

Autorenweine aus dem Veltlin

I VINAUTORI Seit zehn Jahren produzieren der Journalist Stefan Keller und der Önologe Piero Triacca im Veltlin edle Weine, die beweisen, dass man im Veltlin die Zukunft nicht verschlafen hat.

RUDOLF TREFZER

Es gibt einige Weinregionen, in denen selbst den besten Winzern die wenig ruhmreiche Vergangenheit bis heute zu schaffen macht. Eine dieser Regionen ist das Veltlin. Noch immer werfen Weinfreunde die Hände, wenn man den Namen dieses im nördlichsten Teil der Lombardei gelegenen und an die Schweiz angrenzenden Landstriches ausspricht. Zu präsent sind ihnen die dünnen, rustikalen Tropfen, die man hier zu Lande während Jahrzehnten angeboten bekam und die für das schlechte Image verantwortlich sind. Doch aufgepasst! Wie in allen anderen Weinbauregionen Europas ist auch im Veltlin die Zeit nicht stehen geblieben. Und wie anderswo haben auch hier ambitionierte Winzer in den letzten Jahren bewiesen, dass sich in diesem in vielerlei Hinsicht mit dem Wallis vergleichbaren Gebirgstal sehr wohl qualitativ hoch stehende Weine keltern lassen.

Am Anfang Namensänderung

Zu dieser Gruppe gehören der Weinjournalist Stefan Keller und der Winzer Piero Triacca, Spross einer Veltliner Weinproduzentenfamilie. Die beiden begegneten sich Ende der 80er-Jahre in einem Weinhandelskurs in Wädenswil und beschlossen wenig später, sich zusammenzutun und gemeinsam Wein zu erzeugen. Das Duo gibt sich zunächst den programmatischen Namen I Francesci, die Franzosen, weil sie eine Vorliebe für die französische Art der Rebpflege und der Weinbereitung haben. 2002 ändern sie ihren Namen und nennen sich seither I Vinautori.

Von Anfang an setzten sich Stefan Keller und Piero Triacca hohe Ziele: Zum einen nahmen sie sich vor, mit der im Veltlin verbreiteten und erstmals im 16. Jahrhundert urkundlich erwähnten Nebbiolo-Traube – hier auch Chiavannessa genannt – einen Wein zu erzeugen, der das grosse Potenzial dieser noblen Sorte (aus ihr werden im Piemont der Barolo und der Barbaresco gekeltert) zum Ausdruck zu bringen vermag. Zum anderen wollten sie prüfen, ob sich nicht auch andere, bis dahin im Veltlin noch nicht kultivierte weisse und

Weitere Informationen unter:
www.vinautori.com



I Vinautori Stefan Keller (links) und Piero Triacca: Sie beweisen, dass im Veltlin hervorragende Weine produziert werden.

rote Sorten mit Erfolg anbauen lassen. Nach eingehenden Vorabklärungen entschlossen sie sich, einige Parzellen mit den aus Frankreich stammenden Sorten Sauvignon blanc und Syrah zu bepflanzen. Heute bewirtschaften I Vinautori rund 6 ha Rebland, verteilt auf verschiedene auf dem Gemeindegebiet von Tirano liegende Parzellen: 4,8 ha sind mit Nebbiolo bestockt, 0,7 ha mit Sauvignon blanc und eine halbe Hektare mit Syrah.

Name spielt aufs Können an

Jahre sind inzwischen vergangen, seit I Vinautori ihre gemeinsame Winzertätigkeit begannen. Während Keller für den Verkauf und das Marketing verantwortlich ist, kümmert sich Triacca um den Weinkeller und die Spedition. Mit von der Partie sind ferner Pieros Bruder Fabio und Bruno Rinaldi, die für die Kultivierung der Reben zuständig sind, sowie der Tessiner Winzer Christian Zündel, der als technischer Berater fungiert.

