© Monte delle Vigne

Monte delle Vigne
Das Schmuckstück der Emilia Romagna

Emilia Romagna, Giuseppe Verdi, Nabucco. Zwei Ecksteine der italienischen Kultur führen zu dem, was Nabucco, das Flaggschiff der Cantina Monte delle Vigne in den letzten zwanzig Jahren geworden ist: ein unbestreitbarer Erfolg, dank dem sich der Betrieb zu einem der besten der Region aufschwingen konnte. Nabucco ist das Aushängeschild von Monte delle Vigne. Er ist der erste Wein, der auf dem Weingut produziert wurde, und kam 1992 auf den Markt, neun Jahre nach der Gründung der Cantina – und 150 Jahre nach der ersten Aufführung der gleichnamigen Oper.

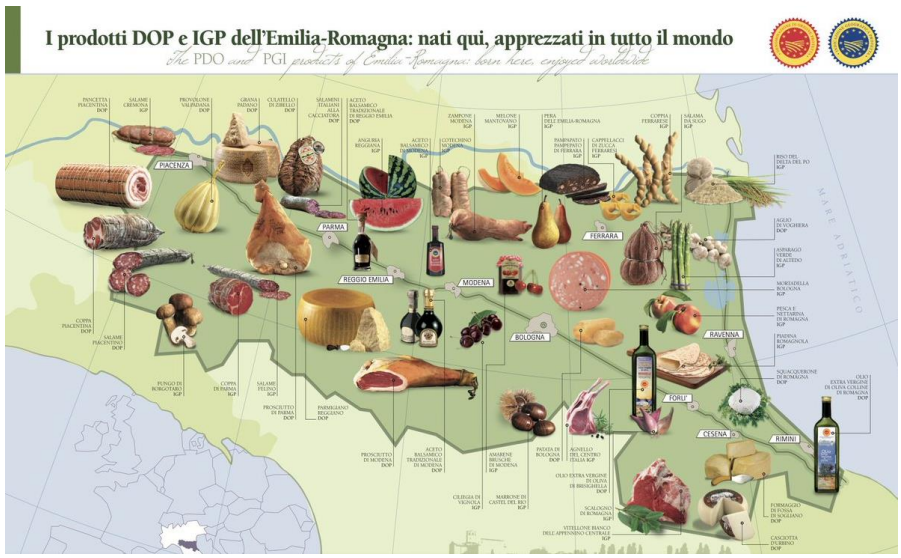
Emilia Romagna, die Gärten Europas

Ein gastronomisches Epizentrum

Grundsätzlich ist die Emilia Romagna international als die Gärten Europas bekannt. Aus dieser Region werden Gemüse und Früchte europaweit scharenweise vermarktet. Während weitere Köstlichkeiten der italienischen Kulinarik, nämlich Parmigiano Reggiano (Link), Aceto Balsamico di Modena DOP, Parmaschinken und Grana Padano weltweit einen beneidenswerten Ruf geniessen und als Exportschlager der italienischen Landwirtschaft anerkannt sind. Die Tradition ist tief verankert und die Qualität der meisten Produkte unbestritten. Gerade 2019 wurde der Parmigiano Reggiano DOP im Rahmen der World Cheese Awards als bester Käse der Welt prämiert, während sich die weiteren Erzeugnisse des Parmigiano Reggiano DOP Verbands insgesamt 110 Auszeichnungen (Link) abhoben durften.

©Emilia Romagna Welcome

Die Website (Link) der Region berichtet, dass «sich die Exporte aus der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette der Region im Jahr 2016 auf rund 7 Mrd. Euro, 16,5 Prozent des nationalen Gesamtwerts beliefen. Die verschiedenen Agrar- und Lebensmittelsektoren machen 12,5 Prozent der Gesamtexporte der Emilia Romagna aus. Die gesamte Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft verzeichnete im Zeitraum von 2008 bis 2016 steigende Exportzahlen (+ 32,8 %) und zeigte damit eine gute Widerstandsfähigkeit gegenüber der Wirtschaftskrise. Die Feinschmecker wissen ausserdem, dass die Region die Wiege verschiedener Pastasorten ist: Lasagne, Tagliatelle (Link), Cappelletti, Tortellini und nicht zuletzt gefüllte Tortellini. Verschiedene Quellen ordnen der Emilia Romagna sogar die feinsten Gnocchi zu.



