

Soave Grand Cru

Weisser Riese

Sie kennen den Soave noch als Langeweilekiller, den Sie einst in der Sommersonne am Adriastrand getrunken haben? Dezent fruchtig, weiss, aber nichts Besonderes? Und glauben, daran habe sich nichts geändert? Falsch gedacht! Die besten Soave nehmen es heute locker mit den Weissen aus nördlicheren Gefilden auf.

Text: Christian Eder

Agostino Vicentini nickt zufrieden, dann schenkt er mir noch ein Glas seines Casale ein: «Das ganze Gebiet hat sich enorm gewandelt: Früher gab es ein paar riesige Kellereien, die viel Menge produzierten, und ein paar engagierte kleinere Produzenten, die exzellente Bianchi machten. Heute gibt es Dutzende kleine, die fest an das Gebiet glauben, und selbst die grossen bemühen sich um die Qualität ihres Weins.» Ihr Wein, das ist der Soave, und Agostino Vicentini ist

einer seiner Produzenten. Der Soave aus dem Veneto, mengenmässig die Nummer eins unter den italienischen Weissweinen, hat heute zwei Seelen: Einerseits gibt es ihn immer noch als fruchtig-frischen Supermarktwein. Andererseits sind da die ambitionierten Produzenten, die ihn bald auch qualitativ zu einem Aushängeschild unter den italienischen Weissweinen machen könnten. Und nicht nur das: Einige der besten dieser neuen Soave können sich durchaus an Kreszenzen messen, die

weiter nördlich wachsen, mit Fruchtigkeit, Eleganz, manchmal Langlebigkeit, aber vor allem - um einen etwas ausgelutschten Begriff zu strapazieren - Terroir. Sie erinnern an die sanfte Landschaft, den Wind, den Segler so lieben, am nahen Gardasee, und das Licht in der Lagune von Venedig. Das Projekt, das diese ehrgeizigen Winzer eint, heisst Soave Grand Cru. Denn in diesem riesigen, 6900 Hektar grossen Anbaugelände zwischen Verona und Vicenza im Norden Italiens gibt es eben nicht nur die



Basaltgestein
in der Lage
Monte Calvarina.



Schichten von
Lavagestein in
Foscarino.



Claudio Gini



Antonio Fattori



anonymen Rebbergsagen, sondern auch einige Juwelen. 47 Einzellagen und Makrogebiete sind es, um genau zu sein. Sie wurden aus ursprünglich zehn Unterzonen entwickelt, eine lange Arbeit, hinter der Jahre an Forschung und Arbeit stecken – zahlreiche Bodenproben wurden entnommen, klimatische Daten erhoben, Rebberge und Degustationsergebnisse analysiert. «Das Ergebnis ist unter anderem eine detaillierte Karte des Soave, die das Gebiet nach bodenkundlichen, klimatischen und produktiven Charakteristiken unterteilt. In ihr sind die Cru-Lagen eingezeichnet», erzählt Aldo Lorenzoni, Direktor des Konsortiums der Soave-Produzenten. «Wir wollten zeigen, dass es den Soave an sich nicht gibt. Es gibt viele Soave. Und manche davon sind grosse Weine.»

«Ein Soave von vulkanischen Böden beginnt erst nach drei, vier Jahren interessant zu werden.»

Sandro de Bruno Winzer, Montecchia di Crosara

Und doch drängt sich die Frage auf, ob Soave wirklich das Zeug hat zum Grand-Cru-Gebiet – oder ob nicht einfach versucht wurde, diese grosse Anbauzone, in

der mehr Reben stehen als in ganz Südtirol, aufzuwerten. «Das ist kein Marketinggag!», widerspricht Giovanni Ponchia vom Soave-Konsortium vehement. Er hat massgeblich am Lagenprojekt mitgewirkt. «Wir haben über Jahre hinweg gesehen, dass im gesamten Gebiet eine Reihe von Weinen heraussticht. Und meist stammen diese Weine aus einem klar abgegrenzten Gebiet, einem Rebberg, einer Lage. Also haben wir uns gefragt: Wo sind diese Lagen, was sind ihre Besonderheiten? So haben sich am Ende die 47 Cru-Zonen herauskristallisiert. Noch wissen wir nicht, welche davon Grand-Cru-Lagen sind. Aber es sind sicher die historischen Lagen, aus denen schon vorher einige der besten Einzellagenweine des Soave kamen, Calvarino oder Salvarenza zum Beispiel.»

