SMART WINES®

# NEWSLETTER

AUSGABE 12 - KÖLN - MÄRZ 2011

*Weinbau im Schutz des schneebedeckten Bergmassivs der Maiella in den Abruzzen.*

*Liebe Leserin, lieber Leser!*

*In diesem 12. Newsletter entführen wir Sie in die rauen Abruzzen und stellen Ihnen unsere beiden neuen Partner vor: Masciarelli, das qualitativ wohl beste und professionellste Weingut, und Luigi Valori, den zweifellos bemerkenswertesten Winzer dieser Region.*
*Wir besuchen Elisabetta Foradori im Trentino, die mit „Morei" und „Sgarzon" ihre Idee des Lagen-Teroldego neu belebt, legen einen Zwischenstopp bei Ruggeri in Valdobbiadene ein, wo wir mit dem „Sessantanni" auf Ruggeris 60. Jubiläum anstoßen, und erreichen schließlich Friaul: Dort macht sich Livio Felluga bereit, mit dem „Abbazia di Rosazzo" eine lange klösterliche Weinbautradition in die Zukunft zu prolongieren.*
*Dann fragen wir auf Gut Hermannsberg nach, was sich seit dem Neustart getan hat und erfahren, dass es ein neues „Großes Gewächs" aus der Traiser Bastei geben wird!*
*Anschließend schippern wir mit Charles Symington und Bruno Prats den Douro hinauf, um auf der Quinta de Roriz deren gemeinsam produzierten „Chryseia" zu kosten. Zum Schluss plaudern wir bei einem Glas „Selvarossa" ganz entspannt mit Angelo Maci über das Erfolgsgeheimnis der Cantine Due Palme in Apulien.*

*Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserer Arbeit.*
*Eine informative Lektüre wünscht Ihnen*
*Per Soehlke*
*Smart-Wines GmbH*

# Mare e Monti – die Abruzzen

## *Qualitätsweinbau zwischen Gran Sasso und Adria*

Sanfte Hügel, die Richtung Westen ansteigen und im gewaltigen, gletscherbedeckten Gran Sasso-Massiv kulminieren und im Osten zur Adria hin verebben; eine dünn besiedelte, wild-romantische Region mit rauem Charme und riesigen, von Bären, Wölfen und Gämsen bevölkerten Nationalparks: die Abruzzen.

**Wein ist Nahrung.** Hier ist kein Platz für endlos weite Wein-Plantagen. Die vielen kleinen Rebgärten liegen Seite an Seite mit Olivenhainen, Obstbäumen, Wäldchen, Weideland und gepflügten Feldern. Traditionell war der Wein in den von harten Lebensbedingungen geprägten Abruzzen weniger ein elaboriertes Luxusprodukt für Adel und Feinschmecker als vielmehr „Zubrot": ein kalorienreicher Teil der Nahrung der armen Landbevölkerung – Menge war daher immer wichtiger als Qualität.

**Traditionalisten & Avantgardisten.** Weinbau wurde hier bis weit ins 20. Jahrhundert hinein neben Ackerbau und Viehzucht betrieben. Niemand hatte die Zeit, das Geld, geschweige denn die Muße, sich intensiv mit dem Weingarten und seinem Boden, mit der Selektion von Reben, Reberziehungssystemen und Feinheiten der Fassreife zu beschäftigen. Lange Zeit wurden die Rotweine tankwagenweise in den Norden gekarrt, um blasse Toskana-Weine farblich aufzubessern.

Der Qualitätsweinbau in den Abruzzen hat eine kurze Geschichte: Die Entwicklung der letzten Jahrzehnte wurde vor allem vom „Traditionalisten" Edoardo Valentini († 2006) und vom „Avantgardisten" Gianni Masciarelli († 2008) vorangetrieben. Sie waren der ganzen Region Vorbild und gaben wichtige Impulse. Langsam schafften mehr und mehr Betriebe der Abruzzen den Durchbruch.

**13 mal 3 Gläser.** Aufgrund des neuen Qualitätsbewusstseins, der technischen Weiterentwicklung, höherer Pflanzdichte im Weingarten, strengerer Selektion und Beschränkung des Hektarertrages haben einige Weine aus den Abruzzen heute ein international beachtliches Niveau erreicht: Vergab der Gambero Rosso im Jahr 2000 seine „3 Gläser" nur an zwei Abruzzen-Weine, waren es 2010 bereits 13 mit dieser Höchstnote.

**Montepulciano & Trebbiano**. Die Abruzzen bergen mit ihren zwei regionstypischen Weinen einen wahren Schatz. Der ursprünglich aus dem Valle Peligna stammende, körperreiche, rote Montepulciano d'Abruzzo (nicht zu verwechseln mit dem toskanischen Vino Nobile di Montepulciano, der aus Prugnolo Gentile-Trauben produziert wird) bietet rot- und schwarzbeerige Aromen, eine pfeffrige Würze, Geschmeidigkeit und ein beachtliches Alterungspotenzial.

Der weiße Trebbiano d'Abruzzo (auch Bombino Bianco genannt), dessen Name vermutlich von der schon bei Plinius dem Älteren erwähnten Sorte Trebulanus abstammt, ist seit der Antike hier heimisch: ein strohgelber, delikat duftender Wein mit angenehmen Noten nach Äpfeln, dunkelgelben Früchten und Heu.

**Meer & Berge.** Beide Sorten bringen Boden, Klima und Kultur der Abruzzen sinnlich erfahrbar zum Ausdruck: bodenständige, alteingesessene Weine, die den Geschmack des Meeres und der Berge in sich vereinen – also Mare e Monti.

# SMART WINES

*Führt die Mission ihres Mannes Gianni Masciarelli fort: Marina Cvetic mit den Kindern Chiara Ludovica, Riccardo Amedeo und ihrem Schwiegervater Amedeo Masciarelli.*

# Avantgardist, Netzwerker, Visionär

## *Gianni Masciarelli hat für den Qualitätsweinbau der Abruzzen unschätzbare Pionierarbeit geleistet*

Gianni verstand früher als alle anderen hier in der Region, was wichtig ist, um Qualitätswein zu erzeugen. Er war ein Visionär, unermüdlich, immer neugierig, hatte gute Instinkte und ständig neue, oft unkonventionelle Ideen. Er hat nicht nur innerhalb relativ kurzer Zeit ein großes Weingut aufgebaut, sondern auch den Montepulciano d'Abruzzo als eigenständigen, bis dato unterschätzten Wein in der Welt bekannt gemacht. Gianni hat so viel für den Weinbau in den Abruzzen und dessen Ansehen getan wie keiner vor ihm."
So wird der 2008 – viel zu früh – verstorbene Gianni Masciarelli von seinem Freund und Winzer-Kollegen, Luigi Valori, beschrieben.

**Tatsächlich: Wenn es heute** ein Weingut in den Abruzzen gibt, das weltweites Ansehen genießt, dann ist es Masciarelli. Und wenn es eine international erfolgreiche, regionaltypische Rebsorte aus den Abruzzen gibt, dann Montepulciano d'Abruzzo. Beides ist das Verdienst von Gianni Masciarelli, dem Gründer und Spiritus Rector der gleichnamigen Kellerei. Er hatte das damals völlig unbekannte, 2,5 Hektar kleine Familienweingut in San Martino sulla Marrucina bei Chieti Ende der 1970er-Jahre von seinem Großvater Giovannino übernommen und im Lauf der Jahre stetig erweitert: 1986 waren es bereits 25 Hektar und 200.000 Flaschen, heute werden auf rund 300 Hektar etwa zwei Millionen Flaschen jährlich erzeugt.

**Gianni hat das Weingut** aber nicht nur quantitativ groß gemacht, sondern auch qualitativ an die italienische Spitze geführt, international bekannt gemacht und auf dem Weg dorthin viele Akzente im Abruzzen-Weinbau gesetzt.
Er war ein begnadeter „Netzwerker", der auch viele andere Winzer mitriss, und Initiator einer Entwicklung, die den Weinbau der ganzen Region maßgeblich und nachhaltig beeinflusste.

**Marina Cvetic**, die 20 Jahre an der Seite ihres Mannes stand, führt nach dessen Tod das Weingut in ihrem gemeinsamen Sinn weiter – mit der gleichen Leidenschaft wie Gianni, kombiniert mit dem ihr eigenen, kühlen Perfektionismus. Unterstützt wird sie vom Langzeit-Önologen Romeo Taraborelli, sowie von Giannis Vater und ihrer ältesten Tochter Miriam, die derzeit noch studiert.
Von ihrer schlanken, zarten, fast mädchenhaften Gestalt und Erscheinung sollte man sich nicht täuschen lassen: Die im ehemaligen Jugoslawien geborene Marina Cvetic ist eine sehr energische, willensstarke Frau, die in 15 Ländern berufliche Erfahrung gesammelt hat, hart arbeitet, gut organisiert, das Weingut im Griff hat und daneben ihre drei Kinder betreut.

**Bereits Anfang der 1980er-Jahre** – damals produzierten Genossenschaftskellereien in den Abruzzen einen ganzen See von billigen Weinen („Lago di Montepulciano") mit mäßiger Qualität – legte Gianni Masciarelli Eigenschaften an den Tag, die ihn in der Folge zum Avantgardisten werden ließen.
Er hatte von seinen Reisen nach Frankreich den Terroir-Gedanken mitgebracht und die enorme Bedeutung der regional unterschiedlichen Böden für den Geschmack des Weins auf seine Heimat übertragen. Er bereiste die Abruzzen, sprach mit alten Weinbauern, sah sich die besten Weinlagen an und erkundete neue. Marina Cvetic: „Dabei entdeckte er sein Land neu, gemäß dem Gedanken: Man muss das Terroir kennen, um guten Wein zu machen."
So kauften Masciarelli und seine Frau viele, in den ganzen Abruzzen verstreute Weingärten, erschlossen neue oder rekultivierten alte – aber nicht ohne vorher gründliche Bodenanalysen durchzuführen.

