

DEUTSCH-FRANZÖSISCH-ITALIENISCHE WEINKUNST

## Europa – harmonisch vereint in einem großen Rotwein

*Große Weine trinken macht Spaß, große Weine machen ist eine echte Herausforderung! Und diese reizte den Münchner Geschäftsmann und Weinliebhaber Graf Ferdinand von Thun und Hohenstein. Bislang hatte noch keiner aus dem alten Südtiroler Adelsgeschlecht, dem 1631 die böhmische Grafschaft verliehen wurde, sich mit dem Weinbau beschäftigt. Auch Ferdinand vom Thun kam mehr durch Zufall zum Weinbau.*

1999 entdeckte er im Südwesten Frankreichs, eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft, durch die sich das Flüsschen Tarn schlängelt, etwa 80 Kilometer nordöstlich von Toulouse entfernt, das romantische Château de Frousseilles.

Er verliebte sich in das leicht morbide Weingut, unweit der mittelalterlichen Stadt Albi (Weltkulturerbe) und Cordes sur Ciel und ließ es niveauvoll renovieren.

Die 27 Hektar Rebfläche, die zu seinem neu erworbenen Besitz gehören reizten den Weinfreak, besonders. Der bereits vor-

**Drei Spitzenweine von Comte de Thun: „La Maze“, „La Parrazal“ und „La Tarabelle“**



handene historische Weinkeller wurde renoviert und ein zweckmäßiger Keller neu erbaut. Für die önologische Beratung zog er Dott. Riccardo Cotarella, einen international geschätzten, italienischen Önologen, zu Rate. Dieser begutachtete kritisch das Terroir und stellte – sehr zur Freude des Grafen – fest, dass hier die Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah bestens gedeihen werden. Genau diese internationalen Rebsorten waren schon immer die persönlichen Favoriten des Rotweinliebhabers.

„Natürlich war mir klar, dass die AOC Gaillac im Schatten von Languedoc und Bordeaux wenig bekannt ist,“ erzählt Ferdinand von Thun und fährt fort, „aber ich forschte nach und erfuhr, dass hier schon vor Beginn der Zeitrechnung erfolgreich Wein angebaut wurde. Im Mittelalter hatten die Weine einen beachtlichen Ruf und unser Weingut war ein beliebtes Ziel für die noblen Pariser Weingenießer. Dann aber wurde es ruhig um das Weinbaugebiet. Anfangs habe ich meine Weine als AOC-Weine vermarktet, als ich aber die autochthonen Rebsorten Braucoul und



Ferdinand von Thun und Hohenstein



Duras aus meinen Weinbergen verbannte, um mein Hauptaugenmerk auf Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah zu richten, hat man mir die AOC-Zertifizierung entzogen. Das war jedoch kein Problem für mich, da sich der Stil meiner Weine ohnehin sehr von den üblichen Weinen der Region unterscheidet. Das ist der Grund, weshalb meine Weine unter der Bezeichnung Vin de Pays de Côtes du Tarn vermarktet werden.“

Weinkundige werden sich bei diesen Klassifizierungsquerelen an den italienischen Kultwein Sassicaia erinnern. Marchese Mario Incisa della Rocchetta war es, der als erster Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc in Bolgheri pflanzte und so zum Vorreiter wurde für eine neue Weinrichtung, die sich gegen Einengungen durch regionale gesetzliche Bestimmungen stellte. Sassicaia ist ein großes Vorbild für Comte

de Thun! Und der Graf freut sich, dass mittlerweile sein Merlot La Maze Weinkenner bei Blindverkostungen zum Staunen bringt; selbst im direkten Vergleich mit den großen Merlot-Weinen Masseto oder Cheval Blanc.

„Wie fühlt man sich als Winzer und gebürtiger Münchner in Frankreich?“, frage ich den sympathischen Grafen. „Auch wenn ich mich in den vergangenen Jahren intensiver mit dem Weinmachen beschäftigt habe als früher, sind es doch in erster Linie mein Freund Dott. Riccardo Cotarella und unser Önologe vor Ort Dott. Orlando Caporro, die sich um den Ausbau der Weine und die Pflege der Weinberge kümmern. Um richtig gute Weine zu machen, braucht man nämlich viel Wissen und Erfahrung, ich ziehe es vor, den fertigen Rebsaft im Glas zu beurteilen. München habe ich natürlich nicht ganz den Rücken gekehrt – das ist für einen echten Münchner auch schwierig. Ich pendle zwischen dem Weingut und München, was dank der guten Flugverbindung München–Toulouse relativ einfach ist.“

„Was ist nun das Besondere an ihren Weinen?“ frage ich ihn. Und die Antwort kommt prompt, ohne lange zu überlegen. „Es ist schon einmalig, dass ein Münchner in Frankreich mit italienischen Önologen große Weine produziert. Und deshalb bin ich sehr darauf bedacht, dass meine Weine die Charaktere dieser drei Länder widerspiegeln, denn nur das macht sie zu etwas ganz Besonderem. Der Begriff „Terroir“ bezieht sich nämlich nicht nur auf den Boden, sondern auch auf das Klima, die Geschichte,

die Tradition und nicht zuletzt auf die Persönlichkeit des Önologen des Besitzers. Stolz bin ich vor allem auf die beiden Flaggschiffe: La Maze, ein reinsortiger Merlot und La Tarabelle, ein reinsortiger Syrah. Beide Weine sind dicht strukturiert, verfügen über Tiefe, einen eigenständigen Charakter und Langlebigkeit. Die Weine reifen mindestens 18 Monate im Barrique und anschließend mindestens



**Dott. Orlando Caporro, der italienische Önologe vor Ort**



**Alte Rebstöcke sind die Basis hervorragender Weine**

ein Jahr in der Flasche, bevor sie in den Verkauf kommen! Dann steht ihnen ein langes Leben bevor, falls man die Flasche nicht schon vorher genussvoll leert. Beides ist möglich, denn für mich muss ein großer Wein bereits jung gut schmecken, die Reifezeit verleiht ihm jedoch noch mehr Persönlichkeit und macht ihn unvergesslich.“

Wer Graf Ferdinand von Thun kennt, weiß, dass bei ihm zu einem guten Glas Wein feines Essen gehört. Gott sei Dank gibt es in München viele Restaurants mit herausragender Küche, die die Weine von Comte de Thun auf der Weinkarte haben, wie zum Beispiel das „Hotel Restaurant Königshof“, „Geisel's Vinothek“, „Guido al Domo“, „Tantris“, „Restaurant Huber“, „Werneckhof“, „Osteria Italiana“, „Le Sud“, „Landgasthof Brummer“ in Röhrems.

Zum Wohl und guten Appetit! Santé et bon appetit! Salute e buon appetito!

*MKe*

Mehr Infos unter:

■ [www.comtedethun.com](http://www.comtedethun.com)