

Francesco Illy pflegt Rebstöcke wie Bonsai



Francesco Illy © Sylvain Müller

Spannendes Projekt mit extremer Pflanzdichte von bis zu 62.500 Rebstöcken pro Hektar.

»Winzer werden, das ist das schönste Abenteuer meines Lebens.« Das sagt Francesco Illy, einem der Brüder der Triestiner Kaffeedynastie. Er ist Vizepräsident der Holding Gruppo illy und hat Ende der 70er-Jahre damit begonnen, den Schweizer Vertrieb der illy Produkte unter der Marke Amici aufzubauen. In die Toskana ist der Kaffee-

Liebhaber gekommen, um »ein schönes Haus« zu kaufen: Im Jahr 1997 erwarb Illy ein Landgut von einem sardischen Schäfer. Doch mit Müßiggang war dann doch nichts, denn durch die Liebe zur Landschaft und zum Wein pflanzte Illy drei Jahre später die ersten Reben. Heute sind 13 Hektar im Ertrag.

Biodynamisch

Der Initiator der Kaffeemaschinenmarke »FrancisFrancis!« ist aber niemand, der alles so macht wie die anderen. Seit dem Jahr 2010 wird auf der Podere Le Ripi nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Illy hat sich viel mit der Philosophie von Romanée Conti beschäftigt und lässt sich vom burgundischen Vorbild inspirieren. Seine Rebstöcke sollen tief wurzeln und möglichst viel Charakter aus dem Boden holen.

Revolutionäre Strategie

Als ihm ein Winzer sagte, dass es 35 Jahre dauere, bis die Reben ideale Qualität geben, sagte er sich: »So lang kann ich nicht warten« und trieb die Dichtpflanzung ins Extrem: Während in konventionellen Weingärten die Stöcke mit etwa 1,5 Meter Abstand bei einem Reihenabstand von rund zwei Metern gesetzt sind, gibt Illy ihnen bei einem Experiment nur noch 40 cm in jede Richtung. Bereits nach wenigen Jahren wurzelten die Reben drei Meter tief, bis zu einer undurchdringlichen Lehmschicht. Jeder Stock wird auf maximal eine

Traube reduziert, viele entwickeln aber auch gar keine Trauben. Der »Bonsai«-Weingarten hat mit einer Bepflanzung von 62.500 Rebstöcken pro Hektar die höchste Dichte der Welt. Auf einem herkömmlichen Weingarten stehen nur rund 2000 Rebstöcke.



Die Reben werden auf Bambusstäben hochgezogen / Foto beigestellt



Aus der Vogelperspektive ist die hohe Pflanzdichte gut zu erkennen © Boscolo

Verkostungsnotiz Bonsai 2009

Auch wenn Illy von Winzerkollegen für verrückt erklärt wurde, der Rosso di Montalcino DOC Bonsai 2009 ist ein hervorragender und unverwechselbarer Wein geworden. Im Glas schimmert ein sattes Rubinrot, das Aroma ist von würzigen Kräutern wie Wermut und Rosmarin geprägt. Am Gaumen zeigen sich sehr engmaschige Tannine, der Wein ist sehr extraktreich und zeigt Noten von Schwarzer Johannisbeere. Ein kraftvoller Wein, der am Gaumen viel Druck ausübt und mit Luft viel Tiefgang offenbart.

www.podereleripi.it

von Bernhard Degen

Erstellungsdatum: 19.11.2014

Keine Kommentare
© Falstaff