

BRANCAIA SUPERTOSKANER MIT SCHWEIZERISCHEM EIGENSINN

Die Erfolgsgeschichte des Weinguts fußt auf einem Zufall sowie der beharrlichen und stilsicheren Führung von Barbara Widmer. Und ihrem ganz besonderen Gespür für Petit Verdot.

Von RAINER SCHÄFER Fotos JOHANNES GRAU

Natürlich kennt Barbara Widmer die Klischees und Vorurteile, die sich um die Toskana ranken: Mancher Spötter behauptet, dass gelangweilte Prominente, gestresste Großstädter oder entrückte Investoren mit prall gefüllten Bankkonten sich gerne ein Gut in der Toskana kaufen und dann einen Berater mit klangvollem Namen engagieren, der die Weine mit reichlich Eichenholz in Super Tuscans verwandelt – die alle ähnlich schmecken. Nach diesem Muster sind tatsächlich einige Weingüter in der Toskana entstanden, dem Sehnsuchtsort vieler Deutscher und Schweizer. »Wein ist kein lustiges Luxus-Hobby, da täuschen sich viele«, sagt Widmer. »Man hat viele Sorgen und bekommt graue Haare.« Sie ist keine Schön-Wetter-Winzerin, die sich nur gelegentlich auf ihre beiden Weingüter verirrt. Die Schweizerin zeigt, dass der Weinbau in der Toskana unterschiedliche Facetten haben kann: Sie erzeugt Wein an zwei sehr verschiedenen Standorten, im Chianti, wo sie auch lebt, und in der Maremma. Die 49-jährige Winzerin hat Brancaia in der kleinen Gruppe der toskanischen Spitzenweingüter etabliert, und die Rebsorte Petit Verdot spielt dabei eine außergewöhnliche Rolle.

An diesem Morgen ist Barbara Widmer in der Maremma eingetroffen, es ist nicht mehr lange hin bis zur Lese und es gibt einiges zu besprechen mit Kellermeister Amar Amarouche und mit Marco Marchi, der sich um die Weinberge kümmert. In der Nähe von Istia d'Ombone, südöstlich von Grosseto gelegen, schlängelt sich ein schmaler Weg zwischen Hügeln bergauf, die Winzerin fährt an Olivenhainen vorbei, Strohballen liegen auf den abgeernteten Feldern, am Wegrand stehen Zypressen Spalier. Auf einem der höchsten Hügel steht das Weingut Brancaia, wo Barbara Widmer seit 1998 Wein anbaut, von inzwischen 40 Hektar Reben: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot,

für den sie ein besonderes Faible entwickelt hat. Sie begegnete ihm Mitte der neunziger Jahre auf dem katalanischen Weingut Clos d'Agon, »es war Liebe auf den ersten Schluck«. Denn die Rebsorte habe unheimlich viel Kraft und sei trotzdem elegant.

Die Winzerin fährt weiter zum hoch gelegenen Weinberg Montania, begleitet wird sie dabei von Marco Marchi. Vor der Lese sind sie täglich unterwegs, um Trauben zu probieren und den optimalen Ernte-Zeitpunkt festzulegen. Von hier oben kann man Korsika und Elba erkennen, die Küste und das Meer sind nur wenige Kilometer entfernt. Langsam kreist ein Bussard über dem Rebberg, in dem Petit Verdot in sandigen Böden wurzelt, mit Steinen, Schluff und Ton, der für Mineralität sorgt.

Rau und trocken ist das Klima in der Maremma und stellt die Reben vor besondere Herausforderungen. Die meistert der Petit Verdot, der eigentlich aus dem Bordelais stammt, hier am Mittelmeer erstaunlich gut – auch Dank der Pflege durch Marco Marchi.



Der Wind weht durch den Weinberg, trotz der frischen Brise kann das Thermometer hier im Sommer auf 45 Grad klettern. Die jährliche Niederschlagsmenge fällt mit rund 600 Millimetern gering aus, es regnet fast nur im Winter. »2017 war es unheimlich heiß, da haben wir viele Trauben verloren«, erklärt Barbara Widmer. Am wenigstens habe Petit Verdot gelitten, der ursprünglich aus dem Bordelais stammt. »Er reift im Mittelmeerklima perfekt aus«, schwärmt sie, »sogar besser als in Bordeaux.« Eigentlich gilt er als ruppige Traubensorte, die deshalb auch den Beinamen »Kleiner Grüner« trägt. Für Widmer aber ist Petit Verdot ein Glücksfall und auch zu einem Markenzeichen geworden, selbst namhafte Betriebe in der Nähe können keine ähnlich guten Resultate vorweisen. Überhaupt kämen die auch aus Frankreich stammenden Reben Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc hier besser zurecht als der einheimische Sangiovese: »Er funktioniert in meinen Lagen einfach nicht so gut.« Sangiovese muss – wie Merlot – bewässert

