

I Vinautori – auf französische Art

Ein Weinhandelskurs in Wädenswil legte den Grundstein für ein neuartiges Weinprojekt in der Valtellina. An diesem Kurs kreuzten sich 1987 zufälligerweise die Wege von Piero Triacca und Stefan Keller. Piero ist Weinproduzent und Inhaber der Firma Pietro Triacca, die in den 20er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts aus den Fratelli Triacca hervorgegangen ist. Piero, sein Urgrossvater, war einer der Fratelli. Piero betreibt zusammen mit seinem Bruder Fabio eine kleine Produktion von Veltliner-Weinen, die vor allem vor Ort verbraucht werden. Von 1987 bis 2000 kelterte er seine Weine nicht mehr selber. Er lieferte die Trauben an die Fratelli und übernahm einen Teil des Weins, den er unter seinem Etikett verkaufte.

Stefan Keller war zu jener Zeit Gastwirt in Isola, einem Weiler zwischen Sils und Maloja. Als weininteressierter Mensch stellte er Piero zwei Fragen: «Warum gibt es in der Valtellina keine Weissweine?» und «Warum sind die Nebbiolo-Weine aus der Valtellina so viel schlanker, ja dünner als die entsprechenden Weine aus dem Piemont?» Piero wusste wohl auch keine Antwort und es sollte etwas Zeit verstreichen, bis sich die beiden wieder begegneten.

Der Stein kommt ins Rollen

Die Lage Sassimarci unterhalb des Dorfes Barufini bei Tirano sollte 1991 neu bestockt werden. Piero und Stefan reisten nach S. Michele all' Adige, zur dortigen Rebbauschule. Sie degustierten Mikrovinifikationen von verschiedenen Sauvignon blanc-Klonen und pflanzten ein Jahr später 500 geeignete Stöcke. Die erste Frage von Stefan scheint sich also von selbst zu beantworten, denn zumindest die Basis für einen Weisswein ist zu diesem Zeitpunkt gelegt. Um die Frage nach der Dichte und der Fülle der Nebbiolo-Weine aus der Valtellina zu klären, stieg 1994 Christian Zündel, ein Selbstkelterer aus dem tessinischen Beride, mit ins Boot. Er übernahm eine beratende Funktion und führte mit ein paar hundert Kilo Nebbiolo-Trauben Kelterversuche im Tessin durch. Vor allem sollte das Verhalten der Sorte bei einer professionellen Vinifikation und dem Ausbau in kleinen Holzfässern geprüft werden. Es war auch Christian Zündel, der eine dritte, provokative Frage in den Raum stellte: «Ist die Nebbiolo wirklich die richtige Sorte für die Valtellina, oder handelt es sich möglicherweise nur um einen historischen



Christian Zündel, links, ist Winzer in Beride im tessinischen Malcantone. Er keltert dort seit 25 Jahren hervorragende Weine aus der Merlottraube. Sein Paradewein heisst «Orizzonte». Bei den Vinautori ist er als technischer Berater tätig und sorgt mit seinem kritischen Geist dafür, dass die Entwicklung nicht stecken bleibt. Stefan Keller ist von Haus aus Lehrer und ist über die Gastronomie zum Wein gekommen. Er ist Weinjournalist und Mitbesitzer der Vinautori; er beschäftigt sich mit der Administration und dem Marketing. Zudem tragen verschiedenste Weinprojekte und Events in der Schweiz seine Handschrift.

Quelle:
Thörig, Reto:
Vie e Vini della
Valtellina.
Ein Wein-Reiseführer
Samedan, 2004
ISBN 3-9522969-0-2

I Vinautori – auf französische Art



Im Keller der Vinautori lagern nicht nur Weine aus der Sorte Nebbiolo. Das Holz von Petite Arvine aus dem Rebgarten von Marie-Thérèse Chappaz in Fully wurde auf Nebbiolostöcke gepropft. Die Produktion ist zu klein, um in den Verkauf zu gelangen. Die Idee könnte aber wegweisend für Weissweine aus der Valtellina sein.



Piero Triacca besorgt die Kelterung der Vinautori-Weine. Daneben führt er noch seinen eigenen Betrieb. Mit dem Label «Pietro Triacca» verkauft er gute Weine aus der Valtellina, die fast ausschliesslich lokal verbraucht werden.

Irrtum?» Die drei suchten auf einer Reise ins Wallis nach anderen geeigneten roten Sorten. Das Interesse galt vor allem der Cornalin, einer autochthonen Walliser Varietät, und dem Syrah. Schliesslich kam Christian Zündel im Jahr 1996 nach Ampuis in der Côtes-du-Rhône. Bei Clusel-Roch, einem der renommiertesten Produzenten in dieser Gegend, schnitt er das Holz der Fruchtruten von Syrah-Reben und brachte es nach Tirano. Das Holz wurde in den Lagen Pinchetta & Garibalda und Santa Perpetua auf alte Nebbiolostöcke aufgepfropft. 1999 befand sich auch das Holz von Petite Arvine aus dem Wallis im Reisegepäck, welches auf Nebbiolo aufgepfropft wurde; Jungreben kamen in den beiden folgenden Jahren hinzu. Mit der Wahl dieser Sorte gewinnt die Weissweinausproduktion weiter an Bedeutung und die Parallelen zum Wallis werden wiederum betont. Allerdings ist die Produktion noch sehr beschränkt: vom Jahrgang 2002 existieren knapp 60 Flaschen.