*Castello di Semivicoli: Namenspatron eines großen Weins*

*Zeitgemäße Technologie im Keller: ein Verdienst von Gianni Masciarelli.*

*Unbestritten das führende Weingut in den Abruzzen.*

# SMART WINES

*Wohin man in den Abruzzen auch blickt ...*

*... stets liegen die Weingärten an sanften Hängen ...*

*... Seite an Seite mit Feldern, Obstbäumen ...*

*... und malerischen Olivenhainen.*

Heute liegen die perfekt gepflegten Weingärten der Kellerei, aufgeteilt auf 60 Einzelparzellen, in mehreren Provinzen der Abruzzen: von Chieti im Süden bis Teramo im Norden. Die unterschiedlichen Böden – Kalk, Mineralien, Lehm, Sand, Kies – kommen in den jeweiligen Weinen gut zum Ausdruck.
Die meist kleinen Parzellen liegen praktisch ausnahmslos auf mehr oder weniger geneigten Hängen und stets in unmittelbarer Nachbarschaft zu Olivenhainen, Obstbäumen, Wäldern und Weiden: gut für das von hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägte Mikroklima, gut für die Reben und gut für die Aromenentwicklung der Trauben.

**Mit Leidenschaft, Wissen** und enormem Arbeitseinsatz begann Masciarelli schon in den frühen 1980er-Jahren, die besten Rebstöcke seiner Weingärten selektiv zu vermehren und eigene, für den jeweiligen Standort optimierte Klone anzupflanzen.
Der unter der Bevölkerung ungemein beliebte Winzer widmete sich früh und mit Leidenschaft dem regionaltypischen Weißwein Trebbiano d'Abruzzo. Dieser galt als Massenwein, war seit der Antike als billiger Soldatentrunk bzw. als „Schuldenzahler" bekannt, weil die Bauern einen Teil ihrer Schulden an den Lehnsherrn mit Trauben oder Wein bezahlen durften. Gianni verzichtete auf wachstumsfördernden Kunstdünger, ließ die Trauben richtig ausreifen und spät lesen, reduzierte den Hektarertrag drastisch und – siehe da – plötzlich zeigte der Trebbiano ungeahnte Qualitäten: Struktur, Säure und Aromen! Masciarelli war auch einer der ersten Winzer in den Abruzzen, die den Trebbiano im Barrique vergoren.
**Unbestreitbar ist es Giannis** großes Verdienst, auch das Potenzial der bis dahin weit unterschätzten regionalen roten Sorte Montepulciano d'Abruzzo richtig erkannt und ausgeschöpft zu haben. Der 1984 erstmals produzierte, nach Giannis Elternhaus benannte Montepulciano Villa Gemma trat ab dem Jahrgang 1993 groß in Erscheinung und ist wahrscheinlich der erste wirklich große Rotwein der Abruzzen. Seitdem bekommt er regelmäßig hohe Bewertungen, etwa die begehrten drei Gläser im Gambero Rosso.
Um die Qualität der Trauben zu verbessern, stellte Masciarelli die Reberziehungsform bei Neuanpflanzungen von der alten, mengenorientierten Pergola Abruzzese auf qualitätsorientierte Drahtrahmentechniken (Guyot oder Cordon de Royat) um. In alten Weingärten wurde die Pergola zwar beibehalten, doch die Ertragsmenge reduziert, um die Qualität zu heben. Kurioserweise richtete sich der Pflanzraster und der Abstand zwischen den Reben bei der Pergola Abruzzese nach den Maßen des in den 1950er- bis 1970er-Jahren flächendeckend eingesetzten Weingartentraktors von FIAT!
**Man begann, im Sinne** besserer Traubenqualität die Pflanzdichte an Boden, Lage und Rebsorte anzupassen, was in manchen Weingärten zu 9.500 Rebstöcken pro Hektar führte. Die Selektion bei der Ernte wurde um vieles strenger: Es dauerte lange, bis Gianni seine Mitarbeiter überzeugt hatte, dass es für den Wein gut ist, wenn viele – nicht perfekte – Trauben weggeschnitten werden.
Marina Cvetic erzählt: „Gianni erkannte, dass der Montepulciano das Barrique braucht, um ein wirklich guter Wein werden zu können. Bei reduktivem Ausbau leidet er, er braucht Luft." Seit 1984 experimentierte Gianni mit verschiedenen Barrique-Typen und führte damit diese Art der Fassreifung erstmals in den Abruzzen ein. Im Laufe der Zeit zeigte sich, dass die Eiche aus dem französischen Massif Central mit ihrer ganz feinen Holzstruktur am besten für die Masciarelli-Weine geeignet ist.
**Nach den Vorgaben** der Kellerei fertigen die französischen Spitzen-Tonnellerien Vicard und Dargaud spezielle Barriques. Marina Cvetic: „Die Fassdauben sind dünner als üblich, um dem robusten Montepulciano während seiner Barrique-Reife relativ mehr Kontakt mit der Luft zu ermöglichen." Ebenfalls selten: Auch die Fassböden sind getoastet, um dem Wein die für ihn perfekte Dosis an Röstaromen zu verleihen.
Auch andere Innovationen im Keller kamen auf Giannis Initiative zustande. So etwa werden die Top-Rotweine in großen Holzbottichen vergoren: Das macht die Gärung gleichmäßiger, Temperaturschwankungen werden sanfter ausgeglichen, der Most hat Sauerstoffkontakt, Aromenvielfalt und Farbausbeute profitieren, und die Weine gewinnen an Eleganz.
Die Wände des Barrique-Kellers sind aus natürlichen, von Stahlgittern gefassten Steinbrocken, die wie eine natürliche Klimaanlage wirken, für ausgeglichene Temperatur und eine konstante Luftfeuchtigkeit von 80 % sorgen.

**„Mein Mann war stolz** auf seine Herkunft aus den Abruzzen und die Tradition dieses Landstriches, ging aber mit offenem Geist für Neues und Fremdes an die Dinge heran. Seine Mission war, der Beste in der Region zu werden oder den Weinbau aufzugeben", sagt Marina Cvetic. Zweifellos hat Gianni Masciarelli diese Mission trotz seines frühen Todes erfüllt – und an seine Familie weitergegeben.

DIE WEINE VON MASCIARELLI

- **Linea Classica**
  Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Rosato. Regionaltypische, anständige, unkomplizierte, einfach zu trinkende, leicht aromatische, preiswerte Basisweine, gute Speisenbegleiter.
- **Villa Gemma**
  Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo, Bianco (Trebbiano/Cococciola/Chardonnay).
  Diese das Weingut wohl am besten charakterisierende Serie umfasst neben der weißen Cuvée Bianco und dem Roséwein Cerasuolo vor allem das rote Flaggschiff, den Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma, der beste Wein, den man aus dieser Rebsorte machen kann.
- **Marina Cvetic**
  Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay.
  Diese Linie wurde geschaffen, weil die Trauben aus den stetig erworbenen, neuen Weingärten nicht ins alte Classico/Villa Gemma-Konzept passten, hatte anfangs auch einen „experimentellen" (typisch Masciarelli!) Charakter. Die nach der Ehefrau Gianni Masciarellis benannte, stilistisch von ihr maßgeblich beeinflusste Linie umfasst heute qualitativ hoch stehende, elegante, weiche, vielfach ausgezeichneten Weine aus den regionalen Sorten Montepulciano und Trebbiano, sowie einige französische Sorten, wie Cabernet, Merlot und Chardonnay.
- **Castello di Semivicoli**: Trebbiano d'Abruzzo. Ganz außergewöhnlicher Trebbiano d'Abruzzo, aus über 40jährigen Reben einer hervorragenden Einzellage, im Barrique vergoren, sehr reif, tiefgründig, mit einem Grand Cru durchaus vergleichbar.
- **ISKRA**: (auf Deutsch: Funke): Montepulciano d'Abruzzo. Kraftvoll-maskuliner, tieffruchtiger Wein aus einer Einzellage.

*Penibel gepflegte Weingärten sind stets ein Kennzeichen hohen Qualitätsbewusstseins.*

# SMART WINES

*Luigi Valori hat den Sinn seines Lebens gefunden: die Philosophie und den Wein.*

## Weinbau mit Leibniz, Marx und Kant

*Selten sind Winzer und Wein so natürlich, echt und unverfälscht wie bei Luigi Valori in den Abruzzen*

Die Nummer seines Mobiltelefons gibt er nur wenigen Menschen seines Vertrauens, er hebt das Festnetz-Telefon auf seinem Weingut ungern ab, liest E-Mails selten bis gar nicht, hat keine Website. Selbst in seinem Werbefolder verzichtet er auf jegliche Kontaktdaten. Wenn man mit ihm reden will, muss man zu ihm hinfahren – in das abgelegene Dorf Sant'Omero in den nördlichen Abruzzen. Kaum dort angekommen, wird man aber von einem Begeisterungssturm erfasst und in ungeahnte Höhen getragen: Dieser Wirbelwind in Menschengestalt heißt Luigi Valori.

**Weingarten-Philosophie.** Der unkonventionelle Winzer kann stundenlang über seinen Lieblingsphilosophen, den Universalgelehrten Gottfried Wilhelm Leibniz und dessen „Theodizee" reden, kennt auch Marx, Kant, Wittgenstein und Epikur, hat Theologie und Agronomie studiert, war in den 1970er-Jahren Fußball-Profi bei Ascoli, arbeitete dann jahrelang in Kolumbien als Botaniker, bis er 1996 schließlich seine wahre Berufung fand – einen Weingarten in den Abruzzen: Der Vigna Sant'Angelo liegt auf einem nach Südwesten ausgerichteten, sanft abfallenden Hang unmittelbar hinter dem kleinen Weingut. Hier stehen mehr als 45 Jahre alte, charaktervolle Montepulciano-Rebstöcke, kräftig und vital.

