



World Wine *News*

background

DIE REVOLUTION AUF SAMTENEN FÜSSEN

DAS PIEMONT AUF DEM WEG ZUM MODERNEN WEINBAUGEBIET

von Eckhard Supp

(September 1997)

Zusammen mit der Toskana gilt das Piemont im Nordosten des italienischen Stiefels seit geraumer Zeit als Hochburg des nationalen Qualitätsweinbaus. Namen wie Barolo und Barbaresco haben den Ruf des italienischen Spitzenweins in der ganzen Welt geschaffen und gefestigt, andere, wie der der Barbera dagegen standen für eine eher wechselhafte Geschichte. Auch wenn die aktuelle Entwicklung weit von dem entfernt ist, was die asiatischen Einkäufer derzeit mit den Weinen aus Bordeaux veranstalten, so reißen sich doch Weinfreunde aus der ganzen Welt die seltenen Tropfen der piemontesischen Winzerstars buchstäblich aus den Händen. Die Preisspirale hat sich jedoch in letzter Zeit bedenklich schnell und hoch gedreht, wie ein Blick auf den deutschen Markt zeigt.

Wie man weiß, wurde der Weinbau Italiens vor mehr als zweitausend Jahren im Süden geboren, dort, wo die Sonne am heißesten brennt und heute - leider - die schlechtesten Weine entstehen. Italiens Qualitäts-

wein dagegen, wie man ihn kennt und liebt, entstand vor allem im Norden, genauer gesagt im äußersten Nordosten der Halbinsel, im Piemont. Die Region, eingebettet in den Alpenbogen und nur nach Osten hin zum Rest des Landes geöffnet, wurde in der Geschichte schon immer vom Nachbarn Frankreich und seiner Weinkultur beeinflusst, was der Qualität ihrer Weine und dem Renommée ihrer Winzer sicherlich förderlich war.

Der Qualitätsweinbau konzentriert sich vor allem auf die Hügellandschaften der Provinzen Cuneo und Asti, die Langa, den Roero, das Monferrat und ein paar versprengte Inseln um Turin, Alexandria und in der Provinz Novara. Geologisch gesehen gehören diese Hügel, trotz ihrer Lage im Brennpunkt des Alpenbogens, zum Appennin. Sie bieten mit ihren kalkhaltigen Verwitterungsböden terziären Ursprungs, über die sich Mergel, Sand und verschiedene Konglomerate geschichtet haben, hervorragende Bedingungen für die Weinproduktion.

Obwohl vor allem der Nebbiolo, die edelste Sorte des Piemont und eine der großen Sorten der Welt, in den Landstrichen um die Trüffelstadt Alba, den heutigen Anbauzonen des Barolo und des Barbaresco, schon immer am besten geriet, blieben dies beileibe nicht seine einzigen Verbreitungsgebiete. Im Norden der Region machten Gattinara, Ghemme und Fara vor allem unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg eine fulminante Karriere. Wie so oft, verleitete der kommerzielle Erfolg die Winzer und Handelshäuser jedoch zur Massenproduktion, ein dramatischer Preisverfall war die unausweichliche Folge, und heute redet kaum noch jemand von den doch gelegentlich recht schönen Nebbiolo-Weinen aus der Provinz Novara.

Guter Start in die Qualität

Die eigentliche Weinbaurevolution begann dann im Piemont, wie im restlichen Italien - allem voran die Toskana - Ende der siebziger und Anfang der achtziger Jahre. Keine zweite Region startete dabei gleich mit so hohen, qualitativen Standards, wie das Piemont. Kaum eine andere Region wurde von dieser Revolution aber auch so gründlich durchgeschüttelt, wie die Weinbaugemeinden entlang des Tanaro und der Hügeln der Langa (Langhe), dem Herzen des piemontesischen Qualitätsweinbaus.

Freilich ist die Tradition immer wiederkehrender revolutionärer Veränderungen im Piemont älter als bloß fünfzehn, zwanzig Jahre. Bereits im 19. Jahrhundert rief die Marchesa Falletti von ihrem Schloß in

Barolo den Önologen Oudart aus dem befreundeten Savoyen in die Langa, und ließ ihn aus dem bis dahin meist pappsüßen, roten Getränk, das die Winzer aus der Nebbiolo-Traube kelterten, einen modernen, trockenen Rotwein machen. Oudart kam, veränderte Weinbau und Vinifizierung tiefgreifend und schuf den Barolo, König der Weine und Wein der Könige.

