



„Madame Caberlot“

Bettina Rogosky blickt auf ein bewegtes Leben zurück. Hauptrollen darin spielen ein kleines, feines Weingut in der Toskana, eine Rebsorte, die es eigentlich gar nicht geben dürfte und ein eleganter Rotwein der obersten Liga – stets stolz in Magnumflaschen gefüllt. Jetzt wird die Kosmopolitin 80 Jahre alt

TEXT MADELEINE JAKITS

Am 31. Mai 1996, es war ein Freitag, schaute sich Wolf Rogosky noch einmal um auf dem Podere Il Carnasciale im Anbaugebiet Valdarno di Sopra, betrachtete das alte Steinhaus und den mittlerweile zehnjährigen Weinberg. Er blickte auf den gemeinsamen Lebenstraum von ihm und seiner Frau Bettina. Und dann sagte er zu ihr: „Hoffentlich wissen unsere Kinder eines Tages, was für ein kleines Juwel wir ihnen hier hinterlassen haben.“ Dann fuhren sie los in Richtung Paris, ihrem Zuhause seit 1982.

In der Gemeinde Forte dei Marmi am Ligurischen Meer hielt das Paar mittags vor dem Restaurant „Lorenzo“ – „der Motor lief noch, und ich suchte meinen Lippenstift“, erinnert sich Bettina Rogosky, „da sackte Wolf plötzlich bewusstlos über dem Steuer zusammen.“ Ihr Mann starb noch in der Nacht im Krankenhaus von Pietrasanta den plötzlichen Herztod. Mit 56 Jahren. „Dabei waren wir so ein gutes Team, Wolf und ich ...“

Von nun an war Bettina Rogosky plötzlich die allein verantwortliche Padrona da oben auf ihrer Hügelkuppe bei Mercatale di Valdarno, je eine gute Autostunde entfernt von Siena und Florenz. Wie schafft man das nach so einem jähen Verlust? „Unser Wein war

nun mein Erbe und meine Raison d’Être“, sagt die attraktive, mädchenhaft zierliche Frau, die im Dezember 80 Jahre alt wird, im Rückblick. Wolf, die Liebe ihres Lebens, liegt seit dreißig Jahren auf dem kleinen Friedhof von San Leolino, unten an der Hauptstraße.

Eine Nähe, die ihr lange das Herz schwer machte, aber auch Kraft gab, sich dem, was sie so elegant ihren „Daseinszweck“ nennt, zu stellen: das „kleine Juwel“ für ihre Söhne zu erhalten. Die zweifache Mutter vergleicht ihren Wein sogar mit einem dritten Kind, „für das man, zusammen mit der Natur, zu sorgen hat“.

Und ja, die mit der Zeit immer größere Anerkennung für den roten „Il Caberlot“, heute längst als edle Rarität und Kultwein gehandelt, habe sie stolz gemacht.

Ein Freund hatte das junge Paar einst in die Toskana gelockt: Willy Fleckhaus, Grafikdesigner und Deutschlands erster Art Director, unter anderem genialischer Gestalter der frechen Zeitschrift „Twen“. Fleckhaus, schon damals Ferienhausbesitzer in der Provinz Arezzo, gab in den späten 60er-Jahren für das Blatt eine große Fotoreportage über verfallene, spottbillige toskanische Bauernhäuser in Auftrag – die in Deutschland dann eine erste Schockverliebtheit in die Toskana auslöste.

Auch die Rogoskys wollten mit einem Häuschen dabei sein – vielleicht sogar mit einem eigenen kleinen Weingut. Wohlgemerkt: zehn Jahre, bevor all die anderen nachkamen, die Schröders, die Lafontaines, die Fischers und die Schilys – die sogenannte Toskana-Fraktion.

