

FABIO DER VOODOO- WINZER.

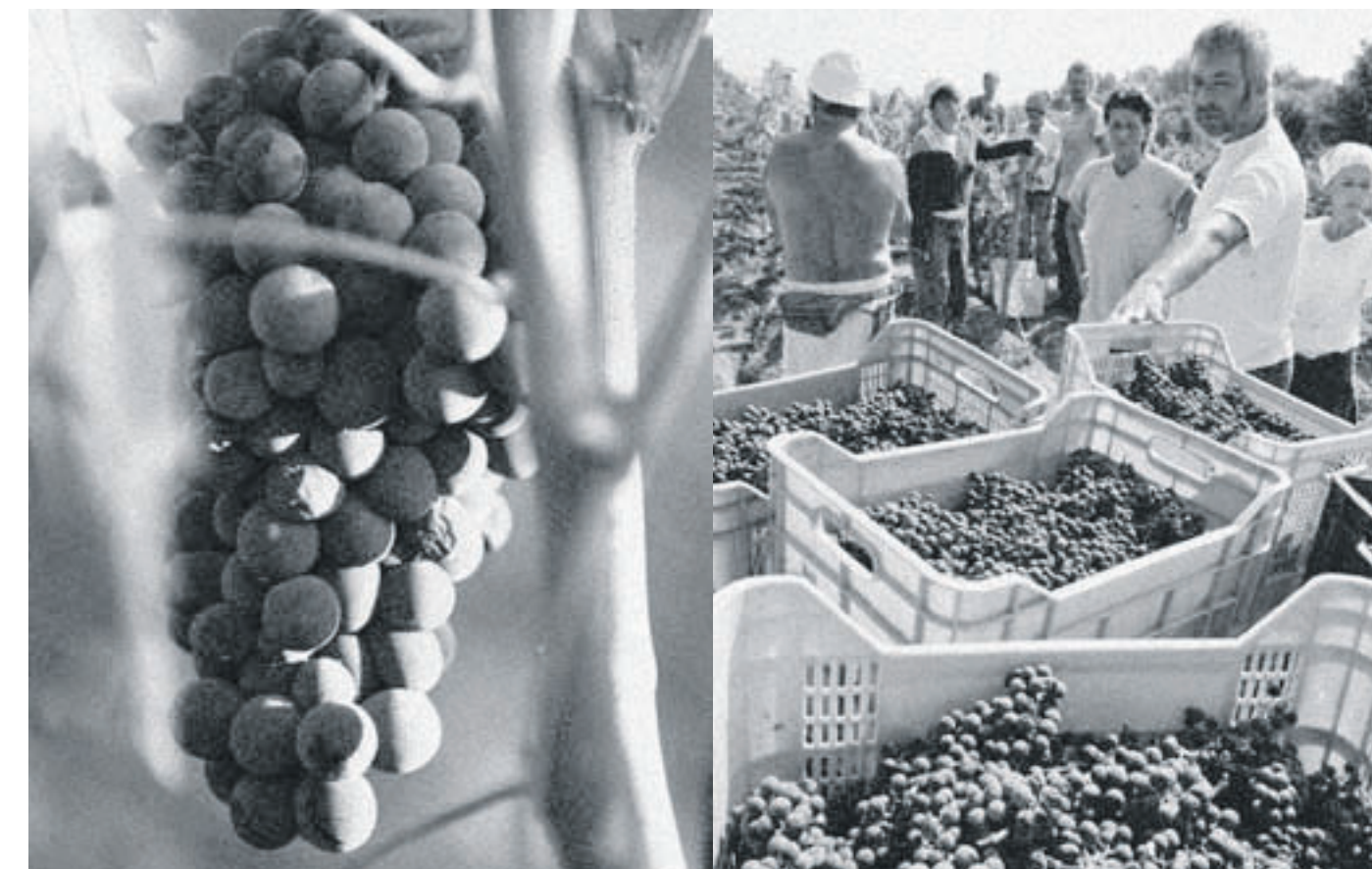
Die besten Winzer sind jene, die nicht immer nur über Wein reden. Fabio Chiarello beispielsweise, der im Herzen der Maremma ein paar Weinchen keltert, die den einen oder andern Superlativ mehr als verdienen, weiss auch einiges über den legendären Citroën DS zu erzählen. Etwa dass der legendäre Franzose, zwischen 1955 und 1976 gebaut, die stromlinienförmigste Karosserie der Autogeschichte hatte, dazu eine hydropneumatische Federung, um den Wagenboden heben und senken zu können, und Scheinwerfer, die sich synchron zur Lenkung bewegten, um die Kurven perfekt auszuleuchten. Fabio, der die Autoprüfung erst mit reifen 39 Jahren ablegte, kaufte sich gleich drei solcher Citroën-Oldtimer zusammen, um mit den besten Teilen ein fahrtüchtiges Gefährt zusammenzubasteln. Während er von diesem legendären Auto erzählt, sehe ich es vor mir, pechschwarz, wie in einem französischen Film Noir, gesteuert von Michel Piccoli, und er ist unterwegs, um einen Mord zu begehen. Ein Mann muss aus dem Weg geräumt werden, natürlich wegen einer Frau ...



