



Eine Gegend zum Verlieben. Barbara Widmers Eltern kauften 1981 das verlassene Weingut Brancaia beim Weinbaurdorf Castellina in Chianti. Foto: Philipp Rorner

Junger Trieb in der historischen Weinwelt

Barbara Widmer führt das Weingut Brancaia in der Toskana mit grossem Erfolg

Von Chandra Kurt

Das Weingut Brancaia verkörpert eine dynamische Weinbaugeneration aus der Toskana mit jungen Wurzeln. Seit 1981 ist es in Schweizer Besitz und wird heute erfolgreich von Barbara Widmer geführt. Zusammen mit ihrem Team vinifiziert sie eine kleine Palette an feinen, terroirtypischen Weinen mit auffallend modern gestylten Etiketten.

Es gibt Zürcher Winzer, die ihre Weine in Zürich vinifizieren. Das sind die meisten. Dann findet man hin und wieder Ausnahmen, die das heimische Terroir verlassen, um in der Ferne den edlen Rebsaft zu kultivieren. Barbara Widmer ist eine davon. Ihr neues Zuhause ist die Toskana, wo sie mit ihrer Familie lebt und Weine vinifiziert, die unter dem Weingutsnamen Brancaia abgefüllt wird.

Ich kenne Barbara Widmer seit nunmehr vielen Jahren und bewundere ihr Talent und ihren Mut. Denn sie vinifiziert Wein in einer Region, die zu den bekanntesten der Welt zählt, und entsprechend gross ist die Konkurrenz und auch die Diskrepanz zwischen

über Generationen gelebter Weintradition und Neubeginn. Wahrscheinlich ist es aber auch gerade dieser Start-up-Schwung, den man in den Brancaia-Weinen spürt. Denn Barbara Widmer hat einen grossen Vorteil. Sie ist weniger vorbelastet als manch anderes Weinhaus dieser historisch wichtigen Weinbauregion.

Da Vincis Vater liebte Frescobaldi

Es ist das Terroir der Antinoris, der Frescobaldis, der Ricasolis, um nur einige zu nennen. Adelsfamilien, die seit Jahrhunderten die Geschichte der Region mitprägen. Schon der Vater von Leonardo da Vinci schwärmte von einem Glas Rotwein von Frescobaldi. Das war 1480. Die Marchesi de Frescobaldi gehören tatsächlich zu einer der ältesten Adelsfamilien, die auch heute noch im Weinbau tätig sind.

Alles begann jedoch mit dem Bankenwesen, das die Frescobaldis um 1000 nach Christus erfolgreich in Florenz betrieben. Der Weinbau kam Anfang 1300 dazu, und zwar im toskanischen Weingut Tenuta di Castiglioni in Val di

Pesa. Ähnlich lang sind die Antinoris im Geschäft. Die Familie beschäftigt sich seit über 600 Jahren mit der Produktion von Weinen, seitdem Giovanni di Piero Antinori im Jahre 1385 den Arte Fiorentina dei Vinattieri, den Florentiner Weinherstellern, beitrug.

Die Familie hat über 26 Generationen hinweg immer selbst das Geschäft vorangetrieben – und tut dies auch heute noch. Die Geschichte von Brancaia beginnt erst 1981. Damals verliebten sich Barbaras Eltern, Bruno und Brigitte Widmer, in das verlassene Weingut Brancaia bei Castellina in Chianti und erwarben es. Bereits zwei Jahre später gewann ihr Wein den ersten Preis an einer wichtigen Chianti-Classico-Verkostung, was die Erfolgsgeschichte des Weingutes so richtig ins Rollen brachte. Zwei weitere Weingüter kamen dazu – 1989 Poppi in Radda in Chianti und 1998 das Brancaia Gut in der wärmeren Region Maremma, Heimat der Topweine Ornellaia, Masseto und Sassicaia.

Nach dem in der Schweiz absolvierten Oenologiestudium übernahm Bar-

bara kurz vor der Millenniumswende die Leitung der Weingüter und ist heute für die Weinproduktion und die Rebberge verantwortlich. Die zweifache Mutter liebt ihren Beruf, auch wenn sie weiss, dass sie nie ausgelernt haben wird. «Theoretisch kann man alles wissen. Dennoch wird die Natur ihre Laune und ihre Nuancen im Wein zur Geltung bringen. Das ist unglaublich faszinierend. Natürlich versuchen wir jedes Jahr den bestmöglichen Wein zu produzieren, dennoch ist jeder Jahrgang anders, wenn auch nur gering, vom Geschmack der Weine her sowie vom Ablauf der ganzen Produktion», sagt Barbara.

Besonders gefallen hat mir auch ihre Aussage: «Wenn wir die Trauben ernten, akzeptieren wir ihre Realität. Denn im Keller bei der Vinifikation kann man nur an Qualität verlieren und nicht dazugewinnen.» Grossartig – und wie recht sie hat. Denn einen wirklich grossen und hochwertigen Wein kann man tatsächlich nur aus den besten Trauben vinifizieren – und diese sind das Resultat eines optimal gepflegten Rebberges.

Die Pfeiler der Weinkultur

Die Weinpalette von Brancaia ist sehr übersichtlich und vereint zwei Weinphilosophien. Sie setzt sich aus fünf Rotweinen, einem Weisswein und einem Rosé zusammen, die alle das markante und gestylte Brancaia-Label tragen. Letztere zwei sind erst in den letzten Jahren dazugekommen. Der Chianti Classico DOC und der Chianti Classico Riserva DOCG sind Pfeiler der Weinkultur der Toskana, die drei anderen Rotweine Kinder der modernen Weinentwicklung. Das macht das Bran-

caia-Angebot auch so spannend. Denn sowohl der Traditionalist wie auch der Modernist werden ihren Wein finden.

Die Toskana zählt global gesehen zur «alten Weinwelt». Dieser Begriff wurde wichtig, als vor etwa 20 Jahren die Weine der «neuen Weinwelt», also aus Übersee, plötzlich populär geworden sind. Fundamentaler Unterschied dieser beiden Herkunftsregionen waren die Weinbaugesetze. Die alte Welt wird von Weingesetzen dominiert. Jede Weinregion oder jedes Weinland kennt dabei andere Weingesetze. Sie bestimmen die Regulierungen für die jeweilige Weinproduktion. Weingesetze können die Selektion der erlaubten Traubensorten, die Vinifikations- und Reifeprozesse oder beispielsweise auch die Qualität der Weine tangieren.

Weingesetze ändern sich

Es gibt Regionen, die mehr von Weingesetzen beeinflusst sind als andere. Weingesetze ändern sich immer wieder – wenn auch eher langsam. Ein Auslöser kann beispielsweise die globale Erwärmung sein, die das Terroir plötzlich für bisher vorgeschriebene Traubensorten ungünstig werden lässt. Vorteil dieser Gesetze ist, dass alle Winzer nach denselben Voraussetzungen Weine vinifizieren müssen – wie zum Beispiel Chianti.

In der neuen Welt sind die Winzer freier, das heisst, sie können anpflanzen, was sie wollen, und den Wein im Keller ausbauen, wie sie wollen. Dies mit dem Resultat, dass jeder Winzer den Wein produziert, den er im Moment als besten empfindet. Das setzt Barbara

Widmer mit ihren drei anderen Rotweinen um, die dann neben dem Weinamen auch das Kürzel IGT verwenden (Indicazione Geografica Tipica, früher vini da tavola).

Als wir abends Bistecca-Florentina und Brancaia-Weine genossen, kam uns die Geschichte des schwarzen Hahns in den Sinn – des Gallo Nero, der auf dem Logo der Chianti-Classico-Weine abgebildet ist. Der Legende nach verdankt der schwarze Hahn seine Entstehung der grossen Rivalität zwischen den beiden Stadtstaaten Florenz und Siena. Um den endlosen territorialen Konflikt aus der Welt zu schaffen, entschieden die beiden Städte im 13. Jahrhundert, zwei edle Ritter beim ersten Hahnenschrei aufbrechen und auf die gegnerische Stadt zureiten zu lassen. Der Treffpunkt sollte die neue Grenze markieren.

Die Sieneser verwöhnten ihren weissen Hahn, sodass dieser fett und faul wurde. Im Gegensatz dazu wählten die Florentiner einen schwarzen Hahn, den sie so kurzhielten, dass er am entscheidenden Morgen lange vor Sonnenaufgang hungrig krächte. So konnte sich der Reiter aus Florenz sehr früh auf den Weg machen und es gelang ihm, bis kurz vor die Tore Sienas zu kommen. Wie dem auch sei – wir wussten alle, als wir nach dem Essen durch die dunkle Nacht von Poppi nach Brancaia spazierten, umgeben von Hunderten von Leuchtkäfern, warum Barbara ihr neues Zuhause liebte und dass es mehr als einen Hahn brauchen würde, um uns frühmorgens zu wecken.

Exklusive Reportage aus der November-Ausgabe des *Weinseller Journals*.



Talent, Mut und Beharrlichkeit. Oenologin Barbara Widmer (links) und Weinautorin Chandra Kurt.

Tre 2011, Brancaia, Toscana

Im «Tre» sind die drei Traubensorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon vereint. Bereits die Nase entführt einen in die Toskana. Zedernholz, kandierte Mandarinen, etwas Rosinen und reife Kirschen sind zu erkennen. Im

Gaumen schöne Struktur und leicht trockene, aber reife Tannine. Man denkt an einen Fichtenwald am frühen Morgen und an edles Leder. Auch erkennt man Noten von Backpflaumen, schwarzer Kirsche und dunkler Schokolade. Ein bodenständiger, klassischer Italiener für alle Tage, der die Balance zwischen Tradition, Terroir und unkompliziertem Genuss zelebriert. Das gute Glas Rotwein aus der Toskana – perfekt, um die nächsten Ferienpläne zu schmieden.



Trinkreife: Jetzt geniessen

Passt zu: Pasta, Grilladen, Pizza, Ossobuco, Salami

Servicetipps: Bei 16–17 Grad servieren

Alkoholwert: 13,5 Prozent

Preis: Fr. 19.90

Bewertung: 16,5 Punkte

Bezugsquelle: Globus