

Autoren-Weine aus dem Valtellina

«I Vinatori» heisst ein dieses Jahr gegründeter Weinbaubetrieb, der es sich zum Ziel gesetzt hat, hochwertige Veltliner zu produzieren.

Hinter dem Projekt stehen Weinmacher Piero Triacca und Weinpublizist Stefan Keller sowie der Tessiner Winzer Christian Zündel als Berater. Das Unternehmen hatte zu Beginn der 90er Jahre mit dem Pflanzen von ein paar hundert Sauvignon-Stöcken seinen Anfang genommen. Es folgte eine mehrjährige Versuchsphase, und heute stehen vier Hektar unter Reben, vornehmlich heimischer Nebbiolo (2,8 ha), dann Sauvignon-Blanc (0,7 ha) und Syrah (0,5 ha). Für den Rebbau ist Piero Triaccas Bruder Fabio beigezogen worden, und die Bewirtschaftung der terrassierten, steilen Weinberge, die keine Mechanisierung zulassen, liegt hauptsächlich in den Händen der beiden Winzer Bruno Rinaldi und Pino Uscel. Abgefüllt werden jährlich zwischen 15 000 und 20 000 Flaschen.

WeinWisser verkostete die vier jetzt erhältlichen Weine: den weissen «Saga» und die roten «Virtù», «Sirano» und «Garibalda». Die Weine sind nicht spektakulär, schmecken aber herrlich, sind sehr sauber vinifiziert und haben vor allem nicht die bekannte, oxydative «Veltlinernote».

2000 Sauvignon-Blanc «Saga», I Vinatori, Tirano, Veltlin, Lombardei (Produktion: 2800 Flaschen; Fr. 25.–): Frisches Gelb, grünlicher Schimmer, feine Kohlensäureanzeige. Offenes Bouquet, grüne Melonen, gekochter Pfirsich, dezente Süsse im Nasenbild.

Saftiger Gaumen, recht füllig, etwas gekocht wirkende Frucht, easy drinking. [15/20 trinken – 2004](#)

1999 Nebbiolo «Virtù», I Vinatori, Tirano, Veltlin, Lombardei (50 Jahre alte Reben; Produktion: 2300 Flaschen, 60 Magnums; Fr. 27.–): Leidlich helles Granat, grosser Wasserrand. Herrlich süss duftendes Bouquet, viel primäre Frucht, Erdbeertouch, sanft röstige Noten. Delikater, tänzerischer Gaumen, sehr sauber vinifiziert. Ein eher moderner Wein, der jung schon sehr viel Spass macht. [16/20 trinken – 2005](#)

1999 Nebbiolo/Syrah «Sirano», I Vinatori, Tirano, Veltlin, Lombardei (Produktion: 4200 Flaschen; Fr. 28.50): Sehr helles, transparentes Weinrot, grosser Rand aussen. Feinröstiges Bouquet, Brotkruste, Nusstöne, parfümiert und delikat, vielleicht im Moment noch etwas dominante Barriques. Im Gaumen feine Hirschledernoten, Pfifferlinge, dominikanischer Tabak, feine Balance, im Finale wieder herrlich rotbeerige Süsse. Ein fast sinnlicher Wein, der sich durch seine Finesse und herrliche Leichtigkeit auszeichnet, das mitten in einer von Hammerweinen dominierten Weinwelt. [17/20 trinken – 2006](#)

1999 Syrah «Garibalda», I Vinatori, Tirano, Veltlin, Lombardei (Produktion: 1200 Flaschen; Fr. 55.–): Dunkelste Farbe aller Vinatori-Weine, Purpur mit lila Reflexen. Intensives, reinfruchtiges Kirschen- und Heidelbeerbouquet, Flieder und Veilchen, bereits im Nasenbild anmutig und weich im Ansatz. Samtiger, seidiger Gaumen, schmelzendes Extrakt, Spiel zwischen blauen und schwarzen Beeren, frische Pflaumen, Cassis, Kaffee und Black Currant im langen Finale. Syrah in Grandezzaform! [17/20 trinken – 2006](#)

Bezugsquelle: Divo, Penthalaz und Winterthur; Vinothek Santé, Zürich; Vinothek Brancaia, Zürich und Chur; Buch- und Weinladen, Rosmarie Gfeller, Zürich; Vinissimo, Zollikerberg; Teufelhof, Basel; Wyhus, Belp-Bern; Arte Vino, St. Gallen