**One Man Show.** Valori ist eine One Man Show, betreut seine 16 Hektar Weingärten wie ein Schäfer seine Schafe, liebt die Natur, streichelt die Rebstöcke und küsst die Trauben (wir waren Augenzeugen!). Er produziert die gebietstypischen Weine der Abruzzen: den weißen Trebbiano, den roten Montepulciano und eine Riserva davon, den Sant'Angelo. Die Vermarktung seiner Produktion überlässt er vertrauensvoll dem befreundeten Weingut Masciarelli, ganz einfach „... weil mich nur der Wein interessiert, nicht das Verkaufen." Ein typischer Valori-Satz. Und wenn er sagt: „Für mich ist der Wein nicht Geschäft, sondern meine Art zu leben", so glaubt man ihm das auch.

Nach Karl Marx verändert der Mensch durch seine Arbeit nicht nur seine Umgebung und die Natur, sondern er verändert zugleich wesentlich sich selbst und seine eigene Natur. Dies, so Valori, treffe auf ihn und seine Arbeit mit den Reben voll und ganz zu. Insofern sei der Weinbau für ihn persönlich „Marxismus pur".

**Die Essenz erkennen.** Für Valori ist der Weingarten ein phantastischer Mikrokosmos, in dem auch eine kleine Wespe ihre wichtige Aufgabe erfüllt, indem sie ihm durch ihre Naschsucht die optimale Beerenreife anzeigt.

„Man muss die Rebe kennen, ihr Wesen, ihre Essenz erkennen, sie verstehen, mit ihr zusammenleben. Nur so kann man echten, unverfälschten Wein machen."

Er arbeitet das ganze Jahr über allein im Weingarten und Keller, nur zur Erntezeit lässt er sich von einigen Freunden helfen, denen er strikt auf die Finger sieht, damit sie nicht eine einzige unreife Beere pflücken. Im Stress ist er nie. Sogar unmittelbar vor der Lese, als wir ihn – allein auf dem Weingut – antrafen, sagt er: „Ich habe nichts zu tun. Außer zu warten, bis die Trauben reif sind."

Der Boden in Valoris Weingärten besteht vorwiegend aus kargem Sand – ein Grund, warum seine Weine so schön ausbalanciert und elegant parfumiert sind. Der kleine Keller ist blitzsauber und funktional, die Moste werden mit Naturhefen spontanvergoren, Barriques behutsam eingesetzt. Die alten Reben, die autochthonen Sorten, der Boden und der Enthusiasmus dieses Mannes: Das ist Terroir pur!

**Seltene Symbiose.** Selten sind Wein und Winzer so eins, so direkt miteinander verbunden wie bei Luigi Valori. Wer seine Weine trinkt, reicht ihm die Hand, sieht ihm ins Gesicht, hört ihn sprechen. Gemessen an den Preisen sind die Weine ein Geschenk. Aber vermutlich interessieren Luigi Valori weltliche Dinge wie Preise nicht im Geringsten – solange er nur bei seinen Reben sein kann.

Immanuel Kants *Kategorischer Imperativ* sagt sinngemäß: „Handle so, dass die Maxime deines Handelns allgemeine Gültigkeit erlangen können." Wären die Maxime, nach denen Valori Weinbau betreibt, allgemein gültig: Könnte dem Wein etwas Besseres passieren?

*Mehr als 40 Jahre alt, vital und kerngesund: Rebstöcke im Weingarten Sant'Angelo.*

*Vollreife Montepulciano d'Abruzzo-Trauben.*

DIE WEINE VON LUIGI VALORI

- **Trebbiano d'Abruzzo:** regionaltypischer Weißwein der Abruzzen, würzig, kräftig, ohne Holz.
- **Montepulciano d'Abruzzo:** autochthone rote Abruzzen-Sorte, körperreich, tieffruchtig, charaktervoll, eigenständig, ohne Holz: „die Abruzzen in einem Glas".
- **Vigna Sant'Angelo**: Montepulciano d'Abruzzo, 45 Jahre alte Reben, je ein Jahr Barrique- und Flaschenreife; ausgewogen, wuchtig, reife Tannine, dezentes Holz.
- **Inkiostro:** 100 % Merlot, kräftig, geschmeidig.

# SMART WINES

*Die Traiser Bastei: eine der kleinsten „Ersten Lagen" Deutschlands, vor der 180 m hohen Rotenfels-Wand.*

# Riesling zwischen Fluss und Fels

## *Gut Hermannsberg präsentiert mit der „Traiser Bastei 2010" ein neues Großes Gewächs*

Niemand hatte auf das x-te Rieslingweingut in Deutschland mit Sehnsucht gewartet. Alles war neu: die Mannschaft, das Vertriebssystem, das Qualitätskonzept. Insofern war es ein erstaunlich guter Start, den in dieser Art niemand erwartet hat. Auch wir selbst nicht", sagt Betriebsleiter Karsten Peter über den Neuanfang von Gut Hermannsberg bei Niederhausen an der Nahe. Der 1902 als Königliche Preussische Weinbaudomäne gegründete Betrieb wurde 2009/2010 von seinem neuen Besitzer Jens Reidel unter dem neuen Namen Gut Hermannsberg komplett neu aufgestellt. 30 Hektar ausschließlich Erste Lagen und rund 100 Jahre Tradition als Top-Riesling-Weingut bildeten dafür eine gute Basis.

**„Der Jahrgang 2009,** der erste unter der neuen Regie, hat deutlich gezeigt, wohin die Reise gehen soll. Und dabei setzen wir auf höchste Qualität und Beharrlichkeit", so Peter. Untrügliches Zeichen für den richtigen Weg: Der Jahrgang 2009 war per Frühjahr 2011 ausverkauft. Und die Großen Gewächse *Hermannsberg* und *Kupfergrube* 2009 waren bereits Monate vor der Markteinführung ausreserviert: Die Kunden hatten von der hohen Qualität der zuvor lancierten Basisweine auf die zu erwartende Qualität der GG geschlossen – und Recht behalten!

2010 war, wie überall in Deutschland und Österreich, ein schwieriges Weinjahr. Peter, als Betriebsleiter für Weinberge und Keller von Gut Hermannsberg zuständig, rechnet mit durchschnittlich 50% weniger Menge, in einzelnen Parzellen sogar mit minus 75%.

Erfreuliche Nachricht: Mit dem Jahrgang 2010 kommt zu den Großen Gewächsen *Hermannsberg* und *Kupfergrube* ein drittes GG hinzu: die *Traiser Bastei*. „Erst 2010 war die Reife der Trauben so perfekt, die Qualität so hoch, dass wir den Riesling aus dieser Lage erstmals als Großes Gewächs deklarieren", so Peter.

**Die Traiser Bastei** macht ihrem Namen alle Ehre: Eingeklemmt zwischen dem Nahe-Fluss und dem Rotenfelsmassiv klebt sie am Abhang. Abweisend, steil und trutzig, gibt diese Lage nichts freiwillig her. Qualität lässt sich hier nur mit Geschick und in Handarbeit „erobern". Mit nur 1,2 ha zählt dieser ebenso spektakuläre wie steile Weinberg mit seinen charakteristischen Steinterrassen und Trockenmauern zu den kleinsten Spitzenlagen Deutschlands. Das Gut Hermannsberg besitzt hier das „Filetstück" mit 0,8 ha, bepflanzt mit durchschnittlich 25 Jahre alten Riesling-Reben. „Die kommen jetzt langsam ins interessante Alter", übt sich Karsten Peter in Understatement.

**Der Weinberg** gleicht einem strikt nach Süden exponierten Amphitheater, mit der 180 m hohen, jäh aufragenden, bei Sonnenuntergang rot glühenden Wand des Rotenfels (sic!) im Rücken, die einem riesigen Sonnenspiegel und Wärmespeicher gleicht. Die am Fuß der Bastei vorbeifließende Nahe sorgt für Kühlung: So entsteht ein Mikroklima mit beträchtlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, die zur Aromenbildung in den Trauben wesentlich beitragen.

Der Boden? So gut wie keine Feinerde, de facto nur Stein und Geröll, die der Rotenfels im Lauf der Jahrtausende in die Tiefe gespuckt hat: sogenannter Rhyolith, eine Sonderform des Vulkangesteins Porphyr.

**Die quer zum Hang** terrassierten Rebzeilen verhindern eine zu starke Bodenerosion und binden das Regenwasser länger im Hang. Allerdings erfordert diese Ausrichtung

eine extrem gewissenhafte und ausgetüftelte Laubarbeit, da eine Seite der Rebstöcke nach Süden, die Rückseite nach Norden, zum Fels hin, weist. Peter: „Wir müssen aufpassen, dass wir nach Süden hin nicht zu viele Blätter wegnehmen, sonst besteht Gefahr, dass die Trauben in der prallen Sonne verbrennen."

Die Bastei begünstigt hohe Traubenreife, etwas geringere Säurewerte und extreme Mineralität. Der sehr „präsente" Bastei-Riesling hat eine fast rauchige Art mit einer „heißer Feuerstein, auf den Regen fällt"-Charakteristik, untermischt mit leichter Salzigkeit und feiner Kräuterwürze. „Eine seltene Kombination aus Komplexität und durch die Mineralität geformter Eleganz", so Peter.

Für ihn sei die Bastei qualitativ absolut gleichzustellen mit den beiden anderen Großen Gewächsen, doch habe sie ihren eigenen, unverkennbaren Charakter. Diesen genau zu definieren, grenze beinahe schon ans Philosophische. Daher verweist Karsten Peter auf die untrügliche Probe aufs Exempel und zitiert eine alte Winzerweisheit: „Die Wahrheit liegt im Glas!"

