



Die Markenstory

Castello di Ama - Vom Wein zur Kunst

Castello di Ama liegt in der Nähe von Radda und Gaiole in Chianti und verfügt über eine Gesamtfläche von 250 Hektar. Davon sind 80 Hektar mit Reben und 40 mit Oliven bepflanzt. Die Durchschnittshöhe der Weinberge schwankt zwischen 450 und 550 Meter über Meer, wobei ihre Böden sehr ton- und kalkhaltig sind. Das 1972 gegründete Weingut gehört den vier römischen Familien Carini, Cavanna, Sebasti und Tradico. Die Geschäftsleitung liegt seit 1993 in den Händen der Mitbesitzerin Lorenza Sebasti. Ihr Mann, Marco Pallanti, ist Önologe und Direktor des Betriebes. Zu den wichtigsten Weinen des Gutes gehören der Ama, Bellavista, San Lorenzo und L'Apparita.
www.castellodiama.com

Text Chandra Kurt
Fotos Alessandro Moggi

Weinproduktion ist eine Kunst. Und daher sind zahlreiche Winzer von anderen Künstlern stark angezogen und fasziniert. Lorenza Sebasti und Marco Pallanti von Castello di Ama haben ihr Weingut im Herzen des Chianti Classico zu einem regelrechten Freiluftmuseum werden lassen, das erst noch öffentlich zugänglich ist.



Die Toskana ist ein Kulturterroir, das Jahrhunderte zurückreicht und Künstler aus zahlreichen Zeitepochen inspiriert hat, hier Grosses und auch Bahnbrechendes zu schaffen. Leonardo da Vinci kam unweit von Florenz zur Welt, genauso wie Michelangelo. Das Charisma der Region inspirierte nicht nur Künstler, sondern auch den Weinbau. Und so zählt die Toskana heute zu den weltweit bekanntesten Terroirs.

Die Geschichte von Castello di Ama ist ein Spiegel der Geschichte der Toskana. Ama ist eine sehr alte Siedlung aus dem Mittelalter und weniger ein Schloss, wie man eigentlich denken würde. Das Weingut liegt auf einem Hügel, etwa 500 Meter über Meer, unweit von Radda in Chianti, und setzt sich aus mehreren Gebäuden und kleinen Gässchen zusammen. Zwei Dokumente von 1197 und von 1210 enthalten Informationen über Schlösser und Bewohner dieser Region – und eine der aufgeführten Personen ist Druodolo da Ama. Im Verlauf der Jahrhunderte wechselten die Besitzer, bis sich 1972 vier Familien aus Rom in das Anwesen verliebten und es erwarben. Ihr Ziel war es, den ganzen Betrieb und die Rebberge zu restaurieren und Ama zu einem der Top-Betriebe Italiens werden zu lassen. Eine der vier Familien war die Familie Sebasti, deren Tochter Lorenza das Gut heute mit ihrem Ehemann, dem Önologen Marco Pallanti, führt.

Ich lernte beide in jungen Jahren kennen, als ich den Wein gerade entdeckt hatte und auf dem Weingut noch keine Kunstwerke installiert waren. Aber wie die vier Familien aus Rom habe ich mich in Ama verliebt und hier unvergessliche Momente erlebt. Sonnenuntergänge, bei denen der Rosé von Ama wie der beste Wein der Welt schmeckte, Grilladen mit den grössten Bistecche di Chianina, die man sich vorstellen kann, lange Gespräche am Küchentisch, der sich neben einem Cheminée befand, das so gross war wie ein Zeitungshäuschen in Paris – um nur einige Erinnerungen zu nennen.

