

Maremma – das ist heute das Zauberwort in der Toskana. Am Run an die Küste haben sich auch Bruno und Brigitte Widmer beteiligt. Vor drei Jahren erwarben sie das Gut Poggio al Sasso bei Grosseto, 35 Hektaren soll schliesslich die Produktionsfläche betragen. Widmers Engagement in der Toskana hat seinen Ursprung in einem Ferientaufenthalt 1980. Das verlassene Podere Brancaia bei Castellina in Chianti stach ihnen ins Auge, und als sie nach Hause fuhren, war die Sache mehr oder weniger geritzt und auch klar, dass die Ernte aus den dazugehörigen Rebbergen durch die Nachbarn Mazzei vom Castello di Fonterutoli gekeltert würde. Das blieb so bis 1998. In diesem Jahr wurde auf dem in der Zwischenzeit dazugekauften Gut Poppi die eigene Kellieranlage fertiggestellt, und Tochter Barbara konnte hier ihre erste Ernte keltern. Dass das jüngste der drei Kinder, die Tochter, und nicht etwa einer der beiden Söhne, bei «Brancaia» einsteigen würde, das stand lange Zeit in den Sternen geschrieben. Barbara begann nach der Mittelschule ein Architekturstudium, geriet dabei in eine Krise und zog sich für ein paar Wochen in die Toskana zur Besinnung zurück, erlebte hier einen prächtigen Herbst, die Faszination der Lese, schnupperte am Duft von frischem Most und Trester.

Sie wusste vom charismatischen Biowinzer Jean-Daniel Schlaepfer bei Genf, griff zum Telefon und fragte ihn um eine Praktikumsstelle für ein paar Wochen an. «Pas de problème», beschied ihr Schlaepfer, ein Ausspruch, den sie auf der Domaine des Balisiers noch oft zu hören bekam. Aus den paar Wochen wurde ein Jahr, und aus dem einen Jahr drei weitere am Technikum in Wädenswil. Heute leitet Barbara Widmer die Produktion auf «Brancaia», «Poppi» und «Poggio al Sasso». Sie ärgert sich über die Unpünktlichkeit der Mitarbeiter, über die Tatsache, dass sie täglich eine Stunde telefonieren muss, um zu kontrollieren, ob Abmachungen auch eingehalten werden, und hat dabei über sich erfahren, dass sie eine richtige Schweizerin ist; sie freut sich, wenn ihr wie mit dem Jahrgang 99 «der beste Brancaia bis anhin» gelingt und sie in einem gediegenen Restaurant in Florenz eine ihrer auffälligen Flaschen ausgestellt sieht – «Das ist cool!». Ihr Partner, der in Zürich lebt, und mit dem sie sich diesen Juni verheiratet hat, wird weiterhin in Zürich arbeiten, sie aber wird zwischen zwei Welten pendeln.

Ein ähnlicher Zustand hat seit diesem Jahr für Marco Montanari nach zehn Jahren ein Ende genommen. Bevor sein Abenteuer in der Toskana begann, tingelte er drei Jahre lang mit seinem selber konzipierten Segelschiff um die Welt, bis ihm der Boden unter den Füssen zu fehlen begann. Er suchte ein Pied-à-terre in Italien oder Frankreich und stiess dabei auf den kleinen Weiler Livernano bei Radda. Das war 1990. Schritt für Schritt verwandelte der Zahnarzt aus Zürich den verlassenen Ort, die zerfallenen Gebäude in ein Weingut und einen Agriturismo der De-luxe-Klasse. Um die Löcher in der Kasse des sich nach seinen perfektionistischen Vorstellungen entwickelnden Betriebs in der Toskana stopfen zu können, übernahm Marco Montanari nach seinem Abschied von der See wiederum eine Praxis in der Schweiz. Daneben gelang es ihm, auf Livernano ein Team um sich zu scharen, das mit ihm am selben Strick zieht. Aus dem Zusammenspiel entstehen Gewächse, die Weinkritiker – allen voran die Tester des «Gambero Rosso» – entzücken und Gläser in Serie verteilen lassen. Ähnlich überschwänglich haben sich aber auch die Preise der gefragten Gewächse entwickelt. Livernano läuft jetzt auf vollen Touren, so dass Cicerone Montanari den Bohrer Ende letztes Jahr definitiv mit der Pipette vertauscht hat. Mit seinem Ultraleichtflugzeug schwebt er heute über einer Region, die sich in den letzten dreissig Jahren – wie kaum je zuvor – durch Siedler, auch aus der Schweiz, verändert hat.

*Stefan Keller*