### DIE WEINE VON GUT HERMANNSBERG

- **Gutsriesling:** Cuvée aus verschiedenen Lagen und jüngeren Rebstöcken
- **Ortsweine:** *Niederhäuser* (Trauben aus dem Hermannsberg und der Lage Steinberg), *Schlossböckelheimer* (Trauben ausschließlich aus der Kupfergrube)
- **Von den Steinterrassen:** Lagencuvée, erreicht nahezu das Niveau der Großen Gewächse
- **Große Gewächse:** *Traiser Bastei (ab Jg. 2010), Niederhäuser Hermannsberg, Schlossböckelheimer Kupfergrube*
- **Weine mit Fruchtsüße:** *Riesling Kabinett, Spätlese Niederhäuser Steinberg, Spätlese Altenhamberger Rotenberg, Auslese Niederhäuser Hermannsberg, Auslese Schlossböckelheimer Kupfergrube, Eiswein Niederhäuser Hermannsberg*

*Reine Südlage und vulkanischer Boden: die Traiser Bastei.*

# SMART WINES

*Die mehr als 1.000 Jahre alte Abbazia di Rosazzo mit ihren Rebbergen: Wiege des Weinbaus im Friaul.*

# Wein aus der Abtei der Rosen

## *Livio Felluga produziert aus den historischen Weingärten der Abbazia di Rosazzo einen beeindruckenden Cru*

Der Weinstock und die Rose: zwei symbolträchtige, mythenumrankte Kulturpflanzen, wegen ihrer sinnlichen und inspirierenden Düfte und Aromen seit Menschengedenken gehegt und gepflegt. Für beides, Wein und Rosen, ist die majestätisch in den östlichen Hügeln des Friaul liegende Abbazia di Rosazzo seit Jahrhunderten bekannt. Und beides ist nach wie vor untrennbar miteinander verbunden: „Als wir die Weingärten der Abtei vom Erzbistum Udine gepachtet haben, mussten wir uns auch verpflichten, den Rosengarten mit seinen vielen seltenen und historischen Sorten zu betreuen", erzählt Andrea Felluga vom Weingut Livio Felluga in Brazzano bei Cormons.

Rund um das Kloster wachsen jene Trauben, aus denen Felluga seinen neuen Top-Wein „Abbazia di Rosazzo" produziert, der im Frühjahr 2011 zum ersten Mal auf den Markt kommt.

**Vor etwa 1.000 Jahren** erbaut, durchlebte die Abtei eine wechselvolle Geschichte: Auf Augustiner folgten 1091 die Benediktiner, 1522 Dominikaner, im Mittelalter spielte Rosazzo spirituell und wirtschaftlich eine führende Rolle im Friaul. Später als Wehrkloster ausgebaut, abgebrannt, wieder aufgebaut, ab 1823 Sommerresidenz der Bischöfe von Udine, nach dem Erdbeben von 1976 erneut aufgebaut, wird die Abtei heute – der Klosterbetrieb ist inzwischen aufgegeben – als Kulturzentrum, für Seminare, Konzerte und Ausstellungen genützt.

*Andrea Felluga: „ ... eine lange historische Tradition fortsetzen."*

**Wer auch immer Herr** über das Kloster war: Der Wein galt stets als vortrefflich. Die Benediktiner leisteten wertvolle Pionierarbeit, legten Weingärten an und bauten im 13. Jahrhundert den heute ältesten Weinkeller im Friaul. Rund um die Abtei sind einige der bedeutendsten friaulischen Rebsorten entstanden, wie Ribolla Gialla, Picolit und Pignolo. Im 16. Jahrhundert war der Ribolla Gialla aus Rosazzo einer der Lieblingsweine des Dogen von Venedig. „Mit unserem neuen Wein möchten wir diese historischen Traditionen fortsetzen", so Andrea Felluga.

Die von ihm gepachteten 18 Hektar Rebflächen sind mit typisch friaulischen Sorten wie Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia Istriana, Picolit und Pignolo bepflanzt, außerdem mit Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay und 20 % roten Varietäten wie Refosco und Merlot.

**Das Abbazia-Projekt** ist eine Kombination aus Friaul, Bordeaux und Burgund. Es folgt dem Château-Gedanken in Bordeaux: nur *ein* Wein wird erzeugt – eine *Cuvée* aus 50 % Friulano mit Ribolla Gialla, Malvasia, Pinot Bianco, Chardonnay und Sauvignon: allesamt klassische *friaulische* Rebsorten.

Auch der burgundische Cru-Gedanke ist erkennbar. Felluga: „Alle Trauben für diesen Wein kommen ausschließlich aus den Lagen rund um die Abtei. Der Wein soll dieses Terroir deutlich zum Ausdruck bringen." Konsequenterweise heißt er „Abbazia di Rosazzo", und das Etikett zeigt eine steinerne Rose.

Wesentlicher Teil des Terroirs ist der Boden in Rosazzo: Er besteht vorwiegend aus Mergel und Sandstein – von Geologen „Flysch di Cormons", im friaulischen Dialekt „Ponca" genannt und durch fossile Ablagerungen des Ur-Meeres mineralisch geprägt.

**Das Mikroklima** ist aufgrund des nur 25 km entfernten Meeres und der südlichen Ausrichtung sehr mild. Zudem schützen die nahen slowenischen Berge vor kalten Ostwinden.

Der Abbazia di Rosazzo verbringt sein ganzes Leben in großen 20 Hektoliter-Eichenfässern („Botti"): Gärung, Hefelager etwa bis April, Reifung bis zur Flaschenfüllung im Sommer. Dann folgt ein langes Nachreifen in der Flasche. Andrea Felluga: „Der Abbazia ist ein Wein für Kenner und Liebhaber reifer, vielschichtiger Weißweine, für die unser Weingut bekannt ist."

**Die lange Geschichte** des Weinbaus der Abtei liegt heute in den Händen eines modernen und innovativen Pionierbetriebes des friaulischen Weinbaus: So gesehen ist der „Abbazia di Rosazzo" Traditionspflege im besten Sinne Gustav Mahlers – nicht die Bewahrung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.

### ABBAZIA DI ROSAZZO

Cuvée aus mind. 50 % Friulano mit Ribolla Gialla, Malvasia, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc.
Komplexe, dunkelgelbe, reife Fruchtaromen, Gewürze und Kräuter wie Salbei und Thymian; reich, aber nicht fett, gleichzeitig sehr mineralisch; langer Abgang und beachtliches Alterungspotenzial.
Der Abbazia di Rosazzo, von dessen 2009er-Jahrgang es nur etwa 10.000 Flaschen gibt, ist stilistisch etwas „breiter" angelegt als der zweite Top-Wein Fellugas, der Sauvignon-dominierte *Terre Alte*.

# SMART WINES

*Isabella, Giustino und Paolo Bisol.*

*Ein „einmaliger" Prosecco zum 60-Jahre-Jubiläum von Ruggeri – der Sessantanni.*

# 60 Jahre und drei Gläser

## *Zwei außergewöhnliche Prosecchi der Kellerei Ruggeri aus Valdobbiadene: Sessantanni und Giustino B.*

Unter den 150 Millionen Flaschen Prosecco, die 2010 in Italien produziert wurden, ragen jene mit einer goldbeschrifteten roten Metallkappe heraus: Dieses „Muselet" wird unter Liebhabern wohl bald als seltenes Sammlerstück gelten, gibt es doch von dem Wein, den es verschließt, dem „Sessantanni", nur knapp 5.000 Flaschen.

Ebenso einzigartig wie dieser Wein ist der Anlass, für den er produziert wurde: das 60-jährige Bestehen der Prosecco-Kellerei Ruggeri in Valdobbiadene. 1950 vom heute 91-jährigen Giustino Bisol gegründet, wird der Betrieb längst von dessen Sohn Paolo geführt, der bereits tatkräftig von Tochter Isabella und Sohn Giustino unterstützt wird.

**Der „Sessantanni"** ist Prosecco-Kunst auf ihrem Höhepunkt und macht die 60-jährige Erfahrung Ruggeris mit jener Traube schmeckbar, die offiziell nicht mehr „Prosecco" heißt, sondern seit 1.1.2010 den historischen Namen „Glera" trägt. Vergleichbar mit dem Begriff „Champagner" ist „Prosecco" nunmehr ausschließlich dem Wein bzw. der Herkunftsbezeichnung vorbehalten.

„Es ist ein einzigartiger Wein, ein nicht mehr wiederholbares Experiment", sagt Paolo Bisol. Warum? „Alle Trauben für den Sessantanni stammen aus dem Jahr 2009 und aus einem einzelnen Weinberg – Le Guizette." Das ist insofern außergewöhnlich, als Prosecco in der Regel aus den Trauben mehrerer verschiedener Lagen cuvéetiert wird.

**Le Guizette** ist ein Wein*garten* im wahrsten Sinn des Wortes: nur 6.000 m² groß, aber seit jeher bekannt für die Qualität seiner Trauben. Kein Wunder, liegt doch die Parzelle im Nukleus der historischen Prosecco-Zone, im Cartizze-Weinberg, dessen 107 Hektar sich 140 verschiedene Eigentümer teilen. Cartizze, wo die Trauben eine besondere Duftigkeit und Aromatik entwickeln, ist so wertvoll und begehrt, dass Preise von einigen Tausend Euro pro Quadratmeter (!) gezahlt werden. Theoretisch – denn praktisch denkt keiner der Eigentümer auch nur im Traum daran, eine Handbreit Boden zu verkaufen.

Für den „Sessantanni" wurden hauptsächlich Glera, sowie kleinere Mengen der autochthonen Sorten Verdiso, Perera und Bianchetta verarbeitet. Weitere Besonderheit: „In Le Guizette haben wir viele, bis zu 100 Jahre alte Rebstöcke, die dem Wein Charakter geben", so Bisol. Ebenso wie der Boden hier: Kalk, Sandstein, Ton, Mergel, Millionen Jahre alte fossile Ablagerungen sowie der leicht nach Südost geneigte Hang bieten optimale Voraussetzungen für höchste Traubenqualität. Dazu kommt: Der Weingarten gehört der Familie von Gianluca Tognon, dem Agronomen bei Ruggeri. Dies garantiert eine Rebpflege, die über dem ohnehin sehr hohen Niveau liegt, das Paolo Bisol von seinen Traubenlieferanten verlangt.

**Die Tognons** sind einer von insgesamt mehr als 100 Traubenproduzenten, bei denen Bisol seit vielen Jahren kauft und die er alle persönlich kennt. Die meisten von ihnen bewirtschaften weniger als einen Hektar, der größte kaum mehr als drei Hektar.