Marco und Lorenza haben unglaublich viel für die Kultur des Chianti Classico geleistet. Sie haben gegen den Trend der günstigen Massenweine gearbeitet und Wein stets als ein höheres Kulturgut verstanden, das ganz eng mit dem Terroir liiert ist. Was im Burgund längst zur Tagesordnung gehört hatte, haben sie zu Beginn des neuen Millenniums auf Ama neu zu praktizieren begonnen. Ihre Chianti-Weine kopieren weniger einen internationalen Geschmack, sondern zelebrieren die aromatische Differenziertheit, die dieselben Trauben je nach Terroir entwickeln. Haupttraubensorte ist dabei die regional heimische Sorte Sangiovese (WSJ N° 1). Ein Teil ihrer Weine wurde zu regelrechten Cru-Weinen, die den Namen der Lagen (Weinberge) tragen, so etwa Bellavista, San Lorenzo oder La Casuccia. Im Burgund kennen wir Lagen wie Corton Charlemagne, Montrachet oder Romanée Conti. Sobald ein Wein von einer spezifischen Lage stammt, wird er etwas komplizierter und es

Jedesmal, wenn ich Ama besuche, bin ich von der Magie des Ortes fasziniert und möchte am liebsten immer dort bleiben.

bedarf meist etwas Musse und Ruhe beim Genuss, damit man seine Grösse wirklich erkennen kann.

Während man die Weine des Gutes genießt, kann man auf dem Anwesen unter anderem Werke von Anish Kapoor, Daniel Buren, Michelangelo Pistoletto oder Louise Bourgeois besichtigen.

Zur selben Zeit, als Ama ihre Wein-Cru-Philosophie umzusetzen begann, begann sich das Weingut auch ganz langsam in ein Freilichtmuseum zu verwandeln. Dazu erklärte mir Lorenza: «Unser Projekt «Castello di Ama für zeitgenössische Kunst» wurde im Jahr 2000 geboren. Wir wollten moderne Kunst und Wein an einem antiken Ort aufblühen und sich gegenseitig befruchten lassen. Wir haben in regelmässigen Abständen Künstler auf Ama eingeladen, damit sie hier etwas schaffen, das sich in diese schöne Landschaft der Weinberge, Hügel und Täler integriert.»



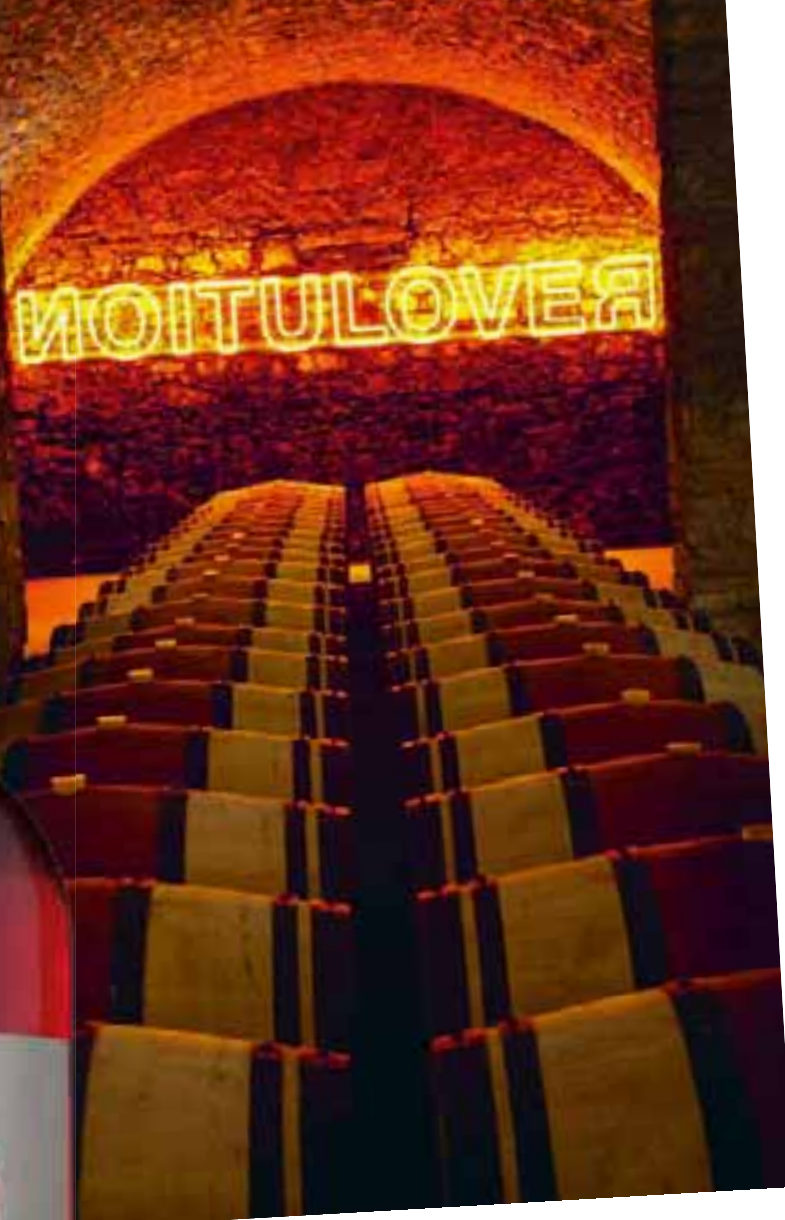
Inzwischen gibt es 13 Kunstwerke von namhaften Meistern wie Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Giulio Paolini, Kendell Geers, Anish Kapoor, Chen Zhen und Louise Bourgeois. Man entdeckt alle bei einem Besuch auf dem Weingut. Sei es in der kleinen Kapelle, im Barriquekeller, inmitten der Weinberge oder unterhalb des Castello-Gartens. Ein Besuch auf Ama wird so auch zu einem kleinen Kunstparcours durch die Siedlung von Ama. Und wenn man schon einmal nach Ama reist, sollte man unbedingt vom neuen Angebot Gebrauch machen und in einer der Suiten «San Lorenzo», «L'Apparita» oder «Bellavista» übernachten.

So vielfältig ein Besuch auf Ama ausfallen wird, so schlicht sind die Etiketten des Gutes über die Jahrzehnte geblieben: Zentral ist das Abbild eines Ritters – des Condottiere Guidoriccio da Fogliano, der auf seinem Ross durch die Gegend reitet – sowie das Wappen von Castello di Ama.

Bezugsquelle für Weine von Castello di Ama: Martel St. Gallen
www.martel.ch



Lorenza Sebasti (rechts) und Marco Pallanti mit ihren drei Kindern Norma, Arturo und Gemma.



2003 installierte Kendell Geers seine Lichtinstallation «Revolution/ Love» im Barriquekeller von Ama.

Rosato, Castello di Ama

Die Trauben stammen vom San-Lorenzo-Terroir. Assemblage aus Sangiovese und Merlot, die auffallend dunkel leuchtet. Es ist ein vinöser Rosé, also einer mit einer schönen Struktur und Komplexität. Er duftet nach Kirschen, Erdbeeren und etwas exotischen Blumen. Im Gaumen dann wunderbar trocken und charmant. Perfekt, um sich auf das Abendessen einzustimmen oder während dem Kochen oder Grillieren. Persönlich schätze ich es sehr, wenn

ein Weingut, das ganz grosse Weine kreiert (wie Ama), auch einen Rosé im Angebot hat. Denn man kann nicht ständig nur mit den grossen Weinen beschäftigt sein, manchmal hat man einfach Durst auf ein Glas Wein.

PASST ZU: Apéro, kalter Platte, Salami, mediterranen Gerichten, Geflügel
TRINKTEMPERATUR: 10–12 °C
ZU GENIESSEN: 1–2 Jahre

Der japanische Künstler Hiroshi Sugimoto wählte die stille Kapelle von Ama als Standort für sein Werk.