1996 kelterte das Winzerduo seinen ersten Wein: Den Virtù, einen reinsortigen Nebbiolo, dessen Name auf das Können und die Tugend anspielt, die ein Weinbauer braucht, um einen komplexen Wein zu erzeugen, der die Charakteristiken der Sorte, der Region und des Jahrgangs widerspiegelt. «Der spät reifende Nebbiolo ist eine anspruchsvolle Sorte, dem in einer gebirgsnahen Gegend wie dem Veltlin höchste Aufmerksamkeit geschenkt werden muss, damit man zufriedenstellende Resultate bekommt», betont Keller. Unerlässlich seien einerseits eine konsequente Ertragsreduktion und andererseits eine sorgfältige Kellararbeit.

Gute Noten im Blindtest

Piero Triacca setzt dabei auf eine sehr langsame Vergärung. «Nach einer mindestens dreitägigen Kaltmazeration folgen ein rund zehnwöchiger Gärprozess bei kontrollierter ansteigender Temperatur sowie eine weitere Woche bei sinkender Temperatur», erläutert Triacca.

«Anschliessend wird der Wein während zwei Jahren in französischen Barriques und 500-l-Fässern ausgebaut.»

Wie präsentiert sich der Virtù im Vergleich mit anderen Nebbiolo-Gewächsen? Dies fragten sich Keller und Triacca und luden anlässlich des zehnjährigen Jubiläums des Virtù zu einer vergleichenden Blinddegustation mit sechs anderen hochkarätigen 1996er Nebbiolo-Weinen aus dem Piemont. Es zeigte sich, dass der Virtù nicht etwa abfiel, sondern mit seiner vielschichtigen Frucht, seiner frischen, knackigen Säure und seinem kräftigen, aber gut integrierten Tannin zu den überzeugendsten Weinen gehörte.

Auch die anschliessende Vertikalverkostung aller bislang erzeugten Jahrgänge bestätigte, trotz mithin deutlicher jahrgangsbedingter Unterschiede, dass der Virtù ein aussergewöhnlicher, in guten Jahren wie 1999, 2001 und 2002 (im Veltlin, anders als im Piemont, ein sehr guter Jahrgang) sogar ein gros-

ser Wein ist, der den Vergleich mit renommierten Piemonteser Nebbioli nicht zu scheuen braucht. Der 2002er, der zurzeit im Verkauf ist, präsentiert sich in der Nase mit Aromen von Kirschen und roten Johannisbeeren sowie floralen Noten, im Gaumen zeigt er sich ebenso dicht gewoben wie elegant und finessenreich. Die saftige Säure und das markante, gut integrierte Tannin verleihen ihm Rückhalt und Komplexität. Handelt es sich beim 2002er Virtù um einen edlen, begehrten Wein, so vermissen I Vinautori am 2003er jahrgangsbedingt die Klasse und Finesse, die diesen Wein normalerweise auszeichnen. «Erstmals seit wir den Virtù erzeugen, haben wir uns entschlossen, den 2003er zu deklassieren und als normalen Nebbiolo zu verkaufen», kommentiert Keller. Ein weiser Entscheid, auch wenn der von Backpflaumen und Rumtopfparmen geprägte, füllige, aber keineswegs plumpe Wein durchaus Trinkspass zu bereiten vermag (dies bei einem verlockenden Preis von 14.50 Fr.).

Eine ungewöhnliche Cuvée

Mit dem Sirano, einer ungewöhnlichen Cuvée aus Nebbiolo und Syrah, beschreiten I Vinautori neue Wege. Man mag zunächst skeptisch die Stirn runzeln über die Vermählung zweier so unterschiedlicher Partner. Doch der 2003er entpuppt sich als harmonischer, gut gelungener Wein. Das Bouquet ist geprägt von dunklen Beeren und Würznoten (2003 war ein ausgezeichneter Syrah-Jahrgang), der Körper ist dicht gewoben, gut austariert und von überraschender Komplexität.

Komplexität und Tiefgang kann man auch dem 2001er Garibalda attestieren, einem reinsortigen Syrah. Die Trauben stammen aus der gleichnamigen Parzelle, von über 50-jährigen Reben, auf die vor zehn Jahren Fruchtruten von Syrah-Stöcken aus der Côte Rôtie aufgepfropft wurden. Mit seinem markanten schwarzbeurig-würzigen Bouquet und seinem kraftvoll-fleischigen, generösen Körper ist der Garibalda ein vornehmer Charakterwein, der mit 55 Fr. allerdings auch einen stolzen Preis hat.