Mehr als 50 Soave-Crus sind inzwischen auf dem Markt – sie erscheinen in der ganzen Vielfalt des Anbaugesbietes als Soave DOC, als Classico aus dem Kerngebiet rund um die Städte Soave und Monteforte, als Soave aus der Unterzone Colli Scaligeri oder als Superiore-DOCG-Weine mit mindestens einem Jahr Reife. Was diese Crus verbindet, ist die Angabe des Ursprungs auf dem Etikett, eingezeichnet in einer Karte und komplett mit Informationen zum Boden und zur Lagencharakteristik. Spezielle Produktionsvorschriften gibt es dagegen nicht.

Garganega schlägt Chardonnay

Hauptzutat der Soave-Crus ist ohne Zweifel die autochthone Garganega-Traube, die fast nur im Veneto gedeiht. «Es ist nicht die beste Rebsorte, sie ist aber sehr gut zu manipulieren», weiss der Winzer Antonio Fattori, Produzent des Crus Motto Piane. «Die grosszügig wachsende Traube kann auch zu einem einfachen weissen Trinkwein gekeltert werden, der perfekt zu einer Pizza in einem Lokal am Strand von Jesolo passt. Wird aber ihr Ertrag begrenzt und behandelt man sie bei der Lese und im Keller sorgsam, kann daraus ein Spitzenwein entstehen. Vor allem, wenn dazu noch der passende Boden und das passende Mikroklima kommen.» Die spät reifende Traube wird meist erst ab Ende September gelesen und gedeiht besonders gut auf der klassischen Veroneser Pergola, deren Blätterdach sie in heissen Sommern vor Schäden bewahrt.

Oft wird die Garganega reinsortig vinifiziert, erlaubt sind aber auch bis zu 20 Prozent Komplementärsorten. Chardonnay – vor Jahren die Boomrebe im Soave-Gebiet – wird inzwischen nur noch selten für den Soave verwendet: Ihr fehlt

die Säure, um die an sich schon säurearme Garganega aufzumotzen. Wenn, dann wird Garganega mit etwas Trebbiano di Soave verschnitten, einer anderen autochthonen Rebsorte. «Aber Garganega kann hervorragende Ergebnisse bringen, und dann lässt sich getrost auf Komplementärtrauben verzichten», meint Giancarlo Piubelli, Önologe der Genossenschaftskellerei Cantina di Soave, die rund 40 Prozent des gesamten Soave einkellert. Piubelli kümmert sich vor allem um die Spitzenlinie Rocca Sveva, deren Castelcerino ein reinsortiger Garganega ist. Castelcerino ist eine vielschichtige Lage mit teils lehmigen, teils kalkhaltigen Böden, aber vor allem mit Komponenten vulkanischen Ursprungs. Und das ist eine weitere essenzielle Zutat der Soave-Lagenweine: Vulkanische Böden dominieren fast alle Cru-Lagen des Gebiets und geben den Weinen ihren Charakter, ihre Mineralität.

Langlebige Vulkanweine

Auch Marta Magnabosco vom Weingut Montetondo keltert ihre renommierten Lagenweine auf Basaltböden. Am 300 Meter hohen Monte Foscarino kann die Garganega zeigen, warum sie eine der wichtigsten Rebsorten Italiens ist, meint Marta: «Sie reagiert hervorragend auf den Boden,

nimmt Mineralien auf und kombiniert sie mit der rebsorteneigenen Fruchtigkeit zu einem eleganten, finessenreichen Wein.» Und der braucht sich auch vor vielen Weissen aus Österreich, der Schweiz oder Deutschland nicht zu verstecken. Zwei Weine werden hier bei Montetondo gekeltert: der Casette Foscarin, ein kerniger Typ, der auch sechs Monate in (vorwiegend gebrauchten) Barriques verträgt. Und der Foscarin Slavinus, ein dichter, fast opulenter Tropfen aus spät gelesenen Trauben, die in einer etwas höheren Lage stehen.