Der „Sessantanni" blieb nach der ersten Gärung bis April 2010 auf der Hefe. „Das ist ein natürlicher Schutz vor Oxidation, reduziert den Schwefeleinsatz und fördert die Komplexität der Aromen", so Bisol. Die zweite Gärung erfolgte – wie bei Prosecco üblich – unter Zugabe von Hefe und Zucker im Drucktank. Der Jubiläumswein wurde mit einem von Isabella Bisol gestalteten Etikett ausgestattet, das jenem aus der Gründerzeit Ruggeris nachempfunden ist: Der historische Kreis schließt sich ...

**Neben dem 60-Jahr-Jubiläum** gab es für die Familie Bisol vor kurzem einen zweiten Anlass zur Freude: Italiens „Weinbibel" Gambero Rosso vergibt in seiner aktuellen Ausgabe 2011 für Ruggeris „Giustino B. 2009" die Höchstnote „Tre bicchieri" (3 Gläser) – für einen Prosecco extrem selten. Der nach dem Firmengründer benannte Wein zählt mit „Cartizze", „Extra Brut" und „Vecchie Viti" zu den Top-Weinen Ruggeris. Er wird aus Trauben, die in sechs selektionierten, erstklassigen Lagen im Raum Valdobbiadene wachsen, produziert.

**Der „Giustino B."** trägt den Zusatz „Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG" auf dem Etikett: ein Hinweis, dass der Wein aus der 2010 neu geschaffenen DOCG-Zone kommt, also aus dem historischen Kerngebiet des Prosecco-Anbaus zwischen Valdobbiadene und Conegliano, das nur 5.000 Hektar umfasst – de facto ausschließlich in Hanglagen, die nur aufwändige Handarbeit zulassen.

**„Die DOCG-Zone** ist für uns sehr wichtig", sagt Paolo Bisol. „Das garantiert dem Kunden höchste Qualität und hilft ihm, hochwertige Produkte zu erkennen." Denn von der gesamten Prosecco-Produktion stammen nur 40% aus der DOCG-Zone. Der große Rest kommt aus dem flachen, mit Maschinen bewirtschafteten DOC-Gebiet, das fast ganz Venetien und Friaul von Vicenza bis Triest umfasst und vorwiegend billige Supermarkt-Prosecchi hervorbringt, deren „Muselet" sammeln zu wollen wohl kein Mensch ernsthaft in Erwägung zöge.

*100 Jahre alte Reben, voller Leben und Charakter.*

*Der Cartizze-Weinberg, das „Herzstück" des historischen Prosecco-Anbaugebietes.*

*Nur 6.000 m²: Le Guizette ist ein Wein-„Garten"*

# SMART WINES

*Elisabetta Foradori vinifiziert „ihre" Rebsorte nun auch lagenrein – und in Amphoren.*

# Das neue Gesicht des Teroldego

## *Elisabetta Foradoris neue Weine Morei und Sgarzon zeigen erneut das große Potenzial dieser seltenen Rebsorte*

Auf dem Weg, ihren Weinen noch mehr Individualität, Charakter, Qualität, Regionalität – und „Seele" – zu verleihen, geht die Trentiner Winzerin Elisabetta Foradori nun wieder einen wesentlichen Schritt weiter. Im Lauf des Jahres 2011 wird sie ihre ersten in Amphoren bereiteten Lagenweine auf den Markt bringen: die beiden „Teroldego-Crus" Morei und Sgarzon aus dem flachen Campo Rotaliano bei Mezzolombardo, sowie die Weißweine Manzoni Bianco und Nosiola aus dem Weingarten Fontanasanta in den Hügeln oberhalb von Trient.

**„Damit bekommt der Teroldego** ein neues Gesicht. Denn als Lagenwein hat diese Rebsorte keine Tradition. Bisher habe ich meine Weine als Cuvées aus verschiedenen Lagen abgefüllt", sagt Elisabetta, die sich der nur im Trentino heimischen Sorte seit 25 Jahren so intensiv widmet wie sonst niemand. Wenn jemand außerhalb Italiens Teroldego kennt, dann praktisch ausschließlich wegen Foradori. Heute sind der Name der Winzerin und die Rebsorte praktisch untrennbar miteinander verschmolzen, wurden geradezu Synonyme.

Zwar habe sie bereits vor rund 15 Jahren versucht, Teroldego lagenrein anzubieten. Doch, so Elisabetta, sei damit die Vielfalt des ohnehin noch erklärungsbedürftigen Teroldego offenbar zu groß gewesen und habe die Kunden verwirrt. Und: Die Unterschiede der einzelnen Lagen seien im Wein zu wenig zum Ausdruck gekommen, weshalb sie die getrennte Vinifizierung wieder aufgegeben hätte.

**Doch nun sei die Zeit** reif gewesen und der Boden habe sich dank der Biodynamik, auf welche die Winzerin inzwischen umgestellt hatte, gut erholt. Elisabetta ist überzeugt: „Ohne die biodynamischen Präparate würden die Weingärten ihren jeweiligen Charakter nicht so deutlich zeigen. Die Bewirtschaftung der Weingärten und die Weinbereitung auf biodynamischer Grundlage bringen die Unterschiede der einzelnen Terroirs so gut zur Geltung, dass ich mich entschlossen habe, aus den Lagen Morei und Sgarzon jeweils einen eigenen Teroldego zu produzieren – in Amphoren."

**Denn in keinem** anderen Gefäß bekämen der Weingarten, die Rebsorte und der Wein ein so klares Profil, eine so deutliche Charakteristik wie in den 400 Liter fassenden Ton-Amphoren. „Die Amphore ist ein wunderbares Gefäß. Die Trauben haben die Energie des gesunden Bodens in sich, Material und Form der Amphore stellen die Verbindung zwischen Kosmos und Erde her. Da die Amphoren, anders als Holzfässer, geschmacksneutral sind, bringen sie die Reinheit der Rebsorte und der Böden verstärkt zum Ausdruck." Die Kellerarbeiten verlaufen im Gleichklang mit den Ereignissen im Weingarten: Die Traubenschalen – sie liefern Farbe und Tannine – bleiben so lange in den Amphoren, bis in den Weingärten die Blüte einsetzt, etwa bis Mai. Und in Flaschen abgefüllt werden die Weine, knapp bevor der nächste Jahrgang geerntet wird.

**„Derzeit habe ich** rund 20 Amphoren für den Teroldego, später sollen es 60 werden." D. h.: In den ersten Jahren wird es von Morei und Sgarzon also nur Mengen von jeweils etwa 3.000 Flaschen geben, mittelfristig denkt die Winzerin an eine Steigerung auf jeweils rund 8.000 Flaschen. Doch sie ist vorsichtig: „Man muss mit der Natur arbeiten und auch abwarten, wie sich die Dinge entwickeln."

**Die Weingärten Morei und Sgarzon** sind jeweils nur etwa zwei Hektar groß und liegen in unmittelbarer Nähe von Foradoris Weingut in der Ebene des Campo Rotaliano bei Mezzolombardo. Der Boden besteht aus Schotter, Kieselsteinen, Kalk, Porphyr, Granit, Dolomit und anderem Geröll, das der Fluss Noce in

*Typisch Mezzolombardo: oben Steine, unten Steine.*

*Die Lage Fontanasanta oberhalb von Trient: ideal für Nosiola und Manzoni Bianco.*

*Junge Rebanlagen in Fontanasanta.*

# SMART WINES

*Der Weingarten Sgarzon bringt kühlen, schlanken, feinfruchtigen Teroldego hervor.*

*Der Teroldego aus der Lage Morei ist warm, dicht, dunkel, mineralisch.*

Millionen von Jahren aus dem Gebirge fortgeschwemmt und hierher bis zu seiner Mündung in die Etsch getragen hat.
Morei wird von den nahen, jäh aufragenden Felswänden vor kalten Nordwinden geschützt, der Fels speichert tagsüber Wärme, die nachts auf den Weingarten abstrahlt. Der Boden hier ist sehr steinig, daher relativ warm, dicht, dunkel, mineralisch – so wie der gleichnamige Wein Morei Teroldego. Zu seiner charakterlichen Tiefe trägt auch das Durchschnittsalter der Weinstöcke – 30 Jahre – bei.
**Der Weingarten Sgarzon** liegt zwar kaum mehr als einen Kilometer Luftlinie von Morei entfernt, doch hier hat der Noce mehr Sand in den oberen Bodenschichten abgelagert, die Parzelle ist offener, daher vor kalten Winden weniger geschützt, die Trauben reifen eine Woche später, die Weinstöcke sind mit durchschnittlich 15 Jahren jünger als jene in Morei. Foradori: „Sgarzon ist in Bezug auf das Mikroklima und den Boden die kühlere Lage. Sie bringt einen schlanken, feinfruchtigen, würzigen Teroldego hervor."
Sichtbarer Ausdruck dieses neuen „Lagenkonzepts" sind die Etiketten der Weine: Der Name der Lage, Morei bzw. Sgarzon, steht in großen Buchstaben an oberster Stelle, erst darunter in kleinerer Schrift die Rebsorte – Teroldego.
In beiden Weingärten werden die Reben auf Drahtrahmen gezogen. Sie liefern zwar rund ein Drittel weniger Menge als die traditionelle, massenorientierte Pergola-Erziehungsform, schaffen aber die Basis für höchste Qualität.
**Jene Trauben aus den** Weingärten Morei und Sgarzon, die nun lagenrein vinifiziert werden, gingen bisher in den *Foradori*, eine klassische Cuvée des Weinguts aus vielen verschiedenen Lagen. D. h. im Gegenzug, dass es in Zukunft bei gleichbleibender Rebfläche weniger *Foradori* geben wird. „Wir werden von etwa 120.000 jährlich auf rund 100.000 Flaschen zurückgehen", so Elisabetta.
Der Preis der beiden neuen Lagenweine wird zwischen jenem des *Granato*, dem Top-Wein von Elisabetta, und jenem des *Foradori* liegen.

