

## Trauben und Tauben, Weine und Schweine



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

### *Ein Besuch bei Rocco Toscani in der Toscana*

*Es ist wie ein großes Fest für mich, wenn ich Menschen kennenlerne, die eine große Ausstrahlung haben und deren Persönlichkeit mich von der ersten Minute an in Bann nimmt. Dieses schöne Gefühl ist noch intensiver, wenn es ein junger Mensch ist, voller Kraft, der mein Herz und meine Seele berührt und meinen Kopf herausfordert. Das passiert nicht oft im Leben.*

*Rocco Toscani ist für mich so ein Glücksfall. Von seinen Weinen hatte ich schon gehört und auch einige probiert, auf dem Feinschmecker-Stand der Prowein 2017 hat uns die Chefredakteurin Madeleine Jakits das erste Mal persönlich zusammengeführt. Ich war von ihm und von seinen ausdrucksstarken, individuellen Weinen sofort begeistert. Wenig später hat GARIBALDI sie in das Sortiment aufgenommen.*

*Die Weine alleine sind es nie. Und auch nicht die professionellen Verkostungen mit allem Fachsimpeln, die einem ersten Kennenlernen folgen. Die erste wirkliche Feuerprobe, ob ein Wein dann wirklich „mein Freund“ wird, findet am heimischen Tisch statt. Am besten den ganzen Abend lang, am besten zusammen mit Freunden, am besten eine ganze Flasche davon, da zeigt ein Wein sein wahres Gesicht!*

*Aber es gibt noch ein Mehr, etwas noch Größeres: Zu jedem Wein gehört seine besondere Geschichte, das Weingut und der Mensch, der ihn macht. Ein Besuch in den Weingärten, dem Keller, mit gemeinsamem Essen und Gesprächen in der vertrauten Umgebung des Winzers erweitern das Weinerleben um die entscheidende Dimension. Im besten Fall sind Weine der Ausdruck der Persönlichkeit des Winzers. Mensch und Wein, wenn das aufgeht, ist das mehr als Genuss, es ist wie eine Erkenntnis.*

*Ich habe das lange nicht mehr so eindrücklich erlebt wie bei meinem Besuch des Weinguts von Rocco Toscani im Frühjahr 2019 in der Toscana: Wie er uns in seinem alten 4 x 4 durch sein Gelände fährt, uns seine Rebanlagen und Oliven erklärt, wie er gleichzeitig stolz und lässig auf dem Pferd sitzt, wie er mit seiner Familie und den Mitarbeitern scherzt, mir neue „Experimente“ im Keller zum Probieren gibt, wie er uns die Frühstückseier direkt aus dem Hühnernest holt (und das gluckende Mutterhuhn dagegen mit den Flügeln schlägt!), wie er uns die gerade geschlüpften Jungen einer Brieftaube zeigt, erst da habe ich den ganzen Rocco mitbekommen. Mein*

*spontaner Eindruck: Das stimmt einfach. Das ist er.*



*Sein Vater, Italiens bekanntester Fotograf und Provokateur Oliviero Toscani ist 1980 hierher „aufs Land“ gezogen, als Roccas norwegische Mutter gerade mit ihm schwanger war. Wir befinden uns in der paradiesischen Hügellandschaft unterhalb bei Casale Marittimo an der Grenze zwischen den Provinzen Pisa und Livorno. Das Anwesen öffnet sich wie ein Amphitheater zum Meer hin und liegt gerade mal 5 Kilometer nördlich von Bolgheri entfernt, dem Mekka von Sassicaia, Ornellaia und Co. Eine reiche Landschaft mit mannigfaltiger Vegetation, Mischwald, Macchia und dazwischen liegenden Landwirtschaftsflächen - Getreidefelder, Olivenhaine, Pferdekoppeln, Weingärten. Dazwischen liegen eher versteckt 12 für sich stehende Ferienhäuser, toskanisch einfach aber geschmackvoll eingerichtet, verteilt über das Areal. Rocco und seine Frau Benedetta vermieten sie, am liebsten an Gäste, die Sinn für dieses Stück Natur haben und ihnen von Freunden oder anderen zufriedenen Gästen empfohlen wurden.*

*Rocco ist hier aufgewachsen, er kennt jeden Stein, jeden Busch und jeden Baum, er ist hier zuhause. Seit 2015 hat er das Weingut von seinem Vater übernommen, dazu das Versprechen, dass dieser ihm nicht dreinredet.*