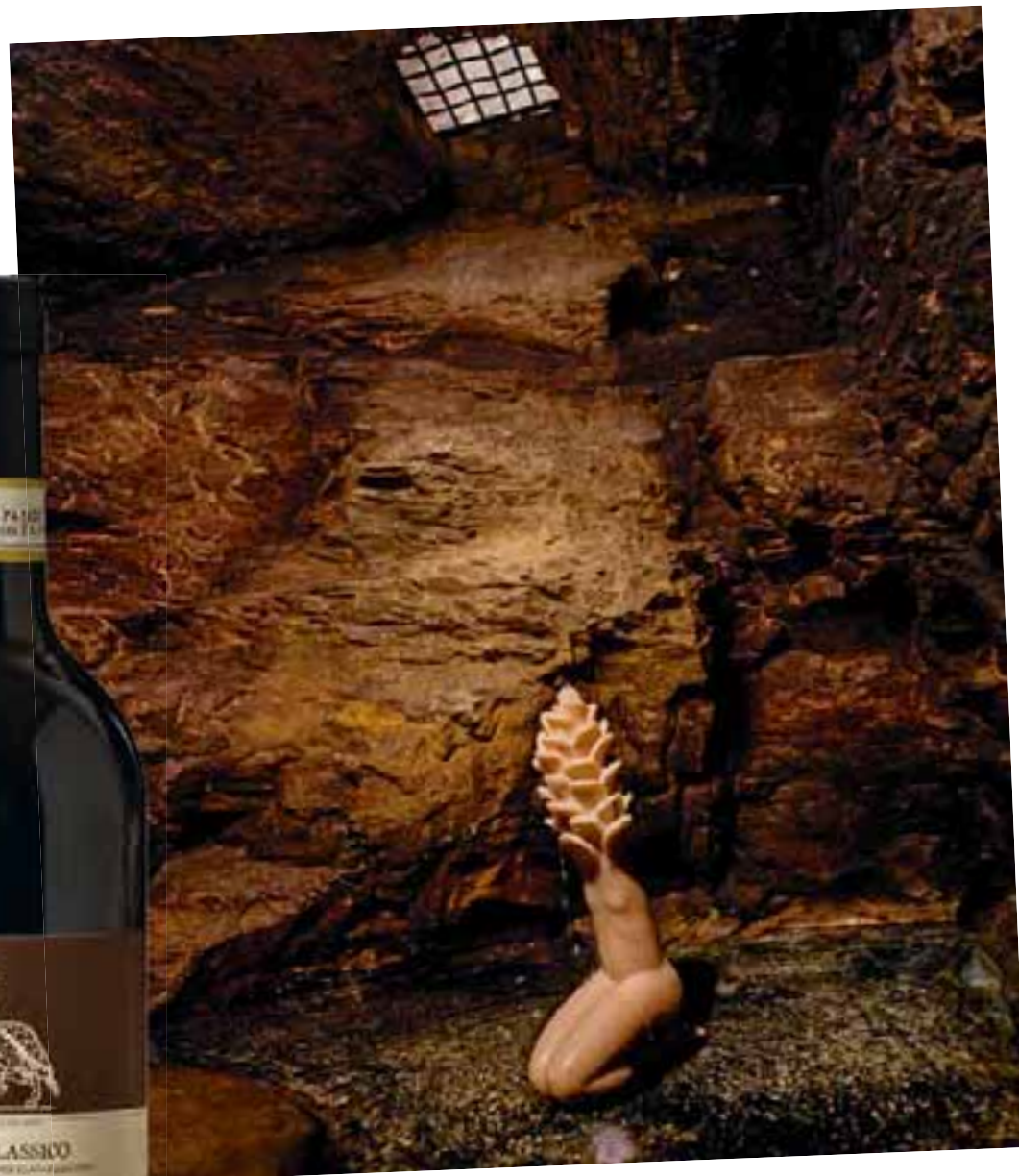
Haiku, Castello di Ama

Diesen Wein gibt es noch nicht so lange. Der Haiku ist der Botschafter für eine neue toskanische Weinkultur, die einerseits auf das veränderte Klima reagiert – indem neue Traubensorten verwendet werden – und andererseits auf die neuen Weinmärkte. Der Wein enthält neben der traditionellen toskanischen Sorte Sangiovese auch Cabernet Franc, der dem Wein Frische und eine kühle Struktur verleiht. Der Name Haiku bezeichnet eine traditionelle japanische Gedichtform, die als die kürzeste der Welt gilt. Ein solches Gedicht ist auch

auf dem Etikett abgebildet. Aromatisch ist der neue Wein schlicht, pur und rein. Die Frucht lässt an schwarze Kirschen und reife Pflaumen denken und die Tannine sind seidig fein und dicht gedrängt. Ein Wein für Liebhaber der stillen, aber tiefgründigen Emotionen.

