DER FÜRST WÄHLT GRÜN

Fürst Duccio Corsini leitet das älteste Weingut der Toskana. Seine über 600-jährige Geschichte mündet in aktuelle Themen wie Nachhaltigkeit, Biodynamik und Naturwein. Denn eine große Tradition, findet der Principe, verpflichtet zur Verantwortung für die Zukunft

TEXT **KERSTEN WETENKAMP** FOTOS **ANDREA DI LORENZO**

HABEN SIE IHN ENTDECKT? Rechts im Bild begutachtet Fürst Corsini seine Sangiovese-Weinlandschaft – stilvoll gekleidet auch hier

86-87 29.07.20 17:08

Das Weingut Corsini in der Toskana ist ein Glücksfall – für die Weinszene, für die Region, überhaupt für made in Italy. Denn anders als sonst so oft im Belpaese tritt der Erbe einer gewaltigen, prunkvollen Familiengeschichte mal nicht protzig auf, um seinen klangvollen Namen mit viel Marketing aufzublasen und mit ihm eher Durchschnitt zu verkaufen. Nein, Fürst Duccio Corsini, der „Principe“, ist ein bescheidener Mann, der seinen klangvollen Titel eher mit Belustigung hinnimmt und aus seinem Erbe das Beste macht: nämlich ein modernes Unternehmen, das er entschieden verjüngt und in die Moderne führt – trotz seiner langen Geschichte, oder vielleicht gerade deswegen.

Die „Grande Bellezza“ seiner Familie tut Duccio Corsini, 56, leicht kräftige Statur, das jungenhafte Gesicht mit hoher Stirn von einem dichten Kranz graumeliert-brauner Locken umrahmt, mit einem Achselzucken ab. Dabei ist Duccio der zukünftige Principe, Fürst von Sismano, Herzog von Casigliano und Besitzer zweier hervorragender Weingüter im Chianti: Villa Le Corti in San Casciano Val di Pesa, 50 Kilometer südwestlich von Florenz, und Tenuta La Marsiliana in der Maremma, zweieinhalb Autostunden weiter südlich. Insgesamt produziert der Fürst 200 000 Liter Wein pro Jahr.

Le Corti wurde 1363 gegründet: das älteste Weingut in der Toskana. Unter dem Wappen mit diagonalen Streifen und der Fürstenkrone der Wahlspruch „Malo Mori Quam Foedari“ („Lieber sterben als besudelt sein“).

„Der Adel bedeutet heute nichts mehr“, sagt Duccio mit einer wegwerfenden Handbewegung, „wir stammen alle von Kaufleuten ab. Meine Frau Clotilde ist auch adelig, aus Venedig. Aber das sind nur Grafen. Die Titel wurden letzten Endes gekauft. Ein Graf kostete weniger als ein Fürst“, sagt er und lächelt schelmisch.

Aber, aber, Principe: Immerhin kann die Familie Corsini einen Heiligen vorweisen (Andrea Corsini, Bischof von Fiesole, 1302–1374), einen Papst (Lorenzo Corsini alias Clemens XII, 1652–1740, berühmt, weil er Bernini mit dem römischen Trevi-Brunnen beauftragte), Bankiers und Bischöfe sowie Staatsmänner wie Tommaso Corsini (1835–1919), der nicht nur fortschrittlicher Politiker war, sondern auch moderner und erfolgreicher Agronom.

„Ich dagegen bin unbedeutend“, sagt Corsini, den ich mit Duccio und Du anreden darf, als wir in San Casciano die Reihen seiner Sangiovese-Reben vor dem trutzigen Kastell mit den markanten Doppeltürmen entlangspazieren, „aber ich habe eine Aufgabe. Ich muss all das hier vernünftig verwalten.“ Dicht an dicht erstrecken sich die Reihen der Reben in einer sanften Welle hinunter ins Tal, dort begrenzt von Laubwald, Pinien, Zypressen, im Hintergrund glitzert ein Fluss. Auf der anderen Seite des Schlosses schimmern grün-silbern die Olivenbäume: die typische Landschaft des Chianti Classico. „Diese Landschaft ist ein Schatz“, sagt Duccio, „und wir müssen ihn hegen und pflegen, auch für unsere Nachkommen.“

Nachhaltigkeit ist ein Thema für den Fürsten, der darin deutlich moderner wirkt, als man dem Klischee nach glauben könnte. „Wir müssen dem Boden mehr geben, als er uns an Produkten zurückgeben kann“, sagt Duccio, „wir sollten an langfristige Wertsteigerung denken statt an kurzfristigen Profit.“ Corsini lässt das Gras zwischen den Rebreihen wachsen und hat an vielen freien Stellen Ackerbohnen ausgesät, die als Gründünger wirken. Seit 2015 sind das Olivenöl und sämtliche Weine biozertifiziert, außerdem heizt Corsini seine Villa statt mit Öl mit Olivenkern-Granulat und Restholz aus den eigenen Wäldern.

