

Eigentlich bietet Suvereto alles, was ein Mensch braucht, um glücklich zu sein: einen zauberhaften mittelalterlichen Stadtkern, verwinkelte Gassen, alte Natursteinhäuser, gemütliche Trattorien, freundliche Menschen. Und dann die Lage – eingebettet zwischen dichten Korkeichenwäldern, mattgrünen Olivenhainen und Weinbergen. Am Horizont blinkt das blaue Band des Mittelmeers, und über alledem spannt sich fast das ganze Jahr ein azurblauer Himmel.

„Ein gesegnetes Fleckchen Erde“, meint Paolo Musi und erinnert noch an die saftigen Tomaten und die violett-grünen Artischocken, die unten im Tal angebaut werden und wegen ihres feinen, leicht bitteren Geschmacks eine gesuchte Spezialität sind; nur in die besten Restaurants Italiens werden sie geliefert. Schließlich der Wein, der die Existenzgrundlage fast aller Betriebe bildet, auch der Fattoria Il Falcone, jenes Gutes, das Musi mit Frau, Schwägerin und Schwager zusammen betreibt. Meist ist der Wein rot, aber keineswegs immer aus der toskanischen Traditionstraube Sangio-



Kluger Kopf im Keller: Stefano Frascolla, Winzer von Tua Rita

vese gekeltert wie Chianti, Brunello di Montalcino und die meisten anderen edlen Tropfen der Region, sondern aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Internationale Kritiker schwelgen in Superlativen. Der Amerikaner Robert Parker hat einem Wein aus Suvereto sogar einmal 100 Punkte gegeben – die absolute Höchstnote. Seitdem haben die Winzer von Suvereto einen Traum: es den Nachbarn aus Bolgheri gleichzutun, jenes Städtchens, das nur eine halbe Autostunde weiter nördlich liegt und so mondäne Weine wie „Sassicaia“ und „Ornellaia“ erzeugt.

Damit beginnen die Probleme. Denn von dieser Klasse sind die Weine von Suvereto noch ein kleines Stück entfernt. Das ist auch Musi klar, und er ahnt auch, warum:

weil in seinen Weinbergen und denen seiner Kollegen doch noch immer viele Sangiovese-Reben stehen – zu viele. Denn leider bringt ihm der Sangiovese-Wein nur sieben Euro pro Flasche. Für die Cuvée aus Sangiovese mit Cabernet und Merlot zahlen Liebhaber dagegen

16 Euro, und Musis reinsortiger Syrah verkauft sich gar für 22 Euro. „Hätten wir gewusst, wie gut die neuen Rebsorten auf unseren Böden gedeihen, hätten wir viel mehr davon gepflanzt“, beschreibt der Winzer das Dilemma.

Der Hauch von Exklusivität, der Bolgheri umweht, fehlt in Suvereto völlig. Es ist ein Arbeiter- und Bauerndorf. Im 19. Jahrhundert wurden die Menschen in den Bergwerken geknechtet, wo sie Eisen, Kupfer, Zink und Blei zutage förderten. Als die Minen schlossen, hungerten sie sich als Bauern durch. Im 20. Jahrhundert eröffnete dann in der Küstenstadt Piombino das modernste Stahlwerk Italiens. Zu Hunderten verließen die Landwirte ihre Felder und stellten sich an die Hochöfen. Inzwischen ist die Stahlproduktion unrentabel geworden, die Menschen kehren in die Dörfer zurück. Die Alten beackern ihr verbliebenes Land, die Jungen haben neue Aufgaben als Handwerker, Händler, Beamte gefunden. Von Wein verstehen wenige etwas, jedenfalls von Qualitätswein. Wer sein Gehalt aufbessern will, baut seine Scheune lieber zu Ferienwohnungen um, als am großen Rad des Wein-Business zu drehen.

So kommt es, dass Suvereto kein einziges Luxushotel gebaut hat, aber dafür viele Urlaubsquartiere für kinderreiche Familien.

WIE DORNRÖSCHEN ERWACHT DAS DORF



Olivenbäume, Zypressen und charmante Gassen in Suvereto

Statt mit Sterneküche lockt es mit Spaghetti, Pizza, Wildschweingulasch, *bistecca*. Und mit *tortelloni*, monströsen Ravioli mit einer Kräuter-Ricotta-Füllung. Allein bei Ghigo werden täglich 150 Stück dieser Dorfspezialität hergestellt. Ghigo, der eigentlich Sergio Righetti heißt, ist Patron der Trattoria „Il Caminetto“. „Die Leute hier haben Hunger und nicht nur Appetit“, verteidigt er die Größe der Portionen. Schließlich der Wein: dunkel, würzig, weich der aus Bolgheri, herzhaft der aus Suvereto – zumindest wenn er aus Sangiovese gekeltert ist. Zur lokalen Hausmannskost mag er vorzüglich passen, doch den Gaumen erfahrener Weintrinker versetzt er nicht in Erregung.

„Cabernet, Merlot und Syrah ergeben im warmen Klima an der Mittelmeerküste bessere Qualitäten als Sangiovese“, doziert