werden, während die anderen Reben ohne Unterstützung auskommen. »Weine mit Typizität für den Standort gibt es nur ohne Bewässerung«, erklärt Barbara Widmer. Deshalb sollen sich die Reben bei ihr ohne Wasserzugabe durchsetzen. »Wenn die Maremma neu bestockt würde, dann könnte ich auf Merlot und Sangiovese verzichten«, sagt sie.

Als die Winzerin 1998 nach ihrem Önologie-Studium in die Toskana kam, war gerade die Maremma eine große Herausforderung für sie, mit vielen Unwägbarkeiten – auch weil die im Schweizer Hörsaal gelernte Theorie nicht immer bei der praktischen Arbeit an der Mittelmeerküste weiterhalf. Sie habe aber schnell gelernt, dass ihr Denken im Weinberg beginnen müsse, erzählt Barbara Widmer: »Nur mit erstklassigem Traubengut kann ich einen Spitzenwein erzeugen«, sagt sie, das sei ein Grundsatz, der sie jeden Tag antreibe. Ihr Ziel sei die perfekte Traube, die auf natürliche Art ausreifen

soll: »Es ist das Schlimmste, wenn man im Keller mehr aus den Trauben machen will als sie sind.« Widmer bedauert es, dass in den letzten Jahrzehnten viele Weinberge in der Maremma gerodet wurden. »Da haben wir wertvolle Weinberge mit alten Reben verloren«, sagt sie. Deshalb verzichtet sie auch auf Neupflanzungen, sie wolle nicht wieder bei Null anfangen, »sondern weitergehen mit dem Riesenpotenzial, das wir haben«. Die aus Frankreich eingeführten Reben hätten sich längst an die lokalen Bedingungen angepasst und seien typisch für die Maremma geworden. »Wir haben Bordeaux nicht imitiert, sondern eine ganz eigene Identität entwickelt«, sagt die Winzerin selbstbewusst.

Im Weingut ist Amar Amarouche dabei, die Fässer für die Ernte vorzubereiten. Der 43-jährige Önologe arbeitete einige Jahre für Tommaso Cavalli und die Tenuta Degli Dei in Greve im Chianti, seit neun Jahren ist er für den Ausbau der Weine in der Maremma verantwortlich. Jede der 30 unterschiedlichen Parzellen lässt er getrennt vergären und baut sie auch separat

Verdot, sie hat den Anteil von zehn Prozent nach und nach erhöht. »Ich hätte vor zwanzig Jahren nie erwartet, dass der Wein derart spannend werden könnte«, sagt die Winzerin. Ilatraia ist ihr Meisterstück und einer der eigenständigsten Weine des Anbaugebiets.

Ein Weihnachtsurlaub mit Folgen

Auf dem Rückweg ins Chianti erzählt Barbara Widmer die Geschichte, wie ihre Familie durch Zufall zum Weinbau kam. Ihr Vater Bruno arbeitete in Zürich in der Werbebranche, zuhause wurde schon immer gerne gut gegessen und getrunken. 1981, erinnert sie sich, gab es für den Weihnachtsurlaub zwei Optionen: Eine Einladung in die Toskana anzunehmen oder nach Mauritius zu fliegen. Brigitte Widmer wollte mit ihren drei kleinen Kindern nicht fliegen, so landete man in der Toskana. »Es war Liebe auf den ersten Blick«, erzählt Barbara Widmer, man sei abends angekommen und morgens mit der Sonne auf-



aus. »Ich habe großen Respekt vor dem Traubengut und will den einzelnen Lagen gerecht werden«, sagt Amarouche, dem es wichtig ist, dass »Frische und Säure erhalten bleiben und überreife Aromen vermieden werden«. Das könne er auch über die Gärtemperatur steuern, die nicht über 30 Grad klettern soll. Amar Amarouche hat viel Zeit darauf verwendet, das »richtige Holz für den perfekten Ausbau zu finden«. Es kommt fast nur noch französisches Holz in Frage, das am meisten überzeuge. Anfangs wurden die Weine nur in Barriques ausgebaut, inzwischen auch in größeren Tonneaux. »Die Holzaromen dürfen nie dominant sein«, sagt der Kellermeister, es ist eine Verfeinerung der Wein-Stilistik, die sich gerade beim Spitzenwein Ilatraia aus 2016 zeigt, einer Cuvée aus 40 Prozent Petit Verdot, 40 Prozent Cabernet Sauvignon und 20 Prozent Cabernet Franc, die würzige Frucht, feine Extraktstoffe, poliertes Tannin und viel Substanz zeigt und eine für die Maremma nicht selbstverständliche Eleganz. Im Ilatraia zeigt sich auch Barbara Widmers Gespür für Petit