PASST ZU: Bistecca Fiorentina, Pasta, Lasagne, Hamburger
TRINKTEMPERATUR: 15–17 °C
ZU GENIESSEN: 1–5 Jahre





Das Werk von Louise Bourgeois ist versteckt in einem Keller der alten Ama-Siedlung.

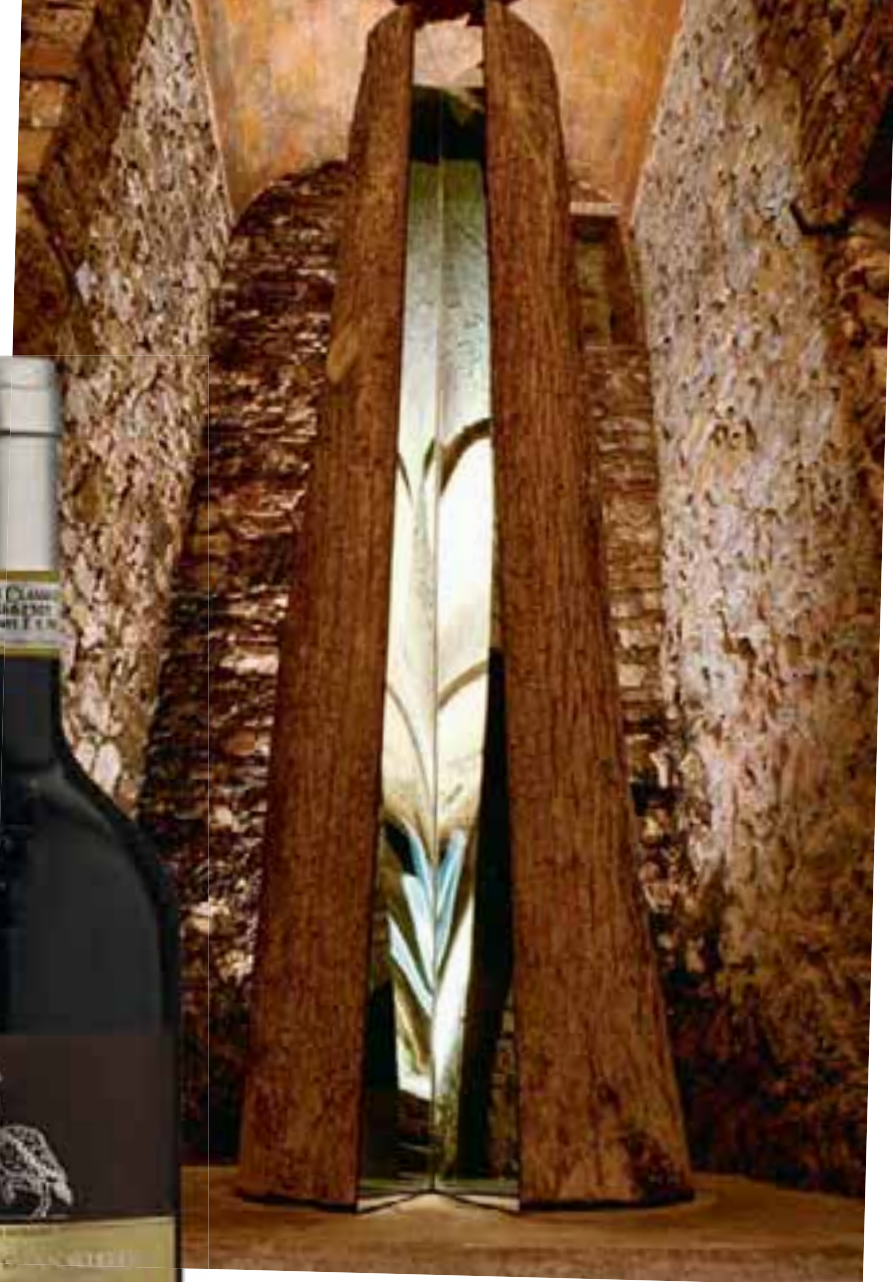
Ama, Castello di Ama

Nicht nur ein herrlicher Alltagswein, sondern auch ein perfekter Chianti Classico, mit dem man am besten beginnt, die Güte der Ama-Weine zu entdecken. Assemblage aus Sangiovese und Merlot und mittelschwer vom Gehalt. Seine Aromatik ist eher rustikal (was mir besonders gut gefällt) und lässt an Rosinen, Leder, getrocknete Mandarinschalen und etwas Erdbeeren denken. Im Gaumen frisch und süffig und perfekt zu italienischer Hausmannskost.

