



Steile Terrassenlagen im Veltlin: Die Pflege der Reben ist mühsam und oft unrentabel (Barbara Wülser)

# Veltliner auf neuen Wegen

Die Weinwirtschaft im Veltlin spürt nach harten Zeiten ein erstarktes Selbstbewusstsein

Der Winzer Piero Triacca aus dem Veltlin ist voller Zweifel. Die Weine, die ihm gefallen, gefallen seiner Kundschaft nicht. Hat er den falschen Geschmack? Sein Lieblingswein ist der Valtellina Superiore 2002. Der Önologe vom Gut Pietro Triacca in Campascio (Puschlav) zieht mit der Pipette eine Probe aus dem Barrique und leert den granatroten Saft in ein Glas. Kirschen, rote Johannisbeeren, würzige Frucht, begleitet von einer rassigen Säure und herben Gerbstoffen. Wahrscheinlich, meint Triacca, würden die Kunden den Sforzato vorziehen. Sforzato, der berühmteste Wein aus dem lombardischen Tal zwischen Bernina und Bergamasker Alpen, ist für Triacca wie für die meisten Weinproduzenten kein Veltliner Wein. Die Winzer schätzen ihn allenfalls als Türöffner für ungeübte Veltliner-Trinker. Dennoch sind alle stolz, dass der Wein aus angetrockneten Nebbiolo-Trauben als erster Wein Italiens den DOCG-Status (oberste Ursprungsbezeichnung) erhalten hat, aufgrund der Herstellungsart, nicht wegen der Herkunft. Trotzdem hat der Sforzato etwas mit dem Veltlin zu tun: Der kühle, trockene Spätherbst ermöglicht es, die Beeren lange liegen zu lassen, ohne dass sie faulen.

## Ein Schweizer hilft

Szenenwechsel im Veltlin. Der Wein «Virtù» ist geschliffener als der Superiore aus dem Fass. Das Nebbiolo-Gewächs der Gruppe I Vinautori schmeichelt dem Gaumen des Durchschnitts-europäers und entspricht dennoch den Vorstellungen von Triacca. Zum Team gehört nicht nur Triacca, sondern auch der Deutschschweizer Weinjournalist Stefan Keller. Vielleicht brauchte es jemanden von aussen, um solch einen Wein zu keltern? Mit Keller kamen Sauvignon blanc und Syrah ins Veltlin. Mit ihm kam auch die Hoffnung.

## Wein-Tipps aus dem Veltlin

**Saga, Terrazze Retiche di Sondrio 2005, I Vinautori, Campascio:** Reinsortiger Sauvignon blanc aus Randlagen oberhalb von Tirano. Sortentypisches, aber zurückhaltendes Bouquet in der Nase. Er zeigt sich noch zurückhaltend. Zitrusfrüchte und Pfirsich. Die spritzige Säure vereint sich im Abgang mit einer schmelzigen Frucht. 27 Fr., bei I Vinautori, Campascio, Tel. 055 241 25 20.

**Il Crespino, Valtellina Superiore DOCG 2004, Casa Vinicola Aldo Rainoldi, Chiuro:** Der fruchtigste Rotwein aus dem Hause Rainoldi wird aus Trauben aus den höchstgelegenen Weinbergen der Lagen Grumello und Valgella gekeltert. Sie werden zuletzt geerntet. Der Wein wird im Barrique ausgebaut. Er gefällt durch eine weiche, satte Frucht und eine milde Säure. Trockenfleisch. Ein saftiger Gerbstoff begleitet ihn durch den Gaumen. Fr. 31.50, bei Dani Matter Wein, Samedan, Tel. 079 455 45 21.

Das Veltlin befreite sich 1797 nach rund 300-jähriger Besetzung politisch von den Bündnern. Wirtschaftlich blieb das Alpental, das mit 1900 Sonnenstunden pro Jahr verwöhnt wird, abhängig: Zwei Drittel der Ernte gelangten als Offenweine minderer Qualität auf Maulesels Rücken und später mit der Berninabahn in die Schweiz. In den achtziger Jahren mochten die Schweizer «ihren» Wein plötzlich nicht mehr. Sie wandten sich geschmeidigeren Gewächsen aus Übersee zu. Die Bewirtschaftung der steilen Terrassenlagen wurde zunehmend unrentabel. Heute werden 1200 Hektaren Rebland von 3600 Bewirtschaftern mit einem Altersdurchschnitt jenseits von 60 Jahren gepflegt.

## Hart und kernig wie das Tal

«Ihr Schweizer habt uns im Stich gelassen», erklärt Casimiro Maule, Direktor und Önologe des grössten Handelshauses Nino Negri in Chiuro. Maule gehört zu den grossen Persönlichkeiten in der Veltliner Weinwirtschaft. In den siebziger Jahren arbeitete er noch unter dem letzten Abkömmling der Familie Negri, Carluccio Negri. Mit dessen Tod kam der Einbruch. Das Handelshaus wurde verkauft und durchlief schwierige Zeiten – wie auch das Veltlin. Maule setzte sich für eine Qualitätsverbesserung im Weinberg ein, kreierte neue Weine.

Zu den Erneuerern zählt auch Aldo Rainoldi. Er mag kein Manager sein. Das sei ein hässliches Wort, findet der 34-Jährige. «Ich bin Önologe», sagt der Selbstkelterer in dritter Generation selbstbewusst. Das Weingut exportiert 35 Prozent der Produktion ins Ausland, davon aber nur wenige Flaschen in die Schweiz. Auch das Wort «traditionell» mag Rainoldi nicht. Früher habe man Wein als Lebensmittel betrachtet, das Doppelte geerntet, und überhaupt sei er nicht sein Grossvater. Früher seien die Weine hart und kernig gewesen wie das Leben im Tal. «Das hat sich geändert.» Er will seine Weine in die Flasche bringen, solange sie fruchtig sind. Rainoldi strebt die Finessen eines Pinot noir an. Wer weiss, vielleicht werden Veltliner dereinst in einem Atemzug mit den Grossen der Weinwelt genannt, mit Burgundern, mit Barolo, mit Brunello. Zuerst aber haben die Veltliner einen Ruf gutzumachen. Barbara Wülser