©Emilia Romagna Welcome

Ausserdem ist die Erde der Region für die Produktion der weissen Trüffeln geeignet. Schliesslich ist die Emilia Romagna die Region mit der grössten DOP-Anzahl in Italien, und sie darf sich mit mehreren der besten Gastgeber bzw. Gastronomen des Landes schmücken. Wie u. a. Massimo Bottura (Link), der nicht nur mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, sondern auch als einer der kreativsten Köche weltweit gepriesen wird. Nichtsdestotrotz kennen sowohl die Urlauber als auch die Kultur-Aficionados die Region für Remini, die Opernstadt Ravenna, das Teatro Farnese, den Dom in Parma und die öno-gastronomische, malerische, im 14. Jahrhundert gegründete Stadt Ferrara oder die Prunkstücke der italienischen Industrie wie Ferrari, Lamborghini, Maserati und Ducati.

©Emilia Romagna Welcome

Die Hügel von Ozzano Taro ©Monte delle Vigne

Eine Region ohne Weinbau?

48 Prozent der Gesamtfläche von 22'123 Quadratkilometern sind der Landwirtschaft gewidmet. Von dieser Fläche werden 58'000 Hektaren von Weinbauern bewirtschaftet. Also 5.24 Prozent der Gesamtfläche. Von der Produktionsmenge her zählt die Emilia Romagna zu den vier wichtigsten italienischen Weinregionen, 2017 wurden 4.457 Millionen Hektoliter (Mhl), 2016 7.165 Mhl und 2015 6.841 Mhl produziert. Eine Zahl, die sich – für 2017 – mit den 8.473 Mhl im Veneto, 2.043 Mhl im Piemont und 1.901 Mhl in der Toskana vergleichen lässt. Die DOC- und DOCG- Erzeugnisse entsprechen 25 Prozent der gesamten Produktion der Region, die zwischen Weiss- und Rotweinen ausgeglichen ist. Die wichtigsten Rebsorten sind gemäss den Zahlen für 2018 (Link) Trebbanio Remagnolo mit 28 Prozent der Gesamtproduktion, Sangiovese mit 15 Prozent, Lambrusco Salamino mit 8 Prozent, Ancellotta mit 7 Prozent und Lambrusco Grasparossa sowie Barbera mit je 4 Prozent.
Die Geschichte des Weinbaus in der Region geht bis ins 7. Jahrhundert vor Christus zurück. Die Etrusker haben den Wein in der Region eingeführt.

In dieser landwirtschaftlich verwöhnten Region wird der Wein quasi als Stiefkind wahrgenommen. Wer Weinliebhaber fragt, welche Produzenten oder Erzeugnisse sie aus der Emilia Romagna kennen, kommt stets auf die gleiche Antwort: Lambrusco. Kaum einer denkt daran, dass die Region die erste Italiens für die Süsswein-Produktion ist. Kaum jemand denkt spontan an den Passito. Nach dem Namen eines Weinguts zu fragen, das sehr guten Rotwein erzeugt, wird dann zur richtigen Herausforderung. Dies, obwohl jedes Jahr mehrere im «Weine Italiens» von Gambero Rosso, auf Vinous oder im Wine Advocate aufgenommen werden. Die Emilia Romagna steht im Schatten der ikonischen Regionen wie Toskana, Piemont und für uns im deutschsprachigen Raum Südtirol. Regionen, mit denen sie sich in Bezug auf Bekanntheitsgrad und im Marketingbereich leider auch nicht messen kann. Es fehlt nicht zuletzt ein Fahnenträger, d. h. ein Winzer, der wie es Alois Kracher für die österreichischen Süssweine gemacht hat, die Farben der Region tragen kann. Ironischerweise weiss heute kaum jemand noch um «das historische Verdienst aller Lambrusco-Weine, die einige internationale Märkte für italienische Weine und ihren Konsum geöffnet haben», wie es Daniele Cernilli, alias DoctorWine (Link), in seinem «Ultimativen Weinführer Italiens 2020» (Link) hervorhebt.

Giuseppe Verdi

Kommen wir aber zur Azienda Monte delle Vigne zurück, die ihren besten Wein mit Giuseppe Verdi verbunden hat. Der berühmte italienische Opernkomponist, der in Parma geboren wurde, definierte Nabucco als «die Oper, mit der meine künstlerische Karriere wirklich beginnt. Es ist sicher, dass Nabucco unter einem glücklichen Stern geboren wurde.»
Das Gleiche gilt für den Nabucco-Wein der Cantina, der der repräsentativste stille Rotwein ist, der in der Provinz Parma produziert wird. Wir möchten hier indessen auf einen analytischen Vergleich zwischen der Oper und dem Wein verzichten.