*So etwas geht nicht ohne Umwege. Rocco hat in New York Kunst studiert, war auf den Spuren seines Vaters Fotograf und Art Director in Mailand, bis er 2015 einen entscheidenden Impuls hatte: Ihm wurde klar, dass er als Fotograf nie ganz aus dem Schatten seines Vaters würde treten können! Die Geburt seines zweiten Kindes war für ihn ein Markstein, dass er von da an bewusster seinen eigenen Weg gehen und das seinen Kindern vorleben wollte. Dieser Weg lag in dem großen landwirtschaftlichen Anwesen, zu dem sein Vater Stück für Stück Grund gekauft hatte und auf dem er schon als Kind bei jeder Weinernte mitgeholfen hatte. Rocco liebt die Natur, die Tiere und die Menschen hier.*

*Aus dem Hobby des Vaters wurde die Berufung des Sohns.*



*Über 160 Hektar umfasst inzwischen der Besitz. In den besten Lagen auf etwa 250 bis 320 Meter Seehöhe sind 12 Hektar mit Reben bepflanzt, Syrah an erster Stelle, dann Cabernet Franc und etwas Petit Verdot sowie für die einfacheren Weine Teroldego, die sonst eher im Trentino zuhause ist. Olivero Toscanis Freund Angelo Gaja, der selbst im nahen Bolgheri Wein anbaut, stand im bei der Wahl des Orts und der Rebsorten beiseite, und Gajas Agronom Federico Curtaz wurde bei der Anlage der Rebanlagen beratend miteinbezogen.*

*Insgesamt 60.000 bis 70.000 Flaschen Wein pro Jahr zaubert jetzt Rocco daraus, also fast eine handwerkliche Produktion. Der Oenologe Attilio Pagli steht ihm dabei beratend zur Seite. Rocco möchte keinen der typischen Bolgheri-Weine erzeugen, die er zum größten Teil inzwischen als zu stromlinienförmig, fast zu „industriell“ findet.*

*Ihn interessieren Weine mit eigenem, persönlichem Ausdruck, wie sie er und andere, kleinere, individuelle Winzer machen. Zwei Weine von solchen „Garagenwinzern“ hat Rocco mir bei unserem Besuch serviert. Diese Weine, deren Hersteller nicht einmal zu googeln sind, waren von ganz großer Klasse! Bis zu diesem Abend dachte ich, ich kenne eigentlich alle wichtigen „großen“, Weine Italiens – aber wow, in Italiens Weinwelt gibt es noch ganz viel Neues zu entdecken!*

*Auch beim OT, dem Flaggschiff des Weinguts mit den Initialen seines Vaters auf dem Etikett, mit über 50% Syrah sowie Cabernet Franc und Petit Verdot geht es ihm um Individualität, wie bei allem was er macht: „Eigener Wein, eigene Geschichte, eigene Leidenschaft“, das ist sein Credo.*

*4.500 Olivenbäume sind im Besitz der Toscani – zum Großteil alte Oliven, um die sich Rocco mit besonderer Hingabe kümmert: „Wenn dann Weihnachten ist und wir alle Bäume geerntet haben, möchte man am liebsten alle absägen, so*

*mühsam ist das mit den Oliven!“*

*Dazu baut er auf den Feldern Futter für seine Tiere an, Hafer, Gerste, Ackerbohnen und Heu. Auf dem Gelände befindet sich auch eine Pferdezucht und Reitanlage mit 60 Boxen sowie eine große, offene Halle und weitere Anlagen für das Training der Pferde, alles inzwischen von einem Pächter betrieben.*



*Rocco selbst war ein begeisterter Turnierreiter und hat an vielen Turnieren und Meisterschaften teilgenommen, heute reitet er nur noch zum Spaß mit seinem 5-jährigen Sohn Romeo, der selbst schon wie ein Cowboy im Sattel sitzt. Die Liebe zu den Pferden zeigt sich dann auch auf dem Etikett seiner neuesten Kreation: Loli ist ein prickelnder, frischer Rosé aus 100% Syrah, den er in einer zweiten Gärung in der Flasche ausbaut und mit einem Kronkorken verschließt. Seine beiden Schwestern, Lola und Alí, sind im Namen dieses Weins verewigt.*

*Roccas große Leidenschaft sind die Brieftauben. Er züchtet und trainiert sie mit viel Hingabe in einem Taubenhaus, das an einem der schönsten Aussichtspunkte des Anwesens steht. Direkt daneben auch Roccas liebster Arbeitsplatz: zwei einfache Gartenstühle, auf denen Rocco per Handy jede seiner wichtigsten Büroarbeiten im Freien mit Sicht aufs Meer erledigt.*

*Rocco: „Die Tauben sind die friedlichsten Tiere, die ich kenne. Deshalb interessieren sie mich heute viel mehr als die Pferde“. Sicher ist Rocco auch ein ehrgeiziger Typ, der alles zu 100% machen will. Wenn man ihn mit seinen Brieftauben erlebt, sieht man seine sanfte Seite, wie wenn sein großes Herz mit den Tauben in die Ferne fliegen würde – und immer wieder an seinen Platz zurückkommt, nachhause.*