Heftiger und kontroverser als die - quasi „von oben“ verordnete - Nebbiolo-Revolution des vergangenen Jahrhunderts verläuft die derzeitige Entwicklung in der Langa, und das sowohl, was den kommerziellen Erfolg, als auch, was die Veränderungen des Weinstils betrifft. Ein wahrer Glaubenskrieg tobt bereits seit mehr als zehn Jahren und ist immer noch nicht entschieden - weder im Bewußtsein der Produzenten, noch in dem von Handel und Verbrauchern. Es geht um den Versuch, dem tanninbeladenen, in der Jugend übermäßig spröden und unzugänglichen Nebbiolo ein moderneres, aufgeschlosseneres Gesicht zu geben.

Die Methoden, die zu diesem Ziel führen sollten - von zwei, drei Trendsettern wie Angelo Gaja, vor allem aber von einer Gruppe „junger Wilder“ im Barolo-Gebiet seit Mitte der achtziger Jahre systematisch entwickelt - waren neben dem in Frankreich entliehenen Barrique-Ausbau der Weine vor allem eine radikal verkürzte Mazerationszeit des Mosts auf der Maische, die bei manchem Winzer heute gerade noch eine Handvoll Tage beträgt, während sie früher wochenlang dauern konnte.

Modernisten und Traditionalisten

Das erklärte Ziel der „jungen Wilden“ war die Zähmung der Nebbiolo-Tannine, und die gelang ihnen - hält man sich an das Dutzend nach den neuen Methoden vinifizierter Jahrgänge - auch voll und ganz. Mehr Frucht und weniger Härte zeichnen den modernen Barolo aus, dessen Qualitäten aber von den Traditionalisten in Abrede gestellt werden. Die Weine seien nicht alterungsfähig, sie seien denaturiert und hätten sowohl aromatisch wie geschmacklich nichts mehr mit dem „echten“ Barolo zu tun. Gemunkelt und kritisiert wird immer wieder auch, daß die modernen Barolo gesetzeswidrigerweise keinesfalls sortenrein seien, sondern mit allerlei Zutaten - Barbera, Cabernet, Merlot? - verschnitten, wiewohl man sagen muß, daß der Verschnitt mit ein wenig Barbera-Trauben schon immer zum traditionellen Inventarium des Barolo-Winzers gehörte.

Elio Altare aus La Morra, einer der radikalsten Ideologen des

neuen Stils, sieht diese Vorwürfe gelassen: „Der Barolo hat seit dem 19. Jahrhundert eine ganze Reihe von Veränderungen erlebt, allen voran die vom süßen zum trockenen Rotwein. Wir haben ja im Grunde nichts anderes gemacht, als eine Reihe von Vinifizierungsfehlern zu eliminieren, die hier im Gebiet fast zur Gewohnheit geworden waren.“ Und der Erfolg gibt den Altare, Sandrone, Scavino oder Clerico, den Gaja oder Chiarlo recht, denn schließlich sind sie es, deren Weine heute international so begehrt sind, daß ihre gesamte Produktion immer schon im Vorhinein reserviert und ausverkauft ist, während die traditioneller arbeitenden Häuser wie Giovanni Conterno, Bartolo Mascarello oder auch der Gigant Fontanafredda sich deutlich schwerer tun.

Dabei können sich die jungen „Barolisti“ auch vor allem auf internationale Erfahrungen stützen. Gerade in Frankreich, wo sie sich immer wieder Rat und Anregungen holten, hat ja eine ähnliche Entwicklung im Bordeaux-Gebiet stattgefunden, ohne daß jemals darüber dieselbe Kreuzzugsatmosphäre entstanden wäre, wie im Piemont. Wie der Streit ausgeht, muß die Geschichte zeigen, und das betrifft vor allem das Problem der Alterungsfähigkeit der Weine, die erst in fünf, zehn oder fünfzehn Jahre für die Mitt-Achtziger-Jahrgängen schlüssig einzuschätzen sein wird.

Für das Prestige der Region verantwortlich, bedeckt die Nebbiolo-Traube allerdings auch heute nur einen kleinen Teil der Weinbergflächen. Die dominierende Position nimmt dagegen die Barbera ein, die bis noch vor einem guten Jahrzehnt fast ausschließlich zu dünnen, säurebetonten Rotweinen gekeltert wurde und darüberhinaus der unrühmliche Protagonist des Methanol-Skandals war, der 1986 das Land erschütterte.

Barbera Superstar

Auf fast der Hälfte der piemontesischen Weinbergflächen angebaut, machte die Barbera ihre eigene Revolution parallel zu der des Barolo durch. Anfang des letzten Jahrzehnts hatten fast zeitgleich Angelo Gaja aus Barbaresco und ein Weinhändler aus der Nähe von Asti, Giacomo Bologna, damit begonnen, ihre Eindrücke aus vielen Frankreich-Reisen auch dem Stiefkind des Piemonteser Weinbaus zukommen zu lassen. Sie unterzogen die von Natur aus säurebetonten Weine einem systematischen Säureabbau und legten sie anschließend ein paar Monate lang ins Barrique, um sie mit edleren Tanninen auszustatten. Andere Winzer folgten ihnen, darunter auch viele außerhalb des Kerngebietes

der Langa wie Correggia, Bertelli, die Cascina La Barbatella oder Giorgio Rivetti.

