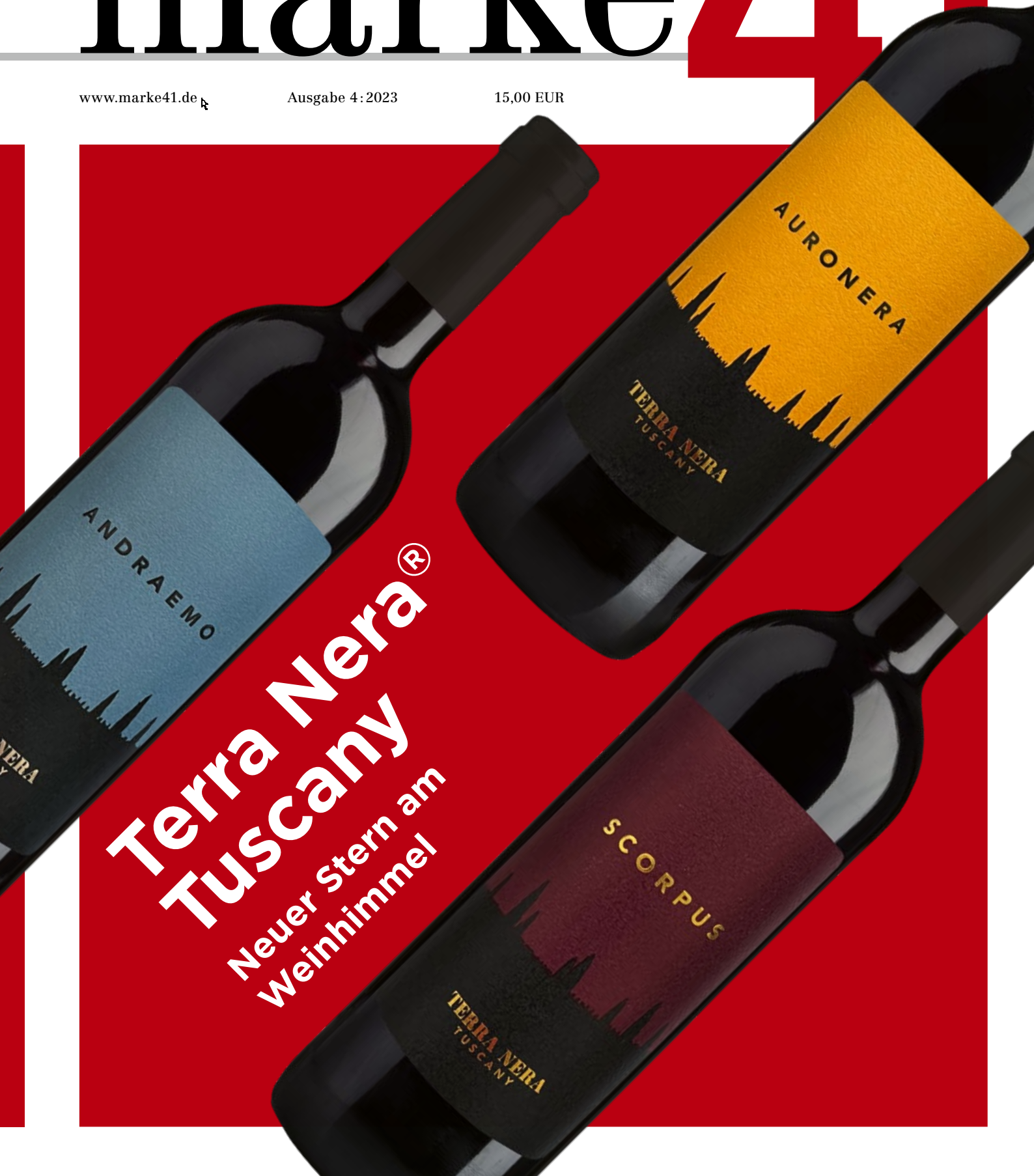
das marketingjournal
marke41
www.marke41.de Ausgabe 4:2023 15,00 EUR



