



**Klasse statt Masse.** Giusto Occhipinti vom Weingut COS in Sizilien und Elena Pantaleoni vom Weingut La Stoppa in der Provinz Piacenza. Fotos König & König

## Vino vero

Italienische Winzer geben Gas – und stürmen den Weingipfel

DORIS BLUM

► **Mehr und mehr Winzer setzen heute auf regionale, autochthone Rebsorten, auf Terroir und Typizität. So wie Elena Pantaleoni in der Provinz Piacenza oder wie Giusto Occhipinti in Sizilien.**

Schon die Farbe lässt nicht los: funkelnder Bernstein und kupfriges Orange spielen auf der Tastatur der Sinne. Untermalt von einem Bukett aus Wildkräutern, Zitrusfrüchten und Honig. Der «Ageno» von Elena Pantaleoni ist einer der aussergewöhnlichsten Weissweine, die derzeit von sich reden machen. Statt den Most wie sonst üblich schnell abzupressen, lässt sie ihn mit den Traubenhäuten zusammen vergären. Im «Normalfall» dauert dies dreissig Tage, in Ausnahmejahren wie 2003 waren es gar achtzig. Dazu arbeitet die Winzerin nur mit natürlichen Hefen; aufs Schwefeln und aufs Filtern verzichtet sie.

«Wir wollen charaktervolle Weine produzieren, solche die die Landschaft widerspiegeln, von der sie stammen», sagt die junge Emilianerin. Auf dem Weingut La Stoppa in der Provinz Piacenza ist sie die dritte Generation, und man spürt ihre Verbundenheit, wenn sie auf die lange Geschichte und den alten Rebbe-

stand ihrer Azienda hinweist. Elena Pantaleoni gehört zu den Winzern, die sich von den gängigen Schemas absetzen. Ernst Meier, Herausgeber des «Grossen Westentaschen-Weinkenners», nannte diese Persönlichkeiten unlängst in einem baz-Interview die «Lokomotiven des Weinbaus». Sie steuern eine Gegenbewegung, die in den 80er Jahren einsetzte: mit dem biodynamischen Weinbau, der Aufwertung von regionalen, autochthonen Rebsorten, von Terroir und Typizität. Auf der andern Seite steht die «Internationalisierung» des Weingeschmacks, geprägt durch die Übergewichtung einzelner Rebsorten, die «Verholzung» im Keller und andere umstrittene Techniken.

Ein grosser Wein, sagt Elena Pantaleoni, entstehe nicht von einem Tag auf den andern. Vielmehr sei es ein Werdegang, bei dem der Mensch eine untergeordnete Rolle spiele. Das Beobachten und Warten-Können seien ein Teil davon. So keltert sie ihren «Ageno» hauptsächlich aus den aromatischen Malvasia-Trauben, die in der Emilia eine lange Tradition haben. Im heissen Klima des Trebbiatals entwickeln sich Beeren mit einer dicken Haut. Wird der Most

– nach Weissweinarart – einfach abgepresst, entsteht ein ansprechender, duftender Malvasier. Aber für La Stoppa zu belanglos. Zumal so viele ungenutzte Aromen und weitere Qualitäten in den Beerenhäuten liegen. Die «weisse» Vinifizierung sei im Grunde genommen ein Kunstgriff des kühlen Nordens, meint die Winzerin. Mit dem Bekenntnis zur Natur steht die Emilianerin nicht allein.

**NEUE WEGE.** «Die Rebe ist das A und O», stimmt der Sizilianer Giusto Occhipinti in das Lob ein. Auf seiner Insel habe die Rebe eine dreitausendjährige Geschichte. Das fordere Respekt. Das Weingut COS im südlichsten Zipfel von Sizilien stellte denn vor wenigen Jahren nicht nur auf biodynamischen Anbau um, sondern auch auf das Experiment mit Tonkrügen. Das heisst, statt in Holz- oder Stahlbehältern wird der Traubenmost vollständig in eingegrabenen Tonamphoren vergoren. Dieses Material – so Giusto Occhipinti – lasse den Wein atmen. Holz habe zwar dieselbe Fähigkeit. Aber es sei nicht neutral. «Wir haben nach Wegen gesucht, damit die Rebe auch in der Flasche noch zu ihrem bestmöglichen Ausdruck kommt.» Wie

kein anderer Stoff hat Eichenholz in den letzten beiden Jahrzehnten den Weingeschmack beeinflusst. Das berühmte Stichwort ist die Barrique, das kleine Eichenfass, das seinen Ursprung in Bordeaux hat, und letztlich zu einer weltweiten Manie geworden ist. Erst allmählich beginnen Verbraucher und Produzenten genug von Vanille, Weihnachtsgewürzen und Röstaromen zu haben.

«Die Barrique ist faszinierend», bekennt Giusto Occhipinti, «aber gewiss nicht die einzige Antwort.» So hat COS den Barrique-Keller um rund fünfzig Prozent dezimiert (auf heute 250 Stück), und bei den Amphoren aufgebaut (heute 50 Stück). Allein schon aus Kostengründen entwickle sich so etwas allmählich, schrittweise. Auch wolle man nicht den Fehler wiederholen wie in den 80er Jahren, als der Mythos der Barrique wie die Sonne am Himmel aufging. Genauso könnte man heute ins andere Extrem fallen, und alles nur noch «amphorisieren». Dabei laufe der Diskurs doch darauf hinaus: Was ist der *Vino vero*?

► **Information.** Die Weine von La Stoppa (Elena Pantaleoni) und COS (Giusto Occhipinti) findet man bei ViaVitis, St.-Jakob-Strasse 130, 4132 Muttenz.