Ein Weinberg von Montepeloso in der zeitlosen, fast biblischen Landschaft der Maremma. — Rechte Seite, kleine Bilder: Weinlese ist harte Arbeit und verlangt doch Fingerspitzengefühl: Fabio und sein Team.

Dann aber meldet sich der «Nardo» im Glas. Geduldig hat er dem Citroën den Vortritt gelassen und derweil im Glas sein Aroma entwickelt. Es ist ein geheimnisvolles, zurückhaltendes und doch vielschichtig südlisches Aroma, mit würzigem Wind vom Meer, reifen roten Beeren und einer deutlichen Spur von Minze, Myrthe und Grüntee. Es ist genau dieser zarte Kräuter-Touch, der diesem Wein den ultimativen, frischen Kick gibt. Im Gaumen gleicht der «Nardo» einem durchtrainierten Athleten, muskulös, aber ohne künstlich aufgepumpte Bodybuilder-Bizeps. Der Wein ist mächtig, aber nicht üppig. Und trotz den 15 Volumenprozent Alkohol, die wie eine Drohung gut sichtbar auf dem Etikett prangen, weiss man nach dem ersten Schluck: Diese Flasche wird ohne jeden Zweifel bis zum letzten Tropfen ausgetrunken, und zwar ohne Angst zu haben, danach benommen ins Bett zu sinken. Im Gegenteil: «Nardo» wird einen mit geschärftem Geist zurücklassen. Denn dieser Wein wird von einer betörend präsenten, belebenden Säure getragen. Wer ist dieser Citroënfahrer, der diese völlig eigenständige, toskanisch-mediterrane Assemblage aus 50 Prozent Montepulciano d'Abruzzo, 30 Prozent Sangiovese und 20 Prozent Marselan – eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache – in die Flasche gebracht hat?

Der heute 48-jährige Fabio Chiarello hat norditalienische Vorfahren. Seine Grosseltern waren Parfum-Fabrikanten in Mailand, betrieben aber auch in Olten ein Geschäft. Im Zweiten Weltkrieg übersiedelte die Familie in die Schweiz. Sein Vater handelte mit italienischen Comestibile-Produkten: Wurst- und Teigwaren und natürlich Wein. Schon als Kind bemerkte Fabio, dass vor allem seine Mutter einen sensiblen Gaumen hatte. Einmal, als seine Eltern wieder mal spät abends aus der Felsenburg – damals der konspirative Treffpunkt aller Geniesser aus Olten – nach Hause kamen, habe sie ihn geweckt und geflüstert: «Heute durfte ich erstmals in meinem Leben einen Romanée-Conti geniessen». Auch wenn er damals noch nicht wusste, was es mit diesem Wein auf sich hatte, so hat er sich den Namen doch eingeprägt. Obwohl «weinnässig» also durchaus vorbelastet, studierte Fabio Chiarello später Geschichte in Zürich und Paris. Dabei beschäftigte er sich intensiv mit dem Voodoo-Kult in Haiti, dessen Wurzeln in afrikanischen Ländern wie Benin, Kongo und Angola liegen. Besonders faszinierend fand er die Art und Weise, wie diese Voodoo-Riten sogar die Christianisierung durch französische und belgische Missionare überlebten. «Die Haitianer projizierten ihre Geister und Ahnen kurzerhand auf die katholischen Heiligen und übten so weiterhin ihre ursprüngliche Religion aus», erzählt er. Noch heute kann er sich vorstellen, an stillen Wintertagen in der Maremma, in denen seine Re-