Die Cantina Monte delle Vigne

Die Gründung

Monte delle Vigne wurde 1983 von Andrea Ferrari in Ozzano Taro, im Herzen der DOC-Zone Colli di Parma, gegründet. Ursprünglich war es ein landwirtschaftlicher Betrieb mit insgesamt 15 Hektar – da von sieben Hektar für den Weinbau auf einer Höhe von 200 bis 300 m. ü. M., und zwar für einheimische Sorten. Am Anfang des 21. Jahrhunderts vergrösserte sich die Rebfläche auf 20 Hektar dank des Erwerbs des Betriebs Bella Foglia, der Weinberge mit Barbera, Merlot und Malvasia besass. Andrea Ferrari wollte zeigen, dass die Region auch für grossartige Rotweine, nicht nur für Schaumweine geeignet ist.

Die Cantina ©Monte delle Vigne

Paolo Pizzarotti

Der Wendepunkt für den Betrieb trat im Jahr 2004 ein, als Paolo Pizzarotti, ein renommierter Parmigiano-Produzent und kompromissloser Weinliebhaber, in den Betrieb einstieg. Dieser besass Weinberge, die an diejenigen von Monte delle Vigne angrenzten. Die Grösse des neuen Weinguts erreichte somit 60 Hektaren mit 40 Hektaren Rebfläche. Was also nicht nur die Produktion der dreifachen Traubenmenge, sondern auch gemäss beiden Assoziierten eine bessere Positionierung auf den internationalen Märkten ermöglichte.

Paolo Pizzarotti ©Monte delle Vigne

Ende 2006 bauten beide Partner eine unterirdische, top-moderne und mit Solarenergie betriebene Kellerei. Sie befindet sich im Herzen des Anwesens und erstreckt sich über 6.000 Quadratmeter. Sie wird auf einer konstanten Temperatur gehalten und ist mit einer Photovoltaikanlage von 40 Kilowatt, einem geothermischen System und einer Regenwasserrückgewinnung zur Bewässerung ausgestattet. Nicht zuletzt soll sie ein Vorbild für Energiewirtschaft und Umweltverträglichkeit sein, das Gegenstück zum organischen und nachhaltigen Ansatz im Weinberg. Der Keller teilt sich auf drei Ebenen auf, wodurch die Schwerkraft ausgenutzt wird.

2016 wurde die Umstellung der Weinberge, in denen Malvasia, Sauvignon Blanc, Barbera, Croatina, Lambrusco sowie etwas Merlot, Chardonnay und Cabernet Franc angebaut werden, auf biologische Landwirtschaft eingeleitet. Denn neben der Qualität liegt beiden Partnern der nachhaltige Weinbau von Anfang an sehr am Herzen. Angestrebt wurde die Zertifizierung, 2021 wird der erste Jahrgang mit Bio-Zertifikat.

©Monte delle Vigne

Die Weinberge

Die Weinberge von Monte delle Vigne erstrecken sich zwischen dem Flusspark Taro und dem Naturpark Boschi di Carrega in der Nähe des Naturschutzgebiets Monte Prinzera. Diese riesigen Grünflächen stellen viel mehr als nur einen anmutigen Rahmen dar. Tatsächlich spielen sie eine Schlüsselrolle bei der Erhaltung der Luftfeuchtigkeit, wodurch die Umgebung noch besser für den Weinanbau geeignet sein soll.

Lehm und Kalkstein sind die beiden Hauptelemente der lokalen Böden. Lehm belebt die Reben und hilft, die Aromen zu konzentrieren, während Kalkstein Finesse und Eleganz bringt. Die Wälder tragen zur Kühlung der Umgebung bei, einschliesslich der nahegelegenen Weinberge, und schaffen so geeignete Bedingungen für die Reben. Das Mikroklima wird auch von der Brise beeinflusst, die vom Passo della Cisa weht, einem lokalen Bergpass, der den toskanischen Apennin von der emilianischen Seite trennt.

Die Parzellen wurden nach deren sorgfältiger Analyse bepflanzt. Daher werden Barbera und Lambrusco Maestri an den wärmsten Stellen kultiviert, die nach Westen ausgerichtet sind. Diese Lage bietet den Trauben eine grössere Konzentration an Aromastoffen. Merlot ist dagegen auf den Hochebenen zu finden, während die östlichen Parzellen, die kühlsten auch, dem Malvasia gewidmet sind, damit die Beeren ihre Frische bewahren. Schliesslich ist der 1,30 Hektar grosse Weinberg Chiuso del Lago mit seiner nördlichen Ausrichtung die Heimat des Cabernet Franc.

Seit Paolo Pizzarotti ins Kapital des Weinguts eingestiegen ist, hat sich Monte delle Vigne dem biologischen Anbau verschrieben. Mit der klaren Absicht, den Kohlenstoffausstoss kontinuierlich sowie den CO_2-Fussabdruck massgebend zu reduzieren. Photovoltaik-Paneele ermöglichen Monte delle Vigne auch beim Betrieb der Kellerei nachhaltig zu sein. Das tiefgreifende Know-how auf diesem Gebiet motiviert die Entscheidungen des Weinguts. In dieser Perspektive verzerrt die Innovation die Weine nicht, sondern hilft im Gegenteil, das starke Potential des Betriebs, das bereits in den Weinbergen erreicht wurde, zu verstärken. 2021 wird der erste zertifizierte Jahrgang sein. Dies wird für alle Erzeugnisse gelten.

©Monte delle Vigne

Die Weine

Flaggschiffe von Monte delle Vigne sind die Weine Nabucco und Callas. Ihre Namen sind eine Hommage an Parma und seine «lyrische» Tradition.

Der Callas wird aus 100 Prozent Malvasia Bianca di Candia Aromatica hergestellt. Er wurde zum ersten Mal im Jahr 1999 produziert. Die Weinberge liegen auf 230 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel. Die Ernte erfolgt manuell, um die besten Trauben sorgfältig auszuwählen. Die Gärung, die 20 Tage dauert, wird in Amphoren durchgeführt, und dann wird der Wein für sechs Monate in Amphoren auf der Feinhefe ausgebaut.

Nabucco ist der Wein, der 1992 zum ersten Mal auf dem Monte delle Vigne produziert wurde. 1992, das heisst neun Jahre nach der Gründung des Weinguts und 150 Jahre nach der ersten Aufführung der gleichnamigen Oper. Er ist auch der erste stille Rotwein, der in Parma hergestellt wurde. Seit seiner Entstehung war Nabucco immer eine Mischung aus Barbera und Merlot, aber in den letzten Jahren hat sich das Weingut zusammen mit dem Winzer Luca d'Attoma entschieden, den Barbera zu bevorzugen und den Merlot schrittweise zu reduzieren. Die Trauben werden von Hand gelesen und streng selektioniert. Der Ausbau dauert jeweils 12 Monate in französischen Barriques. Es wird keine Filtrierung vor der Abfüllung der Flaschen durchgeführt.

Zusätzlich produziert Monte delle Vigne weitere Weine, die u. a. im Shop des Weinguts (Link) erhältlich sind.

Die Verkostung

Die Azienda Monte delle Vigne hat uns drei Jahrgänge des Nabucco zur Verfügung gestellt, und wir möchten uns bei deren Eigentümer sowie deren Presseagentur Grand Cru dafür ganz herzlich bedanken.

In der Schweiz sind die Erzeugnisse bei GlobalWine und in Deutschland bei La Cantinetta di Sergio Bolzan erhältlich.

Nabucco 2000

70 % Barbera, 30 % Merlot. 13.5 % Vol. Alkohol.
Schwenken, schwenken und wieder schwenken. Ansonsten bleibt dieser Jahrgang undurchdringlich und rätselhaft. Eines ist sicher, er stellt die Überzeugung der Weinliebhaber ernsthaft in Frage, die meinen, dass die italienischen Weine nicht ausserordentlich lagerfähig seien. Denn es gibt in diesem 2000er immer noch ein schönes Potential, selbstverständlich mit anderen Aromen, nämlich immer mehr tertiären, aber die primären sind immer noch ganz schön vorhanden. Es strömen intensive, saubere, ausgewogene, dichte und tiefsinnige Düfte nach ausgereiften, kleinen Waldbeeren und Tabak aus dem Glas, wobei balsamische Noten, Graphit, Würze, Dörrpflaumen, Rindsleder und dunkle Schokolade das Bild abrunden. Später noch kommen dann Humus und Unterholz, auch etwas Vanille, die zunächst nicht so wahrnehmbar war, zur Geltung. Also eine sehr schöne Komplexität, wobei alle Komponenten elegant ineinander verwoben sind. Vollmundiger, saftiger, frischer Gaumen mit einer tiefgründigen, fleischigen, doch wiederum eleganten Struktur mit viel Extrakt. In zwei Worten zusammengefasst, begegnen wir hier einer Welt der Frucht und Säure. Diese balanciert die straffen Tannine sehr gut aus. Das Aromenspektrum bestätigt die Düfte im Bouquet, Schokolade, Humus und etwas dunkle Beeren sind klar erkennbar. Rundum ein durchaus gelungenes Erzeugnis auf dem Gipfel seiner Form und mit einem anhaltenden Abgang. **17.75-18/20** (92-93/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Nabucco 2007

70% Barbera, 30% Merlot. 14 % Vol. Alkohol.
Eine Eisenhand in einem Samthandschuh oder ein Riese mit Füssen aus Ton. Auf jeden Fall ein Erzeugnis, das niemanden gleichgültig lässt und das mit einem vielversprechenden Potential ausgestattet ist. Schlechthin beeindruckend, was da im Glas passiert.
Unbedingt schwenken, damit sich dieses Erzeugnis entfaltet. Die erste Nase wirkt zunächst etwas kompliziert. Ein faszinierendes, breites, vielschichtiges, komplexes, tiefsinniges, präzises, sauberes Bouquet, dasjenige eines Weins, der zugleich klassischen und modernen Weinbau verbindet, dasjenige eines Weins mit ersten Alterungsanzeichen und doch eben mit einem intakten Lagerpotential. Es strömen feine Düfte nach kleinen, schwarzen Beeren, Dörrobst, balsamischen Noten, eingemachten saftigen Kirschen und Harz aus dem Glas, etwas Blumiges im Hintergrund, wir sind immer noch ganz klar im Register der Primär- und Sekundäraromen, wobei weitere Komponenten wie Kaffee, Lakritze, Vanille und Unterholz später zum Vorschein kommen. Eine Nase, die zeigt, dass man nicht länger warten muss, um möglichst viel Genuss zu bekommen. Frischer, vollmundiger Gaumen, harmonisch, rund und mit einer guten, lebhaften Struktur ausgestattet. Genauso wie im 2000er Jahrgang ist die seidig-samtige, doch auch konzentrierte Tanninstruktur mit der Säure sehr gut ausbalanciert, der Alkohol sehr gut eingebunden, die Aromen verbinden die Frucht der Nase, Tabak, Gewürze, Schokolade und präsentes, doch diskretes Holz. Langanhaltender, würziger Abgang. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Nabucco 2018

70% Barbera, 30% Merlot. 14.5 % Vol. Alkohol.
Der Jahrgang 2018 ist der erste der Zusammenarbeit des Teams von Monte delle Vigne und des renommieren Önologen Luca D'Attoma (Link). Dieser arbeitet unter anderem mit Tua Rita und Lunelli. Über den Nabucco 2018 sagt er:
«Nabucco 2018 ist ein Wein mit einer starken Persönlichkeit, bei dem der Barbera der Hauptdarsteller ist und die Essenz der Frische in den Aromen und Geschmacksrichtungen repräsentiert. Dies ist der Berufung und der tiefen Qualität der Böden und des Mikroklimas von Monte delle Vigne zu verdanken.»

Ein Wein in der Kontinuität der zwei vorherigen, der ausserdem bereits heute viel Genuss bereitet und doch über ein stolzes Lagerungspotential verfügt. Die sehr frische, ausgewogene, komplexe und tiefgründige Nase bietet feine, expressive und einladende Düfte nach dunklen und schwarzen Beeren, darunter Brombeeren, Pflaumen, einen Hauch Pruneaux d'Agen, vielen Veilchen sowie etwas Leder im Hintergrund. Das Ganze wirkt jugendlich und es ist empfehlenswert, noch ein paar Jahre zu warten.
Diese Nase ist sehr sauber, rund und präzis, aufgeschlossen und geschliffen. Vollmundiger, harmonischer, verschwenderischer Gaumen, doch auf keinen Fall überladen. Elegante, durchaus ausgewogene Struktur. Die Frische und die Mineralität sind heute die zwei Trumpfkarten dieses Jahrgangs, der sehr viel Frucht, im Wesentlichen rote Beeren, darunter Erdbeeren, Tabak, Leder, etwas Balsam und Würze bietet. Sehr guter, kühler, anhaltender Abgang mit etwas Schokolade. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz noch nicht erhältlich.

Autor: **Jean François Guyard**

8. Juli 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.