**Für ihre beiden neuen Weißweine** hat die Winzerin acht Hektar in den Hügeln nordöstlich der Stadt Trient auf 30 Jahre gepachtet. Mit diesem Stück Land hat es die Natur außerordentlich gut gemeint: Die Rebfläche verteilt sich auf mehrere Klein- und Kleinstparzellen, pittoresk angelegt auf Felsterrassen, Steinmauern, Hängen und in kleinen Gräben, Seite an Seite mit Akazien, Eichen, Wildrosen und Büschen, durchzogen von mehreren Quellen und kleinen Bächen, die dem Platz seinen Namen gaben: *Fontanasanta* – heiliger Brunnen. Was für ein Omen für den Wein!
Die teilweise neu bepflanzten Weingärten Foradoris sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Der magere, dichte Boden hier, geprägt von Ton und Kalk, ist ideal für die beiden Sorten Nosiola und Manzoni Bianco, verleiht ihnen feinfruchtige Noten und einen Hauch „Salzigkeit".
**Die Nosiola ist eine rare Sorte**, wenngleich vermutlich die älteste im Trentino, zu deren „Wiedergeburt" Elisabetta wesentlich beigetragen hat. Sie ist schwer zu bearbeiten, „braucht" geradezu die Maischegärung in der Amphore, liefert dann strohgelbe, fruchtige, aromatische, frische Weine mit leicht bitterem, bisweilen zart-nussigem Geschmack.
Die Manzoni Bianco ist nach dem Direktor der Weinbauschule Conegliano, Luigi Manzoni, benannt, der die Sorte in den 1930er-Jahren aus Riesling und Weißburgunder kreuzte. Typisch sind die strohgelbe Farbe, ein elegantes Bouquet mit einer zarten Note nach Heublumen und Honig. Am Gaumen ist der Wein voll, weich und von angenehmer Säure.
Als einziger der vier neuen Foradori-Weine wird der Manzoni Bianco nicht in Amphoren, sondern in 20-Hektoliter-Holzfässern aus Eiche und Akazie produziert.
**Beide Weißweine brauchen** rund eine halbe Stunde im Glas, um „in Schwung zu kommen", man sollte sie auch etwas wärmer und aus größeren Gläsern trinken. Sie präsentieren sich alle paar Minuten ein wenig anders, entwickeln sich im Glas ständig weiter, weshalb es definitiv keine „Verkostungsweine" sind.
Analog zu den beiden neuen Teroldego-Weinen steht auch bei Foradoris Weißweinen die Lage *Fontanasanta* ausdrücklich und groß auf dem Etikett.
**Ob Rot oder Weiß:** Die neuen Lagenweine Foradoris sind authentisch, offen und klar. Warum? Ihrer Erfahrung nach dauere es etwa fünf bis sieben Jahre, bis die Umstellung auf Biodynamik im Weingarten auch im Wein deutlich werde und er ein terroirtypisches, klares Profil bekomme.
Elisabetta: „Die Rebe wird von der Last der Agrarchemie befreit. Befreite Rebe heißt befreite Trauben heißt befreite Weine." In solchen Weinen kommen alle Eigenheiten des Weingartens deutlich zur Geltung, sie brauchen aber ein wenig Zeit und Geduld, sind natürlich, eigenwillig, anspruchsvoll, lebendig und bleiben stets ein bisschen geheimnisvoll – wie die Winzerin.

### DIE NEUEN WEINE VON ELISABETTA FORADORI

- **Fontanasanta Nosiola**
- **Fontanasanta Manzoni Bianco**

Zwei seltene weiße Sorten aus der Einzellage Fontanasanta bei Trient, regionaltypisch für das Trentino.

- **Morei Teroldego**
- **Sgarzon Teroldego**

Zwei Lagenweine, die aus Teroldego-Trauben der Weingärten Morei bzw. Sgarzon in Mezzolombardo produziert werden.

Mit Ausnahme des Manzoni werden die Weine in Amphoren aus Ton mit Naturhefen spontanvergoren und verbleiben bis zur Abfüllung in den Amphoren.

### WEIN & KÄSE AUS DEM TRENTINO

Ebenso selten, regionaltypisch und handwerklich hergestellt wie die Weine von Elisabetta Foradori sind die Trentiner Käse, welche die Winzerin bei Weinverkostungen gerne reicht:

- **Puzzone di Moena**
  Sein Name – „Stinker von Moena" – leitet sich von seinem ausgesprochen herzhaften Duft und intensiv-pikanten Aroma ab. Der Rohmilchkäse kommt von den Almen in den Dolomiten-Gemeinden Moena und Predazzo im Nordosten des Trentino.
- **Vezzena**
  Der dem Parmigiano ähnliche, hart-bröckelige, pikante Rohmilchkäse stammt aus den Hochebenen um den Vezzena-Pass im Südosten des Trentino.
  Beide Käsesorten wurden in die „Slow Food Presidio"-Liste aufgenommen – eine strenge Auswahl von seltenen, bewahrenswerten, förderungswürdigen, regionalen, bäuerlichen, handwerklich produzierten, natürlichen Lebensmitteln.

*Nosiola, die älteste Rebsorte im Trentino.*

*In der Amphore bringt der Wein die Besonderheiten der Lage am besten zum Ausdruck.*

*Teroldego: Elisabetta Foradoris rote Rebsorte.*

# SMART WINES

*Die 1764 erbaute Quinta de Roriz im Douro-Tal: Hier wird der Chryseia seit 2009 produziert.*

# Chryseia: Bordeaux trifft Douro

## *Bruno Prats und die Familie Symington balancieren mit diesem Wein gekonnt zwischen Finesse und Kraft*

1999: Einer der renommiertesten Winzer Frankreichs und der bedeutendste Portweinproduzent Portugals beschließen, gemeinsam einen trockenen Spitzenwein neuen Stils zu schaffen: Er soll die Kraft und Üppigkeit der Douro-Region mit der Eleganz und Tradition eines Bordeaux vereinen.

Heute: Der von Bruno Prats und der Familie Symington produzierte *Chryseia* ist eine Erfolgsgeschichte. Dieser elegante Wein gilt spätestens seit dem sensationellen Jahrgang 2007 als eine der neuen Wein-Ikonen Portugals und hat wesentlich dazu beigetragen, die Douro-Region – seit langem für Portwein bekannt – auch als eines der weltweit besten Terroirs für trockene Rotweine zu etablieren.

**Der Chryseia zeigt,** dass die historischen Weingärten und die traditionellen Rebsorten des Douro auch das Potenzial für Tafelweine höchster Qualität haben.

Die önologischen Väter des Weins, Bruno Prats und Charles Symington, sind sich einig: „Es gibt den Wunsch nach Spitzenweinen, die nicht aus den ‚klassischen' Rebsorten produziert werden", wie etwa Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir oder Syrah.

**Die Familie Symington** ist der wichtigste Portweinerzeuger, führt Top-Marken wie Graham's, Dow's und Warre's, besitzt große Weingartenflächen in den besten Lagen des Douro-Tales und einige der traditionsreichsten Quintas (Weingüter). Seit über zehn Jahren werden auch trockene Rotweine produziert, etwa der Prazo de Roriz.

Als er von den Symingtons zur Kooperation eingeladen wurde, brachte Bruno Prats die reiche Erfahrung von mehr als 30 Jahrgängen im wohl traditionsreichsten Weinbaugebiet der Welt – Bordeaux – mit, und damit ein tiefes Verständnis für Terroir. Prats war zunächst einige Jahre auf Château Margaux gewesen und dann von 1970 bis 1998 Geschäftsführer von Château Cos-d'Estournel, einem der besten Médoc-Weingüter. „Ich wollte in eine Region gehen, von der ich glaubte, dass es dort großes Terroir gibt, das sein wahres Potenzial aber noch nicht enthüllt hatte. Ich wollte Weine machen, die in ihrer Region ebensolche Meilensteine setzen, wie es Cos für Saint Estèphe war."

**Prats wird attestiert,** nicht nur eine Nase für gutes Terroir, sondern auch für den richtigen Partner zu haben: Die Symingtons steuerten ihr Wissen und ihre Erfahrung mit den traditionellen Douro-Rebsorten und den besten Weinlagen zum Chryseia-Projekt bei, Prats sein Bordeaux-geschultes Gespür für Eichenfassreifung und die langsame Extraktion der eleganten, sanften Tannine aus den Beerenhäuten. Diese Expertisen sind essenziell für den Chryseia, denn es ist keine kleine Herausforderung, im Douro-Gebiet trockene Weine mit Eleganz zu machen: Aufgrund des heißen Klimas neigen die Weine zu niedrigen Säurewerten. Werden dann auch noch zu viele Tannine zu rasch extrahiert, schmeckt der Wein harsch, rau, unelegant.

Doch Prats & Symington ist es gelungen, die naturgegebene Ur-Kraft des Douro zu zähmen und mit Eleganz zu verbinden. Prats: „Die Einzigartigkeit des Chryseia ist seine Balance zwischen Finesse und Kraft."

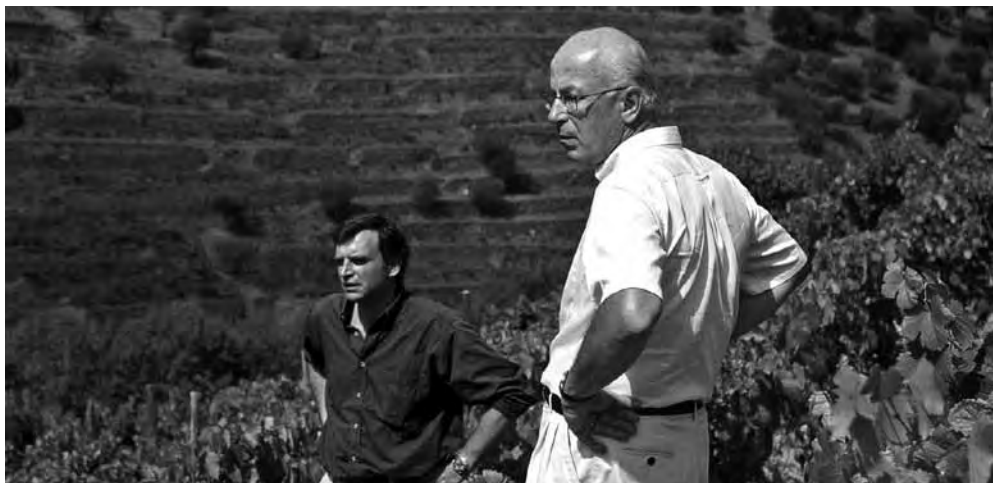
**Der Chryseia** (griechisch für: golden) wird seit 2009 in der historischen Quinta de Roriz produziert. „Der Erwerb dieser Quinta gibt dem Chryseia-Projekt eine neue Dimension. Damit haben wir nun eine viel größere Quelle für erstklassige Trauben und eine perfekt für die Produktion von Top-Weinen ausgestattete Kellerei", so Charles Symington.

