



Weingut Poggio Nibbiale: Gutshaus, Weinreben, Eichenfässer im mittelalterlichen Gewölbekeller in Scansano (von li.)

Buchheims Paradies

Ein **eigener Weinberg** – Prominente wie

Gérard Depardieu besitzen ihn bereits.

Deutsche Weinliebhaber ziehen nach. Doch das Vergnügen hat seinen Preis. Über die **Tücken** beim Anbau und den **Genuß** des eigenen Tropfens weiß Nikolaus Buchheim zu berichten.

Von Mariella Bauer | mariella.bauer@finanzen.net



Die Suche dauerte zehn Jahre. In dieser Zeit hat Nikolaus Buchheim immer wieder die Alpen überquert, rund 100 Objekte angesehen und etliche Immobilienmakler verschlissen. Und plötzlich paßte alles. „Ein Aha-Erlebnis“, sagt der 55-jährige, „dieser Blick.“ Vor sieben Jahren fand Buchheim in der südlichen Toskana zwischen den Örtchen Scansano und Magliano das Grundstück, von dem er immer geträumt hatte. Völlig verwildert. Schafe hatten in den letzten Jahren dort geweidet. Überall Steine und Felsbrocken.

Doch dieser Blick. Keine störenden Hochspannungsmasten, keine halbfertigen Häuser. Statt dessen Olivenhaine, Weinberge und mittelalterliche Dorfsilhouetten bis zum Meer. Wie verpackt in flirrig-blauem Dunst liegen die vorgelagerten Inseln Elba und Monte Christo. „Man hat den Eindruck, über der Welt zu schweben“, sagt der Zahnarzt aus Seeshaupt am Starnberger See, der sich selbst

als „weinverrückten Romantiker“ bezeichnet. Der Romantiker in ihm wollte erst mal nur ein Haus dort besitzen, wo es „wie im Paradies ist“. In der Toskana. Der Weinverrückte in ihm dachte dann auch noch an ein, zwei Hektar Grund zum Weinanbau, „für Freunde und die Familie“. Als Buchheim sich schließlich für das Grundstück in der Toskana entschied, kaufte er nicht nur zwei Hektar Weinberg, wie ursprünglich geplant, sondern gleich elf. Dieser Hang zur Maßlosigkeit ist wohl familienbedingt. Der Onkel des Seeshaupters ist der Schriftsteller Lothar-Günter Buchheim („Das Boot“), einer der bekanntesten deutschen Sammler expressionistischer Malerei, der schließlich ein eigenes Museum mit seinen unzähligen Bildern füllen konnte.

Der Zahnarzt sammelte fast ebenso exzessiv wie sein Onkel. Nur eben nicht Bilder, sondern exquisite Weine, aus Bordeaux und dem Burgund. Gab „wahnsinnig viel Geld“ aus. Nun ist er seit sie-

ben Jahren Hobbywinzer. Daß sich das erworbene Stück Erde in der Toskana letztlich als Glücksgriff in Sachen Weinanbau und nicht nur als Augenschmaus herausstellte, war nicht abzusehen. Erst nach dem Kauf erfährt Buchheim, daß zwei prominente Weinhersteller direkt angrenzend Reben kultivieren: Rechts liegen Weinberge des kalifornischen Winzers Robert Mondavi, links die des italienischen Weinguts Le Pupille. Beides bekannte Namen in der Weinwelt. Als Buchheim wissen will, warum der italienische Nachbar den Grund nicht gekauft hat, antwortete Besitzer Stefano Rizzi nur: „Man muß verrückt sein, dort Wein anzubauen, da gibt es doch nur Felsen und Steine.“

Die gab es in der Tat zuhauf, doch auch Bodenproben, die Hoffnung machten. Mineral- und kalkhaltige Erde wird konstatiert, optimal geeignet für den Weinanbau. Buchheim engagiert einen Önologen. Der rät zur Rebsorte →

Der Weg zum eigenen Weingut

Zum Herantasten:

- Einzelne Volkshochschulen bieten Kurse für Hobbywinzer an, www.vhs.de
- Viniversität – die Weinschule der Hawesko-Gruppe (Jacques' Weindpot) gibt Seminare zu Rebsorten und Wein-gebieten, www.viniversitaet.de