Die Weine können direkt ab Keller, im Fachhandel oder über die Homepage erworben werden: I Vinautori, Via Principale 191, 7748 Campascio; Tel. 055 241 25 20

WEIN-MARKT

Klein, aber richtig fein

Das Jahr 2005 hat in der Schweiz einen schönen Wein hervorgebracht, von dem es aber wenig gibt. Die Ernte liegt mit 100,1 Mio l Wein klar unter dem Durchschnitt des Jahrzehnts. Letztes Jahr wurden 16,9 Mio l weniger Wein produziert als durchschnittlich in den vergangenen Jahren, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mitteilt. 2005 habe es 47,9 Mio l Weisswein und 52,2 Mio l Rotwein gegeben – rund 14% weniger als 2004. Punkto Qualität wagt das Bundesamt für Landwirtschaft hingegen eine optimistische Prognose: «2003 waren die Weine kräftig und strukturiert, 2004 fein und lebhaft; der Jahrgang 2005 könnte all diese Eigenschaften vereinen.» Das BLW führt den Rückgang der Weinmengen insbesondere auf die klimatischen Bedingungen im Jahr 2005 zurück: Im Wallis gab es Frost, im Lavaux Hagel. Daneben hätten auch strenge Ertragsbeschränkungen gegolten. Schliesslich seien vielerorts Rebflächen mit den Sorten Chasselas und Müller-Thurgau gerodet worden. Sie wurden laut BLW stattdessen mit Sorten bepflanzt, die «dem heutigen Geschmack und den jetzigen Konsumgewohnheiten besser entsprechen». Das Angebot kann damit die Nachfrage nicht decken: Insgesamt liege die Produktion um 15% oder 17,6 Mio l unter dem durchschnittlichen Konsum an Schweizer Weinen in den letzten vier Jahren, so das BLW. Die Rebfläche beträgt heute 14919 ha; davon sind 8392 ha mit roten Weinsorten bepflanzt. Dies entspreche einer Zunahme von 42 ha, teilt das BLW mit. Demgegenüber sank die mit weissen Sorten bestockte Fläche um 60 ha auf 6527 ha. In den letzten Jahren wurde die Fläche weisser Rebsorten kontinuierlich verringert: seit 2002 um 438 ha.

MEIN WEIN PIERRE BUESS, GASTGEBER/INHABER «BRUDERHOLZ – STUCKI», BASEL

«Lasst uns trinken, was unseren Gaumen entzückt»

Die Region Basiliensis profitiert im Dreieck Schweiz – Deutschland – Frankreich gastronomisch von drei unterschiedlichen Einflussrichtungen. Ist diese Internationalität bei Ihnen auch beim Wein gegeben?

Pierre Buess: Internationalität ja, aber beispielsweise keine Exoten aus China oder Ungarn, die nicht der minimalen Qualität eines Weines entsprechen. Küchenchef Patrick Zimmermanns leichte, innovative französische Kreationen mit im Geschmack stets kräftigen Saucen verlangen auch vom Wein ausgeprägte Qualitäten, um im Einklang mit der Küche genossen werden zu können.

Geografisch nahe liegt Ihnen das Elsass. Häufig hört man vom Laissez-faire der dortigen Weinbauern, die sich wenig bewegen, weil der Absatz ihrer Weine gesichert scheint. Wie stehen Ihre Gäste zu Riesling, Weissburgunder, Gewürztraminer und so weiter?

Buess: Laissez-faire oder Laissez-aller kann sich heute weltweit kein



Pierre Buess: «Die Weine müssen im Einklang stehen mit der Küche.»

erfolgreicher Weinbauer mehr leisten, speziell in Frankreich nicht, wo die Weinindustrie gegenwärtig in einer grösseren Krise steckt. Unsere Gäste lieben den Riesling wegen seines leichten, speziellen Bezingers, geniessen den Weissburgunder wegen seiner Leichtigkeit und Frische zum Fisch. Der fruchtige Gewürztraminer wird bei uns oft zur Gänseleber gereicht.