*In einem Tag bis nach Neapel hin und zurück, bis zu 1.000 km legen seine besten Brieftauben in 8 bis 10 Stunden zurück. Das Foto seiner schönsten schmückt das Etikett des Lumeo, einem 100%igen Syrah, den er in ein paar Amphoren aus Ton und Cocciopesto (ein Luftkalkmörtel, der mit Sand und gebranntem Ton durchsetzt ist) ausbaut und der nach seinen Kindern benannt ist: Luce und Romeo.*



*Richtig verstanden habe ich Rocco und seine Farm erst, als es um seine Schweinezucht und Schinkenproduktion ging. Er zieht in seinem Anwesen Tiere der alten toskanischen Schweinerasse „Cinta Senese“ auf, die am Waldrand und in*

*großen eingezäunten Waldstücken frei leben.*

*„Mein Vater fing diese Sache mit den Schweinen an, und als ich das übernahm, war es ein offenes Feld für mich: Wohin gehen wir, was kann ich tun? Ich wusste es nicht! Ich habe viel probiert, mich mit dem Kopf in diese Sache reingehängt. Prosciutto, das ist eine andere Welt, kaum zu begreifen. Es ist wie in den Untergrund gehen.“\**

*Rocco hatte mir von seinen Prosciutti und Salami bisher wenig erzählt. Mal eine Scheibe Salami, von der er nebenbei erwähnte, sie sei aus eigener Produktion. Dann wunderbare Fotos seiner zufriedenen Wald-Schweine auf der Internetseite des Weinguts.*



*Bei der Recherche bin ich auf ein Interview\* mit ihm gestoßen, in dem es heißt, auf einen Schinken von Rocco Toscani müsse man über 2 Jahre warten.*

*„Für mich ist es eine Genugtuung, dass jeder im Voraus bestellen muss, aber damit zeige ich auch auf, was mir die Schinkenproduktion bedeutet. Auf die gleiche Art, wie ich meinen Wein behandle, wie ich mein Öl behandle und wie ich, wie wir mit unserm Land umgehen. Alles gehört zusammen... Ich möchte, dass das was ganz Besonderes bleibt, so dass jedes Scheibchen wie ein Weihnachtsgeschenk ist“\*.*

*Zwei Jahre Wartezeit für einen Schinken? Natürlich hätte ich auch gerne diese Prosciutti und Salumi für GARIBALDI, und zwar sofort oder möglichst bald und möglichst viel. Pustekuchen! Die sehr geringen Mengen und die angemessen hohen Preise verbieten, dass diese Produkte so ganz normal in unseren Vitrinen in den Verkauf kommen und ständig präsent sind. Wir werden eine besondere Gelegenheit suchen und finden, sie in München zu präsentieren.*

*Wer jetzt neugierig geworden ist und wie ich nicht so lange warten möchte, kann nur das machen, was ich dann mit Rocco selbst unternommen habe. Er hat uns im Nachbardorf Bibbona in das Lokal „Io Cucino“ seines Freundes Gionata D’Alessi zum Abendessen eingeladen. Dort gibt es u. a. die Prosciutti und Salumi und einiges mehr von Rocco Toscani auf der Karte, je nach dem Angebot der Jahreszeit.*

*Um es vorneweg zu sagen: Diese Trattoria ist für mich die Entdeckung des Jahres! Eine typisch toskanische Küche auf rustikaler Grundlage, aber von der feinsten Art. Und das zu gemäßigten Osteria-Preisen! Hier geht es um Fleisch, um gutes Fleisch. Und das nicht nur bei den primi, als secondi gibt es dann Tartar, Bistecche, Gebratenes und Gesottenes, und sogar Kaninchen und Tauben (aber nicht Roccas Brieftauben!), alles Spezialitäten, die man heute kaum noch auf den Speisekarten findet.*



*Gionata D’Alessi mit Loli*

*Dazu ein Weinkeller, der nicht mit Massen von Weinen und großen Namen prahlt, sondern mit viel Kenntnis und Geschmack zusammengestellt ist, gerade mit kleinen, besonderen und auch regionalen Weinen, die man sonst nicht finden kann. Der ideale Ort, um Roccas Produkte zu probieren und mit ihm darüber zu sprechen.*