Interessant gerieten vor allem die als Tafelwein deklarierten Verschnitte aus Barbera und anderen Sorten, Nebbiolo, Cabernet oder sogar Pinot noir, die dem internationalen Geschmack am weitesten entgegenkamen und auch die größten Erfolge einheimen konnten. Daneben hatten es die anderen einheimischen Rotweinsorten schon deutlich schwerer. Der Dolcetto, ein regional sehr beliebter, fruchtiger und gefälliger Wein, der Grignolino, der eher leichtere und frisch zu trinkende Weine gibt, oder auch die Freisa, oft mit einem Rest Kohlensäuregas gefüllt, wiewohl die stillen Versionen oft viel interessanter geraten, konnten sich gegenüber dem mächtigen Gespann von Nebbiolo und Barbera nur schwer durchsetzen und blieben meist auf den heimischen Markt beschränkt.

Bei allen Erfolgen der piemontesischen Spitzenweine - und im Unterschied zu Regionen wie Veneto, Südtirol oder Emilia-Romagna dreht sich auch auf dem deutschen Markt beim Piemont alles um diese Spitze -, hat sich das Spannungsfeld zwischen Massenproduktion und Spitzenweinen nie auflösen können. Trotz der unvergleichlichen Karriere der Region und trotz der fast hektischen Nachfrage nach den Produkten der zwei, drei Dutzend Top-Winzer von Weinfreunden aus aller Welt hat sich noch immer kein befriedigender Unterbau entwickelt, der auch dem Kelterer einfacherer Qualitäten ein Auskommen erlaubt.

Hoffung wurde deshalb in die neuen regionalen und gebietsbezogenen DOC-Bezeichnungen - zum Beispiel die DOC Piemonte mit ihre verschiedenen Unterbezeichnungen und sortengebundenen Typologien - gesetzt, die seit Anfang der neunziger Jahre das Licht der Welt erblickt haben. Mit den automatisch an die neue DOC gekoppelten Kontrollen wollte man vor allem dem „unschönen“ Phänomen Herr werden, daß weltweit zwischen sechs und acht Millionen Hektoliter Wein als sogenannter „Piemonteser Wein“ verkauft wurden, während die Gesamtproduktion des Piemont bekanntermaßen im Schnitt nur bei etwa drei Millionen Hektoliter liegt.

Unsichere Zukunft für Asti

Noch ist es zu früh, um über die Wirksamkeit dieser Maßnahmen zu urteilen zu können. Dagegen scheint es so, als ob sich eines der Mengen-Probleme des Piemont durch den Markt von ganz alleine zu regeln scheint. Der Asti Spumante, ebenfalls durch süditalienische Beigaben zu

Unmengen aufgeblasener Marktrenner - vor allem in Deutschland, wo zeitweise fast die Hälfte der Gesamtproduktion abgesetzt wurde -, scheint langsam beim Verbraucher in Ungnade zu fallen.

Die Verkaufszahlen sind jedenfalls rückläufig und auch die Preisstruktur hat sich, entgegen den Hoffnungen, die man sich im Produktionsgebiet machte, bestimmt nicht zum Positiven hin verändert. Das etwas durchsichtige Prestige-Manöver jedenfalls, das noch kurz vor dem Umkippen der Märkte gestartet wurde - der Asti erhielt die Nobel-Appellation DOCG zuerkannt - hat den erwünschten Effekt einer Markt- und Absatzstabilisierung nicht erzielt. Der kleine, feine Bruder des Asti, der Moscato d'Asti naturale, den Winzer wie Rivetti, der Fratelli Bera oder von Saracco zur Perfektion entwickelten, konnte sich erst gar nicht durchsetzen und blieb ein vorwiegend auf Italien beschränktes Nischenprodukt.

Was die Weißweine des Piemont betrifft, so stellen diese im überwiegend roten Panorama eine zu vernachlässigende Größe dar. Außer dem einen oder anderen gelungenen Chardonnay, außer ein paar Vertretern der einheimischen Rebsorten Favorita und Arneis - der von Bruno Giacosa ist berühmt - und dem Gavi, der in Deutschland sogar ein wenig zum Szene-Wein wurde, tat und tut sich auf diesem Gebiet im Piemont praktisch nichts, was die Dominanz der Roten brechen könnte, und dies gilt heute umso mehr, da selbst in wichtigen Märkten wie dem britischen die Vorzeichen für Weiße generell schlechter stehen, als noch Anfang der Neunziger.