Die Trauben kommen zum Teil auch von anderen Symington-Weingütern, die seit jeher zu den qualitativ besten im Douro-Tal zählen: Quinta da Perdiz, Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim, Quinta do Vesúvio.

**„Sorgfältige Kontrolle** der Traubenreife ist der Schlüssel für Eleganz, Finesse und Frische des Weines. Wir müssen also exakt zum richtigen Zeitpunkt ernten, um sowohl Unreife als auch Überreife zu vermeiden", so Charles Symington.

Der Wein ist eine vom Jahrgang abhängige Cuvée aus den alten Douro-Sorten Touriga Nacional und Touriga Franca. Erstere bringt aromatische Feinheit und florale Noten, die zweite liefert Rückgrat, Körper, Kraft und Tannine.

Mit dem Chryseia balancieren Prats & Symington gekonnt auf einem dünnen Seil – gespannt zwischen der Kraft des Douro und der Finesse eines Bordeaux.



*Die önologischen Väter des Chryseia: Bruno Prats (rechts) und Charles Symington*

DIE WEINE VON CHRYSEIA

- **Chryseia**
  „Erstwein", Cuvée aus Touriga Nacional/Touriga Franca. 12 Monate im 400 Liter-Eichenfass; feine, komplexe Nase, florale und dunkle Beeren-Aromen, konzentriert, kräftig, gleichzeitig sehr elegant, frisch, finessenreich.
- **Post Scriptum**
  „Zweitwein", Touriga Franca/Touriga Nacional/Tinta Roriz/Tinta Barroca; 10 Monate Eichenfassreifung; bereits jung gut trinkbar, guter, vielfältiger Speisenbegleiter.

# SMART WINES

*Angelo Maci, Gründer und Leiter von Due Palme, der erfolgreichsten Genossenschaftskellerei Süditaliens*

# „Wir sind sehr harte Arbeit gewohnt."

## *Ein Gespräch mit Angelo Maci, dem Präsidenten der Cantine Due Palme in Apulien*

*Was macht die Weine aus Apulien so einzigartig?*

Angelo Maci: Die Lage zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer, vor allem aber auch die Sonne und dieses unverwechselbare Licht! Wo sonst können Winzer während der Wachstums- und Reifephase der Trauben von Mai bis Ende August mit einer durchschnittlichen Sonnenscheindauer von bis zu 15 Stunden täglich rechnen? Einzigartig ist außerdem die Vielzahl an Böden, von sandig und kalkreich bis hin zu steinig und kompakt. Dann die Alberello-Kultur sowie die geringen Erträge von maximal 10.000 kg pro Hektar gegenüber 15.000 bis 16.000 im italienischen Durchschnitt. Und vor allem die Vielfalt unserer heimischen Rebsorten, wie Negroamaro, Primitivo und Susumaniello, die nur hier bei uns die idealen Bedingungen für die Reife der Farb- und Gerbstoffe und der Aromen finden. Hinzu kommt, dass Rotweine aus Apulien im Unterschied zu Weinen aus anderen italienischen Regionen in horizontalen Rotationstanks bei Überdruck vergoren werden. Durch diese Art der Vinifizierung kann man besonders aromatische und farbintensive Rotweine mit perfekter Struktur erzeugen.

*500 Ihrer rund 2.200 Hektar großen Rebfläche werden in Alberello-Kultur bewirtschaftet. Wie wichtig ist diese für Ihre Region?*

Winzer aus Brindisi und Lecce praktizieren schon seit den Anfängen des Weinbaus in Apulien – seit gut zwei Jahrtausenden – das Alberello-System, die älteste Form der Reberziehung. Erst in den letzten 40 Jahren wurde die moderne Spalier-Erziehung für die maschinelle Lese genutzt. Als Önologe habe ich die Erfahrung gemacht, dass die Alberello-Erziehung optimal ausgereifte Trauben hervorbringt und folglich auch Weine von herausragender Qualität. Denn bei der Alberello-Erziehung wird die Rebe wie eine nach oben offene Vase gebunden, sodass die Beeren das Sonnenlicht vollständig aufnehmen können. Bei der Spalier-Erziehung dagegen werden die Triebe hochgebunden und aufgereiht, wodurch an einigen Stunden des Tages eine Reihe der Triebe im Schatten der anderen liegt. Licht ist eben die allerwichtigste Voraussetzung für eine perfekte Ausreifung der Trauben.

*Genossenschaftskellereien haben meist das Image, große Mengen Wein mit bestenfalls mittlerer Qualität zu produzieren. Wie schafft es die Cantine Due Palme, große Mengen und hohe Qualität zu vereinbaren?*

Unser Geheimnis ist, dass wir alle unsere Genossenschafter laufend mit Rat und Tat unterstützen. So halten wir in der Hauptwachstumsphase der Pflanzen, von Mai bis August, regelmäßig Konferenzen ab, wobei unser Agronom die Genossenschafter insbesondere bei der integrierten und nachhaltigen Bewirtschaftung der Weinberge berät.

*Fortsetzung auf der nächsten Seite ...*

**Die Cantine und ihr Präsident**

*Die 1989 gegründete Genossenschaftskellerei Due Palme in Cellino San Marco im apulischen Salento beweist, dass Qualität und Menge kein Widerspruch sind. Sie ist eine der größten, innovativsten und erfolgreichsten Cooperativen Süditaliens: rund 1.000 Winzer, 2.200 Hektar, 6 Millionen Flaschen Jahresproduktion, 90% (!) Exportquote von den USA bis Japan, modernste Kellerei- und Labortechnik, perfektes Weingartenmanagement. Due Palme ist das Werk ihres Gründers und Präsidenten* **Angelo Maci**, *4. Generation einer Winzerfamilie, rastloser Pionier in Bezug auf Qualität und Technologie. Er war es, der apulische Weine auf die internationalen Weinkarten gebracht hat. Maci bemüht sich besonders um seltene lokale Rebsorten wie die Susumaniello sowie um die Erhaltung des traditionellen „Alberello Pugliese" (die Rebstöcke werden in Einzelbuschform gezogen, ohne Stützpfähle oder Drahtrahmen).*

*Die Cantine Due Palme: moderne Technologie hinter historischen Mauern.*

*Vom südlichsten Zipfel Apuliens in alle Welt: Due Palme exportiert 90% der Produktion!*

# SMART WINES

*Fortsetzung von S. 11 – Interview mit Angelo Maci*
Außerdem sind wir auf dem neuesten Stand der Technik: fünf Anlieferungsstationen garantieren eine optimale Selektion der Trauben, und moderne Gärtanks extrahieren aus den dunklen Beerenhäuten das Maximum an Aromen und Farbstoffen. Nach der Lese beurteilen zwei externe Agronomen die Qualität der Trauben aufgrund ihres Gesundheitszustands und ihrer Reife und leiten die nach Güteklassen sortierten Beeren dann zu den entsprechenden Anlieferungsstationen weiter.

*Wie wirkt sich der „Klimawandel" auf die Weine Apuliens aus?*

Der Temperaturanstieg hat für uns sowohl positive als auch negative Folgen: Dass die früher knospenden Reben in der zweiten Februarhälfte nächtlichen Frösten ausgesetzt sein könnten, ist sicher ein Nachteil. Dass eine frühere phenolische Reife und eine folglich auch frühere Lese die Trauben vor Schimmel und Fäulnis durch Feuchtigkeit und nächtlichen Frost im Herbst bewahrt, ist vorteilhaft.

*Sie haben rund 1.000 Genossenschafter. Was tun Sie, um diese zu hoher Traubenqualität zu motivieren?*

Unsere Mitglieder sind dank des finanziellen Erfolges von Due Palme sehr motiviert, immer bessere Qualitäten zu erzeugen. Es kommt zu mehreren Gewinnausschüttungen, je nach durchschnittlicher Menge pro Hektar, und vor allem je nach Qualität der Trauben. Ist doch klar, dass, wer bessere Trauben erzeugt, auch besser entlohnt wird! Wir erleben daher jedes Jahr unter den Genossenschaftern einen regelrechten Wettbewerb um die beste Qualität.

*Welche Kriterien muss man erfüllen, um bei Cantine Due Palme Genossenschafter werden zu können?*

Wir fördern junge Unternehmer und solche, die einheimische Rebsorten anbauen, die seit jeher in unserer Region kultiviert werden. Darüber hinaus muss sich ein Genossenschafter an die ethischen Richtlinien unseres Unternehmens halten.

*Die Genossenschafter von Due Palme verdienen mehr als bei anderen Genossenschaften. Wie machen Sie das?*

Wir zahlen unseren Mitgliedern doppelt so viel wie andere Genossenschaften in Apulien. Das können wir nur dank der gut sechs Millionen Flaschen, die wir jährlich verkaufen, insbesondere im Ausland. Die anderen Genossenschaften tendieren eher dazu, Fasswein abzusetzen, mit dem man allerdings immer weniger Gewinn erzielen kann.

