem, sandigem, magerem Boden.

— Wie bauen Sie den Nocio aus?

In dieser Parzelle ernten wir innerhalb einer Woche in drei Durchgängen, was dann zu drei verschiedenen Kelterungen führt. Ausgebaut wird der Wein in 500- und 1000-Liter-Fässern. 18 000 Flaschen könnten wir maximal abfüllen, mehr als ein Drittel ist es aber nie. Der Grossteil geht in andere Weine. Für den Nocio namensgebend war ein Nussbaum, der auf der Parzelle steht.

— Wie sind Ihre Eindrücke der Weine, die wir miteinander verkostet haben?

Ich meine, man spürt den Einfluss, dass sich das Klima verändert hat. Ab 1992 wurde es immer wärmer und trockener. Alle drei verkosteten Jahrgänge, 2001, 2004 und 2006, hatten ähnlich hohe Sommertemperaturen. Der Wachstumszyklus im August wurde unterbrochen, das konzentrierte den Saft in den Trauben, führte aber auch zu etwas herben Tanninen. Schade, dass wir bei beiden Flaschen Nocio 2004 ein Korkproblem hatten.

— Welchen Jahrgang haben Sie heute vorgezogen?

2001 scheint mir ausgeglichen, 2006 potent und 2004 ist eine Mischung von beidem. ○

AM BEGINN IHRER TRINKREIFE: DIE DREI DEGUSTIERTEN BOSCARELLI-JAHRGÄNGE 2001, 2004 UND 2006

2001 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano
Gereiftes Kirschrot. Dezente Nase, laktische Noten. Im Antrunk etwas leer, im Mittelteil gut strukturiert, Noten von Zedernholz und Teer, leicht trocknend, gute Länge, reif.
17/20 trinken

2004 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano
Gereiftes Kirschrot. Dezente Nase, laktische Noten. Im Antrunk etwas leer, im Mittelteil gut strukturiert, Noten von Zedernholz und Teer, leicht trocknend, gute Länge, reif.
17/20 trinken

2006 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano
Kirschrot. Offenes, strah-

lendes, würziges Bouquet. Am Gaumen dicht im Antrunk, saftige rote Beerennoten, feinkörniges Tannin, schöner Schmelz im langen Finale, harmonisch, mit Potenzial, straff und direkt.
18/20 2013–2018

2006 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano
Kirschrot. Tiefgründig, würzig. Dicht im Antrunk, konzentrierte reife Fruchtnoten im Mittelteil, Hauch schwarzer Pfeffer, saftiges

Finale, am Schluss langanhaltend, komplex, doch leicht trocknend, etwas hart und unzugänglich wirkend.
16/20 2013–2018

2004 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano
Gereiftes Kirschrot. Mittlere Intensität, laktisch, reif, feinwürzig. Am Gaumen schlank, im Mittelteil trocknend, bitter wirkendes Tannin, mittellang und auf leicht vegetabilen Noten endend,

trotz fortgeschrittener Reife wenig harmonisch.
15/20

Erhältlich bei:

Riegger
Langgass, 5244 Birrhard
Fon 056 201 41 41
www.riegger.ch

Vinothek Santé
Birmensdorferstrasse 155
8003 Zürich
Fon 044 450 16 56
www.sante.ch

Nauer
Oberebenenstrasse 3
5620 Bremgarten
Fon 056 648 27 27
www.nauer-weine.ch