

## Reportagen

Nummer 1, 2010. Ausgabe SD  
Seite: 30

[Drucken](#)

### Aufbruch im Veltlin.

Böden und Klima behagen der Rebe bestens, doch der Anbau auf den meist steilen Hängen im Tal der Adda ist aufwändig und wenig rentabel. Obwohl mit dem Nebbiolo die gleiche Traube wächst wie im Piemont, haben die Weine längst nicht das gleiche Ansehen. Dass das Veltlin trotzdem Zukunft hat, dafür sorgen ehrgeizige Winzer mit klaren Visionen und ambitionierten Zielen.

Der bärtige Marco Fay stapft vor mir durch die Reben, pflückt da einen auswuchernden Trieb, dort eine Traube, die er genussvoll zerkaut. «Das sind die Trauben von San Martino. Sie sind erst im November reif – für die Leute, die den Rebschnitt machen, sind sie eine willkommene Erfrischung.»

Die letzten paar Trauben im Rebberg reuen ihn nicht: 2009 hat er aus seinen knapp 13 Hektar eine optimale Qualität in den Keller gebracht. Die Witterung war hervorragend, warme Tage und kühle Nächte liessen die Nebbiolo-Trauben perfekt ausreifen. Marco hat auch neue Klone der Chiavennasca-Traube – so heisst der Nebbiolo im Veltlin – gepflanzt, solche, die extra für diese Weinbauregion selektioniert wurden. Auch sonst hat er begonnen, mit alten Traditionen zu brechen: So hat er seine Rebzeilen nicht wie im Valtellina üblich in vertikaler Ausrichtung gepflanzt, sondern horizontal. Bis zu zehn Tage werden die Trauben dadurch früher reif, weiss er. Marco Fay ist einer der Jungen im Veltlin.

Vor nicht einmal zehn Jahren ist der ausgebildete Önologe gemeinsam mit seiner Schwester Elena in den Betrieb seines Vaters Sandro in Toglio eingetreten. Seine Winzervorbilder fand er damals in den piemontesischen Langhe: Elio Altare zum Beispiel oder auch Angelo Gaja. Marcos Rebberge liegen zu einem grossen Teil in der östlichsten Unterzone des Veltlin, in Valgella. Südwestlich erstreckt sich die Valtellina-Unterzone Inferno, dann kommt Grumello und schliesslich Sassella. Alles historische Bezeichnungen, die vielen Weinen aus dem Veltlin ihren Namen geben. Für Marco sind es aber Relikte aus vergangenen Tagen. «Der Lagename auf dem Etikett sagt nicht viel darüber aus, welcher Wein einen erwartet», meint er, «viel wichtiger sind die Höhenlage und die Ausrichtung des Rebbergs. Ein Nebbiolo aus Valgella von einer Parzelle auf 350 Metern ist ein ganz anderer Wein als einer aus 500 Metern Höhe. Das gilt auch für die anderen Zonen.» In den tiefen Lagen nahe dem Talgrund setzt Marco Fay auf Fruchtigkeit und Sortencharakter. Wein von dort verkauft er schlicht als Nebbiolo. Die Spitzenlagen beginnen in einer Höhe von 400 Metern. Von dort stammen seine Valgella-Crus Ca' Morei und Carteria. Die Rebberge von Ca' Morei liegen rund um das ehemalige Haus der Grossmutter von Marco, in einer wunderbaren Lage über dem Tal: Von den gegenüberliegenden Bergspitzen grüssen weiss die Gletscher des Veltlin, rund um das alte Steinhaus schieben sich die Rebzeilen übereinander, Trockensteinmauern hindern die Hänge am Abrutschen. Carteria liegt etwas weiter westlich auf einer Geländeschwelle, die wie ein Balkon über dem Tal schwebt. Fay produziert hier ein fülliges, ausgewogenes Gewächs, das trotz der geographischen Nähe zu Ca' Morei mit dem Wein von dort kaum vergleichbar ist. «Beide Weine haben eine sehr eigenständige Typizität, geprägt von den unterschiedlichen Positionen und Böden», erklärt er. «Diese Diversität ist eine Stärke des Veltlin, die es noch viel mehr herauszuarbeiten gilt.» Mit dem Nebbiolo besitzt die Region schliesslich eine Rebsorte, die zu Grosseem fähig ist: «Wir müssen uns an den Besten messen. Und die sitzen nun mal im Piemont.» Einige Rebzeilen in Carteria sind für die Sorten Merlot und Syrah reserviert. Zusammen mit Nebbiolo wird daraus die fruchtbare Cuvée Faya gekeltert. Ein Beweis dafür, dass man in der Nebbiolo-Hochburg Veltlin auch andere Rebsorten mit Erfolg anbauen kann. Alles ein wenig anders Genau dies haben die «Vinautori» schon vor fast 20 Jahren bewiesen. Im Jahr 1990 pflanzten der Winzer Pietro Triacca aus Campascio, der Tessiner Önologe Christian Zündel und der Deutschschweizer Journalist Stefan Keller bei Tirano ihre ersten Reben: Sie wählten Sauvignon Blanc, weil sie der Meinung waren, dass diese Rebsorte auf den Granitböden des Tales hervorragend gedeihen würde. Sie hatten recht: Bis heute ist der dort entstehende Wein, der Saga, ein Markenzeichen erster Güte der «Weinautoren». Aber damit nicht genug: 1996 wurde eine Lage mit Syrah bestockt, damals ebenfalls eine Novität im Veltlin. Inzwischen sind zehn Jahrgänge des daraus gekelterten Weins Garibaldina in der Flasche. «Die Syrah hat im Valtellina ein Terroir gefunden, das sehr gut zu dieser Traubensorte passt», erklärt Stefan Keller. «Allerdings ist es ein anderer Typ Syrah als jener, der zum Beispiel in Sizilien gekeltert wird. Das Terroir drückt hier den Weinen einen starken Stempel auf.» Das Veltlin sei ein Gebiet mit eigenen Regeln, meint Keller weiter. «Man

