

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren

AUSGABE 04 APRIL 2012



WEIN UND MUSIK

Erika Hug, ihr
Schweizer Musikhaus und
Château Laquirou

MONTAGNA MAGICA

Daniel Hubers
Kultwein aus
dem Malcantone

KONZEPT RARUM

Alois Lageders
gereifte Weine aus der
gutseigenen Reserve

CHIANTI CLASSICO

EIN SCHWARZER HAHN UND DIE
40 BESTEN WEINE DER
JAHRGÄNGE 2008, 2009, 2010

Winzer, Werber und Wildschweine

Ein mächtiger, ausgestopfter Wildsauerkopf wacht über das kleinste Weingut der Toskana, eine schwarze Wildsau mit trunkenem roten Auge zielt das illustre Etikett des Sangiovese «Theophil» – eines nur in Magnumflaschen abgefüllten Rotweins eines nicht mehr ganz so jungen Jungwinzers: Theophil Butz, bunter Hund der Schweizer Werbeszene.



- Zusammen mit seiner Frau Inge Steiger hat sich Theophil Butz den Traum vom eigenen Weingut in Italien erfüllt. Vor 15 Jahren kaufte er südlich von Florenz, zwischen Siena und Arezzo, das Anwesen Val di Marina am Rande des Chianti. Vor 7 Jahren beschloss das Paar, eigenen Wein zu produzieren. Zum Haus gehörten zwar Reben, aber man entschied sich, auch aufgrund der fachlichen Beratung des bekannten Önologen Peter Schilling – er vinifiziert auf Carnasciale einen gleichnamigen Rotwein und den in der ganzen Weinwelt bekannten und gesuchten Caberlot –, in Etappen Jahr für Jahr neuen Sangiovese zu pflanzen, und zwar ganz besonderen, den Sangiovese 105 des italienischen Agronomen Remigio Bordini. Im Haus, das draussen genügend Platz bietet, um mit Golfbällen zu üben, wird im Keller der «Theophil» gekellert, danach reift er rund 12 Monate in drei französischen

Barriques, bevor er in limitierter Auflage ausschliesslich in Magnumflaschen gefüllt wird, 450 an der Zahl.

Auf dem Anwesen von Inge Steiger und Theophil Butz, wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagen, leben sieben oder acht Wildsauern, «und die haben Trauben zum Fressen gern». Butz, ursprünglich Grafiker, dessen Erkennungszeichen zwei verschiedenfarbige Schuhe sind, hat das «Theophil»-Weinetikett mit der Wildsau entworfen. Was wohl nur Eingeweihte merken dürften: Mit jedem Jahrgang verändert er es ganz leicht, immer wieder finden sich im Hintergrund andere Tiere, «solche, die uns am meisten besucht haben».

Erster «Theophil»-Jahrgang war der 2006er. Inzwischen sind zwei weitere Jahrgänge hinzugekommen, und die Qualitätskurve zeigt klar nach oben. ak/wm

Inge Steiger und Theophil Butz sind eigentlich keine Winzer, sondern Werber, die Wein lieben. Sie stellen einen Sangiovese her, von dem es gerade mal 450 Magnumflaschen gibt.

2006 THEOPHIL SANGIOVESE IGT

Podere Val di Marina, Inge Steiger und Theophil Butz
Magnum

Duftiges, süßes, seidenes Bouquet, rote Kirschen, Erdbeeren, braune Schokolade, Duftholz. Leichter, feingliedriger, eleganter Gaumen, feine Aromatik, leicht mehliges Tannin,

süßer Abgang.

16/20 trinken –2017

2007 THEOPHIL SANGIOVESE IGT

Podere Val di Marina, Inge Steiger und Theophil Butz
Magnum

Würziges, kräftiges, mineralisches, duftiges Bouquet, Tabak, Zedern, Kirschen, Korinthen, Rauch. Seidener, eleganter, ausge-

wogener Gaumen mit leichter, süßer Frucht, kräftiger Aromatik, eleganter Struktur, langer, feiner Abgang.

17/20 trinken –2022

2008 THEOPHIL SANGIOVESE IGT

Podere Val di Marina, Inge Steiger und Theophil Butz
Magnum

Fruchtiges, duftiges, animalisches, feingliedriges

Bouquet, rote Beeren, geräuchertes Fleisch, Edelhölzer, Damassinpflaumen.

Seidener, eleganter Gaumen mit klassischer Aromatik, feingliedrige Struktur, feines Tannin, langer, voller Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 trinken –2025

Erhältlich bei:

www.theophil.ch
info@theophil.ch