PASST ZU: Pasta, Lasagne, Spaghetti, Geflügel, Salami, Tortelli

TRINKTEMPERATUR: 15–16 °C

ZU GENIESSEN: 1–5 Jahre



Michelangelo Pistolettos Werk aus dem Jahr 2000 heisst «L'albero di Ama» (Der Baum von Ama).

San Lorenzo, Castello di Ama

Assemblage aus Sangiovese, Malvasia Nera und Merlot, die das Gütesiegel der «Gran Selezione» (WSJ N° 1) trägt. Klassischer Chianti Classico mit etwas mehr Fülle als der Ama, den man ruhig etwas lagern kann, bevor man ihn genießt. Er ist dunkel in der Farbe und duftet nach schwarzen Kirschen, Schokolade und Backpflaumen. Im Gaumen schön voluminös und dennoch frisch. Gute Harmonie zwischen Tradition und Moderne. Er ist auf der einen Seite

rustikal und auf der anderen Seite ein Kind des 21. Jahrhunderts. Eleganter Schlosswein. Die Trauben stammen aus den Hanglagen des San-Lorenzo-Weinberges.

PASST ZU: Pasta, Lasagne, Spaghetti, Grilladen vom Fleisch, Wild, Lamm

TRINKTEMPERATUR: 16–17 °C

ZU GENIESSEN: 2–8 Jahre



Beim Gang durch den Weinkeller stösst man plötzlich auf die Deckeninstallation des in Shanghai geborenen Künstlers Chen Zhen.

Vigneto Bellavista, Castello di Ama

Neben dem Casuccia ist der Bellavista der zweite Einzellagenwein des Gutes. Assemblage aus Sangiovese und Malvasia Nera. Der Vigneto Bellavista gehört zu den grössten Weinen der Toskana. Er hat eine einmalige Komplexität, die aber auf leisen Sohlen daherkommt. Man muss in diesen Wein reinhören können, damit man ihn erkennt, was übrigens bei vielen grossen Weinen der Fall ist. Sie überfahren einen nicht mit ihrer Aromatik, sondern sie entblössen sich Schluck für Schluck. Wird nur in

wirklich grossen Jahren vinifiziert. Elegant und zeitlos. Sollte unbedingt gelagert werden, denn dieser Wein hat das Potenzial, Weingeschichte zu schreiben.

PASST ZU: Filet, Grilladen vom Fleisch, Trüffelgerichten, kräftigen Speisen
TRINKTEMPERATUR: 16–18 °C
ZU GENIESSEN: 5–20 Jahre



Die Installation von Daniel Buren stammt aus dem Jahr 2001 und spiegelt Weinberge und Weingut.

L'Apparita, Castello di Ama

Der etwas andere Wein von Castello di Ama, zumal es sich um einen reinen Merlot handelt. Bevor es die Cru-Weine auf Ama gab (die sehr teuer sind), gab es schon den L'Apparita. Er half sehr, das Weingut international bekannt zu machen, da er im Vergleich zu den grossen Merlot-Bordeaux-Weinen (wie z. B. Château Pétrus) immer gut abgeschnitten hat. Als L'Apparita lanciert wurde, war die Sangiovese Trauben weltweit noch nicht so positiv konnotiert,

wie sie das heute ist – nicht zuletzt dank der Arbeit von Produzenten wie denen von Ama. L'Apparita ist fast schon ein Sammlerwein oder zumindest einer für ganz spezielle, festliche Momente.

PASST ZU: Braten, Grilladen vom Fleisch, Wild, Lamm, kräftigen Gerichten
TRINKTEMPERATUR: 16–18 Grad
ZU GENIESSEN: 5–15 Jahre