sollte mit dem Nebbiolo nicht danach streben, einen Barolo zu kopieren. Die Weine aus dem Valtellina haben durch die Granitböden eine ganz andere Voraussetzung. Hier kommen feine Himbeeraromen zur Geltung, es sind Weine, die sich durch Filigranität und Eleganz auszeichnen sollten. In diesem Sinne hat die Sforzatisierung dem Veltlin eher geschadet.»

#### Verzwickte Trocknungsmode

Zur Erinnerung: Sforzato (auf Deutsch «Verstärker») ist ein wuchtiger, konzentrierter Veltliner mit Noten von reifen Pflaumen, viel Extrakt und Charakter. Ähnlich wie beim Amarone werden die Trauben mindestens bis zum 10. Dezember – so sehen es die Produktionsregeln vor – auf Strohmatten oder in Kassetten angetrocknet, bevor man sie abpresst. Eine jahrhundertealte Tradition, die seit den 80er Jahren, als die Nachfrage nach dichten und fülligen Weinen zunahm, einen Boom erlebte. Noch heute hat der Sforzato (im Dialekt «Sfursat») viel Erfolg auf den Märkten. Das hat zu einer eigentlichen Sforzatisierung vieler Weine geführt. Sogar manch gewöhnlicher Valtellina Superiore würde heute durch Dichte und Reifearomen glänzen, die mehr vom Trocknen («appassimento») stammten denn von der frischen Traube, kritisieren Weinkenner. «Vergessen wir aber nicht, dass ein Sfursat durchaus ein sehr schönes Produkt ist», erklärt Marco Fay. Denn auch bei dieser Spezialität gilt: Das Grundmaterial für die Antrocknung muss hervorragend sein. Bei Marco Fay stammen die Trauben aus den höchsten Lagen: Ronco del Picchio heisst der auf mehr als 500 Metern Höhe in der Zone Valgella liegende Weinberg. Der Nebbiolo von dort bringe beim Trocknen die besten Ergebnisse, meint Marco: «Besonders wichtig ist die Säure, da sie ihm Langlebigkeit und Frische verleiht.» Von null auf hundert Auf Sfursat haben Pierpaolo Di Franco und Davide Fasolini von der Kellerei Dirupi in Ponte di Valtellina verzichtet. «Das Antrocknen der Trauben nivelliert den Wein zu sehr», weiss der junge Weinmacher Pierpaolo, «die fragilen Aromen gehen dadurch verloren. Wir wollen die Feinheiten des Terroirs in unseren Weinen spüren.» Die beiden promovierten Önologen – Jahrgang 1979 und 1981 – sind in Sondrio aufgewachsen. Als ein Verwandter von Pierpaolo ihm seinen Rebberg zur Bewirtschaftung anbot, war an der Weinbau-Universität die Idee eines gemeinsamen Weingutes geboren. Ein Name war schnell gefunden: Dirupi ist die Dialektbezeichnung für «steiler Abhang». Und genau in solchen Positionen finden sich die Weinberge der beiden.

