

## Der steinige Weg zum Gipfel

Wann beginnt eine Geschichte? Wo liegt ihr Ursprung? Bei den neuen Weinen aus der Valtellina war's der Weinhandelskurs in Wädenswil vor präzis 30 Jahren. Ich lernte dort zwei Puschlaver kennen, die Cousins Piero und Giovanni Triacca. Der eine bediente den lokalen Markt mit «Stägafässli» und «flüssiger Sonne» wie die rustikalen Veltliner hiessen, der andere war Teil eines Unternehmens, das in der Valtellina und der Toskana bedeutende Weingüter besitzt. Wir verstanden uns auf Anhieb, und so ging der Kontakt auch weiter, als wir drei die Prüfung bestanden hatten. Ein paar Jahre später lud ich Werner Stucky zu einem Besuch bei meinen Freunden in die Valtellina ein. Es blieb nicht lediglich beim Reden, vielmehr beschlossen wir, Nägel mit Köpfen zu machen und von der Ernte 1992 ein paar hundert Kilo Nebbiolo-Trauben aus Piero Triaccas Rebbergen ins Tessin zu transportieren, wo Werner Stucky sie kelterte und in einer Barrique ausbaute. Gleichzeitig bepflanzten wir eine brachliegende Parzelle mit Sauvignon-blanc-Reben. Einerseits wollten wir schauen, was eine Kelterung nach Bordelaiser Art bringt, andererseits schienen uns gewisse Lagen für die Weissweinproduktion vielversprechend. Das Resultat des Rotweinversuchs enttäuschte uns. 1994 nahmen wir einen zweiten Anlauf, und wieder spedierte ich die Trauben ins Tessin, doch diesmal zu Christian Zündel. Auch sein Resultat überzeugte uns nicht. Das stachelte uns allerdings erst recht an. Zwei Jahre später entschlossen wir uns für eine fünfjährige Versuchsphase. Drei Fragen sollten in dieser Zeit überprüft werden: Was müssen wir tun, um einen Nebbiolo zu keltern, der zu den besten im Gebiet zählt? Welche rote Sorte könnte nebst der dominierenden Nebbiolo ebenso gute, wenn nicht bessere Resultate zeitigen? Und: Gelingt es uns, in einem der traditionsreichsten italienischen Rotweingebiete auch herausragenden Weisswein zu produzieren? Piero Triacca stellte dafür drei Parzellen zur Verfügung. Unter Anleitung von Christian Zündel wurden in der Lage Sertola Nebbiolo-Reben vom traditionellen Bogen- auf Gobeletschnitt umgestellt. Damit sollte die Laubwand verbessert und der Ertrag reduziert werden, um so gehaltvolle Nebbiolo-Weine zu produzieren. Als Rotweinalternative entschieden wir uns für Syrah. Als eines der wenigen Alpentäler liegt die Valtellina, wie das Wallis, in westöstlicher Richtung. Dadurch entsteht ein Klima, das sich auch für spät reifende Sorten eignet. Wie im Unterwallis dominieren im Tal der Adda Granitböden, das mögen Syrahreben. Wir holten bei Clusel-Roch in den Côte-Rôtie aus deren besten Lage Triebe und pflanzten sie auf 50-jährige Nebbiolo-Stöcke. Was den Weisswein betraf, wollten wir mit dem Ausbau auf der Hefe im kleinen Holzfass einen langlebigen und vielschichtigen Weisswein keltern.

So entstanden Jahr für Jahr ein paar tausend Flaschen Wein. Die einen sorgten für Begeisterung, die anderen für Enttäuschung. Nach fünf Jahren zogen wir Bilanz. Und die fiel so aus, dass wir es wagen konnten, die I Vinautori SA zu gründen und den Anbau auf 3 Hektaren zu vergrössern. 2006 leiteten wir in den Parzellen Sertola (Nebbiolo), Canale (Sauvignon) und Santa Perpetua (Syrah) die nächste Entwicklungsstufe ein. Hier begannen wir, nach den Ideen der biodynamischen Landwirtschaft zu arbeiten. Die Veränderungen im Rebberg, die auch den Charakter des Weins vorteilhaft prägten, waren bemerkenswert. Jetzt standen sich zwei Modelle gegenüber: konventionell und biodynamisch. Wir Vinautori fanden keinen Konsens und entschieden uns deshalb, die beiden voneinander zu trennen. Ich übernahm die biodynamische Produktion und konnte Giovanni Triacca überzeugen, diese in sein Unternehmen einzugliedern – als eigene Linie unter dem Leitsatz «Die Weine der Zukunft». Seit 2015 sind die Produktionsflächen nun auch offiziell im Umstellungsprozess, und so werden mit dem Jahrgang 2018 die ersten zertifizierten Abfüllungen in den Verkauf gelangen. Dahinter stehen zwanzig Jahre Aufbauarbeit. Das ist lang für ein Leben und kurz für Wein, der Geschichte schreiben will.