Kehren wir zurück in die Schweiz: Welche hiesigen Produzenten geniessen Ihre persönliche Präferenz?

Buess: Der Schweizer Wein hat in den letzten Jahren massiv an Qualität und Innovation zugelegt, speziell die Walliser Weinbauern. Dem Petite Arvine von A. Roduit, dem weissen Humagne sèche von Madeleine Mabillard-Fuchs oder dem roten Syrah von Devayes gehören meine Präferenzen. Zum Fleisch trinke ich oft den Tessiner Merlot Redegonda von Zanini-Sulmoni.

Haben Sie persönlich ausgeprägt einen Lieblingswein, einen, der Sie an einen entscheidenden Moment Ihres Lebens erinnert?

Buess: Ich habe keinen Lieblingswein, die Menschen, mit denen ich die entscheidenden Momente geniessen, führen mich immer wieder zu einem neuen, unerwarteten Lieblingsgetränk!

Wenn Sie auswärts in ein Restaurant essen gehen, schauen Sie sich zuerst die Menü- oder die Weinkarte an?

Buess: Im Restaurant habe ich noch nie eine Menü- oder Weinkarte verlangt. In dieser Hinsicht ist Paul Sacher, Dirigent, Milliardär und Mitglied der Hoffmann-Oeri-Familie aus Basel, mein Vorbild. Er überraschte mich anlässlich seines ersten Besuches im «Stucki – Bruderholz» unter meiner Führung mit der Antwort auf meine Frage, ob ich ihm die Menükarte oder Weinkarte überreichen dürfte, mit der kurzen

und klaren Antwort: Ich brauch kai Papiere, was empfähle si mir hüt ...?

Wie wählen Sie einen Wein aus? Aus Lust, aus Neugierde? Oder auf das Essen ausgerichtet?

Buess: Wenn überhaupt, dann aus Lust und Neugierde! Lasst uns endlich dies trinken, was uns den Gaumen entzückt und verzaubert. Dies hängt doch nicht vom Essen oder Sommelier ab, sondern von mei-

Wine & Dine

Die aus aller Welt anreisenden Uhrenkönige freuen sich schon jetzt auf die «BaselWorld 2006» – und damit auch auf die unvergesslichen Abende Ende März an der Bruderholzallee 42. Denn das «Bruderholz – Stucki» hat unter der Ägide von Proprieteur Pierre Buess in seiner Ausstrahlung weiter zugelegt und seine Position in den Top Ten der Schweizer Gastronomie gefestigt. Auch dank Küchenchef

Patrick Zimmermann, der mit seiner ebenso klassischen wie innovativen Cuisine zu einer Traumreise durch Aromen und Düfte lädt. Klar, dass der gebürtige Elsässer sich stark nach Frankreich orientiert, aber nicht nur. Deshalb soll man sich im Relais Gourmand überraschen lassen. Und sich schon jetzt auf die unvergesslichen Abende unterm Sternenhimmel im «Bruderholz»-Garten freuen. (mk)

nem gegenwärtigen Feeling, Gemütszustand oder Partner, mit dem ich einen angenehmen Abend im Restaurant verbringen möchte. Festgefahrene Klischees, dass zum Fisch nur Weiss- und zum Fleisch nur Rotwein getrunken werden sollte, wie uns dies die Könige Louis XIV und Louis XVI vorgeschrieben haben, sind vorbei.

Mit welchen Mengen und welchen Provenienzen würden Sie einen privaten Weinkeller eines Neueinsteigers alimentieren?

Buess: Klassisch eben. Je 12 Flaschen Weissweine und Rotweine aus der Schweiz, aus Frankreich und Italien und 12 Flaschen Walliser Dessertwein.

Welchen Kauf dürfen wir im Moment auf keinen Fall verpassen?

Buess: Weisswein: Dézaley Médinette 1995, Domaine Louis Bovard. Aus dem Angebot der Grands Millésimes: La Baronnie du Dézaley. Rotwein: Le Volte, Toscana, Imbottigliato da Ornellaia S.P.A. Bolgheri.

INTERVIEW: MARKUS KÖCHLI