

DIVO | terroir

Revue Nr. 93
Oktober 2022
CHF 15.00



Wurzelecht

Die Revolution ist im Gang

Editorial

— Dr. José Vouillamoz

Die *Phylloxera* ist ein kleines Insekt amerikanischen Ursprungs, das die Wurzeln der europäischen Reben *Vitis vinifera* angreift. 1863 in Frankreich eingeschleppt, hat sich die Reblaus sehr rasch in der ganzen Alten Welt ausgebreitet und eine beispiellose Panik ausgelöst. Die Rebberge wurden auf spektakuläre Weise zerstört, sodass dringend Gegenmassnahmen gesucht waren. Da amerikanische Reben (die zu einer anderen *Vitis*-Art gehören als die europäischen) von Natur aus resistent sind gegen die Reblaus, fand man die Lösung im Aufpfropfen der europäischen Reben auf sogenannte amerikanische Unterlagsreben. So wurde fast die gesamte Rebfläche Europas zwischen Ende des 19. und dem Beginn des 20. Jahrhunderts neu bepflanzt, eine gigantische Arbeit, die den Weinbau vor dem totalen Niedergang rettete.

Trotz der Ankunft der Reblaus blieben einige seltene Rebstöcke, Rebberge oder gar ganze Regionen dank meistens sandigen Böden oder geringem Lehmgehalt der Böden verschont, da diese die Entwicklung der *Phylloxera* verhindern. Diese Reben müssen folglich nicht auf amerikanische Rebstöcke aufgepfropft werden. Die Franzosen nennen diese Reben «franches de pied» oder «vignes françaises», die Italiener sprechen von Rebstöcken «a piede franco» oder «franco di piede», die Deutschen von «wurzelecht» oder von «unveredelten Reben» und die Engländer schliesslich von «ungrafted» oder «own rooted». Einige dieser Reben existierten bereits vor der Ankunft der *Phylloxera*, man spricht deshalb von «Prä-*Phylloxera*-Reben». Sie sind sehr selten und kostbar.

Jacky Rigaux, Terroirexperte und Anhänger der geosensorischen Degustation, stellt uns die Vereinigung «Francs de Pied» vor. Ich habe die Ehre, zu deren wissenschaftlichem Komitee zu gehören. Rudolf Trefzer, renommierter Zürcher Journalist, reist mit uns nach Sardinien, in die Region des Carignano del Sulcis, der dank sandigen Böden wurzelecht ist, und präsentiert uns drei neue Weine. Ich habe das Vergnügen, die Problematik der Reblaus zu vertiefen, die Rebberge mit unveredelten Stöcken zu kartografieren und andere (neue und alte) Weine aus dem DIVO-Sortiment zu präsentieren, die von wurzelechten Reben stammen. Insgesamt sind es zwölf Weingüter, darunter sechs, die neu sind in unserem Portfolio (fett): St. Jodern Kellerei (Wallis, CH), Rudeles (Ribera del Duero, E), Perrin (Rhône, F), Corno (Piemont, I), Bodegas Verum (E), **Enrico Esu** und **Bentesali** (Sardinien, I), **Zambartas Wineries** (CY), **Gavalas** und **Kefallinos** (GR), und **Trinity Canyon** (AM). •

Die Autoren dieser Revue



— Dr. José Vouillamoz, stellvertretender Direktor



— Dr. Rudolf Trefzer, freier Journalist und Historiker, spezialisiert auf Trink- und Esskultur, grosser Kenner der italienischen Weingebiete.



— Jacky Rigaux, von Beruf Psychoanalytiker und aus Passion ein weltweit anerkannter Weinkritiker, Spezialist für Terroirs und «geosensorische» Degustation. Zusammen mit Loïc Pasquet, Andrea Polidoro und Egon Müller gehört er zu den Gründungsmitgliedern der Vereinigung «Francs de Pied».

Inhalt

Die <i>Phylloxera</i>, der amerikanische Schädling	4
Wurzelechte Rebberge	6
Vereinigung «Francs de Pied»	8
Enrico Esu in Carbonia	10
Bentesali auf der Insel Sant'Antíoco	12
Rudeles in der Ribera del Duero	13
Zambartas Wineries, das Schmuckstück von Zypern	15
Gavalas auf Santorin, wurzelechte Reben in Korbform	17
Domaine Kefallinos auf der griechischen Insel Zakynthos	18
Trinity Canyon Vineyards, der Urwein Armeniens	20
Andere DIVO-Weine von wurzelechten Rebstöcken	22

Der 1921 angelegte Rebberg Margelina, im Besitz der Zambartas Wineries auf der Insel Zypern. Hier sind so gut wie alle Reben wurzelecht.

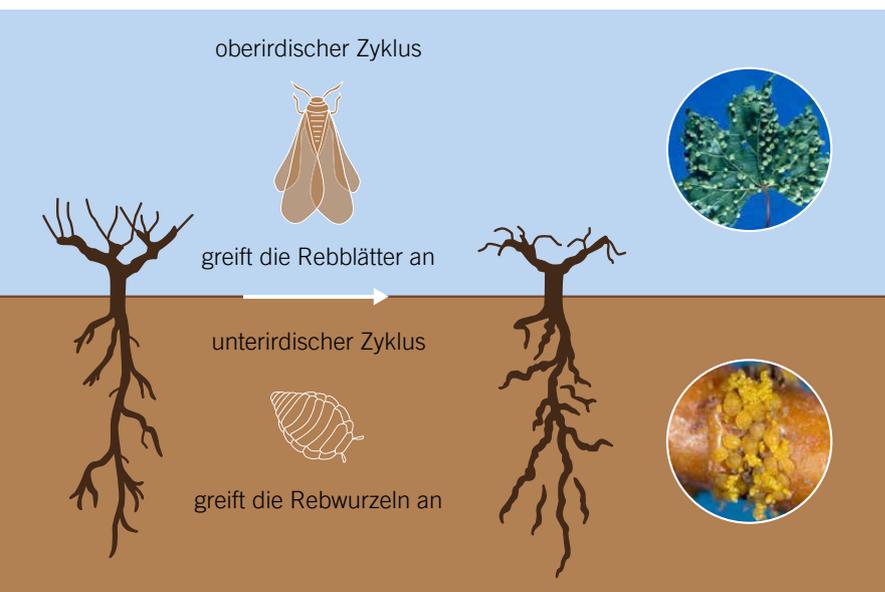


Die *Phylloxera*, der amerikanische Schädling

— Dr. José Vouillamoz

Daktulosphaira vitifoliae

Wissenschaftlich *Daktulosphaira vitifoliae* (oder manchmal *Viteus vitifoliae*), früher *Phylloxera vastatrix* genannt, ist die *Phylloxera* (vom griechischen *phyllon* = Blatt und *xeros* = trocken) ein Insekt, das aus dem Osten der Vereinigten Staaten von Amerika stammt und Ende des 19. Jahrhunderts versehentlich in Europa eingeschleppt wurde. Die mit Stechrüsseln versehene *Hemiptera*, verwandt mit den Blattläusen, sind auf Weinreben angewiesen, deren Wurzeln sie angreifen. Die *Phylloxera* hat zwei Fortpflanzungszyklen, einen ober- und einen unterirdischen. Oberirdisch bringt sie in der Regel harmlose Gallen hervor, bei ihrem unterirdischen Zyklus hingegen zerstört sie systematisch die Wurzeln der europäischen Reben.



Die *Phylloxera* kennt zwei Fortpflanzungszyklen, einen ober- und einen unterirdischen. Während des oberirdischen Zyklus greift sie die Blätter an und bildet wenig problematische Gallen. Beim unterirdischen Zyklus dagegen greift sie die Rebwurzeln an, was tödlich ist für die Rebe.

Die Reblaus ist in der Lage, innerhalb von wenigen Tagen einen ganzen Rebberg zu zerstören, daher ihr ehemaliger wissenschaftlicher Beiname *vastatrix*. Dank einer 2020 publizierten Genomik-Studie weiss man mittlerweile, dass der verantwortliche Reblaus-Stamm zusammen mit einigen vom Mississippi in den Vereinigten Staaten stammenden Pflanzen der Population *Vitis riparia* nach Europa gelangt ist. Erstmals beobachtet wurde die *Phylloxera* in Europa im französischen Pujaut, nahe von Roquemaure im Gard um 1861-63. Von dort aus hat sie sich in der gesamten Alten Welt ausgebreitet und zu katastrophalen Verwüstungen geführt, die weltweit eine riesige

Krise im Weinbau auslösten. In der Schweiz trat die Reblaus zuerst 1871 in Genf auf, dann 1886 in der Waadt und schliesslich 1906 im Wallis und im Tessin. Die anderen Regionen wurden in derselben Periode ebenfalls betroffen.

Das Veredeln als Wundermittel?

Ab Ende der 1860er-Jahre wurden unzählige Versuche gemacht, um die Angreiferin zu bekämpfen. Man begann damit, chemische Substanzen (wie Kohlenstoffdisulfid) mit einer Art grosser Spritze auf Höhe der Wurzeln zu injizieren, was dabei half, gewisse Rebberge am Leben zu erhalten. Man versuchte auch, die Eier der *Phylloxera* zu zerstören, indem man die Rebstöcke mit einer Mischung aus Wasser, ungelöschtem Kalk, Naphtalin und schwerem Steinkohleöl bestrich. Danach probierte man die Reblaus zu ersticken, indem man die Rebberge im Winter unter Wasser setzte, was allerdings vor allem bei Reben in Hanglagen wenig Erfolg versprach... Ein ebenso nutzloser Lösungsansatz sollte nachhaltige Konsequenzen haben für den europäischen und vornehmlich den französischen Weinbau. Nachdem man festgestellt hatte, dass die amerikanischen *Vitis*-Spezies von Natur aus resistent sind gegen die *Phylloxera*, begann man sie mit gewissen europäischen Rebsorten zu kreuzen, in der Hoffnung, dass die Neuzüchtungen ebenso resistent sein würden. (So ist beispielsweise die Baco eine Hybridrebe aus *Vitis riparia* × Folle Blanche.) Diese Hybridreben werden auch «Direkträger» genannt. Doch keine von ihnen erwies sich als wirklich resistent, einige erlebten allerdings einen wahren Boom, so etwa die Sorten Clinton, Noah, Baco Noir oder Oberlin. Diese Hybriden, die Mitte des 20. Jahrhunderts 30% der französischen Rebfläche bedeckten, ergaben mittelmässige Weine, die oft einen sogenannten «Foxton» aufwiesen, der an den Geruch eines Fuchsfells erinnerte. Sie wurden aus allen europäischen Appellationen verbannt, haben aber in Spuren überlebt, etwa im Tessin, wo die Trauben solcher Hybriden manchmal im «Nostrano» verarbeitet werden.