1972 wurden sie fündig: ein heruntergekommenes, schlichtes Bauernhaus aus ortstypischem bräunlichem Stein – aber für die Rogoskys die Erfüllung eines Traums. Die „strada bianca“, eine ungeteerte Zufahrt, sowie der Anschluss an Strom und Wasser, das waren ihre ersten Errungenschaften. Für den Innenausbau ihres Hauses heuerten sie den Architekten Rudolf Olgiati aus Graubünden an, den „Le Corbusier der Schweiz“, wie Bettina Rogosky sagt. Er schuf einen radikal



FOTO: RUI CAMILO

puristischen Look mit schneeweißen Wänden und leicht gestauchten Bogendurchgängen – eine fast klösterliche Anmutung, die die Familie bis heute respektiert. 1974 konnte sie einziehen.

Es ist ein spannendes, ereignisreiches Leben, von dem Bettina Rogosky erzählt, wenn sie in Erinnerungen schwelgt: Sie, eine gebürtige Hamburgerin, war 20, Wolf Rogosky 23, als sich die beiden 1963 in Berlin kennenlernten und ineinander verliebten. 1965 begann ihr gemeinsames Leben in Frankfurt, wo Wolf Rogosky beim Pardon-Verlag übersetzte. Hochzeit 1966, noch im selben Jahr kam Moritz auf die Welt, ein Jahr und einen Tag später sein Bruder Philip.

Von 1968 an arbeitete Wolf Rogosky als Texter bei der Werbeagentur GKG in Düs-

seldorf, wo er 1973 mit der witzigen Kampagne „Ich trinke Underberg, weil ...“ Furore machte – mit mehr als 3500 Motiven. Testimonials, gecastet in der Bevölkerung, das war neu in der Werbung! Und brachte ihm eine schöne Beförderung nach New York. „Wir sind 1976 an Bord der ‚Queen Elizabeth 2‘ mit den neun- und zehnjährigen Jungs umgesiedelt an die Fifth Avenue – mit ganz kleinem Gepäck. Ein paar Bücher, die vier Federbetten und ein Tafelklavier aus dem 19. Jahrhundert kamen mit.“

1982 ging es nach Paris. Wolf Rogosky stieg weiter auf in der Agentur-Hierarchie. Das Paar kaufte ein Haus am Stadtrand – es sollte für 20 Jahre Bettinas Erstwohnsitz bleiben. Carnasciale, nun wieder näher gerückt, beflügelte den Wunsch, jetzt ernst zu

PODERE

IL CARNASCIALE

IT-52020 Marcatale Valdarno, Provinz Arezzo (AR), Tel. 0039-05 59 91 11 42, www.caberlot.eu,

Besuch: nur nach Vereinbarung.

Bezugsquellen: contact@caberlot.it.

eu Inhaber: Bettina und Moritz Rogosky **Önologe und Kellermeister:** Marco Maffei **Rebflächen:** 5,5 Hektar im Anbaugebiet Val d’Arno di Sopra DOC (Toskana)

Bewirtschaftung: biologischer Anbau **Jahresproduktion:** entspricht etwa 20 000 Flaschen

Weine:

- „Il Caberlot“ IGT Toscana: zu 100 % aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert, ausgebaut zu 60–70 % in neuen Barriques. Der 2020er ist der aktuelle Jahrgang im Handel, als Magnum (1,5 Liter) zu je etwa € 300.
- „Il Carnasciale“ IGT Toscana: der Zweitwein, gekeltert aus Caberlot-Trauben jüngerer Anlagen oder solchen, die nicht in den Erstwein kommen, im Fuder ausgebaut, 0,75 Liter etwa € 60-70
- „Sommelleria“: „Il Caberlot“ in der 0,75-Liter-Flasche, nur für die Gastronomie, ab etwa € 180
- „Ottantadue“ DOC Vald’Arno: ein saftiger, unbeschwerter Sangiovese aus dem Edelstahltank, 0,75 Liter, etwa € 28

„Mein Mann und ich waren ein gutes Team.“

BETTINA ROGOSKY

„Das Wort ‚Hobbywinzer‘ haben wir uns immer verbeten. Der Wein wird von Fachleuten gemacht.“

BETTINA ROGOSKY

machen mit dem Weingut in Italien. Ihr erster Antrag für Pflanzrechte auf ihrem kleinen Anwesen aber wurde in Arezzo abgelehnt: Keine Eiche, keine Olive, nichts dürfe man anfassen!