Terra Nera® Tuscany

Neuer Stern am Weinhimmel

Terra Nera® Tuscany

Neuer Stern am Weinhimmel

Marke Der Mittenwalder Diplom-Informatiker und erfolgreiche Software-Unternehmer Christian Sprenger hatte 1996 einen Traum: Im Land der Etrusker und Römer auf einzigartigem Terroire einen Rotwein zu produzieren, der höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird. Heute ist der Selfmademan stolzer Eigentümer des Weinguts Terra Nera® in der südlichen Toskana. Unweit von Grosseto entstehen inmitten der Maremma die vielfach ausgezeichneten Spitzenweine Andraemo, Auronera und Scorpus. Jetzt plant der Macher auf seinem pittoresken Hochplateau mit Blick auf das Tyrrhenische Meer eine Cantina der Extraklasse. So soll Terra Nera® bald schon mit klangvollen Marken wie Sassicaia und Ornellaia gleichziehen.

In Italien fällt der Nationalfeiertag Giorno della Republica in diesem Jahr auf einen Freitag. Wer kann, macht über das verlängerte Wochenende mit Familie oder Freunden einen Giro. Sprich: einen kleinen Wochenendausflug. Das hatte ich nicht auf dem Schirm. So zieht sich der Stau auf der Autostrada del Sole Richtung Süden von Bologna über Florenz bis nach Siena. Doch das

CHRISTIAN SPRENGER
mit Tochter Veronica

tut der guten Laune auf dem Weg nach Grosseto in der südlichen Toskana keinen Abbruch. Denn wann immer der Verkehr zum Erliegen kommt, kurbeln junge Menschen in Feierstimmung die Autofenster herunter, drehen die Musik auf und suchen das Gespräch. „Mach Olive Ascolane – mit Fleisch und Sardellen gefüllte große, grüne, panierte und frittierte Oliven – einfach mal selbst. Schmeckt völlig anders als gekauft“, nehme ich als Auftrag mit.

In der Maremma angekommen, gestaltet sich die Suche nach einem Hotelzimmer aus bekanntem Grund eher schwierig. Reservierung wäre sinnvoll gewesen. Doch der quirlige Empfangschef vom Beach und Parkhotel Ricci in Marina di Grosseto zaubert mir das berühmte letzte Hotelzimmer aus dem Hut. Und das trotz Giorno della Republica zum fairen Listenpreis. Danke dafür – wir sehen uns wieder. Endlich fahre ich auf der Strada Provincale 159 in Richtung Scansano und treffe in Le Rovete in der Bar Chessa Cocoon wie vereinbart Christian Sprenger. Der nimmt mir die mehrstündige Wartezeit in keiner Weise übel und wir trinken in der Nachmittagssonne zuerst einmal einen Aperol Spritz. Natürlich auf Italien.

> „Dieses Geschenk, Terra Nera® gefunden zu haben, empfinde ich als so kostbar, dass es für mich zu meinem Herzensprojekt auf Lebenszeit geworden ist.“
>
> Christian Sprenger, Terra Nera®

TERRA NERA® Einst eine Steinwüste aus Schwarzschiefer, verwandelte Sprenger das Terroire in ein Weingut, mit unverbaubarem Blick auf das Meer.

Traum vom eigenen Weinberg

Sprenger ist ein bodenständiger Typ, der Herausforderungen mit der Hand am Arm angeht. Aufgewachsen in Mittenwald, studierte er in München Informatik und spezialisierte sich ab 1989 als Freelancer auf Mobilfunk. „In der Branche herrschte Goldgräberstimmung. Deshalb gründete ich 1999 meine eigene Company und war weltweit mit rund 60 Mitarbeitern für Stammkunden wie China Mobile, Verizon, Nokia, RIM/Blackberry und Samsung tätig“, so der Unternehmer, der seit seiner Jugend ein Faible für die Antike, insbesondere für die Kultur der Etrusker und der Römer hat. Jahr für Jahr bereiste er Italien und besuchte Ausgrabungen und Museen. „Besonders fasziniert hat mich neben den frühen Königsstädten der Etrusker das antike Rom als Zentrum des Imperiums mit Forum Romanum, Kolosseum und Circus Maximus“, bekennt Sprenger. Oft picknickte der Genussmensch mit einer italienischen „Brotzeit“ und einer sehr guten Flasche Rotwein auf dem Palatin-Hügel und hing seinen Gedanken nach. Der wirtschaftliche Erfolg und die Liebe zu Italien befeuerten den Traum von Christian Sprenger, in seinem eigenen Weinberg hochwertigsten Rotwein zu produzieren. „Es war mein tiefster Wunsch, an etwas Bleibendem und Wertigen mitzuwirken“, erinnert sich Sprenger, dem das lukrative, aber oberflächliche Geschäft mit immer schneller aufeinanderfolgenden Software-Versionen keine echte Erfüllung brachte. Voller Tatendrang fuhr der Bayer ab 1996 mit dem Wohnwagen durch Italien und hielt nach einem geeigneten Objekt Ausschau.