Eine Gesellschaft mit Ambitionen

1996 gründeten Piero und Stefan die einfache Gesellschaft «I Francesi», die 2002 in «I Vinautori» umbenannt wurde. Die Zielsetzungen dieser noch jungen Firma sind hoch: Mit der Nebbiolo-Produktion wollen die Vinautori zur Spitze in der Valtellina aufschliessen, und der Syrah soll gar der beste in Italien werden. Zudem wollen sie zum führenden Selbstkelterbetrieb in der Region werden. Darüber hinaus sind die beiden überzeugt, dass sie mit diesen Vorgaben auch Impulse an



andere Produzenten geben können. Ebenso leisteten sie einen Beitrag an die Pflege der einmaligen Kulturlandschaft und an die Erhaltung von Arbeitsplätzen. Grundsätzlich gehen Piero und Stefan davon aus, dass sie auf ein interessiertes Publikum stossen. Denn mit ihren Weinen wollen sie den Weinliebhaber ansprechen, der Freude an einem handwerklichen Produkt hat, das die Eigenschaften der Traube, der Region und des Jahrgangs widerspiegelt. «Die Nebbiolo ist auch keine Sorte für das grosse Publikum», ist Stefan überzeugt. Diese Ausrichtung braucht sehr viel Aufbau- und Überzeugungsarbeit. Stefan Keller ist für den Verkauf und das Marketing verantwortlich. Er betreut die Kunden der Vinautori und organisiert immer wieder Degustationen rund ums Veltlin und seine Weine. Manchmal stellt sich wohl auch er die Frage, ob die Weinwelt für solche Produkte aus der Valtellina schon bereit ist. Solche Betriebe mit Innovationskraft tragen viel zur Anerkennung einer Weinregion bei. Der Weg ist allerdings steinig und mit Vorurteilen gepflastert. Piero ist vielleicht der ruhigere Mensch von den beiden. Er ist für die Organisation im Keller, für die Vinifikation, den Ausbau, die Abfüllung und die Spedition verantwortlich. Zusammen mit Christian Zündel hat sich hier eine Gruppe gebildet, die sich intensiv und konstruktiv mit dem Weinbau in der Valtellina auseinandersetzt.

Eleganz und Tiefe

Was macht denn nun den Unterschied zu anderen Weinen aus der Valtellina? Die Unterschiede entstehen zum einen im Rebberg. Die Vinautori haben das traditionelle Erziehungssystem auf Guyot umgestellt und sie halten den Ertrag regelmässig tief. Andere Veltliner Rotweinsorten als Nebbiolo – wie Prugnola oder Rossola – sind konsequent umgepfropft worden. «Diese Sorten haben in einem grossen Wein nichts verloren», ist ihre Überzeugung. Im Keller setzen sie auf eine sehr langsame, offene Vergärung. Auf eine mehrtägige Kaltmazeration folgt eine langsame Gärung von circa zwei Wochen bei kontrolliert ansteigender Temperatur und eine zusätzliche Woche bei wieder sinkender Temperatur. Der Ausbau erfolgt in Barriques aus Frankreich. In der Degustation zeigen die Weine eine interessante Vielschichtigkeit, immer gepaart mit einer feinen Eleganz und Frische. Der Zugang zu Vinautori-Weinen ist nicht immer einfach, aber immer spannend.



Die Parallelen der Valtellina zum Wallis sind offensichtlich. Was neue Traubensorten angeht, orientieren sich die Vinautori ebenfalls an dieser Schweizer Region. Als Rotweinalternative zu Nebbiolo war auch Cornalin im Gespräch. Der Syrah in der Lage Pinchetta & Garibalda stammt allerdings von etwas weiter südlich, aber immer noch aus dem Rhônetal.



Stefan Keller hat auch in der Gastronomie viele Erfahrungen gesammelt. Er begehrt für die Kombination seiner Weine mit Speisen auch neue Wege. Anlässlich eines Abendessens bei einer Ziegenkäseproduzentin in Postalesio, zwischen Sondrio und Morbegno gelegen, präsentierte Stefan Ziegenkäse in verschiedenen Reifegraden zu seinen Vinautori-Weinen.



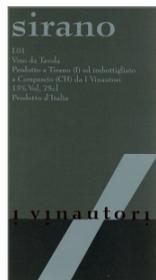
Saga Sauvignon Terrazze Retiche di Sondrio IGT

Die Einführung der Bezeichnung IGT macht den Verkauf von Weinen aus weissen Sorten seit 1998 möglich. Der Name des Weins bezieht sich auf eine Komposition des afrikanischen Jazzmusikers Randy Weston mit dem Namen Saga, was in seiner Sprache soviel wie «Heimkehr» bedeutet. Stefan Keller verbindet damit die etwas poetische Vermutung, dass der Sauvignon früher schon seinen Platz in der Valtellina hatte und jetzt zurückkehrt. Der Wein wird auf der Hefe im Barrique ausgebaut.