Immerhin 250 Hektar Land besitzt die Familie hier im Herzen der Toskana, eine beachtliche Größe für die Region, die sonst in kleine und kleinste Parzellen aufgeteilt ist. Siebzig Hektar nutzt Corsini für sein Olivenöl, fünfzig für Wein, der Rest ist Wald. Wir schlendern über lehmigen und steinigen

1. DAS GESCHLECHT DER CORSINI war in früheren Jahrhunderten eines der edelsten – kein Wunder mit einem Heiligen und einem Papst in der Familie (oben der Stammbaum)
2. HERZ DES WEINGUTS ist die Villa Le Corti südlich von Florenz
3. IN DEN WEINKELLERN lagert der süße Vin Santo in kleinen Barrique-Fässern

DUCCIO CORSINI in seinem Archiv, das Folianten bis zurück ins Mittelalter bewahrt – immens wertvolles Wissen

DIE VILLA LE CORTI wurde von den reichen Vorfahren des Fürsten ab 1604 im Herzen der Toskana gebaut

DIE FAMILIE CORSINI BEWOHNT EIN LEBENDIGES MUSEUM VOLL MIT KUNST AUS FÜNF JAHRHUNDERTEN

Grund, Duccio bückt sich und zeigt mir einen der rundgeschliffenen Kiesel, mit denen die Böden übersät sind. „Ideal für den Chianti“, sagt der Fürst, „das gibt dem Sangiovese seine strahlenden Aromen und den kräftigen Körper, die Struktur!“ Zu Zeiten des Großvaters Tommaso war das Land noch in sechzehn Pachtstücke aufgeteilt, „der Wein war mittelmäßig, den haben wir an die Antinoris verkauft.“ Der *nonno* Tommaso trank selbst gar keinen Wein. „Aber er sagte immer: *ordine e pulizia,* Ordnung und Sauberkeit! Das war ihm wichtig“, sagt Duccio und wirft leicht entrüstet einen überhängenden Olivenzweig zurück über den Zaun.

Duccio, so viel muss zu seiner Ehre doch gesagt werden, hat seit seiner Heirat 1992 sowohl das Gebäude der Villa auf Vordermann gebracht wie auch die Olivenhaine und Rebflächen, die er vereinheitlichte und, natürlich, unter dem eigenem Label „Principe Corsini“ bewirtschaftet. Die Qualität seiner Weine konnte er stetig steigern, sodass sie heute in der obersten Liga im Chianti mitspielen, mindestens gleichauf mit denen des Barons Ricasoli, mit dem er verwandt und befreundet ist. Außerdem nutzt Corsini noch zwanzig Hektar Reben in der Maremma von seinem zweiten Landgut Tenuta Marsiliana, wo er zum Beispiel seine weißen Reben für den Vermentino erntet. Den gewaltigen Waldbesitz von 2600 Hektar dort lässt er nahezu unangetastet.

Das Juwel inmitten dieser köstlichen Landschaft ist das Castello, die Villa Le Corti, erbaut 1604 und seitdem nicht groß verändert, „immerhin Strom und fließend Wasser gibt es jetzt“, sagt Duccio. „Als ich die Villa von meinen Verwandten übernahm, war das nur ein großes Möbellager.“

Drinnen atmet sie die barocke Üppigkeit der Glanzzeiten der Familie: Am hellsten funkelte diese wohl, als die Brüder Filippo und Bartolomeo Corsini Ende des 16. Jahrhunderts mit einem Bankgeschäft in London und einem damals unschlagbar schnellen Postservice immensen Reichtum anhäuften. Ihre Macht demonstrierten die Brüder in den prächtigen Florentiner Palästen wie dem Palazzo Corsini, wie er in der Via del Parione noch zu bestaunen ist – mit wahrhaft königlichem „Thronsaal“ und den Fresken barocker Meister wie Gabbiani und Gherardini. Mit noch größeren Künstlern wartet die Galleria Corsini in Rom auf – dort finden sich Werke von Anthonis van Dyck, Rubens sowie etliche Caravaggios. Aber die Villa dort ist viel jünger (1730 erbaut) und mittlerweile Eigentum der Republik Italien.