Härteprüfung für Liebesbeziehung

Die Dominanz der Roten hat sich - vor allem seit dem Einbruch des Asti - auch am deutschen Markt durchgesetzt. Eine Umfrage unter Fachhändlern im gesamten Bundesgebiet zeigte, daß heute kaum noch mit den Weißen gerechnet wird. Barolo und Barbera - und die vor allem im höherpreisigen Segment - heißen die Weine, in die der deutsche Import seine Hoffnungen setzt, wobei die Mehrzahl der Befragten die Chancen auch durchaus im höherwertigen Bereich sehen - ein Ausdruck der oben erwähnten Strukturschwäche des Piemonteser Weinbaus selbst.

Während nur zwei der Befragten bei Weißen Zukunftshoffnungen hegen - bei Bavaria in Krailing bezeichnet Elke Will den Gavi sogar als umsatzstärksten Piemonteser Wein des Sortiments - werden die Weißen bei anderen, wie Deuna oder Classic Vinea als die klaren Verlierer des letzten Jahres bezeichnet. Dies steht im krassen Gegensatz zur Hoffnung

vieler der gleichzeitig befragten Winzer und Produzenten, die mit Ausnahme von Pio Cesare und der Barbaresco-Genossenschaft immer noch gute bis sehr gute Chancen für ihre Weißweine auf dem deutschen Markt sehen wollen.

Ein wenig lassen diese unterschiedlichen Einschätzungen zwischen zwei Kategorien, die eigentlich in intensivstem Gedankenaustausch über Marktstrategien und Angebotsstrukturen stehen müßten, an den klassischen Dialog des Stummen mit dem Tauben denken. Nach Jahren emotionsbeladener Flirts, in denen das Verhältnis zwischen den Piemonteser Starwinzern und ihren deutschen Importeuren zu einer echten Liebesgeschichte zu werden schien - wahre Pilgerfahrten wurden an die Produktionsstätten von Barolo und Barbaresco organisiert -, macht sich hierzulande allseits eine gewisse Nüchternheit breit.

Zukunft mit vielen Unbekannten

Diese hat ihre Gründe zunächst sicherlich in der Preisentwicklung, die gerade bei den Piemonteser Spitzenweinen für so manchen deutschen Importeur die Schmerzgrenze erreicht zu haben scheint. Während die Lieferanten auch in diesem Jahr wieder kräftig an der Preisschraube drehten - die Knappheit des Produkts und die stetig anhaltende Nachfrage aus USA und teilweise Japan, verleitete manchen von ihnen zu mehr als 30prozentigen Erhöhungen -, wird das Stöhnen der Wiederverkäufer unüberhörbar.

Eine Sensibilität für deren Sorgen scheint den Produzenten jedenfalls gänzlich abzugehen - das ist jedenfalls der Eindruck, den der regelrechte Aufschrei auf der entsprechende Punkt unseres Fragebogens hervorrief. Nicht etwa, daß sie die Preiserhöhungen abstreiten würden - bis auf Vietti und die Fratelli Giacosa sind auch die Angaben der Winzer in dieser Beziehung eindeutig -, aber die meisten Piemonteser wollen in den höheren Preisen partout kein Problem sehen. Immerhin zeigten ja die Verkaufszahlen auch in Deutschland stringent nach oben, beruhigt man sich zwischen Alba und Barolo und verschließt die Augen vor den drohenden Gefahren.

Denn die Konkurrenz steht schon seit geraumer Zeit Gewehr bei Fuß. Sie kommt nicht, wie in den letzten zehn Jahren, aus Italien selbst - Toskana, Veneto und Friaul gehören zu den traditionellen Schwerpunkten auch piemontorientierter Importeure und gelten für Importeure wie Strecker in Freiburg, Jacques' Weindepot, Deuna oder den Kölner

Tristano als direkte Mitbewerber um dieselben Verbraucher -, sondern aus dem europäischen und außereuropäischen Ausland. Frankreich, hier sogar die Crus Classé des Bordelais, wie der Meersburger Hack betont, und die Überseeländer, aber zunehmend auch Spanien - so Strecker, Deuna und Bonvino - gelten als zunehmend interessante Alternativen zu teurer werdendem Barolo und Barbaresco.

Noch sieht der deutsche Fachhandel für die hochpreisigen Roten des Piemont also gute Chancen, aber, und die Drohung ist unüberhörbar, das könnte sich sehr schnell ändern, wenn die Preisentwicklung - die Obergrenze ist erreicht, sagt Strecker - im selben Galopp weitergeht, wie in den letzten Monaten.