

Großer Roter aus den Bergen

Die Nebbiolo-Trauben für den Sforzato, einem typischen Rotwein des Veltlin, werden drei Monate lang getrocknet. Er ist ein trinkfertiger harmonischer Wein mit Charakter, der lange lagern kann.



Das Veltlin (ital.: Valtellina) befindet sich etwas abgelegen im äußersten Norden der Lombardei, eingerahmt von schroffen Bergzügen. Das Bild der von der Sonne beschiene Hänge auf der rechten Flussseite der Adda wird auf einer Länge von ca. 40 km von zahlreichen Weinbergen geprägt. Nahe an der Talsohle sind sie ausgedehnt, weiter oben oft nur winzige Parzellen, die dem Wald abgetrotzt wurden und häufig auf engen Felsvorsprüngen liegen. Sie werden von Trockenmauern gestützt, die regelmäßig gepflegt werden müssen. Insgesamt gibt es hier 800 ha Weinberge, auf denen Trauben für zwei

Docg-Denominationen gedeihen: Valtellina Superiore und Sforzato, der örtlich auch Sfursat genannt wird. Dieser lokale Name darf sogar auf dem Etikett stehen. Darüber hinaus entstehen hier sehr gute Weine mit den Bezeichnungen Doc und Igt. Insgesamt befinden sich die Weine des Veltlin auf einem hohen Niveau. Ihre Terroir-Ausprägung ist nicht nur eine rhetorische Floskel, sondern eindeutig zu erkennen. Grund hierfür sind das warme Klima, der Anbau an steilen Felshängen und die Geschichte des lokalen Weinbaus, der stets harte Arbeit und ein intensive Auseinandersetzung mit den örtlichen Ge-

gebenheiten verlangt. Trotz des breiten Angebots an guten Weinen bleibt der Sforzato der repräsentativste Wein dieses Gebietes, das direkt an die Schweiz angrenzt. Nur ein Bergzug, dessen Hänge mit Reben bestanden sind, liegt dazwischen. Es gibt bis auf einzelne Ausnahmen kaum einen Sforzato, der nicht verlockend wäre und als Vorzeigewein dienen könnte.

Natürlich findet man Jahrgangsunterschiede. Einige Weine stehen ganz oben in der Qualität, so zum Beispiel der San Domenico 2004 von Triacca, einem Weingut mit Weinbergen bei Bianzone und dem Firmensitz in Villa di Tirano. Beide Orte liegen nahe beieinander. Mit insgesamt 40 ha Weinbergen besitzt das Weingut für die Verhältnisse des Veltlin bereits eine beachtliche Größe.

95 % der Fläche befinden sich bei Bianzone. Sie liegen rund um die Villa „La Gatta“, die Platz für den Wein und



**Valtellina Docg Sforzato
"San Domenico" 2004**

Triacca
via Nazionale 121
I-23030 Villa di Tirano (So)
Tel. +39.0342.701352
Fax +39.0342.704673
www.triaccia.com
22,- Euro



für Besucher bietet. Das Gebäude stammt aus dem 16. Jahrhundert. Zu Beginn diente es als Kloster, wurde aber in den anschließenden Jahrhunderten privat und als Weingut genutzt. Während der Klosterzeit wurde es von Dominikanermönchen bewohnt, die dem um 1200 von Domenico Guzmán gegründeten Orden angehörten. In Erinnerung an den Ordensgründer trägt der Wein heute den Namen San Domenico. Den San Domenico Sforzato schuf ebenfalls ein Domenico Triacca. Dieser Schweizer Winzer übernahm den Betrieb 1968 und führte ihn zu großer Anerkennung. Nach 40

Die Villa La Gatta bei Bianzone ist rundum von Weinbergen umgeben, in denen Nebbiolo wächst.

Jahren Tätigkeit legte er vor wenigen Monaten die Leitung des Weingutes in die Hände jüngerer Familienmitglieder, Giovanni und Luca Triacca. Diese besitzen klare Ideen für die Zukunft des Betriebs. Die Bauarbeiten für eine Erweiterung haben bereits begonnen. Ihr Ziel ist es, neue Märkte für ihren eigenen Wein zu finden und gleichzeitig die Bekanntheit der anderen Weine aus dem Veltlin zu fördern.

„Domenico Triacca produzierte stets seinen Sforzato in bester Tradition des Velt-



lin“, erklärt uns Giovanni Triacca. „Mit der Zulassung als Docg-Wein im Jahr 2000 gab er ihm ein vollständig neues Etikett, um damit die

enge Verbindung des San Domenico mit seiner Herkunft und mit dem Gründer des Weingutes zu unterstreichen.“



Wie ein großer Wein entsteht

So gesehen ist der San Domenico keineswegs ein neuer Wein, sondern ein direkter Nachfahre des Sforzato aus dem Hause Triacca. Er änderte lediglich seine Ausstattung und erhielt hierdurch eine klarere Identität. Er besteht wie der größte Teil der Weine aus dem Veltlin aus Nebbiolo, der schon vor Jahrhunderten aus dem Piemont hierher gelangte.

Chiavennasca ist Nebbiolo

Im Veltlin heißt der Nebbiolo Chiavennasca. In den Weinbergen um La Gatta und in den restlichen Weinbergen des Betriebs bei Villa di Tirano passte sich die Rebsorte den dortigen Bedingungen ausgezeichnet an. Über Chiavennasca wurde bereits im Jahr 1550 geschrieben, ebenso über dessen Wein aus „geschrumpften Trauben“, wie damals die getrockneten Trauben für Passito-Weine genannt wurden. Wie jeder Sforzato-Wein entsteht auch der San Domenico aus roten Trauben, die nach der Lese in speziellen „Fruchthäusern“ drei Monate trockneten. Diese Gebäude stehen oft in schwer erreichbaren Berglagen, in denen ein regelmäßiger Wind dafür sorgt, dass die Trauben gut gelüftet trocknen und Schimmelbildung durch den stetigen Luftzug verhindert wird. Sie stehen zumeist auf halben Weg zwischen dem Nebel, der das Tal beherrscht, und den Wolken, die die Gipfel der umgebenden Berge verhüllen.

„Wir arbeiten etwas praktischer“, meint Giovanni Triacca. „Unser Fruchtraum befindet sich hier im Tal über der Kellerei und unseren Büros. Er ist mit einem Belüftungssystem ausgestattet, das sich einschaltet, falls der Wind einmal aussetzt oder sich dichter Nebel über das Tal legt. Hier können wir die Trauben stets kontrollieren und unverzüglich alle Trauben auslesen, die sich nicht nach unseren

Ursprünglich beherbergte das Gebäude, in dem sich das Weingut Triacca befindet, ein Kloster.

Vorstellungen entwickeln.“ Nach der Lese werden die Trauben in nur einer Lage in große, mit Lüftungslöchern versehene Kästen gelegt, die für die Trocknung übereinander gestapelt werden. Sie dauert bis Mitte Januar. Bis dahin haben die Traubenbeeren viel Flüssigkeit verloren, während Zucker und Aromabestandteile sehr konzentriert erhalten bleiben. Die spätere Gärung verläuft wegen der niedrigen Temperatur im Keller und der hohen Zuckerkonzentration sehr langsam. Der Wein reift danach in Fässern mit einem Volumen von 50-60 hl. Nach jeweils fünf oder sechs Jahren werden die Fässer aufgearbeitet, indem in ihrem Inneren wenige Millimeter Holz abgehobelt werden. Zwei Jahre bleibt der Wein in den Holzfässern. Danach kommt der Wein aus den verschiedenen Fässern für weitere 12 Monate gemeinsam in große Edelstahltanks. Ein weiteres Jahr darf dieser körperreiche Rotwein des Veltlin in der Flasche reifen. So kommt es, dass der aktuelle Wein, der erst seit kurzer Zeit in den Restaurants und Weinhandlungen angeboten wird, aus der Lese von 2004 stammt.

Großes Potential zur Lagerung

Wie fällt der San Domenico aus, dessen Trauben vor vier Jahren gelesen wurden? Diese Frage stellten wir unseren Experten, die ihn kürzlich genau unter die Lupe nahmen und ihn bald danach auch zu kräftigen Gerichten mit Fleisch, Pilzen und gereiftem Käse probierten, ganz in der Tradition einer winterlichen und keineswegs schlichten Küche.

In der Sprache des Theaters müsste man sagen: Dieser Sforzato, den man sich nicht entgehen lassen sollte, erhielt stehende Ovationen. Im Glas präsentiert er sich mit



• **Die getrockneten Trauben für den Sforzato nannte man früher „geschrumpft“**

einem äußerst leuchtenden, wenn auch nicht sehr intensiven Granatrot, das typisch für diese Rebsorte ist. Sein Duft wirkt harmonisch und sehr komplex. Er erinnert an getrocknete Trauben, reife rote Frucht und zeigt Noten von gerösteten Haselnüssen. Durch seine große Weichheit, kräftige Struktur und gleichzeitige Ausgewogenheit wirkt der Wein im Geschmack sehr einladend. Im langen Finale erkennt man Sauerkirsch und Walddrüchte.

Trotz seiner Kraft, die typisch für diesen Wein ist, zeigt er sich elegant und frisch. Der Sforzato von 2004 ist noch ein sehr junger Wein, quasi ein Anfänger. Es lohnt sich, von ihm einige Flaschen in den Keller zu legen und zunächst einmal zu vergessen. Wer aber lieber einen

Wein kauft und auch gleich genießen möchte, wie es den meisten Verbrauchern entspricht, sollte sich davon nicht zurückhalten lassen. Auf diesen Hinweis legten unsere Experten, die nur Lob für den Wein fanden, besonderen Wert. Insgesamt wurden 50.000 Flaschen des San Domenico produziert. Für eine Weinhandlung dürfte es deshalb nicht schwer sein, ihn zu besorgen. Noch besser ist es natürlich, das Veltlin zu besuchen und den Wein vor Ort zu kaufen. Immer wieder findet man große Weine in kleinen, aber von ihren Winzern geliebten Anbaugebieten wie zum Beispiel dem Veltlin. Fast ist es eine Pflicht, solche Gebiete zu besuchen. Ein Vergnügen ist es auf jeden Fall.