DIE FURT baute der angehende Winzer auf eigene Rechnung. Das Flüsschen Maiano markiert die Grenze zwischen zwei Gemeinden.

Fotos: © MIM Marken Institut München, Unternehmn

SCHWARZSCHIEFER Auf dem geologisch einmaligen Plateau der Terra Nera® „Insel“ in der Maremma entsteht ein fast schwarzer, ganz besonderer Rotwein.

Terra Nera® in der Maremma

Das gestaltete sich wie die Suche der Stecknadel im Heuhaufen. „Vom Gardasee über Venezien bis in die Marken, die Toskana und in Umbrien habe ich mir Weingüter angesehen. Doch ein echter Treffer war nie dabei“, sagt Sprenger, dem das Potenzial für hochwertigsten Wein und eine ursprüngliche, unverbaute Umgebung besonders wichtig waren: „Je mehr ich sah, desto mehr wusste ich, was ich nicht wollte.“ Sprenger begann, seinen Suchradius deutlich zu erweitern. Er tauschte den Wohnwagen gegen den Flieger, bereiste viele Länder und wechselte auf ferne Kontinente. Doch intuitiv zog es ihn immer wieder in die Nähe von Rom. Dort erhoffte er sich insgeheim das zu finden, wonach er sich so lange sehnte: ein historisches Weingut mit Blick auf das Meer, eingebettet in eine friedvolle, unberührte Natur, mit Trauben, die das Potenzial haben, Weingeschichte zu schreiben. „Den entscheidenden Tipp bekam ich von einem alten italienischen Professor. Der schenkte mir einen fast schwarzen Rotwein ein, der so nur auf dem geologisch einmaligen Schwarzschiefer der Terra Nera® ‚Insel‘ in der Maremma entstehen kann. Beim ersten Schluck wusste ich. Ich bin angekommen. Angekommen bei dem Geschmackserlebnis, nach dem ich jahrelang gesucht hatte“, schwärmt Sprenger.

Ein weiterer Glücksmoment war, als Sprenger Terra Nera® das erste Mal sah. Wie sich diese hügelige, teilweise dicht bewaldete Landschaft vor seinen Augen ausbreitete. „Ich bekam tiefen Respekt vor der Aufgabe, die hier auf mich wartete.“ Im Jahr 2001 erwarb er die ersten 48 ha Terra Nera® Land, auf dessen Zentralhügel das alte Bauernhaus Sant’ Eufemia thront. Mit viel Einfühlungsvermögen und Verständnis für die Anliegen der heimischen Bauern, aber auch durch sein sensibles Verhandlungsgeschick erwarb Sprenger im Laufe der Jahre die ganze Terra Nera® „Insel“ mit rund 100 ha. „Dieses Geschenk, Terra Nera® gefunden zu haben, empfinde ich als so kostbar, dass es für mich zu meinem Herzensprojekt auf Lebenszeit geworden ist.“

Basis für Cult-Winery geschaffen

Es geht schon auf 17 Uhr zu und wir verlassen Le Rovete und die Strada Provincale. Auf einer schmalen Straße folgen wir dem unscheinbaren Flüsschen Maiano bis zu einer Furt. „Hier kann das Wasser in kürzester Zeit meterhoch stehen und alles mitreißen, was sich den Fluten in den Weg stellt“, warnt Sprenger. Als er Terra Nera® erwarb, gab es weder Brücke noch Furt. „Der Übergang hat einfach niemanden interessiert. Zudem markiert der Fluss die Grenze zwischen zwei Gemeinden und die Bürgermeister fühlten sich nicht zuständig“, lächelt Sprenger. Mit viel Geduld bekam der angehende Winzer dann von beiden Kommunen die Genehmigung, die Furt auf eigene Rechnung bauen zu dürfen. Allerdings musste er noch das Einverständnis des Wasserwirtschaftsamts in Florenz einholen.