gestanden, in einer großartigen Landschaft mit magischem Licht und sanften Hügeln. Spontan beschlossen die Eltern, den alten, baufälligen Gutshof Brancaia in Castellina in Chianti zu kaufen, zu dem auch Reben gehörten, aber kein Weinkeller, es fehlte die Baugenehmigung. Der Wein, der zunächst für den eigenen Bedarf bei einem benachbarten Weingut ausgebaut wurde, wurde schnell mehr als ein Hobby: Schon 1983 belegte Brancaia den ersten Platz bei einer großen Chianti-Classico-Verkostung. 1989 erwarben die Widmers das Weingut Poppi in Radda, »das in noch schlechterem Zustand war. Brancaia hatte wenigstens Wasser und Strom«, sagt Widmer. Aber zu Poppi gehörte ein Schuppen, der zu einer Kellerei ausgebaut werden durfte. Bruno Widmer entwarf die Etiketten für die Weine, am bekanntesten ist das des Spitzenweins Il Blu: Auf blauem Hintergrund prangt ein schwarzes Quadrat mit weißen Buchstaben und Ziffern, die Kapsel ist auffällig orangefarben. Der Entwurf war ein kleiner Geniestreich mit hohem Erkennungswert, der aber »einige schockierte, weil

er so modern war«, erinnert sich Widmer. Er ist längst zum Symbol für Brancaia geworden, »elegant und zeitlos, wie wir auch unseren Wein wollen«.

Die Familie im Rücken

Als Il Blu Ende der 1980er Jahre sein Debüt gab, hatte Barbara Widmer aber anderes im Kopf als Wein. Architektin wollte sie werden, aber nachdem sie zwei Semester Architektur studiert hatte, geriet sie in eine »Schaffenskrise«. Sie habe gemerkt, dass sie als Dienstleisterin »nicht flexibel im Geschmack ist. Ich kann keine Sachen umsetzen, die ich nicht schön finde.« Sie nahm sich eine Auszeit, um herauszufinden, ob »Wein meine Welt sein kann«. Die eindeutige Antwort brachte ein ausgedehntes Praktikum in Genf bei der Domaine des Balisiers, anschließend studierte sie Önologie in Wädenswil. 1998 kam sie in die Toskana, um im Herbst ihre erste Ernte einzubringen. Jetzt war sie gleich für zwei Weingüter verantwortlich, als Belastung habe sie das