1. DAS ARCHIV DER FAMILIE birgt präzise Karten der Weinberge, Kaufverträge, Zeichnungen der Villen, Häuser und Nutzbauten
2. FÜNF JAHRHUNDERTE Familiengeschichte zeigen die Ölgemälde, Stiche, Drucke und Fotos in den vielen Salons der Villa
3. DAS WEIN-TASTING IM KELLER oder im Weinbistro überrascht mit klassisch-eleganten, aber auch sehr modernen Weinstilen

Die Villa Le Corti, durch deren Räume mich der Fürst führt, wirkt dagegen zwar bescheiden, macht aber dennoch auch auf ein weltgewandtes Bürgertum noch ausreichend Eindruck: Die Decken sind weiträumig mit Szenen des himmlischen Paradieses ausgemalt, über den Türen wachen Engel und Putten, die Wände sind mit Gemälden der Renaissance und des Barock behängt, alles Originale natürlich, nur der berühmte Elefant von Bernini als etwa armgroße Skulptur auf dem Tisch ist eine Kopie, aber immerhin.

Auf 6000 Quadratmetern Wohnfläche gehen die Räume ineinander über, auf Vorzimmer folgen Ankleide- und Schlafzimmer, ein Billardraum, Bibliothekssäle, Salons. Reichlich Platz, den eine moderne Familie heute nicht mehr braucht. „Hier wohnen wir gar nicht“, sagt Duccio, „die Räume zeigen wir Gästen, wir würden auch gern ein Museum daraus machen.“

Ein belebtes Museum, was gibt es Schöneres für Besucher? Man möchte sich auf eines der mit Seide bespannten Sofas setzen (ohne das in Museen omnipräsente Schild „setzen verboten“), aus den Regalen einen der Lederbände nehmen, lesen oder einfach die Decke bewundern oder bizarre Räume wie das Schlafzimmer, das als Grotte ausgestaltet wurde, mit bemalten Wänden und plastischen Felsen und Steinen aus Stuck – nicht schön, aber selten. Sehenswert ist auch das Archiv, das viel mehr ist als eine Bibliothek zum Repräsentieren: Dicht sind die Regale mit Folianten und Pergamentbänden bestückt, in denen Kaufverträge und Karten abgeheftet sind, Zeichnungen und Bilanzen der Landgüter der Toskana bis zurück in die 1200er-Jahre. Ein immenser Wissensschatz für Agronomen, Winzer, Kellermeister. „Selbstverständlich kann hier jeder, der möchte, stöbern“, sagt Duccio. Anmeldung erwünscht.

90-91 29.07.20 17:08

IM MODERNEN WEINKELLER kontrolliert Önologe Claudio Giglioni die Edelstahltanks mit Sangiovese

WEINGUT CORSINI: EMPFEHLUNGEN

- **2015 Marsiliana IGT Costa Toscana**
€ 27,50 (Cabernet, Merlot, Petit Verdot)
- **2016 Le Corti Chianti Classico DOCG**
€ 15,50 (95 % Sangiovese, 5 % Colorino)
- **2016 Don Tommaso**
€ 30 (80 % Sangiovese, 20 % Merlot)
- **2016 ZAC**
€ 52,50 (IGT Toscana Sangiovese)
- **2017 Per Filo**
€ 50 (Sangiovese)
- **2018 Fico**
€ 115 (Sangiovese)

Online bei www.principecorsini.com

Aber wir sind nicht zum Vergnügen hier: Die Arbeit ruft. Dies in Form einer Weinverkostung, sie findet statt im „Damensalon“, der seltsamerweise so heißt, obwohl hier nur große Gemälde von Männern an der Wand hängen (oder deswegen?), etwa vom erwähnten Papst Clemens oder dem erfolgreichen Bankier Filippo. Dort hat Duccio seine wichtigsten Weine aufgereiht für den geschmacklichen Eindruck. Allen voran den „Don Tommaso“, sicherlich einer seiner schönsten Weine, seidenweich, ein komplexer Gaumenschmeichler wie in Samt gehüllt, eine Cuvée aus 80 Prozent Sangiovese und 20 Prozent Merlot, 18 Monate im großen 500-Liter-Tonneau-Holzfass ausgebaut. Typisch für ihn sind die blumigen Noten im Bukett wie Lavendel, Rosenblüten, Jasmin und auf der Zunge ein deutlicher Ton von Kirschen, Lakritz und Balsamico, je nach Jahrgang mal mehr, mal weniger ausgeprägt.