Die wirksamste Lösung gegen die Reblaus wurde 1874 von Jules-Émile Planchon gefunden: Es genügt, die europäischen Rebsorten auf amerikanische, von Natur aus gegen die *Phylloxera*



Der sogenannte «Omegaschnitt» ist der am meisten verbreitete, aber nicht unbedingt der wirksamste Schnitt beim Veredeln.

resistente amerikanische Rebstöcke aufzupfropfen. Die Wurzelteile der amerikanischen Rebstöcke der Spezies *Vitis riparia*, *Vitis labrusca*, *Vitis berlandieri*, *Vitis rupestris* oder, am häufigsten, von Hybriden dieser Spezies, werden Unterlagsreben genannt. Das sogenannte Aufpfropfen oder Veredeln hat den europäischen Weinbau vor dem Untergang gerettet. Und brachte nebenbei einen neuen Berufsstand hervor: den des Rebschulisten!

alten Sorten wie Resi, Alter Landroter (später fälschlicherweise in Cornalin umbenannt) oder Humagne Blanc auf ein Minimum zusammenschrumpften und durch Chasselas (Fendant), Pinot, Gamay und Silvaner ersetzt wurden.

Neuanlage der Rebberge

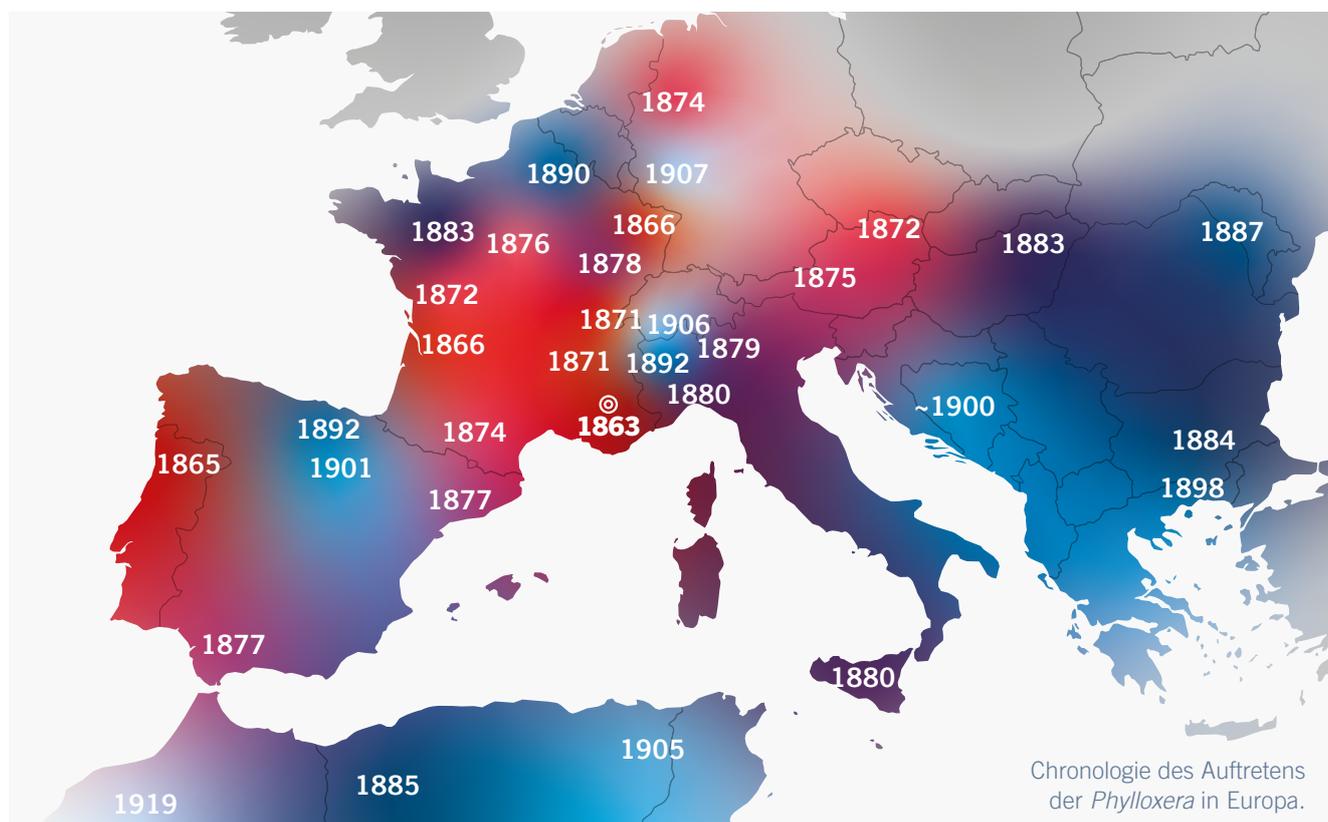
Traditionellerweise erneuerte man in der Epoche vor der Ankunft der *Phylloxera* die Reben mittels Stecklingen (abgeschnittenen Trieben, die in die Erde gesteckt wurden), durch Ableger (zwei Jahre lang neben der Mutterrebe herangezogen) oder mittels Vergruben (dabei wird der ganze Rebstock vergraben). Seit der *Phylloxera* war man gezwungen, systematisch hausgemachte oder vom Rebschulisten bereitgestellte Pfropfreben zu verwenden, zusammengesetzt aus der europäischen Sorte, aufgepfropft auf eine amerikanische Pflanze, die der *Phylloxera* widersteht. Dank dieser wirksamen Lösung konnte man Ende des 19. Jahrhunderts damit beginnen, bis Mitte des 20. Jahrhunderts fast alle europäischen Rebberge neu anzulegen. In den meisten Fällen wurden die alten, traditionellen einheimischen Sorten weitgehend durch andere, produktivere und einfacher zu kultivierende Varietäten ersetzt. Das ist etwa im Tessin passiert, wo der 1906 eingeführte Merlot die alten Rebsorten wie die Bondola verdrängt hat. Oder im Wallis, wo ebenfalls ab 1906 die Flächen der

Der Einfluss der Unterlagsreben

Noch heute haben die Rebschulisten Hunderte von Unterlagsreben zur Auswahl, wenn sie die Pfropfreiser bereitstellen. In der Schweiz, wo es verboten ist, unveredelte Reben zu pflanzen, sind die gängigsten Unterlagsreben Couderc 3309, Kober 5BB, SO4 und Fercal. Sie werden je nach Terroir, sprich je nach Bodentyp, Parzelle und Klima ausgewählt. Diese Wahl ist entscheidend, denn die Unterlagsrebe beeinflusst verschiedene Faktoren: die Wuchskraft, die Versorgung mit Mineralien, den Vegetationszyklus (frühe Reife der Trauben), die Widerstandskraft gegenüber Trockenheit, die Toleranz von Feuchtigkeit usw. Zudem ist die Unterlage Gegenstand interessanter Forschungen, um den Auswirkungen des Klimawandels zu begegnen.

Man spricht oft von der Übereinstimmung zwischen Rebsorte und Terroir, doch dieses Konzept ist zu simpel. Tatsächlich muss man auf einem gegebenen Terroir die passende Unterlagsrebe finden und dazu den richtigen Klon der richtigen Rebsorte. Es gibt unzählige mögliche Kombinationen!

Präzisieren muss man, dass kein Transfer der DNA zwischen der Unterlagsrebe amerikanischen Ursprungs und der Rebsorte europäischer Herkunft stattfindet. Die Unterlage verändert folglich die Identität der Rebsorte nicht. ●



Wurzelechte Rebberge

— Dr. José Vouillamoz

Seltene kleine Inseln in der Alten Welt

Da der unterirdische Zyklus der *Phylloxera* in Rebbergen auf Sandböden oder auf Böden mit geringem Lehmanteil nicht stattfinden kann, gibt es in Europa einige seltene kleine Inseln von unveredelten Reben, die von der Reblaus verschont geblieben sind. Diese Reben sind «wurzelecht», wurden also nicht auf einen amerikanischen Stock aufgepfropft. Es haben sogar noch einige uralte wurzelechte Rebstöcke überlebt, die aus der Zeit vor der Reblaus stammen, aus der sogenannten *Prä-Phylloxera*-Epoche. Sie sind sehr selten, kostbar und gefährdet. Und repräsentieren ein kulturelles Erbe von unschätzbarem Wert für den europäischen Weinbau, das man um jeden Preis schützen muss.

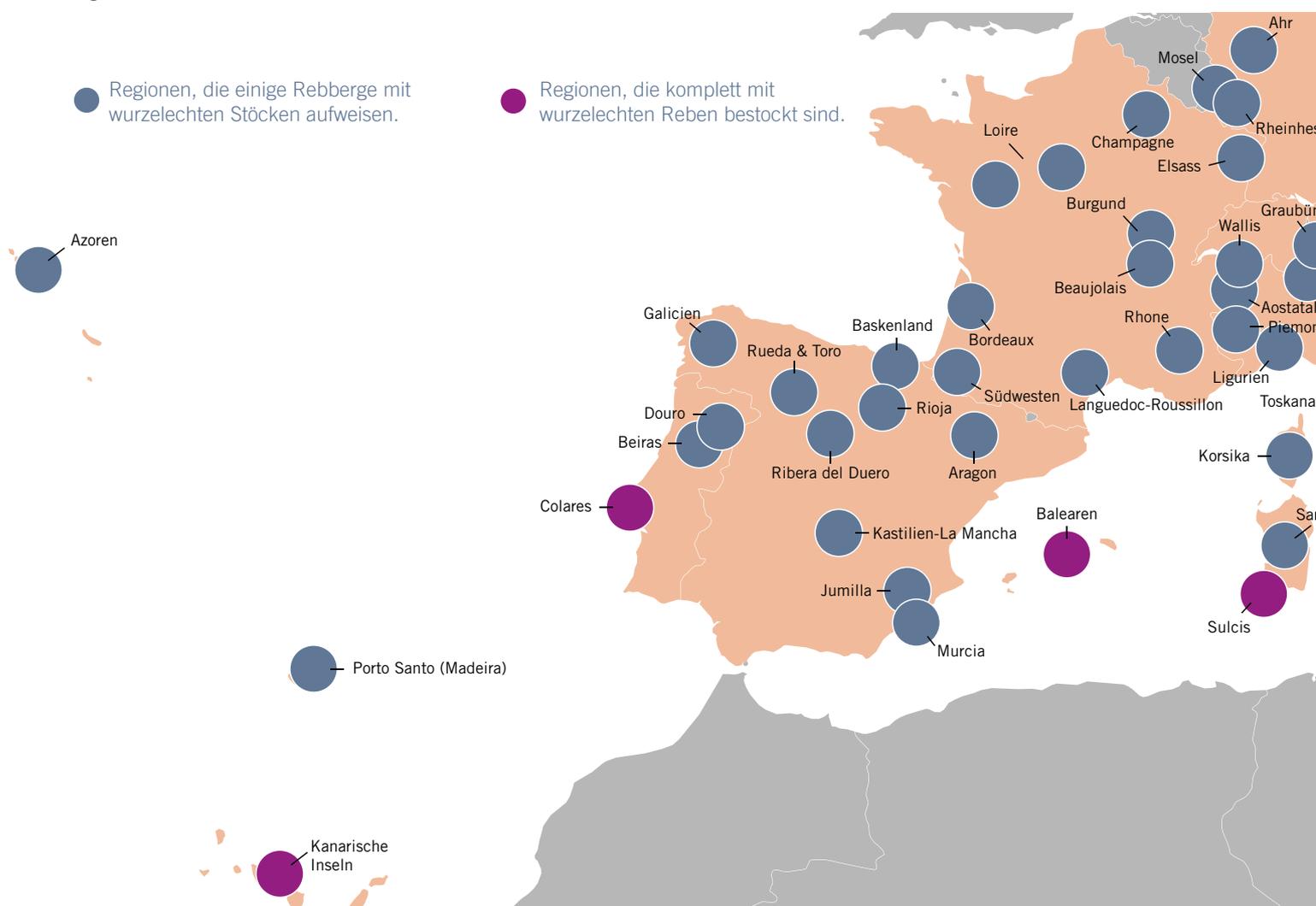
Es gibt weitere Weinregionen ausserhalb Europas, die mit wurzelechten Reben bestockt sind, den Rahmen dieser Revue aber sprengen würden: fast ganz Chile, einige alte Rebberge in Kalifornien, einige Regionen in Australien, im Tibet, in Südafrika usw.