*Der Selvarossa Riserva wurde im Gambero Rosso zum vierten Mal hintereinander mit drei Gläsern ausgezeichnet. Wie kann dieser Wein so preiswert sein?*

Wir verkaufen unseren Premiumwein zu einem günstigen Preis, weil wir allen Weinliebhabern einen hochqualitativen Wein bieten wollen. Sie kaufen am Anfang ein, zwei Flaschen, um ihn zu kosten, lernen ihn schätzen und kaufen dann mehrere Flaschen. Wir sind eine Kooperative, deren gesamter Gewinn unter allen Mitgliedern aufgeteilt wird. Je mehr wir verkaufen, je weniger Flaschen in unseren Lagern verbleiben, umso besser können wir unsere Genossenschafter entlohnen.

*Wo sehen Sie den Platz von Due Palme in der italienischen Weinwelt?*

Für unsere Konkurrenten sind wir mit Abstand die größte und bedeutendste Genossenschaft in Apulien und sogar in ganz Süditalien. Wir selbst sehen uns als einfache Winzer, die mit großem Engagement ihrer täglichen Arbeit nachgehen und damit verbunden als Vermittler unserer kulturellen Werte. Dabei achten wir besonders auf die Sicherung und Verbesserung der Qualität in allen Bereichen der Produktion.

*Wo wird der apulische Wein in 20 Jahren stehen?*

Er wird immer einen wichtigen Platz auf dem Weltmarkt einnehmen, weil wir Süditaliener sehr harte Arbeit gewohnt sind. Die Liebe und Leidenschaft, mit der wir unsere Weinberge hegen und pflegen, hat uns Mutter Natur in die Wiege gelegt.

*90% Ihrer Produktion gehen in den Export, aber wie hat sich das Image der apulischen Weine in Italien selbst verändert?*

In den letzten zehn Jahren haben die Weine aus Apulien, allen voran Weine aus den Rebsorten Negroamaro und Primitivo, einen Riesensprung nach vorn gemacht. Negroamaro-Weine stehen im italienischen Lebensmitteleinzelhandel sowie im Hotel- und Gastronomiegewerbe an der Spitze der meistverkauften Weine. Dank neuer Kellereitechniken und eines raffinierten Marketings vieler auf Qualität bedachter Kellereien Apuliens sind unsere Weine schon lange nicht mehr als „Verschnittweine" bekannt, sondern als hochwertige Flaschenweine.

**Der Salento: Kalk, Karst und rote Erde**

*Der Salento, Heimat der Cantine Due Palme, gehört zu Apulien: Er ist jene 100 km lange und 40 km breite Halbinsel, die den „Absatz des italienischen Stiefels" bildet.*

*Mit etwa 300 Sonnentagen im Jahr, heißen Sommern, angenehm milden Frühlings- und Herbstmonaten, einem kurzen, nahezu frostfreien Winter und geringen Niederschlagsmengen gehört der Salento zu den wärmsten Gebieten Europas.*

*Geologisch gesehen ist die Region eine gewaltige Kalksteintafel, die im Lauf der erdgeschichtlichen Entwicklung verkarstet ist. Ständig wasserführende Flüsse gibt es kaum.*

*Das klingt zwar steinig und trocken, lässt kahle, durchlässige Böden vermuten, in denen sämtliches Wasser sofort versickert. Doch dunkelrote Erde, ein Verwitterungsprodukt der Karstbildung, hat sich wie ein dünner, fruchtbarer Teppich über den steinigen Boden gelegt. Und die unzähligen Wasserläufe, die sich nach starken Regenfällen bilden, haben zur Entstehung von Schwemmlandebenen geführt: ein idealer Boden für den Weinbau.*

WEINE VON CANTINE DUE PALME

- **Selvarossa Salice Salentino Rosso DOP Riserva** (3 bicchieri Gambero Rosso)
- **Canonico Salento IGP Negroamaro**
- **Primitivo Salento Rosso IGP**
- **Santa Caterina Salento IGP Chardonnay**
- **Salice Salentino Rosso IGP**
- **Tenuta Albrizzi Salento Rosso IGP**

## Robert, Alois & Apollonia

**Apollonia** soll beweisen: Südtirol bietet in ganz Italien die besten Voraussetzungen für hervorragenden Pinot Noir. Der Blauburgunder Apollonia ist das Ergebnis eines „Projekts mit Handschlag-Qualität" zwischen dem Bozener Unternehmer Robert Pichler – ihm gehört der hervorragende Weinberg, in dem die Trauben wachsen – und dem Pionier des Südtiroler Qualitätsweinbaus, Alois Lageder aus Margreid, der Apollonia nach biodynamischen Grundsätzen vinifizierte.

**Der Pinot Noir** kam in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von Frankreich nach Südtirol, macht dort zwar nur 6,5 % (ca. 350 ha) der Weinbaufläche aus, hat sich aber als Südtiroler Blauburgunder international profiliert und zu einer gesuchten Spezialität entwickelt.

Robert Pichler erwarb 2001 ein 4 ha großes Weingut in Missian bei Eppan und benannte es nach der Schutzpatronin des Ortes „St. Apollonia". Die Weinberge erstrecken sich auf einem Moränenhügel von 450 bis 520 m Höhe in Osthanglage, der Boden besteht aus Lehm und Sand: Lage und Terroir bieten beste Voraussetzungen für einen großen Pinot Noir. Dazu tragen auch die 2003 neu gepflanzten Rebstöcke – eine Selektion der qualitativ besten Burgunder-Klone – wesentlich bei.

Mit der Neupflanzung der Reben entschied sich Pichler auch, die Weinberge biodynamisch zu bearbeiten (seit Juni 2009 ist der St. Apollonia-Weinhof Demeter-zertifiziert).

Er wandte sich nach einem Intermezzo mit verschiedenen Traubenabnehmern 2008 schließlich an jenen Winzer im Land, der über die längste Erfahrung und das meiste Know how in Bezug auf Qualität und Biodynamik verfügt: Alois Lageder. Zudem beweist dieser mit dem *Krafuss* seit mehreren Jahren sein Gespür für Pinot Noir in Vollendung.

**Die Rebsorte** ist eine „Primadonna", die hohe Ansprüche an Boden, Kleinklima, Erfahrung, Wissen und Sorgfalt des Winzers stellt: Bei Alois Lageder ist Apollonia also in besten Händen. Der erste Jahrgang (2009) dieses Blauburgunders kommt im September 2011 auf den Markt.

## Fred Loimers erster Heiligenstein

**„Dieser Weinberg liefert** die feinsten und langlebigsten Rieslinge des Kamptals, in einer über die Jahre gesehen erstaunlich gleichmäßigen, sehr hohen Qualität. Ich hatte mich schon lange um den Heiligenstein bemüht. Jetzt konnte ich endlich eine kleine Fläche von 3.500 m² pachten", so Fred Loimer aus Langenlois, der mit dem Jahrgang 2010 seinen ersten Riesling aus der gleichnamigen Weinlage produziert.

Der *Heiligenstein* ist die beste, bekannteste und traditionellste Riesling-Einzellage des niederösterreichischen Kamptals, wurde als erste der Region namentlich erwähnt und auf Karten verzeichnet. Die „Traditionsweingüter Österreichs" klassifizieren ihn als „Erste Lage".

Der relativ steile Weinberg liegt frei und nach Süden exponiert: Das beschert den Reben viele Sonnenstunden, aber auch kühlende Winde, was zusammen eine langsame und gesunde Reifung der Trauben begünstigt. Der Boden hier – 260 Millionen Jahre alter „Zöbinger Perm" – ist eine Mischung aus Wüstensand- und Vulkangestein.

**Fred Loimer produziert** seinen *Heiligenstein* biodynamisch: „Der Wein ist überaus fein, fast dezent, aufgrund der perfekten Traubenreife sehr ausgewogen, hat eine enorme Mineralität am Gaumen und eine gut verpackte Säure." Die 1.000 Flaschen – „burgundische Grand Cru-Dimensionen", so der Winzer – kommen im Frühling 2012 auf den Markt.

**Der Riesling Heiligenstein** 2010 Kamptal DAC Reserve wird nach *Seeberg* und *Steinmassl* der dritte Riesling Loimers aus einer „Ersten Lage" des Kamptals sein.

*Fred Loimer*

TIVONA

Tivona ist eine Vertriebsfirma, insbesondere für mediterrane Lebensmittel und rare Spezialitäten, die zu den besten ihrer Art gehören: Pasta, Reis, Oliven, Olivenöl, Sughi, in Öl eingelegte Gemüse, Nannini-Kaffee.

**TIVONA ALIMENTARIA GmbH**
Feine – und mediterrane Lebensmittel
Brückenstraße 21, D-50667 Köln
Tel: 0221-139 56 54, Fax: 0221-139 56 55
info@tivona-alimentaria.de, www.tivona-alimentaria.de

*Der „Smart Wines Newsletter" wird herausgegeben von*

**SMART-WINES®**
Smart-Wines GmbH
D-50667 Köln Brückenstraße 21 Telefon 0221-120 447 Fax 0221-123 090 E-Mail smart@smart-wines.de
*Kontakt: Per Soehlke, Hermann Stöckmann*
*Gestaltung: Gerd Kressl, Bernhard Emerschitz*
*Text: Bernhard Emerschitz. Fotos: Gerd Kressl, weiters: Prats & Symington (S. 10), Gut Hermannsberg (S.5)*
*Logos: Andreas Auf der Maur*
Sämtliche Copyrights by SMART-WINES®

*Die Smart Wines Newsletter Ausgaben 1 bis 11 finden Sie auf unserer Homepage: www.smart-wines.de*

SMART-WINES

Die SMART-WINES GmbH ist eine Agentur ohne eigenen Vertrieb, die verschiedene renommierte Weingüter auf dem deutschen und österreichischen Markt betreut (eine Zusammenstellung unserer Partnerbetriebe finden Sie auf www.smart-wines.de). Wir ermöglichen Großhändlern, Versendern und Fachhändlern den Direktimport, unterstützen unsere Vertriebspartner bei Markenaufbau und -pflege, veranstalten Schulungen und sind auf Hausmessen präsent.

Durch das Nennen von Bezugsquellen fördern wir den Kontakt zwischen Interessenten und Anbietern. Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Weinen und stehen Ihnen sehr gerne mit weiteren Auskünften zur Verfügung.