> „Terra Nera® ist mit seinem Terroire, dem unverbaubaren Blick auf das Meer und der unberührten Natur absolut unique.“
>
> Christian Sprenger, Terra Nera®

„Das dauerte wieder Monate“, so Sprenger, der mit seinem Allrad auf einen von Zypressen gesäumten Feldweg abbiegt. Terra Nera®.

Insel aus Schwarzschiefer in der Maremma

„Diese einzigartige Insel aus Schwarzschiefer war eine Steinwüste, auf der nur einige Wildpflanzen wuchsen. Doch die Alten aus der Umgebung wussten, dass hier einmal hervorragender Wein angebaut wurde“, erklärt Sprenger, der auf dem gesamten Weingut Zypressen pflanzte und zwei rund 100 Meter tiefe Brunnen anlegte. Es dauerte gut drei Jahre, bis die Flächen auf dem Schwarzschiefer-Plateau mit schwerem Gerät arrondiert und

TERRA NERA® Die schwarze Erde:
Die Entstehung der malerischen Weinlandschaft im ZDF-Beitrag.

ANDRAEMO

Jahrgänge:	**2019, 2021**
Rebsorten:	**70% Syrah,** 15% Cabernet, 15% Sangiovese
Alkohol:	14,5% vol.
Extrakt:	30 g/l
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	<1,0 g/l
Boden:	schwarzer Schiefer
Allergenhinweis:	Sulfite
Lagerung:	Holzfassreifung
Verschluss:	Naturkork
Geschmack:	trocken

Der **ANDRAEMO** begeistert durch sein wunderbar abgestimmtes Rebsortenspiel, das vom frischen Syrah angeführt und von Cabernet Sauvignon und Sangiovese gekrönt wird. Dabei schafft die Holzfassreifung eine harmonische Balance.

In der Nase Amarenakirsche, Lagerfeuerglut, würzige Kräuter, feines Leder. So klar und präzise, wie die Aromen die Nase entzücken, geht es am Gaumen weiter. Wieder die Kirsche, rauchig, eine Spur frischer Kräuter und Kakao. So grazil und seidig, wie die Tannine diesen Wein einkleiden, scheint er fast über den Gaumen zu schweben.

AURONERA modern

Jahrgänge:	**2018, 2019**
Rebsorten:	**80% Cabernet,** 10% Sangiovese, 10% Syrah
Alkohol:	15% vol. (2018); 14,5% vol. (2019)
Extrakt:	36,3 g/l (2018); 33,0 g/l (2019)
Säure:	5,3 g/l (2018); 5,4 g/l (2019)
Restzucker:	<1,0 g/l
Boden:	schwarzer Schiefer
Allergenhinweis:	Sulfite
Lagerung:	Holzfassreifung
Verschluss:	Naturkork
Geschmack:	trocken

AURONERA modern angeführt von Cabernet und gekrönt von Sangiovese und Syrah zeichnet er sich durch seinen tiefen, komplexen und nachhaltigen Körper aus, der zartgliedrig und filigran auf der Zunge tanzt, während sich ein Naturfeuerwerk an Aromen in Nase und Gaumen entfacht, das als solches noch lange im Gedächtnis bleibt.

WEIN DES JAHRES
AURONERA 2019
Süddeutsche Zeitung: Kenner und Experten der SZ kürten unseren Wein zum SZ-Rotwein 2022. Im intensiven Duft finden sich dunkle Kirschen, Cassis, Lagerfeuerglut und edles Leder. Die Präsenz am Gaumen ist beeindruckend. Die kirschig-beerige Frucht ist unterlegt von feinen Rauchtönen und umhüllt von Schokoladenoten. Die seidig geschliffenen Tannine und eine kühle Kräuternote lassen den Wein scheinbar über den Gaumen schweben.

93
AURONERA 2018
Falstaff 07/2021: Pfefferminze und Brombeere, Salbei, Thymian. Im Mund mit einem recht mächtigen Körper, der Alkohol ist präsent, wird aber von einem extrem dichten Extrakt und von reifer, dennoch frisch wirkender Frucht in den Hintergrund gestellt. Der Gerbstoff bleibt trotz des Feuers und trotz des Volumens unbelastend, bei einer mittleren Korngröße wirkt er passend zu Aromen und milden, weichen Anteilen.