Neben dem Monte Foscarino sind zwei weitere 500 Meter hohe Gipfel des Soave mit ihrer Kegelform noch ganz klar als erloschene Vulkane erkennbar: der Motto Alto und Monte Segan mit den Lagen Calvarina und Monte Crocetta, die sich im Nordosten der Zone aus der Landschaft erheben. Ihre Flanken sind mit Wäldern bestanden, mit Wiesen, aber auch mit Rebbergen. Der ehemalige Jeansfabrikant Sandro de Bruno hat dort vor knapp zehn Jahren gepflanzt – unter anderem auch Sauvignon und Pinot Noir in seinen höchsten Positionen. Hier hat er auch 2007 seinen ersten Soave produziert. Monte San Piero nennt er seinen Lagenwein: Der 2007er duftet heute nach Noten exotischer Früchte, ist kompakt am Gaumen, zeigt Frische und

«Wir wollten zeigen, dass es den Soave an sich nicht gibt. Es gibt viele Soave. Und manche davon sind grosse Weine.»

Aldo Lorenzoni Direktor des Konsortiums der Soave-Produzenten

Kraft. «So ein Wein kann auch 15 Jahre halten», meint de Bruno. Denn das sei eine der Eigenschaften, die der Vulkanboden der Garganega-Traube ausser der Mineralität verleiht: Sie kann im besten Falle lange reifen. «Ein Soave von solchen Böden beginnt erst nach drei, vier Jahren interessant zu werden.»

Die Initialzündung für das Cru-Projekt des Soave war genau diese ausserordentliche Langlebigkeit einiger Vulkanweine. Ausnahmewinzer wie Pieropan oder Gini hatten nämlich schon lange Spezialitäten im Programm, die aus dem Soave-Allerlei herausstachen: Pieropan die Crus Rocca und Calvarino, Gini die Lagenweine Frosca und Salvarenza – Einzellagenweine mit Mineralität, Charakter und einer Alterungsfähigkeit, die sich vor einem Riesling oder Grünen Veltliner nicht verstecken muss. Die Weine von Gini stammen

Die schönsten Lagen, die besten Weine

MONTE CALVARINA

Mit 420 Hektar eine der grössten Einzellagen des Gebiets. Vorwiegend Basaltböden.

1 Fattori

Motto Piane Soave DOC 2011

Honignoten; im Mund frisch, vife Säure, feinziseliertes Ausklang. Gelungen, mit klaren mineralischen Noten.

2 Sandro de Bruno

Monte San Piero Soave Superiore DCOG 2009

Noten von gedörrter Aprikose, Ananas und Banane; im Mund saftig, weich, rund, die tragende Säure gut eingebunden, endet lang auf reifem Apfel, Zitrusfrucht, Honig. Opulent.

FROSCÀ

Kalkböden auf Lavafelsen sorgen für Mineralität und Langlebigkeit.

3 Gini

Froscà Soave DOC Classico 2011

Apfel- und Blütennase; saftiger Ansatz, Rasse und Schmelz, endet lang auf Noten von Pfirsich und Mandeln. Hat Eleganz und Charakter.

FOSCARINO

Basaltböden in bis zu 300 Meter Höhe.

4 Montetondo

Foscarin Slavinus Soave Superiore DCOG Classico 2010

Aprikose und Blüten, feine balsamische Noten; kompakter Bau mit gut eingebundener Säure, viel Saft und Kraft, der Abgang lang auf Honig und exotischer Frucht.

CALVARINO

33 Hektar sind auf den Basalt-Kalk-Böden mit Reben bepflanzt.

5 Pieropan

Calvarino Soave DOC Classico 2010

Ausserordentlich langlebiger Wein mit vielschichtigen Fruchtaromen, viel Saft und Frische am Gaumen, hervorragende Mineralität, die das lange Finale trägt.

MONTE CARBONARE

Die Lage hat ihren Namen von der dunklen, kohleähnlichen Bodenstruktur.

6 Suavia

Monte Carbonare Soave DOC Classico 2010

Apfel- und Pfirsichnoten; saftig und lang, gute Säure, der Abgang jugendlich, facettenreiche Würz- und Fruchtaromen, lang.

CASALE

Der Lehm- und kalkhaltige Untergrund lässt die Garganega perfekt ausreifen.

Vicentini

Il Casale Soave Superiore DCOG 2011

Blütennoten, dahinter frische, grüne Grasaromen; kernig im Mund, rassig, mineralisch, feinherb und mit einem anhaltenden Finale.

CASTELCERINO

200 Hektar mit vielschichtigen Böden.

Cantina di Soave – Rocca Sveva

Castelcerino Soave Superiore DCOG Classico 2011

Reife Birne und Honig; am Gaumen harmo-

nisch, sauber, schön eingebundene Säure, hat Schmelz, besitzt Körper und Länge.