Wurzelechte Reben in der Schweiz

In der Schweiz findet man einige mehrere Jahrhunderte alte Spalierreben wie etwa die der Grosse Arvine in Fully, des Alten Landroten (dies der historische Name des Cornalin) in Leuk-Bad oder des Eyholzer Roten in Sitten und Stalden, rar sind aber Rebberge, die ausschliesslich mit wurzelechten Reben bestockt sind. Meines Wissens gibt es nur vier Weine, die offiziell aus Trauben unveredelter Reben gekeltert sind, zwei in Graubünden, zwei im Wallis:

In Graubünden...

- ...der Malanser Completer von Giani Boner, aus einer Parzelle in der Completer Halde bei Malans. Das ist einer der seltensten Completer überhaupt, traditionell und schwierig zu finden.
- ...produziert Jenny Weine einen Jeninser Blauburgunder «Wurzelecht». Er wächst in einem Rebberg, der gemäss der Legende seit der (vermuteten) Einführung des Blauburgunders im Bündnerland durch den Herzog von Rohan um 1635 immer wurzelecht geblieben sein soll.



Im Wallis...

- ...wird aus den Trauben der als «versannes» erzeugten Heidastöcke (alias Savagnin) in Visperterminen die Cuvée Veritas der St. Jodern Kellerei gekeltert (siehe S. 22).
- ...gibt es einen 198 m² grossen Rebberg mit Altem Landroten, der Stéfano Délitroz, Christophe Bonvin und dem Schreibenden, José Vouillamoz, gehört. Er liegt in nächster Nähe des berühmten Clos de Tsampéhro in Flanthey. Sein Alter ist unbestimmt, doch diverse Rebstöcke dürften über 100 Jahre alt sein. Meines Wissens handelt es sich hier um den ältesten Rebberg des Wallis, ja, der ganzen Schweiz. Mit winzig kleinen Erträgen produzieren wir hier im Schnitt zwischen 15 und 90 Liter eines sehr dichten, tiefgründigen und komplexen Weins, der meisterhaft das Potential aufzeigt, das alte, wurzelechte Rebstöcke der Sorte Alter Landroter bieten. Dieser Wein gelangt nie in den Verkauf. Er bleibt guten Momenten mit Freunden vorbehalten.

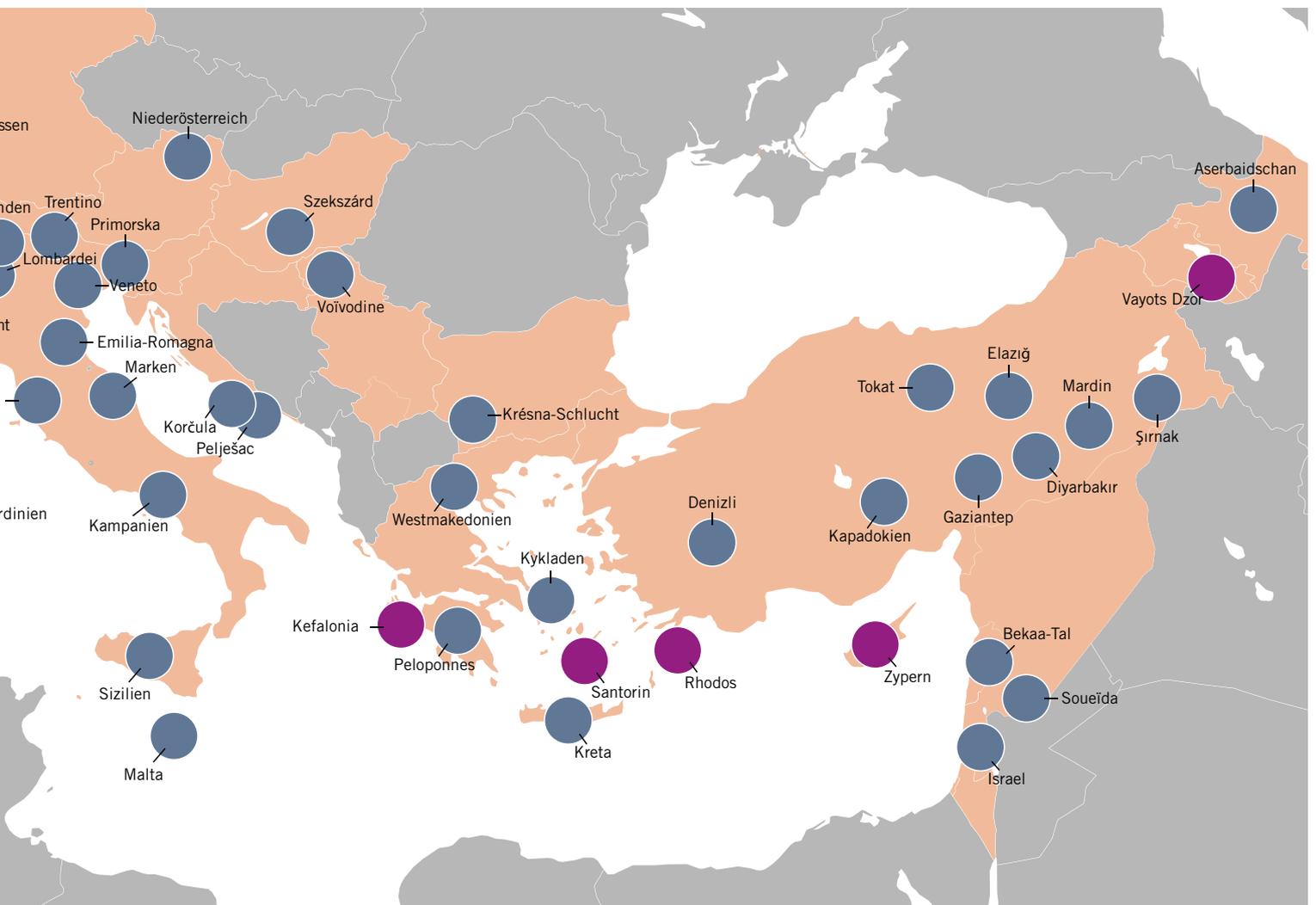
Sind «wurzelechte Weine» besser?

Auf diese Frage gibt es zur Zeit keine wissenschaftliche Antwort. Dafür müsste man in einer Forschungsanstalt vergleichende Versuche von mehreren Jahren Dauer machen, was bedeutende finanzielle Mittel verlangen würde.

In der Zwischenzeit sind die meisten Winzer, welche unveredelte Reben kultivieren, sowie zahlreiche Weinliebhaber,

zu denen ich ebenfalls gehöre, überzeugt davon, dass Weine von wurzelechten Reben mehr Komplexität und Tiefgründigkeit sowie finessenreichere Tannine bieten. Loïc Pasquet, Gründer der Vereinigung «Francs de Pied» (siehe S. 8) und Produzent des weltweit teuersten Weins, des Liber Pater (30'000 Euro pro Flasche!), ist überzeugt davon. Er hat neben Cabernet Sauvignon und Petit Verdot alte Bordelaiser Sorten wie Tarnay, Castets, Saint-Macaire, Pardotte sowie Petite und Grosse Vidure angepflanzt (was in der AOC verboten ist!), alle unveredelt und mit hoher Pflanzdichte von 20'000 Stöcken pro Hektar (ebenfalls verboten in der AOC...). Und ist überzeugt davon, den Geschmack der Weine früherer Zeiten wiederzufinden, den Geschmack des Ortes, den wahren Geschmack des Bordeaux. Loïc Pasquet präzisiert in einem Interview für das Magazin «Terre de Vins» vom 16. Juli 2019: «Es gibt eine Finesse, die man komplett verloren hat. Ein Wein von wurzelechten Reben ist sehr fein, wie eine Wolke, von grosser Reintönigkeit, und er entfaltet eine ganze Palette von floralen Aromen mit Noten von Veilchen, Rosen usw. Ich verwende kein Holz mehr, denn die exogenen Tannine der Barrique bringen diese Finesse zum Verschwinden. Alles wird in Amphoren aus Sandstein vinifiziert und ausgebaut. Selbst ich, der ich die Literatur über die Weine aus der *Prä-Phylloxera*-Ära gelesen habe, konnte mir keinen derart immensen Unterschied vorstellen. Wenn man einmal einen derart feinen Wein gekostet hat, dann ist es schwierig, auf andere zurückzukommen.»

Ein Tipp: Lesen Sie auch die Spezialnummer der *Revue du Vin de France* vom Oktober 2022! Sie berichtet u.a. von einer Vergleichsdegustation von französischen Weinen, die einen von veredelten, die anderen von wurzelechten Stöcken. ●



Vereinigung «Francs de Pied»

— Jacky Rigaux



Alle grossen historischen Weinregionen hatten ihre feinen Sorten gefunden, als ab 1863 das Reblaus-Desaster ein schreckliches Trauma auslöste. Die Winzer mussten schon gegen den Echten und den Falschen Mehltau kämpfen, die ebenfalls aus Amerika eingeschleppt worden waren, und verabsagten sich bei den chemischen Behandlungen gegen den neuen Parasiten. Als sich die Praxis des Aufpfropfens als wirksam erwies, gab man alle anderen Mittel im Kampf gegen die Reblaus auf. Die einstigen – wurzelechten – Rebberge wurden vollkommen verdrängt! Wie es Marc-André Selosse ausdrückte: «Das Veredeln hat uns daran gehindert, an eine Erneuerung der Rebberge mit wurzelechten Stöcken zu denken.» (Revue des Œnologues, Nr. 179, April 2021)

Doch es gibt Orte, an denen wurzelechte Reben überlebt haben, wie es die vorliegende Ausgabe der Revue Terroir DIVO beweist. Rebberge, in denen veredelte und unveredelte Reben von engagierten Winzern wie Didier Dagueneau nebeneinander gepflanzt wurden, erinnern daran, dass die wurzelechten Stöcke weniger, aber konzentriertere und

ausgewogenere Trauben hervorbringen, für Weine mit mehr Saft, einer delikateren Haptik (sprich einer wunderbar geschmeidigen Konsistenz), mit offensichtlicher Viskosität («der Saft» der Alten), einer grösseren Qualität des Speichelflusses... Es ist schon die taktile Dimension des Weins, die ihn unterscheidet, mehr als die Aromen, auch wenn diese mit zunehmendem Alter des Weins ebenfalls an Eleganz gewinnen.

