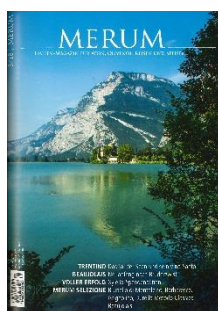


# MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

MERUM – OTTOBRE 2018



## Weindrücke



Jens Priewe

**Verkehrte Welt.** Das Brunello-Weingut Castiglion del Bosco, das eigentlich ein Luxus-Resort mit angeschlossener Kellerei ist, hat interessierten Gästen dieses Jahr als besondere Attraktion eine „Harvest Experience“ angeboten: Sie dürfen an der Lese teilnehmen – allerdings nicht umsonst. Für drei Stunden Traubenschneiden müssen sie 100 Euro zahlen, für 6 Stunden 250 Euro. Die Vinifikation bleibt (noch) dem eigenen Personal vorbehalten.

**Beppe, der Rebell.** Italien trauert um Giuseppe Rinaldi, einen der letzten traditionellen Barolo-Erzeuger im Piemont. Er starb vor einigen Wochen im Alter von 70 Jahren. In den letzten zehn, 15 Jahren sind seine Weine Kult geworden, so wie einst die von Bartolo Mascarello.

Die Liebhaber seiner Weine führen bei ihm mit dem Auto vor und luden sich den Kofferraum voll. Im Handel waren und sind die Rinaldi-Weine deshalb nur schwer zu finden – und dann zu Preisen von deutlich über 100 Euro. In der Mailänder Tageszeitung Corriere della Sera hatte Beppe kurz vor seinem Tod noch eine „Polemik“ veröffentlicht, in der er mit seiner Barolo-Heimat abrechnete: Er geißelte die unverantwortliche Ausweitung der Rebflächen, die zunehmende Produktion von Lagen-Barolo, die sich immer weiter öffnende Schere zwischen Billig- und Luxus-Barolo, die Verschandelung der Landschaft durch neogotische und Poparchitektur, den Niedergang der bäuerlichen Kultur durch den modernen Frestourismus, den um sich greifenden Hygienewahn in den Kellern und vieles mehr. Es war das moralische Testament eines schrulligen Weinproduzenten, der einen wunderbaren Barolo erzeugt, aber die Welt nicht mehr verstand.

Nein, liebenswert war Beppe Rinaldi nicht. Als ich ihn das letzte Mal besuchte, sah es in seinem Keller aus wie in einer Räuberhöhle: neben dem Kellerbuch eine abgegebene Salamistulle, unzählige Zigarrenstummel, mehrere zerknüllte 100-Euro-Scheine, schmutzige, teils noch halbvolle Weingläser, offene Barolo-Flaschen, herumwühlende Zettel mit irgendwelchen Notizen. Empfangen hatte er mich an der Tür mit einer alten Flinte im Anschlag. Er hielt mich für einen Räuber.

**Bollicine auf dem Siegeszug.** Das Weingut Cavalchina, einer der Pioniere des hochklassigen weißen Custoza, hat sich jetzt entschlossen, auch einen Spumante zu erzeugen. Inhaber Albino Piona, zugleich Präsident des Custoza-Schutzkonsortiums, erklärt mir warum: „Immer mehr Italiener trinken zum Essen Bollicine (Schaumweine) und gehen dann gleich zu Rotwein über. Stiller Weißwein wird übersprungen.“

**Mittagessen.** Diesmal mit **Cristina Cerri** im Münchener Restaurant Pageou. Die junge Besitzerin des Weinguts **Travaglini** im Oltrepò Pavese hat einige ihrer Schaumweine mitgebracht, zum Beispiel die Riserva Vincenzo Comi, ein reinsortiger Pinot Nero, der über fünf Jahre auf der Hefe gelegen hat. Wir trinken ihn zu Wagyu Beef. Vorzüglich. Das Oltrepò Pavese ist das größte Pinot Nero-Reservoir Italiens. Der überwiegende Teil der Trauben wird zu Schaumwein verarbeitet. Obwohl dieser DOCG-Status hat, ist er außerhalb Italiens kaum bekannt – im Gegensatz zum Franciacorta und zum Trento DOC. Das gilt auch für die Travaglini-Produkte.

Cristina erzählt: „Alle wollten die DOCG. Als sie kam, wurde sie gefeiert. Doch dann nutzten sie nur ganz wenige Betriebe.“ Sie bringen ihre Schäume lieber mit IGT-Herkunftsbezeichnung oder als Tafelwein auf den Markt. Diese einfacheren Herkunftsbezeichnungen erfordern weniger bürokratischen Aufwand und sind für die Weingüter billiger. Allerdings öffnen sie auch Tür und Tor für großkommerzielle Trivialversionen des schäumenden Oltrepò-Weins.

**Luxus obsolet.** Kleine Journalisten-Runde im Vigilius Mountain Resort in Südtirol. Anlass: der 16. Vernatsch Cup. Ulrich Ladurner, Besitzer des Resorts und glühender Vernatsch-Liebhaber, sagt einen Satz, den man sich als Weinjournalist und Weintester durchaus merken darf: „Luxus ist obsolet. Immer nur das Beste zu wollen, ist langweilig. Wir wollen leben, essen, reden, zusammensitzen, locker und relax...“

**Sonntagsfrage.** Welcher Wein hat Sie in den letzten zwei Monaten am meisten enttäuscht? 2017 Cinque Terre von der Cooperativa Cinque Terre. Über diesen Weißwein würde niemand ein Wort verlieren, wenn die Cinque Terre nicht eine spektakuläre, aber hochgradig gefährdete Kulturlandschaft wären, die dem Verfall preisgegeben ist, wenn sie künftig nicht bewirtschaftet wird. Die Bearbeitung ist allerdings sehr aufwendig. Viele Weinbauern geben deshalb auf. Ein großer Teil derer, die ihre Terrassen noch bearbeiten, liefern die Trauben bei der Kooperative in Riomaggiore ab. Was die allerdings aus den Trauben macht, ist ziemlich bescheiden. Ihr Wein ist grobfruchtig, unpräzise, plump und völlig temperamentlos. Mit so einer Qualität lässt sich Weinbau in den Cinque Terre nicht retten.