Der «Gabbro», ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, ist heute der Referenzwein, mit dem das Gut international in die höchste Cabernet-Liga vorgestossen ist. Sein Herzblut aber investiert Fabio in den «Nardo», diesen völlig eigenständigen, mediterranen Maremma-Wein.

ben ruhen, eine Publikation über seine Voodoo-Recherchen zu schreiben.

Bis Ende der 90er Jahre verdiente Fabio Chiarello sein Geld auf dem Sekretariat einer Gewerkschaft in Zürich und investierte seine restliche Zeit also in Voodoo und alte Citroëns. Doch dieses gemütliche Zürcher Intellektuellen-Leben endete 1999 von einem Tag auf den andern. Er kaufte zusammen mit einem Bekannten das kleine, aber feine Weingut Montepeloso, eine typische Garagen-Winery mit damals 6,5 Hektar Reben. Und zog gleich selber in die Maremma, um als Autodidakt die Gutsleitung zu übernehmen. Heute weiss er, dass er damals richtig gepokert hat. Das Terroir im Tal bei Suvereto, vier Kilometer vom Meer entfernt, zwischen dem frucht-

gen Schwemmlandboden in der Ebene und den kargen Talflanken ist perfekt für den Weinbau. Nicht unbedingt nur für den Sangiovese, sondern vor allem für den Montepulciano, den Einwanderer aus den Abruzzen schon vor Generationen hierher gebracht haben. Aber auch Cabernet Sauvignon und Alicante Bouschet gelingen prächtig. Der «Gabbro», ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, ist heute der Referenzwein, mit dem das Gut international in die höchste Cabernet-Liga vorgestossen ist. Sein Herzblut aber investiert Fabio in den «Nardo», diesen völlig eigenständigen, mediterranen Maremma-Wein. Und der «Eneo», eine Assemblage aus 40 Prozent Montepulciano, 40 Prozent Sangiovese, 10 Prozent Marselan und 10 Prozent Alicante Bouschet ist mit grosser Wahrscheinlichkeit der beste Basiswein aller italienischen Weingüter von Bozen bis Palermo. Seit 2007 beteiligt sich der Schweizer Investor Silvio Denz, bereits Besitzer von Château Faugères in Bordeaux und der Glasmanufaktur Lalique in Paris – mit 50 Prozent an Montepeloso und damit steht der Weiterentwicklung dieses Prestige-Projektes nichts mehr im Wege. Die Rebberge werden in Kürze die angestrebte Fläche von 14 Hektar erreicht haben, eine neue Kellerei ist gegenwärtig im Bau, und damit das Leben der Patrons etwas mehr «Italianità» bekommt, wird ein altes Bauernhaus renoviert. Doch was die Weine anbelangt, müssen diese Investitionen ganz einfach rasch an Grenzen stossen. Denn viel besser können sie beim besten Willen nicht mehr werden.

Montepeloso — Im Herzen der Maremma, da wo es am schönsten ist, liegt Suvereto, wo der in der Schweiz aufgewachsene Fabio Chiarello aus in optimaler Exposition liegenden Weinbergen Weine mit viel Kraft und Struktur keltert. Mit viel Aufmerksamkeit und Feingefühl lässt er unter mediterraner Sonne feurige Italiener wachsen, die es in jeder Hinsicht mit ihren berühmten Nachbarn aufnehmen können. Weine für die Seele.



Rotweine				
2008	A Quo IGT	Fr.	27.00	🍷
2006	Eneo IGT	Fr.	52.00	
2007	Eneo IGT		3/2010	🍷
2006	Eneo IGT	1500 ml Fr.	104.00	
2006	Eneo IGT	3000 ml Fr.	242.00	
2007	Nardo IGT		3/2010	🍷
2007	Gabbro IGT		3/2010	🍷

🍷 Diese Weine stehen am 8. März zur Degustation im Hotel Greulich in Zürich bereit.