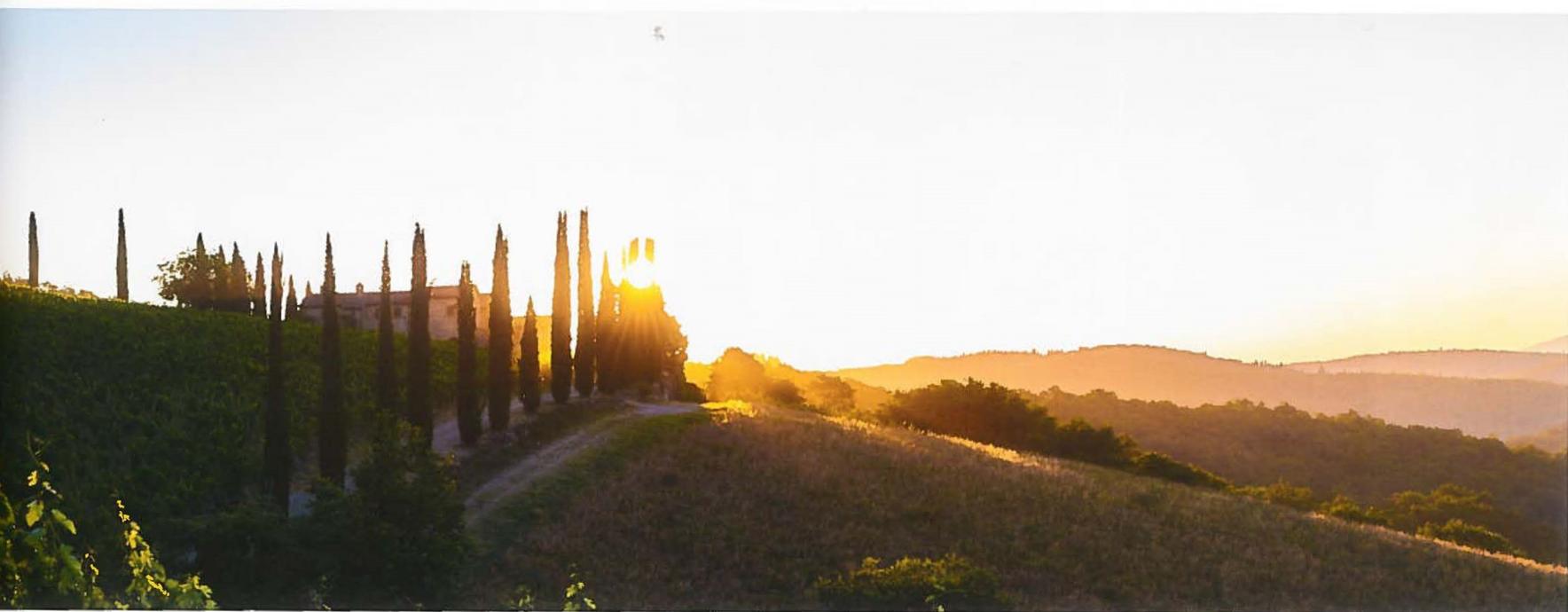


aber nicht empfunden: Von der Familie habe sie viele Freiheiten und eine »Carte Blanche« bekommen: »Außerdem wurde ich so erzogen, dass Mädels auch alles können, was Jungs machen.« Sie müsse auch nicht alles in Frage stellen, »wenn es mal nicht so gut läuft«. Aber sie hatte immer noch ein Standbein in Zürich, erst 2007 zog sie endgültig in die Toskana um, zumal ihre beiden Kinder Nina und Nicolas »mehr Italiener als Schweizer« seien.

Inzwischen ist Barbara Widmer auf den staubigen Schotterweg eingebogen, der zum Weingut Brancaia in Radda führt. Wo früher der »hässliche Wellblechschuppen« des Weinguts Poppi stand, ist ein schmuckes Kellergebäude mit Steinfassade entstanden. Die Winzerin wohnt gleich nebenan, es ist ihr wichtig, schnell in den Weinbergen und im Keller sein zu können. Dutzende von Zypressen säumen das Gelände, viele davon hat Brigitte Widmer eigenhändig gepflanzt. »Die Mutter



Höhere Niederschläge, reichhaltigere Flora, tiefgründige Lehmböden – die Toskana ist eine völlig andere Weinwelt als die Maremma. Gegensätze, die für Barbara Widmer und Kellermeister Fabrizio Benedetti genau das richtige Maß an Spannung erzeugen.



will viel Grün«, sagt Barbara Widmer. 40 Hektar bewirtschaftet Brancaia im Chianti, die Hauptrolle spielt Sangiovese, der über 60 Prozent der Weinberge einnimmt, dazu kommen Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc. »Ich liebe Sangiovese«, sagt Widmer, »er passt perfekt ins Chianti.« Die Weinberge sind von dichten Wäldern eingeschlossen, die Flora sei vielfältiger als in der Maremma. Die Reben stehen auf tiefgründigen Lehmböden, die das Wasser gut speichern können. Die Niederschläge fallen mit 890 Millimetern im Jahr höher aus als in der Maremma. Ohnehin sind es zwei unterschiedliche Wein-Welten: Während man an der Küste darauf achten muss, Überreife zu vermeiden und genügend Säure zu erhalten, »müssen wir im Chianti daran arbeiten, Reife zu erreichen und dass die Säure gut eingebunden ist«.

Die Weinberge in Radda sind eingezäunt, ohne die stabilen Metallzäune pflügten die Wildschweine die Rebberge um und »die Rehe gehen an die Knopsen«, sagt die Winzerin. In die