SENGIALTA

Basaltböden, durchzogen von Kalk.

7 Balestri Valda

Vigneto Sengialta Soave DOC Classico 2011

Vielschichtige Aromatik; am Gaumen weich, rund, die Säure gut eingebunden, endet auf Noten von Litschi. Jugendlich, hat Zukunft.

PRESSONI

Lehmböden auf Basaltfelsen.

8 Cantina del Castello

Pressoni Soave DOC Classico 2011

Schöne Apfel- und Birnenaromen, auch Litschi; im Mund ausgewogen, harmonisch, vife Säure, kompaktes Finale.

MONTE CROCETTA

Im Nordosten des Soave liegt diese Grosslage mit mineralienreichen Basaltböden.

Dal Cero Tenuta di Corte Giacobbe Runcata Soave Superiore DCOG 2011

Gedörrte Aprikose und Tabak, am Gaumen voll, saftig, besitzt rassige Säure, viel Länge und vor allem Charakter, Bananen- und Ledernoten im Abgang.

Corte Moschina

I Tarai Soave DOC 2010

Facettenreiches Bouquet; am Gaumen kernig, saftig, saubere Textur, endet lang auf frischem Steinobst und Melone. Macht jetzt Spass, kann aber auch reifen.



von einem 40 Hektar kleinen Gebiet bei Monteforte d'Alpone, das schon im frühen 20. Jahrhundert bepflanzt war. Die Böden sind zum Teil rein vulkanischen Ursprungs wie in der höheren Lage Froscà, zum Teil finden sich neben vulkanischen Komponenten auch Kalk und Tuffstein wie bei Salvarenza. «Wir sind so etwas wie Mitinitiatoren dieser Cru-Idee», sagt Claudio Gini, «denn nicht nur wir besitzen diese besonderen Lagen, sondern man findet sie über das gesamte Gebiet verteilt.» Allerdings haben die Crus von Gini den anderen etwas voraus: Mit ihren rund 70 Jahren seien die Pflanzen in einem natürlichen Gleichgewicht, meint Gini. «Wir selbst haben nie Garganega gepflanzt», erzählt er, «sondern unser Vater und unser Grossvater.» Die Lese der Trauben findet auch schon mal erst gegen Ende Oktober statt, beim Salvarenza bringt dann etwas Edeläule das gewisse Extra. Seinen fülligen und zugleich eleganten 2006er bezeichnet Gini als «wahrscheinlich schönsten Soave-Jahrgang des neuen Jahrtausends», der zehn Jahre ältere Froscà von 1996 ist ein mineralisch-fruchtiger Wein, der noch immer jugendlich wirkt.

Gini verwendet dezente Holz für den Ausbau seiner Weine, andere setzen nur

auf Stahl. Einer davon ist Agostino Vicentini in Colognola ai Colli im Westen des Soave-Gebietes. 1994 hat er den ersten Jahrgang in Flaschen gefüllt und war damit ein Pionier der neuen Generation im Soave. «Wir haben uns damals an den Besten orientiert», erinnert er sich, «Gini und Pieropan.» Und an das Gebiet, das damals noch in erster Linie für billigen Massenwein bekannt war, geglaubt: Mit nur einem Typus Soave ging Vicentini Frau Teresa 1997 auf ihre erste Vinitaly - und wurde dort gleich von den Kollegen auf die Schippe genommen. «Was willst du mit einem Etikett, und das auch noch Soave», hiess es», erzählt sie. «Der Ruf des Weins war damals nicht der beste.» Heute keltern Teresa und Agostino drei Soave: Neben der Basisvariante den Terrelunghe, einen nach Walderdbeeren duftenden Garganega-Blend. Und den Cru Il Casale von der gleichnamigen Einzellage aus hundert Prozent Garganega, ebenfalls nur in Stahl ausgebaut: feinziseliert, elegant und doch mit der ganzen Fruchtigkeit der Rebsorte. Agostino ist stolz darauf: «Wir haben bewiesen, dass man mit der Garganega viel erreichen kann: Auf der Vinitaly werden wir nicht mehr belächelt - auch wenn wir nur Soave produzieren...»

Hauptzutat der Soave-Crus ist die autochthone Garganega, die fast nur im Veneto gedeiht. Die grosszügig wachsende Traube kann, richtig behandelt, Spitzenweine ergeben.