Den ersten Rebzeilen folgten weitere, die meisten davon mit jahrzehntealten Stöcken. Vinifi zierte wurde und wird in einem alten Keller bei Sondrio. Als erster Jahrgang kam 2004 mit 1000 Flaschen auf den Markt. Vom Jahrgang 2006 sind es schon mehr als 9000. Neben dem fruchtigen, harmonischen Nebbiolo aus den Lagen Sassella und Grumello gibt es nun auch eine Riserva, die allerdings nur in den besten Jahren produziert werden soll. Allmählich wollen Pierpaolo Di Franco und Davide Fasolini die 10 000-Flaschen-Grenze überschreiten – sofern die ökonomischen Voraussetzungen stimmen und sie weitere gute Lagen finden.

#### Wer will noch Reben im Veltlin?

Die Zeit ist momentan günstig: Einige Rebberge mit alten Stöcken stehen zum Verkauf. Diese Lagen, oft nur ein paar Quadratmeter gross, werden häufig von pensionierten Nebenerwerbswinzern kultiviert – oder aufgegeben, wenn sich die Bewirtschaftung aufgrund der niedrigen Traubenpreise nicht mehr lohnt. Noch stehen im Veltlin knapp 800 Hektar unter Reben. Mehr als die Hälfte der Rebfläche ist allerdings seit 1970 verloren gegangen, Terrassen verwildern, Reben verschwinden im Unterholz.

Am Rebberg Ronco del Picchio hat Marco Fay gerade ein kleines Grundstück erworben, da er den grössten Teil seiner Produktion auf Valgella konzentrieren möchte. «Es macht keinen Sinn, überall, in Inferno, Grumello oder Sassella, ein paar kleine Rebberge zu besitzen. Valgella liegt vor unserer Haustür. Durch Grundtausch oder kleine Akquisitionen können wir die Qualität optimieren.»

Auch für Newcomer bieten sich Chancen. Während wir nach unserer Runde durch die Rebberge zurück zur Kellerei fahren, zeigt Marco auf eine kleine Parzelle oberhalb seines Hauses, wo ein Mann in leuchtend orangem Overall Reben schneidet. «Ein Freund von mir», erzählt er, «er beginnt jetzt selbst, Wein zu produzieren.» Natürlich greift ihm Marco dabei etwas unter die Arme. Denn darin sieht er die Zukunft des Weinbaus im Veltlin: in Winzern, die mit Enthusiasmus ihren Rebberg bearbeiten und selbst ihren Wein keltern. Nur so könne die Veltliner Rebkultur überleben.

#### Ar.Pe.Pe. – trendige Tradition

Als Arturo Pelizzatti Perego in den 80er Jahren begann, Wein zu machen, stiess er vor allem auf Unverständnis: In den Zeiten, als Barriques und konzentrierte Frucht in Mode kamen, setzte er auf fein zisierte Aromen, mineralische Noten, grosse Fässer und helle, fast durchsichtige Weine. Ar.Pe.Pe. nannte er sein Weingut, das aufgrund eines Markenkonfliktes nur seine Initialen tragen durfte. Nach Arturos frühem Tod führen seine Kinder Isabella und Emanuele den Betrieb in seinem Sinne weiter: Das heisst Tradition pur, lange Jahre Reife in grossem Holz, die Suche nach feinen Aromen und Langlebigkeit und nicht nach Dichte und Struktur. Isabella Pelizzatti Perego: «Am Anfang hat man meinen Vater belächelt, aber heute sind elegante Weine wie unsere wieder sehr gefragt.» Alle Weine von Ar.Pe.Pe. reifen in grossem

Holz, seit 2009 werden sie auch vollständig in Holztanks vergoren, zum Teil aus Eichen-, zum Teil aus dem im Valtellina traditionellen Kastanienholz. Isabella lächelt zufrieden: «Diese Investition von sechs neuen Vergärungstanks mussten wir uns einfach gönnen. Wir gehen damit den Weg weiter, den unser Vater begonnen hat.» Die Rebberge von Ar.Pe.Pe. liegen in Sassella und Grumello. Von hier stammen auch die renommiertesten Einzellagenweine des Gutes, die lange reifen, bevor sie auf den Markt kommen: Von den Riserve Buon Consiglio und Vigna Regina ist gerade mal der Jahrgang 1999 im Verkauf, von der Sassella- Riserva Rocce Rosse der Jahrgang 1997. Weine, die bei anderen bereits ausverkauft sind, wie die Riserve 2004, ruhen sogar noch im Fass.

[schliessen](#)

Copyright 2007 Intervinum AG