

Tenuta Argentiera – eine virtuelle Reise in die Südtoskana

(Otto Sprenger berichtet)☺



Jeanette Servidio entführt die Freiamter Weinfreunde nach Bolgheri

Wer kann da widerstehen? Sich an einem nass-kühlen Novemberabend Süden, Meer und kulinarische Genüsse vorzustellen und sich für ein paar Stunden in die faszinierende Küste der nördlichen Maremma mit den hochaufragenden Zypressen, den grünsilbrig schimmernden Olivenhaine mit den gepflegten Rebbergen versetzen zu lassen.



Wir befinden uns in dem DOC Weingebiet Bolgheri auf der Tenuta Argentiera. Argentiera, ein Name aus der Etrusker Zeit, (ca. 800 bis 100 vor Christi) als in der Nähe des heutigen Weingutes natürliche Quellen und Silberminen existierten.

Aber die charmante Verkaufs- und Marketingmanagerin Jeanette Servidio wollte uns die Weine des sehr jungen Weingutes Argentiera näher bringen. Die Tenuta Argentiera ist im Besitze der Brüder Corrado und Marcello Fratini. Beide sind einflussreiche Textilkauflleute. Die Fratini's haben Ende des letzten Jahrhunderts der faszinierenden Umgebung ihre besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Sie haben erkannt, dass die Umgebung von Bolgheri Potential besass, um Spitzenweine hervorzubringen.



Für Argentiera ist nur das Beste gut genug

Das Projekt der Kellerei entstand aus der Idee, ein imponierendes Gebäude im Stil der Südtoskanischen Küste zu erschaffen, das sich durch die für die Gegend typischen Befestigungsanlagen des 18. Jahrhunderts inspirieren liess. Den Materialien am Bau schenkte man grosse Aufmerksamkeit. Es kamen die örtlich vorhandenen Terracotta- und Travertin-Steine zum Einsatz. Dicke und abgeschrägte Mauern garantieren eine natürliche Temperaturregulierung der Räume. Für die Verarbeitung des von Hand gelesenen Traubengutes stehen modernste Produktionsanlagen mit Abläufen neuester Erkenntnisse zur Verfügung. Inzwischen bebaut Argentiera etwa 70 Hekar Rebfläche und produziert über 500'000 Flaschen feinsten Weine. Eine sensationelle Leistung, bedenkt man, dass die ersten Flaschen erst 2003 abgefüllt wurden.

Die Önologen, Frederico und Stephane Derenoncourt sorgen für Weine feinsten Qualität. Die Sonne und die fruchtbaren und verschiedenartigen Böden des ganzen Gebietes lassen den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Cabernet Franc volle Entfaltungsmöglichkeiten. Ein prachtvoller Barriquekeller mit Fässern aus französischer Eiche erlauben den Önologen einen fein abgestimmten Ausbau der Weine.



Die 32. Generalversammlung der Freiämter Weinfreunde

133 Weinfreundinnen und Weinfreunde darf der Präsident Markus Aellen herzlich begrüßen und die Referentin Jeanette Servidio willkommen heissen. Ein abgestimmtes Menü aus der Kronenküche wird von feinsten Argentiera-Weinen begleitet. Die Hintergrundinformationen und die Kommentare von Frau Servidio finden allseits Anklang. Zwischen Hauptgang und feinen italienischen Käsespezialitäten werden die Traktanden behandelt. Die Disziplin im gut organisierten Ablauf ermöglicht mit einem Zeitbudget von 60 Minuten auszukommen. Der Präsident erwähnt Höhepunkte aus dem abgelaufenen Vereinsjahr. Der Kassier präsentiert einen positiven Rechnungsabschluss und die Mitgliederbeiträge bleiben gleich. Der Ehrenpräsident René Saxer führt durch das Wahlgeschäft und dankt dem wiedergewählten Vorstand für die grosse Arbeit. Vizepräsident Bruno Schmid stellt das provisorische Tätigkeitsprogramm 2015 vor. Dieses wird von der Versammlung mit Beifall genehmigt.

Viele zufriedene Gesichter

Der Präsident findet geeignete Worte für den tadellosen Service und für die Speisen aus der Kronenküche. Mit Blumen und Sprüchliköstlichkeiten bedankt sich Markus Aellen bei Jeanette Servidio für die interessanten Kommentare zu den verkosteten Weine. Mit den besten Wünschen für die bevorstehenden Festtage und mit dem Ausdruck der Hoffnung auf ein abwechslungsreiches 2015 der Freiämter Weinfreunde schliesst der Präsident die 32. Generalversammlung.



Verkostete Weine:

Poggio ai Ginepri Bianco, Bolgheri DOC 2012 (Vermentino/Viognier/Sauvignon Blanc)

Poggio ai Ginepri Rosato, Bolgheri DOC 2013 (Cabernet Sauvignon/Syrah)

Poggio ai Ginepri Rosso, Bolgheri DOC, 2011 (Cabernet Sauvignon/Syrah/Cabernet Franc)

Cecco Sodo, Bolgheri DOC, 2011 (Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot)

Villa Donoratico, Bolgheri DOC, 2011 (Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot/Petit Verdot)

Argentiera Superiore, Bolgheri DOC, 2010 (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc)