



Wein

Das Veltlin als Exil

Von Peter Rüedi

Macht den Zaun nicht zu weit» – der berühmte Satz, stamme er nun von Bruder Klaus oder nicht, ist gewiss eine passable Formel für die Aussenpolitik der alten Eidgenossenschaft nach Marignano. Was den Weinbau betrifft, mag ein Schweizer des 21. Jahrhunderts allerdings mit gemischten Gefühlen auf diese selbstaufgelegte Bescheidenheitsmaxime zurückblicken. Von den Burgunderkriegen über die Verbindungen ins südliche Elsass bis zur Bündner Herrschaft im Veltlin ergäbe sich so etwas wie eine önologisch helvetische Grossvision. Namentlich die Bündner Herrschaft im Etschtal zwischen Comersee und Tirano war zwischen 1512 und 1797 ein veritabler Besitz der drei Bündner Bünde; so gesehen, kommt es nicht ganz zufällig, dass in Graubünden, ja in der Schweiz generell noch immer einige den Veltliner für einen Schweizer Wein halten. Ist er aber eben nicht, er kommt von jenseits des Zauns aus dem norditalienischen Weinbaugebiet, von den mehrheitlich sehr steilen Terrassen entlang der Adda.

Die Valtellina ist Nebbiolo-Land, die einen sagen seit dem Mittelalter, die andern seit dem frühen 19. Jahrhundert. Wie auch immer: Die Traube, die im Piemont auch noch nicht seit so langer Zeit den Gipfel von Barolo und Barbaresco erreicht hat (also das Nonplusultra der italienischen Weine überhaupt), hat sich im alpinen Ambiente zu einem eigenen Profil ausgewachsen: unverkennbar Nebbiolo, aber leichter im Alkohol, etwas sperriger in den Tanninen, markanter in der Säure.

Valtellina, auch Valtellina Superiore, sind in der Regel Weine, denen man das gendermässig unkorrekte Attribut «maskulin» nicht absprechen kann. Auch Stefan Keller, Weinpromotor von geradezu stupender Vielseitigkeit, ist dem Veltlin allgemein und dem Nebbiolo im besonderen eng verbunden, zuerst im Rahmen des Produzentenkollektivs I Vinautori, jetzt in Zusammenarbeit mit den Fratelli Triacca vom gleichnamigen grösseren Haus. 1999 wagte er allerdings den kühnen Versuch, auf alte Nebbiolo-Stöcke Syrah-Triebe aus der Côte-Rôtie aufzupfropfen. Das Resultat ist, vom Jahrgang 2016 her geurteilt, ein runder, zugänglicher, aber keineswegs weichgezeichneter Syrah: eine von der oberen Rhone auf die steinigen Terrazze Retiche di Sondrio ausgewanderte Spezialität, sozusagen ein fabelhaft gelungenes Süd-Nord-Experiment.

Die Kostbarkeit heisst nach der Parzelle, von der die Reben stammen, «Santa Perpetua» und ist damit auch ein Bekenntnis zum Terroir, dem dieser Exilant seinen Charakter verdankt. Übrigens: optimales Preis-Genuss-Verhältnis!

Syrah Santa Perpetua Terrazze Retiche di Sondrio/Valtellina) 2016. 13%. Weinhandlung am Küferweg, Seon. Fr. 24.-. www.kueferweg.ch