- Die Deutsche Wein- und Sommelierschule bietet Weineinsteigerseminare an, www.weinschule.com

- Bei La Bottega Toscana wird Wissen zu Weinbau und Kellerwirtschaft vermittelt. www.weinseminare-in-italien.de

- Winzer-Praktikum, Kontakte zu deutschen Winzern können bei den Deutschen Winzergenossenschaften unter wein@drv.raiffeisen.de angefragt werden

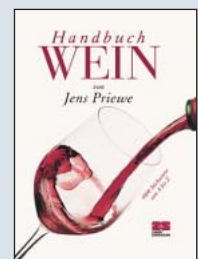
- Infos zu Buchheim-Weinen: www.nibbiale.com, Sekretariat@zm-see.de

So finden Sie Ihren Weinberg:

- Das deutsche Magazin „Bellevue“ berichtet über Weinbauregionen. www.bellevue.de

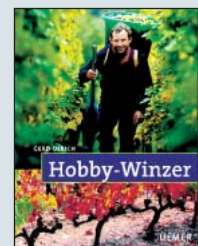
- Internationale Weingüter hat die französische Agentur Vineatransaction im Angebot, www.vineatransaction.com

- Hinweise zu Maklern und der rechtlichen Situation findet man beim Deutschen Schutzverband für Auslandsimmobilien, www.dsa-ev.de



Literatur:

Jens Priewe: „Handbuch Wein“, 4000 Stichworte mit Erläuterungen zu Wein. 25 Euro



Gerd Ulrich: „Hobby-Winzer“. Alles Wichtige zu Klimaansprüchen, Rebsorten, Pflanzung und Pflege. 19,90 Euro



Arbeitsalltag: Mit dem Traktor durch die Weinberge, Arbeiten an der Weinpflanze, der in Eichenfässern reifende Wein wird zur Probe entnommen, Abendstimmung vor dem Gutshaus (von li.)



→ Sangiovese, der am weitesten verbreiteten Rotweintraupe Italiens. Buchheim erstellt mit einem italienischen Freund einen Finanzierungsplan. „Mein Gott, wie naiv wir damals waren“, sagt er heute, „unglaublich.“ 6000 Euro kalkulierten die beiden pro Hektar für das Umpflügen, den Kauf der Weinpflanzen und Pfähle. 7500 Euro zusätzlich pro Hektar für den Erwerb von Weinkontingenten. Denn in Italien müssen wie in anderen EU-Ländern auch für jeden neuen Hektar Weinberg Rechte erworben werden von Winzern, die ihrerseits Weinberge stilllegen.

Als alles unter Dach und Fach ist, kommt der große Kater. Die Kosten sind um ein vielfaches höher als ursprünglich kalkuliert. Als dickster finanzieller Brocken erweist sich das Umgraben. Denn bis in eine Tiefe von einem Meter muß das Erdreich umgepflügt, Steine entfernt werden, damit die Pfähle, an denen sich die Reben emporranken, tief genug verankert werden können.

Eine Sisypheaufgabe, sagt Buchheim. Denkt ans Aufhören. Doch die Aussichten, den Grund in diesem Zustand verkaufen zu können, sind nicht gerade rosig. Er tritt die Flucht nach vorn an. Engagiert auch noch einen Wirtschaftsberater. „Um das Ding zum Laufen zu bringen, müssen Sie richtig viel Wein produzieren“, sagt dieser. Buchheim tut, was der Wirtschaftsexperte ihm sagt. Und nimmt sich vor, einen Wein zu produzieren, „den man nicht vergißt“.

Der Weg zum unvergeßlichen Wein ist nicht nur steinig, sondern auch kilometerreich. Jedes zweite Wochenende fährt der Weingutbesitzer seit sieben Jahren vom Starnberger See nach Grosseto und wieder zurück. 800 Kilo-

meter. Einfach. Zwei festangestellte Arbeiter kümmern sich in seiner Abwesenheit um die Pflege der Weinberge. Önologe Massimo Albanese hat die Oberaufsicht. Er berät nicht nur bei der Weinproduktion, er gibt auch Tips für den Umgang mit Behörden, der in Italien auch nicht einfacher ist als in Deutschland. „Für einen Ausländer ist es sehr wichtig, jemanden zu haben, der die Sprache perfekt spricht und die örtlichen Gepflogenheiten kennt“, sagt Buchheim.