*Es fängt schon damit an, wie ästhetisch die Scheiben von Salami, Coppa (Nackenstück), Fiocco di Spalla (Schulterstück), Spalla Affumicata (geräucherte Schulter) Culatello (speziell gereiftes Teil des Beinschinkens) und Prosciutto (Beinschinken) aufgeschnitten aussehen, wunderbar angerichtet auf einer großen Tagliera, einem langen Brett aus Olivenholz, auf dem man hier in der Toskana die Affettati (Aufgeschnittenes), serviert. Und wie fein diese Schweinereien riechen! Nicht der üble, süßlich mistige Geruch, den Schweinefleisch sonst an sich hat, sondern fein und delikat. Rocco erklärt es mir: Seine Cinta Senese sterben ohne Stress und haben deshalb keinen Adrenalin-Schub, der zu diesen Ausdünstungen führt: „Weißt Du, das ist eine sehr persönliche Sache. Ein Tier, das Du so aufgezogen hast, zu töten, ist nichts Normales, ist keine Routine. Das tut weh, das ist sehr intim. Wir versuchen, den Tieren einen artgerechten Weg ins Jenseits zu bereiten. Wenn sie bereit sind, werden jeweils nur 8 Tiere hier abgeholt und auf einem Lastwagen zum Schlachthof gebracht. Dort schlafen Sie erstmal eine Nacht. Ich achte immer darauf, dass meine Tiere am Morgen dann die ersten sind, die drankommen. Jedes Tier bekommt nichts davon mit und wird in einem besonderen Verfahren mit einem Starkstromstoß getötet.“*

*Geschlachtet wird ausschließlich zwischen September und März. Rocco lässt die Stücke seiner Cinta Senese in verschiedenen Betrieben verarbeiten, alle ausgewählte Spezialisten am richtigen Ort: In Langhirano am Flüsschen Parma lässt er den Prosciutto in der Prosciuttificio Ravanetti mindestens 24, oft auch bis zu 36 Monate reifen, während Anselmo Bocchi im nahen Fornovo Salami, Coppa, Culatello u.a. herstellt und zwischen 4 und 24 Monaten reifen lässt, je nachdem wie es das einzelne Stück verlangt. Den Rückenspeck schließlich schickt er zur Metzgerei Giannarelli nach Carrara zur Produktion des berühmten Lardo di Colonnata.*

*Nein, seine geliebten Schweine, nach über 2 Jahren Aufzucht weit über 200 Kilogramm schwer, landen nicht in der industriellen Produktion mit perfekten Kühlanlagen und einer genauen Kontrolle der Luftfeuchtigkeit: „Anselmo Bocchi, der Charcutiere mit dem ich arbeite, geht mit der Natur, in uralten Räumen ohne Klimaanlage, wo die Temperatur nicht kontrolliert wird. Wenn man dann diese Art von Fleisch isst, ist alles ganz anders, jede Salami hat ihre eigene Geschichte, hat ihren eigenen Geruch, ihre eigene Form. Das ist das, was ich will“\*.*





*Anselmo Bocchi*

*Was Rocco hier erklärt, wird dann bei der Kostprobe zur Gewissheit. Ich übertreibe nicht, wenn ich sage, dass ich weder in Italien noch in Spanien je so gute Schinken- und Wurstwaren gegessen habe.*

*Ich kann also nur eines empfehlen: Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch im Io Cucino in Bibbona. Probieren Sie dort Roccas Weine und Schweine: große Klasse und ganz einfach, eben Semplice.*

*\*Das Interview „sun of“ or just a man himself hat die Lettin Signe Meirane geführt und auf ihrer hervorragenden Website [www.storyaboutfood.com](http://www.storyaboutfood.com) veröffentlicht. Einige Informationen in diesem SEMPLICE und die mit \* gekennzeichneten Zitate von Rocco basieren – allerdings nicht ganz wörtlich - auf diesem Interview.*

*Toscani-Weine: [www.garibaldi.de/winzer/oliviero-toscani](http://www.garibaldi.de/winzer/oliviero-toscani)*

*Viele weitere Informationen, schöne Fotos: [www.otwine.com](http://www.otwine.com)*

*Trattoria: Io Cucino, Piazza Mazzin, 3/4, 57020 Bibbona LI, Italien, Telefon: +39 348 322 9130. Nur abends geöffnet, Sonntag auch mittags, Mittwoch Ruhetag.*

*Wurstwaren: Wenn Sie – nur in Italienisch - mehr über Salumi, Coppa, Culatello etc. erfahren möchten, empfehle ich Ihnen Anselmo Bocchis Website [www.salumibocchi.it](http://www.salumibocchi.it)*

*Ferienhaus auf dem Landgut: Wer sich dafür interessiert, kann Rocco ein Mail schreiben: [rocco@toscani.com](mailto:rocco@toscani.com). Mein Deal mit Rocco: Kunden mit GARIBALDIKARTE bekommen für die Zeit ihres Aufenthalts ein kleines Extra: eine 6er-Kiste mit Weinen des Hauses – damit die Zeit ohne Fernseher in dieser wunderschönen Natur nicht zu trocken wird.*