WEIN DES JAHRES — Süddeutsche Zeitung — **93** Falstaff FAVORITE

AURONERA classic — **94+** Falstaff FAVORITE — **93+** Falstaff FAVORITE

SCORPUS

Jahrgänge:	**2013, 2016, 2019, 2020**
Rebsorten:	**100% Sangiovese**
Alkohol:	14,5% vol.; 15% vol. (2020)
Extrakt:	31,8 g/l (2013); 32,0 g/l (2016); 31,0 g/l (2019); 33,2 g/l (2020)
Säure:	4,8 g/l (2013); 4,7 g/l (2016); 5,5 g/l (2019); 5,2 g/l (2020)
Restzucker:	<1,0 g/l
Boden:	schwarzer Schiefer
Allergenhinweis:	Sulfite
Lagerung:	Holzfassreifung
Verschluss:	Naturkork
Geschmack:	trocken

SCORPUS — GOLDMEDAL BERLIN
Das ist Toskana pur: Der vollmundige SCORPUS überzeugt als reiner Sangiovese jeden Liebhaber der italienischen Weinkunst. Er ist ein ausdrucksvoller Wein mit Kirsch- und Kräuternoten, der zu einem kräftigen Essen passt.

Die Berliner Wine Trophy zeichnet **SCORPUS** mit der Goldmedaille aus.

92
SCORPUS 2016
Falstaff 02/2021: Dunkle Schokolade, Zimt und Gewürznelke im Duft. Im Mund mollig und weich, sehr feines, seidiges Tannin in guter Dosis, reife Säure, ein Sangiovese im Sonntagsanzug, eher mit Fülle und Kraft denn mit urwüchsiger Wildheit.

HISTORIE
Flavius Scorpus war der berühmteste Wagenlenker Roms (1. Jahrhundert). Mit mehr als 2000 Siegen im Circus Maximus in Rom vor bis zu 250 000 Zuschauern wurde er zu einem der erfolgreichsten Wagenlenker der Römischen Geschichte. Die Persönlichkeit Scorpus und seine Geschichte inspirierte Christian Sprenger, den besten Wein nach ihm zu benennen. Andraemo war das Leit- und Lieblingspferd von Flavius Scorpus. Um 95 n. Chr. starb Scorpus im Alter von 27 Jahren im Circus Maximus.

92 2021 Goldmedaille — Falstaff FAVORITE — Berliner Wine Trophy

mit Natursteinmauern begrenzt waren. „Die Leute haben mich für verrückt erklärt, als ich nach zähen Verhandlungen mit dem Stromversorger ENEL die Hochspannungsleitung, die über Terra Nera® geht, auf 1,8 Kilometer Länge auf eigene Kosten in den Boden verlegen ließ“, so Sprenger, der in Sachen Qualität und Ästhetik keine Kompromisse macht und für den sein Weingut ein Gesamtkunstwerk ist. Ab 2006 erfolgte nach der Installation einer unterirdischen Bewässerung die Neuanlage der Weinberge auf 28 ha. „Der ausgeprägte Umweltschutz in der Maremma, das neue Rebrecht und verschärfte Genehmigungsverfahren würden ein so komplexes Unterfangen heute unmöglich machen“, betont Sprenger, der die Einmaligkeit des Weinguts unterstreicht: „Terra Nera® ist mit seinem Terroire, dem unverbaubaren Blick auf das Meer und der unberührten Natur absolut unique.“

Ausgezeichnete Rotweine — Scorpus, Auronera und Andraemo

Einzigartig sind auch die Weine, die Terra Nera® seit 2009 hervorbringt. Scorpus, Auronera und Andraemo überraschen die Fachwelt und bekommen Top-Bewertungen: Terra Nera® stellt den Wein des Jahres 2022 der ***Süddeutschen Zeitung***, gewinnt bei der Berliner Wine Trophy mit Scorpus die Goldmedaille und bekommt von Falstaff 94+, 93+, 93 und 92 Punkte. Im Januar 2022 wurde auch auf biologischen Weinbau umgestellt. „Da wir bisher weder im Ernteprozess noch in der Kellertechnik wirklich optimale Bedingungen haben, zeigt sich in diesen Erfolgen das Potenzial der Terra-

Nera®-Trauben“, so Sprenger beim entspannten Rundgang durch die weitläufigen Weinberge. Die Trauben sind schon allein optisch ein Spiegelbild ihrer Heimat. Sie sind kleiner und dunkler als andere Trauben. Im Geschmack sind sie rauchiger und äußerst bekömmlich durch ihren hohen Polyphenolanteil.