Doch all das hat seinen Preis. Einen einstelligen Millionenbetrag hat der Seeshaupter bislang investiert. Was man eben alles so braucht auf einem Weingut: Traktoren, Entrapsungsmaschinen, Pumpen, Pressen, Edelstahl- und Eichenfässer. Die Romantik ist dabei flötengegangen, sagt der Zahnarzt. Das ist nun ein kleines Managementprojekt geworden, „eine Krake“, die unglaublich Arbeit macht. Aber auch unglaublich viel Spaß. Trotzdem würde er nicht mehr so groß einsteigen. „Denn man befindet sich in einer Einbahnstraße. Entweder man macht es richtig oder

man läßt es.“ Der weinverrückte Romantiker mußte seinem Hang zum Übermaß Tribut zollen. Doch heute ist er stolz, daß er sich auf dem richtigen Weg befindet.

Wie ein „Profiwinzer“ agiere der Quereinsteiger, sagt Jens Priewe, einer der renommiertesten deutschen Weinautoren. Priewe kennt den Seeshaupter von Weinseminaren. „Buchheim hat sehr hohe Ansprüche, der will nicht irgend so ein krauses Produkt machen.“ Produkte, wie sie so einige Hobbywinzer in der Toskana herstellen, die „verstiegenen romantischen Idealen“ nachhängen, wie Mischkultu-

„Zwei Hektar Weinberg sind optimal für Hobbywinzer. Darunter fehlen oft die Möglichkeiten, um richtig guten Wein zu machen.“

Nikolaus Buchheim

ren von Wein und Olivenbäumen. „Was da herauskommt, ist meist schlicht ungenießbar.“ Die Weine aus dem Grundstück mit Meerblick sind das genaue Gegenteil – süffig, nach Beeren duftende Rotweine. Der Morellino di Scansano enthält zu 85 Prozent Sangiovese-Trauben. Die etwas edlere Variante Tommaso besteht zu 100 Prozent aus dieser italienischen Traubensorte, die jedoch aus einer einzigen Lage stammen. Namensgeber dieses Weines ist das Fließchen Tommaso, das die Grenze zum benachbarten Weingut bildet. Beide Weine reifen in Barriquefässern, französischen Eichenfässern. Ein halbes Jahr der Morellino, der Tommaso ein volles Jahr. 1999 werden die ersten Reben gesetzt, vier Jahre später kann Buchheim das erste Glas eigenen Wein genießen. „Das war schon ein toller Moment, wir waren selbst überrascht, wie gut der schmeckt.“ Dieses Urteil teilen inzwischen nicht nur Freunde, die sich leicht mal zu Lobeshymnen hinreißen lassen. Beste Noten verteilen auch Weinkenner. Der Morellino di Scansano „kämpft in der Oberliga der Weine um Scansano“, sagt Astrid Zieglmeier,

Leiterin der Münchner Niederlassung der Deutschen Wein- und Sommelierschule. Auch Priewe gibt dem Morellino di Scansano sehr gute Noten. Der zählt zu den „Top ten der derzeit produzierten Morellinos“, der Tommaso sogar zu den „besseren toskanischen Rotweinen“.

Die Anerkennung freut. Doch Buchheim hat nun ein neues Problem. Er hat den Rat seines Wirtschaftsberaters befolgt. Und einige Fläschchen mehr produziert als für den persönlichen Gebrauch notwendig. 40 000 genau genommen in diesem Jahr. „So viele Flaschen können Sie nicht mal eben ihren Freunden andrehen.“ Deshalb hat der weinproduzierende Zahnarzt erstmalig auch im Mai auf der Vinitaly, der größten italienischen Weinmesse, ausgestellt. Doch der Hobbywinzer ist erfahren genug, um zu wissen, daß „eine einzige gute Ernte nichts nützt“. Eine Schwalbe macht bekanntlich noch keinen Sommer, und ein guter Jahrgang noch kein herausragendes Weingut. Erst die nächsten Jahrgänge werden zeigen, ob Buchheims toskanisches Paradies auch ein Schlaraffenland für Weinliebhaber ist.