Corsini will nicht nur das Terroir der Böden abbilden, sondern auch Jahrgang für Jahrgang das Mikroklima, das Wetter, alle Wachstums- und Erntebedingungen. In einer Vertikalverkostung des „Don Tommaso“ beweist er beeindruckend die Unterschiede: Der 98er etwa erinnert im Bukett an feines Leder und schwarzen Tee, der 99er eher an Vanille, Erdbeeren und Pfeffer, der 2000er zeigt viele Kräuternoten, etwa von Minze und Thymian.

Bei den beiden Weinen, die Duccio danach auf den Tisch stellt, wird er still und hält einen Moment inne. Es sind „Fico“ und „Per Filo“. Naturweine, die Duccios Sohn Filippo auf den Weg gebracht hat, modern und kühn. Filippo aber lebt nicht mehr. Er ist 2016 in London auf tragische Weise bei einem Verkehrsunfall ums Leben gekommen, knapp 21 Jahre alt. Dieser Tod hat eine Wunde gerissen, die niemals heilen kann.

Es berührt und schmerzt, überall im tatsächlich bewohnten Teil der Villa die Bilder des hübschen, stets gut gelaunt lächelnden Sohnes zu sehen, im kleinen Salon etwa oder der Bibliothek, wo zwischen Lederbänden des Rokoko der Fernseher flimmert. Filippo auf Fotos, als Fotokunst, auf Ölporträts. Filippo Corsini hat Wirtschaft in London studiert und ein Jahr lang die Welt bereist,

1. FILIPPO CORSINI brachte viele neue Ideen aus der Neuen Welt nach Hause – und bewies sein Können am Wein „Fico“ und „Per Filo“
2. IM RESTAURANT DER VILLA werden bravourös toskanische Klassiker wie Bistecca fiorentina aufgetischt oder Weinproben organisiert
3. PER FILO markiert heute als Naturwein zusammen mit FICO den Weg des traditionsreichen Weinguts in die moderne Zukunft

vor allem Südamerika. Überall hat er Winzer besucht wie seinen Cousin Piero Incisa della Rochetta in Argentinien (Bodega Chacra), hat sich mit Erntemethoden, Ausbau und moderner Stilistik beschäftigt. „Fico“ und „Per Filo“ sind ihrerseits ein Erbe, das er dem Vater, der Mutter und seinen beiden Schwestern Elena (23, sie studiert in Mailand Design) und Selvaggia (13) hinterlassen hat.

„Fico“ ist ein biodynamischer Wein, „Filippos Geschenk an die Zukunft“, wie Duccio sagt. Der Name ist nicht nur die Abkürzung für Filippo Corsini, sondern erinnert auch an den Feigenbaum am Weinberg Gugliaie. Um einen ganzheitlichen biodynamischen Wein zu schaffen, beschränkte sich Filippo bei der Lese auf nur acht Reihen Sangiovese und selektierte die gesündesten Beeren von Hand. Ohne jegliche chemische Hilfsmittel, Schwefel oder zugesetzte Hefen gab er den Most zum Fermentieren in offene Eichenholzfässer. Ganze 280 Flaschen des ersten „Fico“-Jahrgangs 2015 füllte er ab. Der 2018er kommt auf knapp neunhundert Flaschen, jede kostet mehr als 100 Euro. Der „Fico“ irritiert zunächst mit einem reichlich animalischen Bukett, versöhnt dann aber wieder mit starker, dichter Frucht.

Mit dem „Per Filo“ folgen Duccio und seine Frau Clotilde Filippos Weg und nutzen für diesen biodynamischen Wein die weniger steinige Lage des Gugliaie-Weinberges. Die Leiter des „Fico“-Teams (wie auch der gesamten Weinanlagen) sind heute die Agronomin Laura Lenzi und der Kellermeister Claudio Giglioni. „Per Filo“ wirkt im Tasting gefälliger, sehr betont würzig und sehr frisch-fruchtig. „Für Filippo war das keine mutige, sondern eine ganz natürliche Entscheidung“, sagt Duccio, „er hatte unsere Umwelt und die Gesundheit von uns allen im Blick. Für mich sind die Weine der ‚Fico‘-Linie ganz klar unser Weg in die Zukunft. Und es hält die Erinnerung an unseren Sohn lebendig.“

So schließt sich der Kreis: Ausgerechnet das älteste aller toskanischen Weingüter geht forsch und entschlossen in die Moderne. Wenn das kein Beispiel einer tadellosen Haltung ist: Adel verpflichtet. Heute vor allem zum Denken an die nachhaltige Zukunft.

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130

92-93
29.07.20 17:08