



DIE PHILOSOPHIE BEI MASSETO

Axel Heinz – In eigenen Worten

Die Weinherstellung bei Masseto ist ein Abenteuer und gleichzeitig eine ewige Entdeckungsreise.

Es ist ein Ort, an dem die Intuition alles ist, wo niemand an den Erfolg des fragilen Merlots geglaubt hätte, obwohl der blaue Lehm des Pliozäns ein Anhaltspunkt gewesen wäre.

Das verblüffende Ergebnis dieses Experiments ließ uns schnell erkennen, dass der Wein für sich allein stehen muss, mit diesem unverwechselbar starken Charakter, der ihm schon seit der ersten Ernte im Jahr 1986 ganz eigen war. Eine Kombination aus üppiger Reife und nobler Konzentration, deren Komplexität und Frische auf überraschende Weise erhalten bleiben.

Die Herstellung des Masseto ist ein Balanceakt, bei dem man wie auf einem Hochseil ständig am Rande des Abgrunds wandelt. Die Widersprüche zeigen sich in den Lehmböden selbst: Sie können große Mengen Wasser speichern, das sie dann langsam wieder abgeben, sodass sie in regnerischen Jahren kalt und feucht sind, während trockene Sommer die Böden hart wie Stein werden lassen. Es entsteht eine physische Barriere zu den Wurzeln, die nur mühsam weiter in den Untergrund vordringen können. Auf diesem Boden entsteht schon bei geringer Anbaudichte eine Dynamik, die man normalerweise nur von Weinbergen mit hoher Anbaudichte erwarten kann.

Die Weinreben müssen sich stets gegen die Elemente behaupten, oft sogar am Rande des Scheiterns, und schaffen es doch immer wieder, Früchte unglaublicher Konzentration und unfassbaren Geschmacks hervorzubringen.

In feuchten Jahren sind sie unter den Merlot-Gebieten mit der spätesten Reifung und können erst Ende September oder manchmal sogar erst in den ersten Oktobertagen geerntet werden, während in heißen und trockenen Jahren die Weinlese schon Ende August stattfinden muss.

Ein solcher Ort muss von jemandem verwaltet werden, der ihn erhält, ohne ihn zusätzlichen Belastungen auszusetzen. Das erfordert sorgfältige Pflegemaßnahmen, um die Anzahl der Sprosse an die Anzahl der Trauben anzugleichen und das optimale Gleichgewicht herzustellen. Die Anzahl sollte nicht zu niedrig sein, damit die Trauben nicht zu schnell reifen, aber auch nicht zu hoch, damit die Weinstöcke während eines trockenen Jahres nicht massivem Stress ausgesetzt werden. Die Traube ausreichend vor der Sommerhitze zu schützen und sie gleichzeitig optimal mit Licht zu versorgen, damit ihre Haut zur vollen Reife gelangt, ist eine an ein Dilemma grenzende Gratwanderung. Um all diese Aspekte müssen sich die erfahrenen Hände von Weinbergarbeitern kümmern, die jeden einzelnen Weinstock beobachten, seinen Zustand analysieren und die Maßnahmen an die individuellen Bedürfnisse anpassen.

Anfänglich betrachteten wir das Gelände als einen einzigen Weinberg, bis wir mit der Zeit einzelne Bereiche identifizierten, die sich deutlich voneinander unterschieden. Der obere Teil des Hügels besteht aus einem steinigem Sandboden mit geringer Tiefe. Im darunter liegenden zentralen Bereich befindet sich der blaue Lehm und beim Fuß des Hügels handelt es sich um einen tiefer reichenden Kolluvialboden. Dieser Flickenteppich aus unterschiedlichen Terroirs macht die Ausdrucksfülle des Merlot erst möglich, die erreicht man aber nur, wenn jede Parzelle als Individuum behandelt wird. Aus den unterschiedlichen Reifungszeiten der verschiedenen Abschnitte folgern, trotz der Nähe der Parzellen, unterschiedliche Erntezeiten, sodass die Ernte, meist drei bis vier Wochen dauert.