„Wenn, dann hier!“, hatte Vittorio Fiore, der inzwischen angeheuerte Önologe, ein früher Flying Winemaker, gerufen und auf die gerade mal 0,3 Hektar direkt vorm Haus gezeigt. Auf diesen 3000 Quadratmetern standen aber, ausgerechnet, 80 Olivenbäume. Doch der extrem harte Winter 1985/86 vernichtete in der Toskana nahezu alle Olivenbäume, und das spielte dem deutschen Paar in die Hände: Es war der Moment, als die Erlaubnis kam, ihren erfrorenen Hain zu roden – als Ausgleich für den bitteren Kahl-schlag mussten 80 neue Olivenbäume an anderer Stelle gepflanzt werden.

Das nun freigegebene Stück Land vorm Haus war die Keimzelle für den schon so lange gehegten Traum vom Weingut. Den steinigen Boden ließ man tagelang mit viel Getöse traktorfreundlich auf Straßenniveau abtragen – und nannte die abgeräumte Fläche schon mal „Vigna Carnasiale“. Auf der Suche nach beratenden Fachleuten hatten die Rogoskys auch Dottore Remigio Bordini aufgetan, Betreiber einer Baumschule. Der hatte in den frühen 60er-Jahren unweit von Padua in einem aufgelassenen Weinberg wild wachsende Rebstöcke entdeckt, die nach den Lehrbüchern nicht eindeutig zu bestimmen waren: höchstwahrscheinlich eine spontane Kreuzung, aus Merlot und eventuell Cabernet Franc.

Mikrovinifikationen damit ergaben gute Ergebnisse – kleine, feine Erträge, nicht zu hohe Zuckerwerte und damit kein massiver Alkoholgehalt. Die mysteriöse Rebe bekam Vittorio Fiore's önologischen Segen. Das Finkelkind war in Remigio Bordini's Baumschule inzwischen ausreichend vermehrt worden, so konnten im Mai 1986 auf der Vigna Carnasiale die ersten 1300 Rebstöcke gesetzt werden – in der damals noch üblichen hohen Pflanzdichte.

Hausherr Wolf Rogosky buddelte gleich am Fuße der ersten Rebe ein Loch in den Weinberg und versenkte darin eine Flasche Sassicaia. Dem weltberühmten Supertoskanner rief er hinterher: „So, du weißt, was du jetzt zu tun hast!“ Das große Abenteuer der Rogoskys konnte endlich richtig beginnen. 1986 und 1988 die ersten Weine: Minimengen an Trauben, die man zunächst von Bordini's Baumschulen-Pflanzung erntete – eigene Erträge in Carnasiale ließen ja noch auf sich warten.

„Die Baumschulen-Trauben sollten auf dem Weingut von Bekannten in der Nähe zu Most verarbeitet werden“, erzählt Bettina Rogosky. „Da stand ich dann 1986, ad hoc von Vittorio Fiore in den Bottich abkommandiert, ausgerechnet in weißen Shorts – ich hatte nichts Passenderes dabei –, und habe dieses unglaubliche warme, saftige Gefühl unter den Füßen genossen.“ Das war Bettina Rogosky's Premiere als Weinbäuerin. Vom 1988er gab es dann schon einen kleineren Stahltank voll, der nach der ersten Gärung in den eigenen Keller nach Carnasiale gebracht wurde und dort zwei Barriques füllte für die malolaktische Gärung. Genauso verfuhr man mit dem 1989er.