Es war also höchste Zeit, die «Verdrängung zu beenden» und es zu wagen, die freie *Vitis vinifera* wieder in den Fokus zu rücken. So wurde 2021 die Vereinigung «Francs de Pied» geboren. Geleitet von Loïc Pasquet, dem Bordelaiser Störenfried der Domaine Liber Pater, hat diese internationale Vereinigung ihren Sitz in Monaco, wo sie von Prinz Albert II. von Monaco, dem Botschafter der Bewahrung der Biodiversität, unterstützt wird. Sie will alle Produzenten vereinigen, die über Parzellen



Offizielle Lancierung der Vereinigung «Francs de Pied» am 10. Juni 2021 in Monaco, mit der Unterstützung von Prinz Albert II. von Monaco.

mit einheimischen wurzelechten Reben an ihrem Herkunftsort verfügen. Zudem strebt sie an, ein jahrhundertealtes Savoir-faire zu schützen und weiterzugeben, im Respekt vor der Biodiversität, indem alte Rebsorten in einem ausgewogenen Ökosystem angepflanzt werden. Indem man diese Rebsorten rettet, wird der Geschmack in seiner ganzen Vielfalt und seiner Authentizität bewahrt. Das Ziel dieser ambitionierten Initiative ist es, eine massive Rückkehr von Weinen zu propagieren, die aus Trauben von wurzelechten Stöcken gekeltert werden, und den Weinliebhabern die Möglichkeit zu bieten, solche bereits existierenden Weine zu entdecken.

Es ist wichtig, die historischen, wurzelechten Rebstöcke aller Rebsorten zu revitalisieren. Das Veredeln hat ihr Überleben gesichert, aber ihre Entwicklung blockiert, daher die Degenerationsphänomene, die man heute beobachtet. «Um dem unaufhaltsamen Verfall der Pfropfreben nicht hilflos zusehen zu müssen» (Professor Mario Fregoni, Revue des Œnologues Nr. 179), muss man die Forschung aktivieren, um zur direkt im Boden wurzelnden *Vitis vinifera*

zurückzukehren. Vom Opfer, das seinen Pathogenen hilflos ausgeliefert ist, zur Rebe, die ihre Fähigkeit wiedererlangt, mit ihnen in einer Koevolution zu leben.

Wie Anselme Selosse, der emblematische Champagne-Winzer erklärt: «Mit diesem Interesse an einer Rückkehr zu wurzelechten Reben sprechen wir von einem Weinbau des Ortes, einem Weinbau, die nicht das Beste sucht, sondern das Authentische und Einzigartige, die Originalität in ihrem ersten Ausdruck, also das, was sich nur an einem einzigen Ort findet und das nichts anderem auf der Welt gleicht.»

Ein weiteres Ziel der Vereinigung ist die Schaffung eines Labels, mit dem Weine von wurzelechten Stöcken zertifiziert werden sollen, produziert im Respekt vor dem lokalen Savoir-faire und dem lokalen Ökosystem. Dieses Label soll nach den Empfehlungen eines wissenschaftlichen Rats gestaltet werden, zu dem folgende Experten gehören: Alain Deloire, Gabriel Lepousez, Jacky Rigaux, Marc-André Selosse, José Vouillamoz und Olivier Yobrégat. •

DNA-Test zur Bestätigung von wurzelechten Reben

Bei jungen Reben erkennt man in der Regel von Auge die Verdickung an der Basis des Stocks, die von der Veredelung stammt. Bei älteren Reben ist diese Verdickung oft schwer zu erkennen, da sie sich mit zunehmendem Wachstum des Stamms abschwächt. In diesem Fall hilft ein DNA-Test. Indem man die Probe eines Blatts mit der vom selben Stock entnommenen Probe einer Wurzel vergleicht, kann man leicht feststellen, ob es sich um eine wurzelechte (DNA von Blatt und Wurzeln sind identisch) oder um eine veredelte Rebe (DNA des Blatts unterscheidet sich von der DNA der Wurzeln) handelt. •



Loïc Pasquet, Mitbegründer der Vereinigung «Francs de Pied», und José Vouillamoz, Mitglied des Wissenschaftsrats, im Rebberg von Liber Pater, von Loïc Pasquet bestockt mit wurzelechten Reben und in hoher Pflanzdichte (20'000 Stöcke/ha).

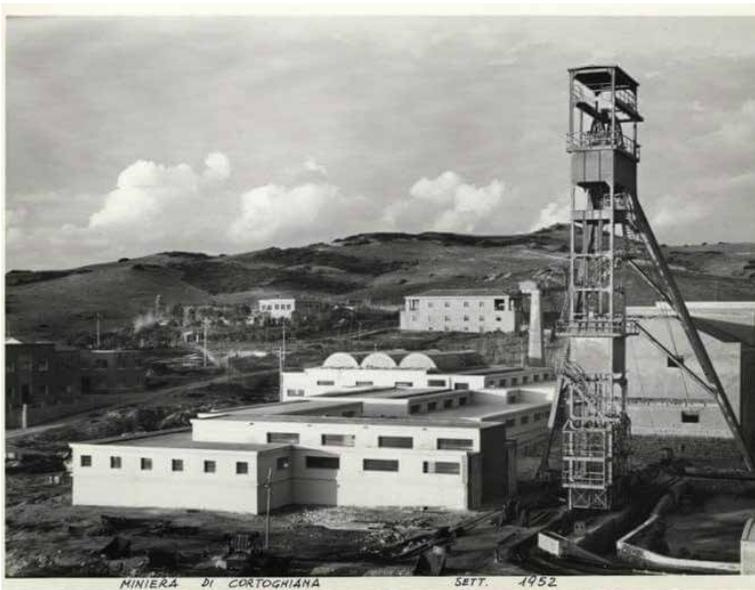
Werden Sie Mitglied der Vereinigung

Innerhalb eines Jahres sind nicht weniger als 200 Winzer aus ganz Europa und dem Nahen Osten der Vereinigung beigetreten. Ob Amateur oder Profi: Zögern Sie nicht, ebenfalls Mitglied der Vereinigung zu werden – und damit Teil eines internationalen Netzwerks von Winzern und Weinliebhabern. Näheres zu den Beitrittsmodalitäten erfahren Sie unter www.francsdepied.org oder Sie schreiben direkt an info@francsdepied.org.

Enrico Esu in Carbonia

— Rudolf Trefzer

Carbonia! Der Name dieser im Südwesten Sardinien gelegenen Stadt lässt keine Zweifel darüber aufkommen, warum sie so heisst. Es waren die Kohlevorkommen im Untergrund, die seit 1937 abgebaut wurden und gleichzeitig zur Gründung der Stadt führten. Der Kohleabbau brachte dem Gebiet während drei Jahrzehnten Arbeitsplätze und wirtschaftliches Wachstum. Doch schon bald verlor die sardische Kohle an Bedeutung, so dass anfangs der 1970er-Jahre die meisten Bergwerke ihren Betrieb eingestellt hatten.



Die Kohlemine von Cortoghiana nahe Carbonia, wo Enrico Esus Vater 1953 zu arbeiten begann.

Älter und langlebiger als der Kohleabbau untertags ist dagegen das, was die Menschen im Sulcis-Gebiet seit Jahrhunderten auf den sandigen Schwemmlandböden taten und weiterhin tun: Reben zu kultivieren und Wein zu keltern. Einer von ihnen ist Enrico Esu. 2013 entschloss er sich, eine Familientradition weiterzuführen und sich dem Weinbau zu widmen. Die Grundlage dafür hatte sein Vater Silvio 1958 gelegt. «Mein Vater kaufte damals Land im Medau Desogus, einem Weiler ausserhalb der Stadt Carbonia, und bepflanzte es noch im gleichen Jahr mit Carignano-Reben», erzählt Enrico Esu. «Wenn man einen Weingarten anlegen wollte, war es hier üblich, dass man sich die Rebtriebe bei einem Freund oder Verwandten holte. Mein Vater bekam seine Rebtriebe von einem Onkel, dessen Weingarten bereits anfangs des 20. Jahrhunderts angelegt worden war. So entstand unser erster, nach traditioneller Art angelegter Rebberg mit wurzelechten, nicht bewässerten, freistehenden *Alberello*-Reben.» Später kamen noch weitere Parzellen dazu, die mit selektionierten Trieben dieses ersten Rebbergs bepflanzt wurden.

«Mein Vater lebte in zwei Welten», resümiert Enrico Esu. «Den Lebensunterhalt für unsere Familie verdiente er als Minenarbeiter im Dunkeln untertags, in seiner freien Zeit dagegen bewirtschaftete er im hellen Tageslicht seine Rebparzellen und lieferte den Grossteil der Trauben der Genossenschaftskellerei in Santadi.» Als Sohn Enrico 2013 das Szepter für die Bewirtschaftung der mittlerweile zehn Hektar Rebfläche übernahm, war für ihn klar, dass er in Zukunft seine Trauben nicht mehr verkaufen, sondern sie selber vinifizieren würde: «Ich wollte meinen eigenen Weg gehen, aber dabei die bewährten Traditionen des Gebiets respektieren und beibehalten.» Bewährt habe sich, präzisiert er, die selbst vermehrten, wurzelechten Reben als niedrige, freistehende *Albarelli* wachsen zu lassen, weil das die Rebstöcke stärke und somit die Gefahr wesentlich kleiner sei, dass die oftmals starken Winde einzelne Triebe abknicken. Dazu komme, dass die Trauben nahe am Boden wachsen. Dadurch werde der Reifeprozess der Trauben von der Wärmerrückstrahlung des Bodens gefördert. Und ein weiterer, nicht unwesentlicher Punkt: «Die *Albarelli* und die nährstoffarmen sandigen Böden sorgen dafür, dass sich der Ertrag der wuchskräftigen Carignano-Reben auf natürliche Weise reguliert, so dass ich kaum je Trauben wegschneiden muss.»

Den ersten eigenen Jahrgang vinifizierte Enrico Esu noch in der Genossenschaftskellerei in Santadi. Gerade mal 5000 Flaschen füllte er von seinem Carignano ab, den er «Nerominiera» nennt, um an die stillgelegten Kohleminen und an die Männer zu erinnern, die wie sein Vater in ihnen gearbeitet haben. Seit 2015 keltert er den Nerominiera auf engstem Raum im Haus, wo sein Vater aufwuchs. Auch im Keller folgt er seiner Devise, dass der Weg in die Zukunft mit dem Respekt vor der Vergangenheit gekoppelt ist. Deshalb arbeitet er im Keller mit spartanischen Mitteln. Der Wein wird spontan vergoren und in einer alten Spindelpresse sanft gepresst. Danach wird er im Stahltank ausgebaut und ungeschönt und ungefiltert abgefüllt. Das Resultat: Ein vollmundiger, aber zugleich ein wunderbar saftig-eleganter Wein mit weichen, harmonisch integrierten Tanninen und einer verführerisch-komplexen Aromenvielfalt von schwarzen Beeren, Pflaumen, mediterranen Kräutern und Myrte-Beeren. ●



Enrico Esu, Walter Zambelli, José Vouillamoz und Rudolf Trefzer in einer Parzelle, die 1958 von Enricos Vater Silvio Esu mit wurzelechten Carignano-Stöcken bepflanzt wurde.



Die Herkunft des Mazuelo, der in Sardinien Carignano genannt wird

Laut der Legende soll der Carignano von den Phöniziern rund um 800 v. Chr. in Sardinien eingeführt worden sein. Die Genetik hingegen weist darauf hin, dass die Rebsorte aus Aragón im Nordosten Spaniens stammt; dort heisst sie offiziell Mazuelo, in Anspielung auf Mazuelo de Muñó, ein Dorf in der Provinz Burgos in Kastilien-León. Sie wird auch Cariñena genannt, was in Frankreich Carignan und auf Sardinien Carignano ergeben hat; erst kürzlich allerdings wurde der Name Cariñena in Spanien aufgegeben, um allfällige Verwechslungen mit der AOC Cariñena in der Provinz Saragossa zu vermeiden.

Völlig unerwartet hat die DNA-Analyse gezeigt, dass die Sorten Bovale di Spagna (oder Bovale Grande) und Mazuelo identisch sind. Wie die Garnacha, die in Sardinien Cannonau heisst, und der Graciano, der Bovale Sardo genannt wird, wurde der Mazuelo wahrscheinlich während der spanischen Herrschaft in Sardinien (1324-1713) aus Spanien eingeführt, wo er in der Region Sulcis den Namen Carignano und in den Regionen Campidano di Terralba und Mandrolisai den Namen Bovale di Spagna angenommen hat. ●



Bentesali auf der Insel Sant'Antioco

— Rudolf Trefzer

Das von den Phöniziern im 8. vorchristlichen Jahrhundert gegründete Städtchen Sant'Antioco liegt auf der gleichnamigen Insel im äussersten Südwesten Sardiniens und gilt als eine der ältesten Siedlungen Italiens. Bereits in jener grauen Vorzeit sollen hier schon Reben angebaut worden sein. Die Carignano-Rebe allerdings brachten erst die Spanier während ihrer vierhundertjährigen Herrschaft zwischen dem 14. und 18. Jahrhundert in dieses Gebiet, wo sie auf den sandigen, warmen Böden ihr ideales Habitat gefunden hat. «Einst waren auf Sant'Antioco rund 2400 Hektar mit Reben bepflanzt», erklärt Mario Selis, einer der vier Freunde, die seit 2014 unter dem Namen «Bentesali» ihren eigenen Wein erzeugen. «Bis in die 1980er-Jahre wurden die hier erzeugten schweren, rustikalen Weine vor allem als Verschnittweine nach Frankreich und in den Norden Italiens verkauft. Doch damit ist längst Schluss. Heute sind auf Sant'Antioco nicht mehr als 300 Hektar Rebland übriggeblieben.»

Einen kleinen Teil dieses Reblands pflegen die vier Bentesali-Partner Mario Selis, Sandro Garau sowie die Brüder Antonello und Giulio Basciu. «Jedem von uns gehören einige mit wurzelechten, mehrheitlich alten Reben bestockte Parzellen in verschiedenen Gebieten der Insel. Sie einzeln zu

bewirtschaften, machte wenig Sinn. Deshalb haben wir uns zusammengetan, um gemeinsam unseren eigenen Wein zu erzeugen», fasst Giulio Basciu die Entstehungsgeschichte von Bentesali zusammen. Zurzeit werden nur gerade 4000 Flaschen des im Stahltank ausgebauten Weins erzeugt. Dazu kommen noch 600 Flaschen der Riserva «Santomoro», die in einem 500-Liter-Fass ausgebaut wird.

«Wir sind klein, aber da wir nicht ausschliesslich von unserem Weinverkauf leben müssen, bemühen wir uns, das unverfälscht in die Flasche zu bringen, was an Extrakt und Aromenreichtum in unseren Trauben steckt», kommentiert Giulio Basciu. Diese Bemühungen dürfen sich sehen lassen! Die beiden stoffigen Carignano-Weine präsentieren sich mit ihrer vielschichtigen Aromatik, ihrer lebendigen Säure und den feinen, geschliffenen Tanninen ausgesprochen nobel und elegant. ●

Mit wurzelechten Reben bestockte Parzellen von Bentesali, auf Sandböden und unweit des Meeresufers gelegen.

Rudeles in der Ribera del Duero

— Dr. José Vouillamoz

Mein Besuch bei Rudeles im Juni 2022 war eine Offenbarung. In diesem Tal zwischen Peñalba de San Esteban und Atauta, in der Nähe von Soria und der Quelle des Duero/Douro, scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Man könnte sich hier gut in der trockenen Landschaft Arizonas wähnen... Ich war absolut begeistert von diesen spektakulären Rebbergen, bestockt mit wurzelrechten alten Rebstöcken der Sorte Albillo Mayor bei den weissen und Tempranillo, Monastrell (Mourvèdre) sowie Garnacha (Grenache) bei den roten Rebsorten, traditionell im Gobeletsystem erzogen und zu kleinen Büschen geschnitten, die tapfer der Trockenheit trotzen. In diesem rauen Klima hat das Familienabenteuer von vier Freunden und Verwandten, alle passioniert vom Weinbau, das Gut Rudeles hervorgebracht. Der Name setzt sich zusammen aus den Initialen der

Besitzer: Javier **Ruperez**, Antonio **Rupérez**, Juan Martin **del Hoyo** und Marc Spinelle. Wahre Wein-Goldschmiede, die leider noch viel zu wenig bekannt sind.

Ihre Rebberge sind in 60 Parzellen zerstückelt, die zusammen 15,5 ha bedecken und auf einer Höhe von 800 bis 1000 Metern wachsen, im äussersten Westen der DO Ribera del Duero. Keine einzige Rebe ist auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft. Die Mehrheit der Reben stammt aus der Zeit vor der Reblaus und wurde von den Grosseltern

Javier Ruperez, José Vouillamoz, Juan Martin del Hoyo und Sergio Ruperez (der Sohn von Antonio Rupérez) zwischen den alten Tempranillo-Rebstöcken, die auf 850 m ü. M. zwischen Peñalba de San Esteban und Atauta wachsen.



oder Urgrosseltern der Besitzer gepflanzt. Das Klima ist extrem, mit riesigen Temperaturunterschieden und durchschnittlichen Niederschlägen von weniger als 400 mm/Jahr (zum Vergleich: im Wallis sind es 550 mm, im Tessin 2000 mm). Die Weine bestechen folglich mit einer verblüffenden Frische.

Hier ist alles schweisstreibende Handarbeit, meistens unter sengender Sonne. Die Wurzeln der *Vitis vinifera* wachsen tief in den Untergrund, die aus ihren Trauben gekelterten Weine sind echte Terroirweine. Ausgebaut werden sie in wunderschönen unterirdischen Kellern. Mit einem winzigen Ertrag von 200 g/Stock (rund 1500 kg/ha) sind das wahre Schmuckstücke, die bisher nicht die verdiente Anerkennung finden.

Rudeles 23 Albillo Mayor Vinas Viejas

Die Albillo Mayor ist eine uralte Rebsorte, die ihre Heimat in der Ribera del Duero hat. Der DNA-Test hat gezeigt, dass der Tempranillo, eine der am häufigsten angepflanzten Sorten Spaniens und sogar weltweit, ein natürliches Kind der Albillo Mayor und der sehr seltenen, fast ausgestorbenen Rotweinsorte Benedicto ist; Letztere wurde da und dort in der autonomen Gemeinschaft Aragón, in der La Rioja und in Navarra wiederentdeckt.

Die Albillo Mayor wird oft verwechselt mit der Albillo Real, mit welcher sie keinerlei Verwandtschaftsbeziehungen hat. Leider machen die meisten Appellations-Reglemente keinen Unterschied und sprechen nur von Albillo, was zu noch mehr Konfusion führt.

Bei meinem Besuch in den Reben im Juni 2022 haben mir Juan Martin del Hoyo und seine Kollegen diesen Wein aus der Magnumflasche zu probieren gegeben – und ich war hin und weg! Bei Rudeles wachsen die alten Albillo-Mayor-Rebstöcke verstreut in den Tempranillo-Parzellen, bisweilen sind es nur zehn bis zwanzig Stöcke pro Rebberg, die meisten von ihnen sind mehr als 125 Jahre alt! Die Reben wachsen auf 850 m Höhe, zwischen Peñalba de San Esteban und Atauta, was dem Wein eine grosse Frische verleiht sowie eine einzigartige Tiefgründigkeit, eine selten gesehene Mineralität und eine unwiderstehliche Süffigkeit. Die Jahresproduktion liegt bei rund 5000 Flaschen.

Rudeles 23 «Cuvée Spéciale DIVO»

Die 23 Parzellen, aus denen dieser Wein komponiert wird, liegen auf einer Höhe von 950 Metern. Zu 70% bestehen sie aus jungen Reben der Sorte Tempranillo (15-20 Jahre alt) und zu 25% aus mehr als 100-jährigen Reben, darunter einige Garnacha-Stöcke, die über 125 Jahre alt sind – eine absolute Rarität in der Region!



Die wurzelechten Reben von Rudeles aus der Zeit vor der Reblaus wachen auf den Ausläufern eines 1000 m hohen Hochplateaus.

Im Juni 2022 habe ich anlässlich einer Degustation von Fassproben der Önologin Roser Amoros vorgeschlagen, der künftigen Cuvée Spéciale DIVO 2021 rund 5% Albillo Mayor beizufügen, nach dem Vorbild des Côte Rôtie, bei dem ein Anteil von bis zu 20% Viognier im Syrah erlaubt ist. Resultat: ein Wein mit noch grösserer Komplexität und einer ausserordentlichen Frische. Die Änderung wurde angenommen!

Finca La Nación

Diese Cuvée ist schlicht phänomenal! Aus den besten mit alten Reben bestockten Parzellen auf den Abhängen der Las Comarcas stammend (< 1ha), wird sie nur in sehr kleinen Mengen produziert. Ein komplexer Wein mit Tanninen von grosser Finesse – das ist die Handschrift der wurzelechten alten Rebstöcke.

Cerro el Cuberillo

Das ist die prestigereichste Cuvée des Weinguts, die nur in den besten Jahrgängen produziert wird, und zwar aus Trauben von mehr als 125 Jahre alten Tempranillo-Stöcken der Parzelle Cerro el Cuberillo, die auf einem 950 m hohen Hügel liegt. Die Produktion ist winzig. ●

Zambartas Wineries, das Schmuckstück von Zypern

— Dr. José Vouillamoz

Zypern gehört zu den wenigen Regionen Europas, deren Weinberge fast zur Gänze mit wurzelechten Reben bestockt sind. (Nur einige neue Rebberge wurden als Vorsichtsmassnahme mit veredelten Reben angelegt.) Bei einer Reise im Jahr 2017 hatte ich die Gelegenheit, Marcos Zambartas zu besuchen und seine Passion für die Rebberge und die Weine dieser unterschätzten Weininsel zu verstehen.

Im Buch «Wine Grapes», das ich 2012 zusammen mit MW Jancis Robinson und MW Julia Harding publizierte, haben wir fünf einheimische zyprische Sorten aufgelistet, die kommerziell kultiviert werden: Mavro (rot) und Xynisteri (weiss), die für die Produktion des berühmten, historischen Süssweins Commandaria verwendet werden; Maratheftiko (rot), dessen Flächen erst kürzlich zugenommen haben; Ofthalmo (rot) und Spourtiko (weiss), zwei Raritäten, die in letzter Minute vor dem Aussterben gerettet wurden. Seit 2012 sind weitere einheimische Rebsorten wiederentdeckt und neu angepflanzt worden, so etwa die von Marcos Zambartas in Limassol und der Kellerei Vouni Panayia im Distrikt Paphos kultivierte Promara (weiss).



Marcos Zambartas und José Vouillamoz im Jahr 2017 in einem Rebberg von Margelina, der 1921 bestockt wurde.

Die meisten dieser vergessenen Varietäten wurden von Marcos' Vater, dem verstorbenen Akis Zambartas (†2014), gerettet; ich hatte das Glück, ihn in der Académie Internationale du Vin kennenzulernen. Nach einer Karriere als Önologe und später als Direktor der Kooperative KEO, beschloss er, seinen Traum zu realisieren und gründete so 2006 seine eigene Kellerei namens Zambartas Wineries, die sich ganz auf die lokalen Rebsorten konzentriert. Auf den Spuren seines Vater

beginnt auch Marcos Zambartas, in Adelaide in Önologie und Weinbau ausgebildet, 2008 in der Kellerei zu arbeiten, begleitet von Marleen, die inzwischen seine Frau geworden ist. Mit seinen (nicht zertifiziert) biologisch und von Hand kultivierten 13 Hektar Reben, die 120'000 Flaschen ergeben, gehört das Weingut Zambartas Wineries heute unbestritten zu den besten Produzenten der Insel.

Bei meinem Besuch zeigte mir Marcos voller Stolz den 1921 angepflanzten Rebberg von Margelina, den er kurz zuvor gekauft hatte. In diesem alten Rebberg, selbstverständlich mit wurzelechten Reben bestockt, wächst vor allem Mavro, aber auch einige andere Rebstöcke, die Marcos nicht identifizieren konnte. Ich nahm deshalb drei Proben mit, und die DNA-Analyse ergab, dass es sich um die fast verschwundene zyprische Rebsorte Bastartiko handelt.

Es gibt auch andere alte Rebberge auf der Insel, aber leider haben sie die Tendenz zu verschwinden – das ist die ärgerliche Konsequenz des Erbrechts und der Verwendung der EU-Subventionen zum Ersetzen der alten Reben durch «besser geeignete» Sorten. Gemäss Marcos sind sämtliche Rebberge Zyperns mit dem Datum der Anpflanzung registriert. Folglich müssten die ältesten Priorität haben, sind sie doch am stärksten gefährdet. Ich habe Marcos vorgeschlagen, mittels «Vieilles vignes»-Cuvées diese alten Reben vor dem Ausreissen zu bewahren und dabei auch an alle anderen Produzenten Zyperns gedacht.

Ich bin überzeugt davon, dass das Heil des zyprischen Weinbaus in Zeiten der Globalisierung in der Rettung, dem Studium, der Pflanzung und der Förderung der einheimischen Rebsorten liegt. In der Zwischenzeit hier die Weine von Zambartas, selektioniert für DIVO.

Xynisteri

Das ist die häufigste Weissweinsorte Zyperns. In Kistchen an der Sonne getrocknet und mit Mavro assembliert, ergibt sie den berühmten Dessertwein Commandaria. Der trockene Xynisteri von Zambartas stammt aus Rebbergen, die auf 850 m Höhe in der Region Krasochoria im Norden von Limassol wachsen. Seine vibrierende Säure und seine zitronige Frische verblüffen im Vergleich mit einigen anderen Weissweinen von der Insel.

Single Vineyard Xynisteri

Dieser Lagenwein stammt aus einem zertifiziert biologisch kultivierten, in den 1980er-Jahren angelegten Rebberg in Mandria, auf einer Höhe von 900 m, in den Bergen von Troodos. Er zeigt das bedeutende Potential dieser Rebsorte auf, die hier eine beeindruckende Komplexität und Länge an den Tag legt. Überzeugt von der Ausdruckskraft seines Terroirs, produziert Marcos Zambartas den ersten zypriotischen Lagenwein aus einer einzigen Parzelle.

Promara

Diese Rebsorte gehört zu den Rebsorten, die dank Akis Zambartas aus der Versenkung geholt wurden. Sie wurde wegen ihrer geringen Erträge aufgegeben. Ihr Name bedeutet «erster», denn sie ist die Rebsorte, die am frühesten reift auf der Insel. Die Promara-Reben stammen aus Lasa, einem Dorf in der Region von Polemi auf den Abhängen der Troodos-Berge. Ein komplexer, frischer und langanhaltender Weisswein.

Marcos Zambartas (rechts) in seinen Reben.

Maratheftiko

Als beste Rotweinsorte Zyperns betrachtet, ist die Maratheftiko auch eine der seltensten. Im Gegensatz zu 99,9% aller Rebsorten weltweit besitzen ihre Blüten keine Pollen, deshalb braucht sie die Nähe anderer Rebsorten, um bestäubt zu werden und Trauben produzieren zu können. Sie wird in der Regel alternierend mit Spourtiko gepflanzt, weil die beiden zur gleichen Zeit blühen. Sie gehört zu den Rebsorten, die von Marcos Vater Akis Zambartas gerettet wurden. Marcos produziert aus dieser vergessenen Varietät einen Wein mit Aromen von Veilchen und Kakao, strukturiert von samtigen Tanninen. Eine authentische Ausdrucksform Zyperns!

Single Vineyard Margelina

Als Marcos Zambartas die Möglichkeit bekam, diese 1921 bestockte Parzelle zu kaufen, zögerte er keine Sekunde. Es handelt sich um eine der noch existierenden raren hundertjährigen Parzellen, ein Erbe, das von unschätzbarem Wert ist für den zypriotischen Weinbau. Der Rebberg ist mehrheitlich mit Mavro bestockt, der Rotweinsorte, die für die Produktion des Commandaria verwendet wird. Neben ihr wachsen sechs weitere alte Rebsorten wie Bastartiko (durch den DNA-Test identifiziert), Maratheftiko, Kanella, Yiannoudi und Ofthalgo. Seit 2019 biologisch zertifiziert, ergibt diese Parzelle einen komplexen, eleganten, intensiven und sehr berührenden Wein. ●



Gavalas auf Santorin, wurzelechte Reben in Korbform

— Dr. José Vouillamoz

Als ich meinen Freund Yiannis Karakasis, einen der beiden griechischen Masters of Wine, fragte, welchen qualitativ überragenden kleinen Produzenten er mir auf Santorin empfehlen könnte, antwortete er wie aus der Pistole geschossen: Gavalas! Die Degustation aller Gavalas-Weine gab ihm natürlich recht und wir freuen uns sehr, dieses kleine Familienweingut in den Kreis der DIVO-Güter aufnehmen zu können.

Die Insel Santorin ist von der Reblaus verschont geblieben, so gut wie alle Reben sind wurzelecht. Zudem wird hier ein spektakulärer Weinbau betrieben: Die Reben werden so geschnitten, dass sie eine Art Korb bilden, um die Trauben vor den heftigen Winden zu schützen. Gewisse Stöcke dürften mehrere Jahrhunderte alt sein. Dieses auf der Welt einzigartige Erziehungssystem, teilweise auch «Kronen-Gobelet» genannt, heisst auf Griechisch «kouloura de Santorin».

Gavalas ist eine «Boutique Winery» mit einer langen Geschichte. Ende des 18. Jahrhunderts gegründet, produzierte sie vornehmlich Wein für den lokalen Konsum und den Hausgebrauch. In den 1930er-Jahren wurde der Wein zunehmend nach Athen verkauft, aber der Transport erwies sich als Herausforderung: Von der Kellerei in Canaves, hoch über der Kaldera in der Nähe von Oia, brachten Maultiere den Wein in Schläuchen aus Ziegenhäuten zum Hafen von Thira. Danach wurde der Wein in «Bomben» genannte 600-Liter-Fässer umgefüllt und auf kleinen Booten bis in den Hafen von Piräus transportiert. Erstmals in Flaschen abgefüllt wurden die Weine von Gavalas erst 1998, Besucher werden seit 2004 empfangen.

Diese historische Kellerei produziert zehn verschiedene Weine, insgesamt rund 100'000 Flaschen; drei davon haben wir für DIVO selektioniert.



Rebstock, der wie ein Korb erzogen wird, nach dem sogenannten System des «Kronen-Gobelet», auf Griechisch «kouloura de Santorin» genannt.

Santorini Natural Ferment

Diese reinsortige Version des Assyrtiko von mehr als 50 Jahre alten Reben in Megalochori wird mit eigenen Hefen vergoren, um die Charakteristiken der Rebsorten besonders gut auszudrücken, und dann sechs bis acht Monate auf den Hefen ausgebaut. Ein grosser weisser Gastronomiewein, begrenzt auf 4000 Flaschen.

Katsanó

2006 hat Vagelis Gavalas mit seiner Arbeit zur Rettung dieser sehr seltenen Rebsorte begonnen, die weniger als ein Prozent der Rebfläche auf der Insel bedeckt. Heute ist er der einzige, der diese alte autochthone Rebsorte vinifiziert. Er fügt ihr 15% Gaidouria zu, eine andere seltene Sorte der Insel. Es werden nur 4000 Flaschen produziert.

Vinsanto

Dieser aussergewöhnliche Dessertwein hat nichts mit dem Vinsanto aus der Toskana oder dem Vino Santo aus dem Trentino zu tun. Der italienische Name spielt auf die «heilige» Karwoche an, während der die Trauben gepresst werden. Die griechische Version dagegen meint lediglich die Insel Santorin. Gekelert aus einer Assemblage von 85% Assyrtiko, 10% Aidani und 5% Athiri, wird der Vinsanto traditionell bereitet: Die Trauben trocknen zehn bis 15 Tage an der Sonne.