Degustationsnotiz

Zitronengelb mit grünlichen Reflexen ist die Farbe. Die dominierenden Aromen in der Nase sind Fruchtnoten: schwarze Johannisbeeren, Pfirsich, etwas Grapefruit und Melone. Ebenso findet man im Bouquet etwas grünliche Töne, wie den Duft einer frisch gemähten Wiese. Unterlegt wird das Ganze von einem feinen Magnolienduft und einem leichten Vanilletouch.

Am Gaumen gibt sich der Wein geschmeidig mit einer betonten Frische. Er endet mit Pfirsich- und Holzaromen. Der Saga gehört sicherlich zu den besten Weissweinen Italiens!



Sirano Vino da Tavola

Der lautmalersche Phantasienname dieses Weins steht für die beiden Traubensorten, aus denen er produziert wird: Syrah und Nebbiolo. Die Vinautori sehen darin eine ideale Kombination. Der dunkle, weiche Syrah neigt im Ausbau eher zur Reduktion, der helle, strenge und tanninhaltige Nebbiolo eher zur Oxidation. Das Ziel ist es, den Nebbiolo etwas zugänglicher, trinkiger zu machen. Ab dem Jahrgang 2002 wird aus dem Tafelwein übrigens ein IGT, weil die Syrah in den Katalog der zugelassenen Trauben aufgenommen wurde.

Degustationsnotiz

Die Farbe des Sirano ist ein dunkles Granatrot. In der Nase steht der Syrah klar im Vordergrund. Dies äussert sich mit dem Duft von Brombeeren, weissem Pfeffer und etwas schwarzer Schokolade. Der Nebbiolo steuert einen Hauch hintergründige Kirschnote bei.

Am Gaumen zeigt er sich eher von der strengen Seite, ist leicht trocknend und im Abgang leicht bitterlich. Der Sirano sucht noch seine Identität. Ganz sicher ist er jung am besten.



Virtù Valtellina Superiore DOCG

Im Wort Virtù stecken Können, Kraft und Tugend. Die Vinifikation orientiert sich stark am Burgund: Kaltmazeration bei tiefen Temperaturen, Saigné, rund 14-tägiger Gärverlauf, Abpressen nach 30 Tagen. Der Ausbau erfolgt im Barrique und in 500-Liter-Eichenfässern.

Degustationsnotiz

Der Virtù ist der hellste unter den Vinautori-Rotweinen, die Farbe ist ein sanftes Granat mit ziegelroten Rändern. Die Nase erweckt einen frischen Eindruck: Kirschen und rote Johannisbeeren dominieren. Ein schwerer Lilienduft akzentuiert die Reife.

Der Auftakt am Gaumen ist beinahe süß und füllig. Der Gerbstoff braucht etwas Zeit, ist aber von einer saftigen Säure begleitet. Der Wein endet auf ein Amarenenaroma. Der Virtù ist eine sehr elegante Nebbiolo-Interpretation. Und vor allem macht er beim Trinken Spass.

Garibalda Vino da Tavola

Die Bezeichnung Garibalda geht auf die Lage Pinchetta & Garibalda bei Tirano zurück. Garibalda ist das ehrgeizige Projekt der Vinautori, den besten Syrah Italiens zu keltern. Sicherlich kommen sie diesem Ziel immer näher. Die Versuche haben gezeigt, dass die Syrah in der Valtellina entgegen ersten Vermutungen heimisch geworden ist. Die Vinifikation orientiert sich am Virtù. Genauso wie beim Sirano, wird ab dem Jahrgang 2002 aus dem Garibalda ein IGT-Wein.

Degustationsnotiz

Die Farbe ist typisch für die Sorte Syrah: ein dunkles Rot mit hohem Violetanteil. Die Entwicklung des Weines im Glas braucht etwas Zeit. Er wirkt anfänglich verschlossen, doch dann zeigt er sich als wirklicher Syrah: Amarenen und Brombeeren sind die fruchtigen Komponenten, Thymian die würzige. Der Duft von Haselnüssen, Kaffee und Leder runden den Eindruck in der Nase ab.

Am Gaumen zeigt er einen weichen Auftakt mit einem reifen Gerbstoff und einer passenden Säure. Ein Wein mit Potential. Was mir besonders an ihm gefällt: obwohl die Sorte nicht seit Jahren in die Valtellina gehört, spricht der Wein den Dialekt ganz gut. Er repräsentiert das Tal so klar wie manch anderer Wein.

Der kulinarische Tipp
Weisswein zu rotem
Fleisch? Wenn der Wein
Saga und das Fleisch
Bresaola heissen, unbeding-
t. Frische und
Würzigkeit gehen Hand in
Hand. Im Sommer reiche
ich etwas Melone dazu;
Valtellineser Italianità.



I Vinautori
Via Principale 191
CH-7748 Campascio
Telefon: +41 55 241 25 20
www.vinautori.com
Kontaktperson
Stefan Keller