Schon die ersten Rückmeldungen zum 88er, etwa von Sommelière Paula Bosch vom Münchner „Tantris“, waren so ermutigend, dass Wolf Rogosky, nun ganz im Think-big-Modus, beschloss: „Unseren Rotwein werden wir künftig nur in Magnumflaschen abfüllen.“ Und sie nannten ihn „Caberlot“, ein Wortspiel, das dem Werber beim Herumspielen mit den Silben der vermuteten El-

tern-Rebsorten Cabernet und Merlot eingefallen war. Den Namen ließen sie sich schützen, die Reben vermehrten sie auf dem Weingut selbst, bis heute gibt es sie nirgends zu kaufen.

1990, absehbar ein großer Jahrgang und auf Carnasiale mit großer Spannung erwartet, sollte zur harten Lektion werden: Wildschweine! Diese hatten kurz vor Erntebeginn bis zur letzten Beere Tabula rasa gemacht. „Niente vino!“ Beim 1991er, dem ersten Wein gänzlich von eigenen Reben, hatten die Rogoskys dann 350 Magnums zu feiern. Und 1996, dem Jahr, in dem die Familie plötzlich ohne Ehemann und Vater dastand, konnte das Gut bereits tausend 1,5-Liter-Flaschen abfüllen – genau, wie es Berater Vittorio Fiore vorausgesagt hatte.

„Das Wort ‚Hobbywinzer‘ haben wir uns immer verbeten, das hier war schon alles ernst gemeint“, sagt Bettina Rogosky. „Der Wein wird seit Anbeginn von exzellenten Fachleuten gemacht: viele Jahre von unserem deutschen Kellermeister Peter Schilling und heute von seinem toskanischen Nachfolger Marco Maffei, der schon Praktikant bei Schilling war und längst ein umfassend ausgebildeter Önologe ist. Beide übrigens haben in der Ausbildung prägende Erfahrungen in Burgund gesammelt.“

Als sie zehn Jahrgänge vom Caberlot vorzuweisen hatte, trat Bettina Rogosky, zu diesem Zeitpunkt seit zwei Jahren verwitwet, erstmals ganz offiziell als Gastgeberin, als „Gesicht“ des Weinguts auf, mit einer Verkostung für die Fachpresse. Im Jahr 2014 dann galt es, 20 Jahrgänge des „Il Caberlot“ zu würdigen: mit feierlicher Verkostung und Pressekonferenz in Florenz. Da hatte „La Signora“ dann schon ihren Sohn Moritz an der Seite, der als Miteigentümer seit 2012 wesentlich die Geschicke des Betriebs lenkt (siehe Kurzporträt Seite 107).

Ein bisschen Herzklopfen und rosige Wangen begleiten „Madame Caberlot“, seit 2002 Wahl-Berlinerin, noch immer bei solchen Auftritten. 2020 wurde Bettina Rogosky vom FEINSCHMECKER anlässlich seiner festlichen WINE AWARDS für ihr Lebenswerk geehrt – pandemiebedingt leider ohne großen Bühnenauftritt.

Auf dem augenfälligen Etikett des Caberlot, Jahr für Jahr in anderer Farbe, prangt ein

großes tintenschwarzes „X“, Symbol für die spontane Kreuzung zweier Rebsorten. Ein Künstler hat mit kühnem Pinselstrich mehr als hundert Varianten des Kreuzes gemalt, manche sind schlanker ausgefallen („die nehmen wir für die grazileren Jahrgänge“), andere sind kraftvoller in der Anmutung („für opulenter Caberlots“). Bettina Rogosky nummeriert noch immer jedes Etikett von Hand. Und sie führt ein mittlerweile ziemlich dickes Buch, in dem vermerkt ist, an wen welche Flasche verkauft wurde. Dass Kunden mit den raren Weinen, die inzwischen um die 300 Euro kosten, Spekulationsgewinne machen, ist ausdrücklich unerwünscht. Und wer auf eBay mit einem Caberlot erwischt wird, fliegt aus der Kundenliste.

Caberlot – eine zufällig entdeckte Laune der Natur, eine Amour fou im Weinberg. Napoleons Soldaten, über Jahre sehr präsent in Italien, hatten einst zur Selbstversorgung häufig Reben aus ihrer Heimat im Gepäck, in Adria-Nähe haben sie zum Beispiel Pinot Noir hinterlassen. Vielleicht ist ja auch der geheimnisvolle Caberlot ein spätes Erbe dieser Leute. Der jedenfalls wurde zu einem buchstäblich einzigartigen, großen Toskaner – mit unverkennbar französischer Finesse.

Bei Blindproben wurde der Caberlot schon für einen noblen Saint-Émilion aus dem Bordelais gehalten; für einen hochkarätigen Carmenère aus Chile; für einen großen Syrah von der Rhône. So raffiniert ist er, dass sich damit mancher anschließend beschämte Experte an der Nase herumführen lässt.

Wolf Rogosky hätte seine Freude an diesem önologischen Vexierspiel. Und seine Voodoo-Flasche? Der Sassicaia da unten in der Erde der Vigna Carnasiale hat offenbar als Ansporn ganze Arbeit geleistet!

„Wir leben für den Caberlot – und von ihm!“

MORITZ ROGOSKY

FOTO: ANJA JAHN



Lenkt als Miteigentümer seit 2012 wesentlich die Geschicke des Weinguts Podere Il Carnasiale: Moritz Rogosky

MORITZ ROGOSKY – VOM PARISER MODESCHÖPFER ZUM WEINGUTSBESITZER IN DER TOSKANA

MORITZ ROGOSKY lebt seit 1982 in Paris, einst mit eigenem Mode-Label, Showroom und Défilées. Doch im Geiste ist er seit 2012 jeden Tag in Carnasiale. Damals entschied er sich, eine „entscheidende Rolle“ im Weingut der Familie zu übernehmen: Vor zehn Jahren begannen im Gut die Überlegungen zu einem neuen Weinkeller, für Ende des Jahres ist nun der Baubeginn geplant. Im Betrieb arbeiten heute neun Festangestellte, dreimal so viele wie einst. Die Produktion hat sich seit 2010 fast verdoppelt, der Umsatz verdreifacht. Il Podere Carnasiale exportiert inzwischen in 25 Länder – kleine, feine Zuteilungen. „Ich möchte unser Weingut stabil in die Zukunft führen, da müssen auch das Zahlenwerk und die personelle Struktur professionell geordnet werden“, sagt Moritz Rogosky. „Wir leben ja nicht nur für den Caberlot, sondern auch von ihm!“

Das Schöne an seiner neuen Berufung, sagt er, sei, „dass diese unglaublich große Welt durch den Wein so viel kleiner wird, man internationale Netzwerke bildet, mit den Jahren immer spürbarer selbst ein

Teil von diesem besonderen Kosmos ist. Der Wein ist darum für mich eigentlich auch ein Zaubersant.“

Was ist für ihn das Einzigartige am Caberlot? „Jemand hat mal gesagt, die Tannine in unserem Wein seien quasi eine kleine Flamme in seinem Herzen und nicht ein einschnürender Gürtel. Das gefällt mir! Der Wein braucht fünf bis acht Jahre, dann ist da nicht nur Frucht und junge Gerbsäure, sondern eine pfeffrige, mitunter geradezu orientalische Würze und eine straffe Lebendigkeit. Wir arbeiten sehr burgundisch, jeder kleine Weinberg wird separat geerntet und vinifiziert, technisch greifen wir möglichst wenig ein. Wir verkosten alle etwa 50 Barriques einzeln, bis entschieden wird, was in den Caberlot kommt. Wir lassen dem Wein viel Ruhe und entlassen ihn mit 22 Monaten aus dem Keller. Wir verkaufen nicht direkt ab Weingut, es gibt bei uns keine Shop-Ecke.“

Rogosky's Tochter Carla-Elle, 27, hat ihren „Vinifera EuroMaster“ an den Weinbau-Universitäten in Montpellier und in Geisenheim im Rheingau absolviert. Und sie ist freie Journalistin. Ihr Thema: Wein.