Mit der natürlichen Verdunstung erreicht der Zuckergehalt mit 200-300 g/l und manchmal sogar 400 g/l ein beeindruckendes Niveau. Nach dem Pressen wird der Most bei Gavalas in 80-jährigen Barrriques aus russischer Eiche ganz langsam vergoren und mindestens sechs Jahre lang ausgebaut. Das Resultat ist ein einzigartig komplexer, ja magischer Nektar mit einem so gut wie unbegrenzten Alterungspotential. Die Produktion ist klein und umfasst nur rund 2000 50-cl-Flaschen. ●



Die Farben Weiss und Blau dominieren auf der griechischen Insel Santorin.

Domaine Kefallinos auf der griechischen Insel Zakynthos

— Dr. José Vouillamoz

Bei einem Aufenthalt 2021 wollte ich meine Kenntnis der zahlreichen obskuren lokalen Rebsorten vertiefen, etwa der weissen Goustolid, der roten Avgoustiatis, aber auch der sehr raren Katsakoulias, Koutsoumpeli, Skiadopoulo usw. So besuchte ich einige der wenigen Kellereien der Insel. Die Qualitäten waren korrekt, haben mich aber nicht über alle Massen begeistert... bis ich auf den Rat von Yiannis Karakasis, dem berühmten Master of Wine, einen Mann traf, dessen Vorname viel versprach: Dionysis Kefallinos. Als ich Dionysis am Telefon fragte, ob ich ihn am kommenden Samstag besuchen könnte, meinte er: «Nein, leider heirate ich an diesem Tag!» Was uns beide in ein erinnerungswürdiges Gelächter

ausbrechen liess. Er empfing mich trotzdem am Freitag, mitten in den Vorbereitungen der Festivitäten. Dionysis ist ein Winzer von britischer Gelassenheit. Er produziert Wein zusammen mit seinem Bruder Dimitrios, und als Olivenbauer scheint er noch stolzer zu sein auf sein Öl als auf seinen Wein. Doch im Hauptberuf ist er... Mitarbeiter der Steuerbehörde.

In Zusammenarbeit mit den lokalen Winzern konnten die Brüder Kefallinos 2,5 Hektar der ältesten Parzellen auf der Insel vereinigen, alle bestockt mit wurzelechten lokalen Rebsorten. Die hier gewachsenen Weine drücken das Terroir von Zakynthos aufs schönste aus.

Verdea Nature

Verdea ist die traditionelle weisse Assemblage der Insel, die mindestens seit dem 18. Jahrhundert produziert wird. Sie hat nichts zu tun mit der alten italienischen Rebsorte gleichen Namens, denn der Name dieses griechischen Weins ist eine Anspielung auf die grüne Farbe (*verde* auf Italienisch) der frühzeitig gelesenen Trauben, die eine gute Säure bewahren. Diese italienische Etymologie braucht nicht zu überraschen, stand doch Zakynthos unter der Herrschaft der Sizilianer und der Venezianer.

Der Verdea von Kefallinos war für mich mein absoluter Lieblingswein! Es ist ein «Naturwein», also ohne chemische Mittel im Rebberg oder Keller zubereitet. Er setzt sich zusammen aus den Rebsorten Goustolidi, Koutsoumpeli, Lagorthi,

Makripodià, Skiadòpoulo, Pavlos und Robola. Die Frische, die Eleganz, die Spannung und die Natürlichkeit dieses leicht oxydativen Weins lassen niemanden unberührt. Es werden nur 2000 Flaschen produziert. ●

José Vouillamoz zu Besuch
bei Dionysis Kefallinos, am Vorabend
von dessen Hochzeit...



Trinity Canyon Vineyards, der Urwein Armeniens

— Dr. José Vouillamoz



Armenien gilt zwar als eine Wiege des Weins, doch der Genozid von 1915 und die darauf folgende Hegemonie der ehemaligen Sowjetunion zwischen 1920 und 1991 haben der Vielfalt der alten Rebsorten leider ein Ende gemacht, denn die Russen zwangen den Armeniern die Produktion von Brandy auf der Basis von sehr produktiven Kreuzungen auf. 2009 wurde als Reaktion auf diese Verarmung des kulturellen Erbes die Kellerei Trinity Canyon Vineyards gegründet, und zwar von einem Trio Passionierter (daher der Name). Sie knüpfen wieder mit der Tradition an und bauen Weine in *karas* aus. Das ist eine uralte Methode, bei der die ganzen Trauben mit Stielen und Kernen mehrere Monate lang in einer teilweise im Boden vergrabenen und versiegelten Amphore namens *karas* gären und reifen. Etwas Ähnliches gibt es in Georgien, wo diese Terrakotta-Behälter, die ganz vergraben werden, *qvevri* heissen.

Die Kellerei Trinity Canyon Vineyards wurde 2009 von drei Freunden aus der Region Vayots Dzor, unweit des Dorfes Areni, gegründet: Hovakim Saghatelyan (Direktor), Levon Hakobyan (Rebmeister) und Artem Parseghyan (Önologe). Die Reben wachsen auf einer Höhe von 1600 Metern, alle Rebsorten, ob autochthon oder international, sind wurzelecht, denn die *Phylloxera* ist bisher in der Region noch nie aufgetreten.

Voskehat und Areni, die beiden Hauptsorten

Die Voskehat oder Voskeat ist die wichtigste autochthone Weissweinsorte Armeniens, benannt nach einem Dorf in der Nähe der Hauptstadt Jerewan. Sie stammt möglicherweise aus der Region Ashtarak im Westen des Landes. Die äusserst produktive Varietät wurde lange zur Produktion von süssen oder gar alkoholverstärkten Weinen ähnlich einem Madeira verwendet. Heute kommt sie wieder zu Ehren und ergibt trockene Weine von grossartiger Struktur, oft produziert mit kurzem Einmaischen an den Häuten, damit alle Aromen extrahiert werden.

Artem Parseghyan (oben) und Hovakim Saghatelyan, zwei der drei Gründer der Trinity Canyon Winery, verborgen hinter einem Areni-Rebstock.

Die Areni ist die wichtigste einheimische Rotweinsorte Armeniens. Ihren Namen hat sie vom Dorf Areni in der Region Vayots Dzor im Süden des Landes. Für mich handelt es sich um eine der vielversprechendsten Sorten der Welt. Meinen ersten Areni habe ich 2003 im gleichnamigen Dorf verkostet, und trotz einer durchaus zweifelhaften Kellerhygiene hat mich die Qualität dieser Sorte bezaubert, die Frucht, Tiefgründigkeit, seidige Tannine und Länge vereinigt. Zurück in der Schweiz, habe ich den Wein verschiedenen Freunden blind zu verkosten gegeben; sie alle dachten an einen sehr guten Barolo. Heute sind die Kellertechniken in Armenien viel moderner, und die Areni zeigt seit einigen Jahren ihr Potential, Weine zu produzieren, die zu den besten der Welt gehören können.

Die Grotte von Areni

2011 publizierte eine Gruppe von Archäologen eine Entdeckung, die in der Weinfachpresse für Aufruhr sorgte: In einer 6100 Jahre alten Grotte wurde die älteste Vinifikationsstruktur der Welt gefunden, ganz in der Nähe des Dorfes Areni. Obwohl man in dieser Höhle Reste von Traubenkernen, Stielen, eingegrabenen *karas* und rudimentären Pressen gefunden hat, ist anzunehmen, dass dieser Ort nicht der Produktion von Wein für den Konsum im modernen Sinn diente, sondern eher für Zeremonien mit Opfern für die Toten, Geister oder Götter. Tatsächlich hat man in gewissen *karas* die Schädel von Babys gefunden, die auf makabere Opferriten hindeuten.

Karas oder das privatisierte kulturelle Erbe

Die Vinifikation in *karas* ist eine jahrtausendealte Tradition, die zum kulturellen Erbe Armeniens gehört. Die Kellerei Zorah Wines, von meinem Freund Zorik Gharibian gegründet, einem Armenier aus der Diaspora, der ein Konfektionsunternehmen in Mailand besitzt, war eine der ersten, welche diese uralte Vinifikationsart dem heutigen Geschmack anpasste. Ihr erster Jahrgang, 2010, wurde «Karasi» genannt, was «aus *karas*» bedeutet. Im selben Jahr wurde die Kellerei Karas Wines von Eduardo Eurnekian eröffnet, einem steinreichen, ursprünglich aus Armenien stammenden Argentinier, der ein Medienunternehmen aufgebaut hat und unter anderem Besitzer des Flughafens der armenischen Hauptstadt Jerewan ist, aber auch des Unternehmens Tierras de Armenia, das 2300 ha Reben in Armenien besitzt. 2016 zertrte dieser Magnat mit extrem langem Arm Zorah Wines vor Gericht und erhielt 2018 skandalöserweise vom armenischen Kassationsgericht das Recht, das Wort *karas* exklusiv kommerziell nutzen zu dürfen. Dieses konsternierende Urteil, das der Idee des kulturellen Erbes völlig widerspricht, wurde von Zorik Gharibian und zahlreichen Persönlichkeiten aus der Welt des Weins, zu denen ich ebenfalls gehöre, angefochten,

bisher vergeblich. Kritisiert wird namentlich die lamentable Korruption. Die Ironie der Geschichte: Die Kellerei Karas Wines verwendet nicht einmal mehr *karas* für die Produktion ihrer Weine, die fast exklusiv aus internationalen Sorten gekellert werden!

Trinity Eh Voskehat und Voskehat Ancestors'

DIVO hat zwei Weine aus der Sorte Voskehat selektioniert. Der Trinity Eh Voskehat stammt von wurzelechten Reben, die auf 1300 m Höhe auf vulkanischen Böden in der Region Vayots Dzor wachsen. Er wird im Tank zwei Monate lang auf den Feinhefen vinifiziert und drückt diese Rebsorte perfekt aus: mit Noten von Limettenschalen, frisch geschnittenem Gras und einer delikaten Bitternote in der Retroolfaktion, abgerundet durch eine erfrischende Säure. Der Voskehat Ancestors' wird aus Trauben von mehr als hundert Jahre alten, selbstverständlich wurzelechten Rebstöcken gekellert, die in derselben Region auf 1450 m Höhe gedeihen. Es handelt sich um einen «Orangewine», sechs Monate lang in traditionellen *karas* an den Häuten mazeriert. Ein absolut aussergewöhnlicher Wein!