Zäune sind Türen eingelassen, damit die Jäger sich frei bewegen können. Alle Rebzeilen sind durchnummeriert, das sei praktisch, um sich bei der Arbeit zu orientieren, es ist aber auch ein Zeichen der Schweizer Gründlichkeit und Ordnungsliebe. Die Weinberge, die sich bis auf 450 Meter Höhe hochziehen, werden biologisch bewirtschaftet, seit 2019 ist Brancaia als ökologisches Weingut zertifiziert. »Wir müssen die Natur mit Respekt behandeln und wir müssen wissen, wie es unseren Pflanzen geht und was zu tun ist«, erklärt Widmer. Sie hat ausgerechnet, dass ihr Team, das vom Agronomen Alessandro Di Tardo geleitet wird, über 450 Stunden pro Hektar in den Rebbergen arbeite, bis makelloses Traubengut den Keller erreicht. Bei der Qualität würde sie niemals Kompromisse eingehen, »das Ziel ist, biodynamisch zu arbeiten«, kündigt Barbara Widmer den nächsten Schritt an. Aber sie wolle zunächst eigene Erfahrungen mit der Biodynamie sammeln: Ausprobieren und sich eine eigene Meinung bilden – das ist der Weg, auf dem sie weit vorangekommen ist. Von



Dogmen dagegen hält Barbara Widmer nichts, »nur wenige Sachen sind total richtig oder total falsch«, sagt sie.

Farben für die Motivation

Im Keller werden alle Weine seit zwölf Jahren mit natürlichen Hefen vergoren, seitdem habe auch die Eigenständigkeit der Weine zugenommen, sagt Kellermeister Fabrizio Benedetti. Obwohl der Keller mit moderner Technik ausgestattet ist, sorgt die ungewöhnlich farbenfrohe Dekoration für Atmosphäre. Die Decke im Barrique-Keller ist lila gestrichen, »in der Sturm- und Drangzeit waren die Farben noch greller und stärker«, erzählt Barbara Widmer. In einem regenreichen Winter strich sie mit einigen ihrer Angestellten das ganze Gebäude innen in den Farben der Wein-Etiketten. Sie hat auch angefangen, ausgediente Holzfässer zu zerlegen, aus den Metallreifen werden Lampen geformt, aus den Dauben Tischplatten, sie zeichnet die Entwürfe, die gemeinsam umgesetzt werden. Die Winzerin versteht es, ihr Team zu motivieren, das in verschiedenen Arbeits-

Schwarzes Quadrat auf buntem Grund: Das ebenso schlichte wie geniale Designkonzept der Etiketten steht seit den 80er Jahren für die zeitlose Modernität Brancaias.

bereichen eingesetzt wird. Flexibel zu bleiben, jedes Jahr auf wechselnde Bedingungen einzugehen und »nicht nach Schema F zu arbeiten«, das verlangt sie auch von anderen. »Ich bin immer für Horizonterweiterung«, sagt sie.

Rund 700 000 Flaschen im Jahr erzeugt Brancaia, die Hälfte davon im Chianti, vom klassischen Chianti Classico bis zum Prestigewein Il Blu, im Jahrgang 2016 eine Assemblage aus Sangiovese, Merlot und ein wenig Cabernet Sauvignon, die nach Blaubeere und Kirsche riecht, am Gaumen komplex und geschmeidig ist, mit ausgewogener Säure und samtenem Gerbstoff; ein finessenreicher Wein, der laute Töne meidet. »Jedes Etikett muss eine eigene Identität haben«, sagt Widmer. Die Weine sollen lebendig sein, »Blockbuster, die man fast beißen muss, langweilen mich«. Wie einige bekannte Weingüter im Chianti wird auch Brancaia seit 1992 vom bekannten Önologen Dr. Carlo Ferrini beraten. »Es gab viel zu verstehen und zu lernen«, sagt Barbara Widmer. »Carlo ist ein begnadeter Gütator, aber er trifft keine Entscheidungen«, stellt die Winzerin klar, die ihren eigenen Ideen und Eingebungen vertraut und längst die Richtung auf Brancaia vorgibt. »Man muss nicht alles glauben«, sagt sie, heute sei ihr »viele wurscht, was andere sagen«. Barbara Widmer hat 22 Jahrgänge gekeltert und mit beeindruckender Konsequenz eine unverwechselbare Handschrift entwickelt. Es sei ihr wichtig, dass »unsere Weine eins zu eins nur hier entstehen können«.

Dass Brancaia, gegründet 1981 durch einen Zufall, zu einer solchen Erfolgsgeschichte werden würde – damit konnte niemand rechnen, auch nicht Brigitte und Bruno Widmer, die immer noch zur Ernte kommen und mithelfen, wo es geht. Barbara Widmer hat viele Veränderungen vorgenommen, viele Abläufe neu justiert, auf ihren Erfolgen hat sie sich nie ausgeruht. »Wir haben keine Weingeschichte, kein Schloss und kein Familienwappen«, sagt sie dazu. »Nur unsere Etiketten können für uns sprechen.« 🍷