„Diese einzigartige Insel aus Schwarzschiefer war eine Steinwüste, auf der nur einige Wildpflanzen wuchsen. Doch die Alten aus der Umgebung wussten, dass hier einmal hervorragender Wein angebaut wurde.“

Christian Sprenger, Terra Nera®

Sprenger: „Terra-Nera®-Rotweine zeichnen sich durch ihren tiefen, komplexen und nachhaltigen Körper aus, der zartgliedrig und filigran auf der Zunge tanzt, während sich ein Naturfeuerwerk an Aromen in Nase und Gaumen entfacht, das als solches noch lange im Gedächtnis bleibt.“

Projekt 2025 — Weine im Stil der Super-Tuscans

Langsam geht über dem Tyrrhenischen Meer die Sonne unter und wir setzen uns zur Verkostung der edlen Tropfen vor dem Bauernhaus Sant’ Eufemia auf Bierbänke an einen kleinen Tisch. Der Blick über das weite Land ist spektakulär. „Die antike Via Clodia war einst eine Römerstraße, die zwischen dem 3. und 2. Jahrhundert v. Chr. angelegt wurde und weitgehend auf etruskischen Straßen aufbaute. Kommend von Vetulonium, Rusellae führte sie durch unser Weingut Terra Nera® weiter nach Saturnia, Veii bis nach Roma. Überreste der alten Straße sind hier noch heute zu finden“, weiß Sprenger. Eigentlich wollten wir uns in einer der nahen Trattorien ein Abendessen holen, aber alle Restaurants sind überfüllt und machen heute keine Pasta to go. Giorno della Republica. Doch wir haben Glück. Sprengers Tochter Veronica bringt uns selbstgemachtes Rehragout von Terra-Nera®-Wild, frischen Käse, Oliven und das typische ungesalzene Weißbrot der Toscana aus dem Tal.

SPONTANES PICKNICK IN DER ABENDSONNE mit Fassprobe 2022 (links).

Vorne am Meer gehen in Castiglione della Pescaia die Lichter an. Der aufgehende Vollmond löst am Sternenhimmel die untergehende Sonne ab. Es wird absolut still. Nur das ferne Bellen der Hofhunde, die Brunft der Rehböcke und das Zirpen der Zikaden sind zu hören. „Dieses Terroire hat nach allen bisher gemachten Erfahrungen das Potenzial, einen Wein im Stil der Super-Tuscans wie Sassicaia oder Ornellaia hervorzubringen“, so Christian Sprenger. Auf Terra Nera® soll 2025 mit der Realisierung einer in den Schwarzschiefer hinein gebauten Cantina begonnen werden. Dazu wurden schon erste Gespräche mit Star-Architekt Marco Casamonti geführt. „Durch modernste Kellertechnik, kurze Wege bei der Ernte und optimale Lagerbedingungen im Schwarzschiefer werden wir unser Qualitätsniveau nochmals deutlich anheben“, ist sich Sprenger sicher. Konkret sind auch die Pläne für einen in Terra Nera® harmonisch integrierten Agriturismo mit Gastronomie und Übernachtungsmöglichkeiten. Typisch Sprenger: auf einem zentral gelegenen Hügel der Terra Nera® wünscht sich der Freund der Antike einen ganz besonderen Verkostungsplatz im Stil einer etruskischen Kultstätte.

Hier wird Wein- und Markengeschichte geschrieben. Zum Abschied gibt mir Christian Sprenger einige Raritäten mit und lädt mich mit einem breiten Lachen auf ein baldiges Wiedersehen in der Maremma ein: „Vielleicht nicht unbedingt am Giorno della Republica.“ **Friedrich M. Kirn**

AUF EIN BALDIGES WIEDERSEHEN IN DER MAREMMA
Friedrich M. Kirn, *marke41*, und Christian Sprenger, Terra Nera®.