Areni Ancestors'

Dieser Wein von hundertjährigen, wurzelechten Stöcken der Sorte Areni, ebenfalls auf vulkanischen Böden in 1450 m Höhe in der Region Vayots Dzor gewachsen, ist von verwirrender Natürlichkeit. Nach der einmonatigen alkoholischen Gärung mit eigenen Hefen in *karas* ruht er nochmals fünf Monate in den Tongefässen, bevor er ohne weitere Eingriffe in Flaschen gefüllt wird. Seine Nase bietet eine komplexe Mischung aus Röstnoten (Graphit, Rauch, Weihrauch und Kreide) und Fruchtakzenten (schwarze Kirschen, Moosbeeren und Johannisbeeren). Der Gaumen bewahrt diese Frucht, die Tannine sind rund und geschmeidig, die Säure ausgeprägt. Das Finale ist frisch und von dezenter Bitterkeit, mit Aromen von schwarzen Oliven. Ein Wein jenseits ausgetretener Pfade, der Ihre Gäste auf positive Weise zum Staunen bringen wird! ●



José Vouillamoz 2013 beim Besichtigen der Grotte Areni-1, dem mit 6100 Jahren ältesten archäologischen Weinproduktionskeller.

Andere DIVO-Weine von wurzelechten Rebstöcken

— Dr. José Vouillamoz

Veritas, St. Jodern Kellerei in Visperterminen, Wallis

Im Wallis hatte man bis zur Ankunft der Reblaus 1906 eine originelle Technik entwickelt, «Versannes» oder Vergruben genannt. Dabei wurden ganze Rebzeilen von alten Stöcken in einem Graben «beerdigt», wobei einige Triebe aus der Erde herauswuchsen. Jeder Trieb ergab eine Pflanze, die mit der Ursprungsrebe identisch war, was eine systematische Verjüngung der Parzelle ermöglichte, Rebzeile für Rebzeile. Dieses Vergruben war eine Walliser Spezialität und wurde seit dem Mittelalter praktiziert. Dank dieser Technik konnte ein Rebberg ohne Unterbruch in Produktion gehalten werden, im Gegensatz zur modernen Technik der Pfropfreben, bei der man drei Jahre warten muss, bis sie erstmals Ertrag bringen.

Das Vergruben hat nur in wenigen Parzellen am spektakulären Rebhang von Visperterminen überlebt. Nur zehn kleine Rebbesitzer verjüngen ihre Reben noch mittels «Versannes», auf rund 2000 m². 2010 hat die St. Jodern Kellerei auf meinen Vorschlag hin ihre Winzer gebeten, die Trauben aus diesen Anlagen separat abzuliefern, um eine Spezialcuvée namens Veritas zu keltern. Ein wundervolles Zeugnis für die Walliser Weinbaugeschichte, eingefangen in Flaschen! ●

Die alte Technik der «Versannes», des Vergrubens, eine exklusive Walliser Spezialität. (Foto: Alfred Egli, zwischen 1968 und 1975 in Visperterminen)

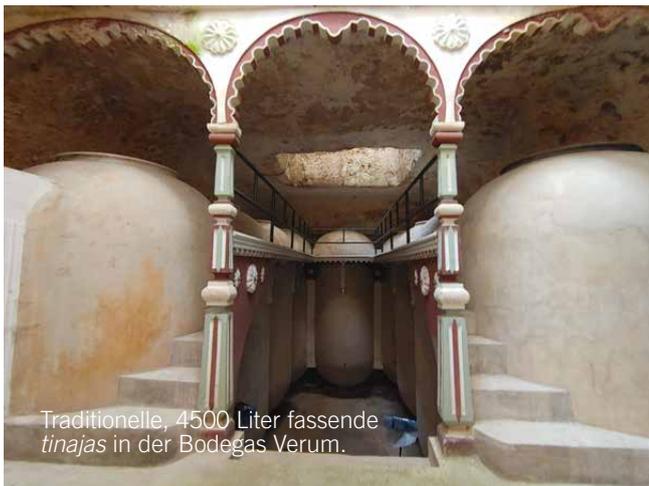
Alte Grenache-Stöcke in der Parzelle L'Argnée (Gigondas).



L'Argnée, Famille Perrin

Dieser ausgesprochen rare Wein wird seit dem Jahrgang 2004 produziert, anfangs unter dem Namen Gigondas Vieilles Vignes, dann ab 2010 als L'Argnée Vieilles Vignes. Es handelt sich um einen Gigondas von einer Grenache-Parzelle mit mehr als hundertjährigen Stöcken, die von der *Phylloxera* verschont wurden, weil auf Sandboden gepflanzt. Da dieser Wein in der Schweiz nicht verfügbar war, hatte ich 2011 für eine DIVO-Degustation zum Thema Grenache, organisiert zusammen mit Eric Duret und Walter Zambelli, einige Flaschen des Jahrgangs 2007 auf dem englischen Markt aufgespürt. Wir alle waren begeistert von der beeindruckenden aromatischen Komplexität dieses *Prä-Phylloxera*-Gigondas, der reife, elegante Aromen und sehr feine, dichte Tannine bietet. Seit 2020 können wir diesen sehr gesuchten Wein endlich in unserem DIVO-Sortiment anbieten. Die jährliche Produktion dieser nicht einmal ein Hektar grossen Parzelle erreicht gerade einmal 1500 Flaschen. ●

Las Tinadas Airén, Pie Franco, Bodegas Verum



Traditionelle, 4500 Liter fassende tinajas in der Bodegas Verum.

Airén ist der Name einer alten Rebsorte aus der Region Cuenca in Kastilien-La Mancha. Wider Erwarten handelt es sich bei ihr um die am meisten verbreitete Rebsorte in Spanien, wo sie 213'397 ha (23% der Rebfläche) bedeckt. Sehr produktiv und widerstandsfähig gegen Trockenheit, ergibt sie oft neutrale Weine und wird meistens für die Brandy-Produktion verwendet. In den Bodegas Verum allerdings keltert man aus ihr ein Schmuckstück! Las Tinadas ist eine Parzelle auf 700 m Höhe, die 1950 mit wurzelechten Airén-Reben bestockt wurde. Sie wachsen auf einem mit Kieselsteinen übersäten Kalkboden und werden biologisch kultiviert. Der Pie Franco wird aus den besten Trauben gekeltert, auf jedem einzelnen Stock von Hand ausgewählt. Der Wein wird vier Monate lang in 5000 Liter fassenden *tinajas* ausgebaut und dann weitere acht Monate im Innoxstahltank. Ein mineralischer, wunderbar ausgewogener Wein von schöner Komplexität, der den Ruf der Rebsorte Lügen straft. ●

Der Barbera Pre-Phylloxera von Elvio Cogno

Dieser seltene Wein stammt von einer 0,25 ha kleinen Parzelle, bestockt mit mehr als 120 Jahre alten Barberastöcken, die auf 520 m Höhe in der Lage I Berri im Dörfchen La Morra wachsen. Dieser archaische Rebberg, angepflanzt noch vor der Reblaus-Invasion im Piemont (ab 1892), konnte dank seinem sandigen, sehr eisenhaltigen Boden unveredelt erhalten werden. Der ohne Zertifikat, aber biologisch kultivierte Wein, der hier wächst, ist der einzige wurzelechte Barbera d'Alba DOC. Der Unterschied zu anderen Barberaweinen ist frappant: Es handelt sich um einen Wein von grossartiger Tiefgründigkeit, ein Erlebnis, das man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte! ●

Monte di Grazia, die Hochburg des Tintore di Tramonti

Unweit der Amalfiküste, im Süden von Neapel, findet man mehrhundertjährige Reben, die zu den ältesten der Welt gehören. Einige dieser Rebstöcke dürften sogar 300 oder 400 Jahre alt sein! Mir liess die Existenz dieser Rebstöcke – so gross wie Bäume und mit einem Stammdurchmesser von bis zu 40 cm – keine Ruhe. So kontaktierte ich meinen Freund Walter Speller, Italienkorrespondent für Master of Wine Jancis Robinson, und fragte ihn, welchen Produzenten er mir empfehlen könnte. Die Antwort kam umgehend: Monte di Grazia, ein Weingut, das mit die ältesten und schönsten Reben besitzt. Das kleine Familienweingut, zu Beginn der 1990er-Jahre von Alfonso Arpino und seiner Frau Anna gegründet, die heute von ihren Kindern Olivia und Fortunato unterstützt werden, kultiviert 2,7 Hektar Reben nach biologischen Richtlinien in der Region der Tramonti (Provinz Salerno, Kampanien). Mit ganz besonderer Sorgfalt hätscheln sie ihre spektakulären mehrhundertjährigen, wurzelechten Rebstöcke (total 1 ha), die im Pergolasystem erzogen sind. Sie bestehen aus 10% Piediroso (alte kampanische Rebsorte) und 90% der uralten, sehr seltenen lokalen Varietät Tintore di Tramonti. Der Name «Tintore» bedeutet «Färber», denn ihr Saft ist von sehr dunkler Farbe. Diese rare, frühreife Sorte, von der weltweit nur noch 10 Hektar kultiviert werden, findet man auch noch auf der Insel Ischia unter dem Namen Guarnaccia oder Cannamelu.

Das Verkosten eines Weins von wurzelechten, auf vulkanischen Böden (270 bis 600 m ü. M.) gewachsenen Reben knüpft eine berührende Verbindung zur uralten Geschichte dieses weltweit einzigartigen Weinbaus! Der Monte di Grazia Rosso zeichnet sich durch eine intensive Farbe, eine Spur rustikale Tannine und vor allem eine eindruckliche Säure aus, die einige Jahre der Flaschenreife verlangt, bevor sie gezähmt ist. Ein Wein von ausgeprägtem Charakter, den man liebt oder hasst! ●

Luftansicht der jahrhundertealten Reben der Sorte Tintore di Tramonti in der Nähe von Neapel.



Willkommen in der Welt von DIVO!



Die Weinsammlung von DIVO umfasst seit 1936 authentische Weine aus Familienbetrieben, die sich nachhaltigen Produktionsmethoden verschrieben haben. Als DIVO-Mitglied unterstützen Sie diese Philosophie und sichern das Überleben von Weinproduzenten, für die «Ethik» nicht nur ein leeres Schlagwort ist.

In unserer Sammlung können Sie Weine aus autochthonen Rebsorten oder echte Weinklassiker kennenlernen, darunter auch zahlreiche biologisch oder biodynamisch kultivierte Weine.

Ihre Vorteile als DIVO-Mitglied



Selektion
mit Herkunftsbezeichnung durch unsere Experten



Flexibilität
Bestellung von Einzelflaschen möglich



Rabatt von mindestens 10%
ausgenommen Artikel mit Spezialpreisen



Geschenkbbox
offert bei Ihrer ersten Bestellung



Degustationen
in verschiedenen Regionen



Publikationen
monatliche Dossiers und Revue Terroir

Werden Sie Mitglied im Weinclub DIVO

Indem Sie unseren Kundenservice kontaktieren, per Telefon 052 234 14 54, per Mail club@divo.ch oder via Website www.divo.ch

DIVO

Weinkultur
seit 1936

Herausgeber
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

052 234 14 54
club@divo.ch
www.divo.ch



Redaktion
Dr. José Vouillamoz, Dr. Rudolf Trefzer,
Jacky Rigaux

Übersetzung
Eva Zwahlen

Fotos
Ohne andere Angaben von Team DIVO, den Winzern oder Adobe Stock.

Gestaltung
Fluide Communication — Givisiez

Druck
Gremper — Basel