Beim Weinanbau ist minimale Intervention von größter Bedeutung. Die hoch konzentrierten Trauben

MASSETO



erfordern keine komplexe Weinherstellung, sondern einfache Abläufe. Sanfte Infusion statt aggressiver Extraktion, um die Intensität ohne Schwere oder Rauheit zum Ausdruck zu bringen. Das Weingut wurde speziell für diesen Zweck entworfen - ein sanfter Transport ohne Einsatz von Pumpen, bei dem wir uns der natürlichen Schwerkraft bedienen, sowie die Nutzung von Tanks, deren Form eine effiziente Maischegärung begünstigt und eine aggressive Extraktion überflüssig macht. Unsere täglichen Entscheidungen gründen sich allerdings hauptsächlich auf unsere Geschmacksnerven, denn die Philosophie unserer Weinherstellung dreht sich eher um die Prozessbegleitung als um das Erzwingen eines solchen Prozesses.

Auch bezüglich der Reifung der Weine durchliefen wir einen langen und stetigen Lernprozess. Aufgrund der Art des Weins wählten wir natürlich kleine Barriques aus französischer Eiche. In den vergangenen Jahren arbeiteten wir unermüdlich an der Feinabstimmung des Ausbaus. In jener Stufe steigert man die Qualität der Weine, indem die Struktur der Tannine stabilisiert, poliert und verfeinert wird, so wie man einen Rohdiamanten polieren und schleifen würde. Den Einsatz von neuer Eiche zu kalibrieren ist ein weiterer Balanceakt. Ihre gehaltvollen und röstigen Aromen sollen eher unterstützend wirken, anstatt sich in den Vordergrund zu drängen. Darüber hinaus sollen sie einen Hauch Komplexität beisteuern, während Transparenz und Reinheit der Frucht erhalten bleiben, und sich schließlich im komplexen Bouquet des Weins nach Abschluss seiner Alterung optimal integrieren.

In den ersten Jahren, als die Weinkulturen noch jung waren, mussten wir noch vorsichtig sein und hielten den Anteil von neuer Eiche sowie die Alterungsdauer relativ gering. Mit unserer Erfahrung steigerte sich allerdings auch unser Selbstvertrauen. Wir ließen uns also vom Wein selbst leiten und erkannten schnell, dass der Masseto sehr gut mit neuen Fässern zurechtkommt und er seine perfekte Balance nach 24 Monaten der Alterung erreicht. Doch obwohl diese Parameter zur Norm wurden, schrecken wir nicht davor zurück, den Verbleib im Fass oder den Anteil neuer Eiche zu reduzieren, sollte der Jahrgang das erfordern.

Dank der disziplinierten Trennung der Bereiche ganz zu Beginn – obwohl es erst einfacher schien, die Fässer mit einer Weinmischung zu befüllen – eröffnete sich uns eine ganze Reihe neuer Perspektiven. Wir können den Wein jeder einzelnen Parzelle von der Reberziehung an beobachten, jeder Entwicklung zusehen und die Persönlichkeit jedes einzelnen Terroirs von Jahrgang zu Jahrgang besser verstehen. Die Kraft und beinahe einschüchternde Struktur der Tannine des „*Masseto Centrale*“, die festere und geordnetere Textur des „*Masseto Alto*“ und der sanftere Charakter aus dem unteren Bereich des Weinbergs des, wie wir ihn gerne nennen, „*Masseto Junior*“. Neu gepflanzte Weinkulturen enthüllen erst nach einigen Jahrgängen ihr intimeres Wesen und den Charakter ihres Terroirs. Das macht den Moment umso faszinierender, wenn sich bei einer Probe plötzlich eine ganz neue Facette des Masseto eröffnet. Wieder ist das Lernen und Studieren der unterschiedlichen Ausdrücke des Masseto von zentraler Bedeutung, bis man sie später in der Formel einer Mischung vereinen kann. Dabei bedienen wir uns der jeweiligen Stärken der Weine, um ein Ganzes zu schaffen, das noch größer ist als die Summe seiner Teile.

Letztlich ist das Entkorken jedes älteren Masseto-Jahrgangs eine faszinierende Entdeckungsreise. Auch hier lernen wir bei jedem Schluck etwas Neues. Nämlich, wie sich die Weine entwickeln, die wir mit Geduld und Sorgfalt aufgezogen haben. Wie sie sich verändern. Wie jeder einzelne Jahrgang seinen unverkennbaren Charakter des Masseto ausdrückt, jedoch in unterschiedlicher Auslegung, so wie der Klang eines musikalischen Meisterstücks immer vom Künstler abhängt, der es spielt. Das Erlebnis der puren Emotion jenes Moments, nach dem sich alle Weinliebhaber sehnen. Wenn wir es schaffen, den Wein am Höhepunkt seiner Reife einzufangen.

Axel Heinz
Gutsdirektor

August 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia