

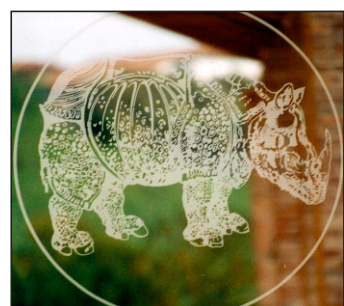
Mit Passion und Können

Giorgio Rivetti ist der meistprämierte Winzer Italiens. Seine Weine sind auch in der Schweiz begehrt. Bald macht er auch Champagner.

ELSBETH HOBMEIER



Stilleben mit einem Barbaresco Staderi.



Das «Rhinoceros» von Albrecht Dürer ist sein Markenzeichen.

Giorgio Rivetti, Sie gelten als «Weinkönig des Piemonts». Seit kurzem haben Sie jedoch auch ein Gut in der Toskana. Welcher Wein ist Ihnen lieber? Ich bin im Piemont geboren und mit der Traube Nebbiolo aufgewachsen, ihr gehört mein Herz. Trotzdem liebe ich auch den Sangiovese – Hauptsache, der Wein wird einzig aus den authentischen, einheimischen Sorten einer Region gemacht. Ein Nebbiolo ist tiefgründig und trotzdem elegant, der Sangiovese der Toskana ist ebenfalls ein grosser, aber etwas weniger eleganter Wein.

Toskaner waren immer weit teurer als die Piemonteser. Zeigt sich dieser Unterschied auch in Ihrer Preispalette? (lacht) Wissen Sie, als wir im Jahr 2000 das neue Gut La Spinetta Campè im Barologebiet kauften, mussten wir eine Million Euro pro Hektar bezahlen. Ein Jahr später zahlten wir in der Toskana für La Spinetta Casanova «nur» 20 000 Euro pro Hektar. So kann ich den Barolo sicher nicht billiger verkaufen.

Sie sind ein Anhänger der rigorosen Mengenbeschränkung. Wie viele Flaschen machen Sie pro Hektar? Eigentlich viel zu wenig (schmunzelt). 8000 Flaschen wären möglich, aber von unseren Spitzenweinen produziere ich einzig 2500 pro Hektar, um höchste Qualität zu garantieren und die Identität des Bodens zu



Blick in den Keller – der Barolo reift zwei Jahre im Barrique.



Das Weingut La Spinetta Campè liegt mitten im Barologebiet.

La Spinetta 30 Mal die Höchstnote

Giorgio Rivetti ist 51-jährig und führt mit seinen Brüdern Carlo und Bruno das Weingut La Spinetta in Castagnole Lanze, das ihre Eltern Giuseppe «Pin» und Lidia 1977 gründeten. Dazu kam 2000 ein Acht-Hektar-Besitz in Grinzane Cavour – mitten in den Weinbergen des Barolo-gebiets, wo Giorgio Rivetti zusammen mit seiner deutschen Partnerin Anja Cramer und der neugeborenen Tochter Lidia jetzt

wohnt. 2001 erweiterten die Rivettis ihr Reich um das Gut Casanova in Terricciola/Toskana. La Spinetta holte so viele Auszeichnungen wie kaum ein anderes italienisches Weingut: Gleichzeitig mit Angelo Gaja, ebenfalls ein Piemonteser, krönte es Italiens Weinbibel «Gambero rosso» mit bisher unerreichten drei Sternen. Das ist die Auszeichnung für die 30x3 Bicchieri (Gläser), welche dem Weingut insgesamt verliehen

wurden. 1997 wurde Rivettis Barbera Gallina «Bester Wein Italiens», 2001 wurde La Spinetta «Weingut des Jahres». Die Palette der Rivettis ist gross. Die La-Spinetta-Erfolgsstory beruht jedoch vor allem auf folgenden Weinen: Der duftige, fast schwerelose **Moscato d'Asti**, der unglaublich fruchtige **Pin Monferrato Rosso**, der rubinrote, kirchenaromatische **Barbaresco Gallina**, das elegante Schwergewicht **Barbaresco Valeirano**, der grossartig strukturierte **Barbaresco Staderi** und das strahlende Top-Vorzeigobjekt, der **Barolo Campè** aus alten Rebstücken. Dessen jüngster Jahrgang, der 2004, gelangt übrigens demnächst in den Verkauf und dürfte mit seinem grossen Potenzial erneut für Furore sorgen. Alle diese Weine sind erhältlich beim Schweizer Alleinvertreter Wyhus Belp, www.wyhusbelp.ch. eho



Giorgio Rivetti, der Winemaker mit dem Look eines Al Pacino.

Syrah und Nebbiolo. Ich stelle Pinot noir und Nebbiolo durchaus auf dieselbe Stufe, beide sind elegant. Sehr gerne habe ich meinen «Pin», eine Cuvée aus 65 Prozent Nebbiolo und 35 Prozent Barbera, den ich nach dem Spitznamen meines Vaters Giuseppe (im Piemonteser Dialekt sagt man Pin) getauft habe. Daneben liebe ich auch französische Weine, mein Favorit ist Château Margaux.

Sie haben so viele Auszeichnungen gewonnen wie kein anderer italienischer Winemaker. Ändert das etwas an Ihrer Philosophie?

Nein, ich bleibe ich selber. Und ich mache immer noch dieselbe Art Wein. Ein Barbera muss tiefdunkel sein, ein Nebbiolo nicht. Da ändert auch ein Herr Parker mit seinen Punkten nichts daran. Übrigens: Wer einen reinen Nebbiolo will, muss jenen aus dem Barbaresco kaufen – im Langhe Nebbiolo dürfen bis zu 15 Prozent andere Trauben zugefügt werden.

Sind die Schweizer gute Kunden für Sie?

Es sind ausgezeichnete Kunden, wenn man bedenkt, wie klein das Land ist. Unser grösster Markt sind die USA, dann folgt unser eigenes Land Italien, dann Deutschland und an vierter Stelle bereits die Schweiz. Mit dem Wyhus Belp, unserem Schweizer Vertreter, sind wir seit vielen Jahren freundschaftlich verbunden.

Welche Pläne haben Sie für die nächste Zukunft?

Einen grossen Plan haben meine Partnerin und ich soeben verwirklicht: Ich wurde vor drei Monaten nochmals Vater eines Mädchens. Es heisst Lidia – wie meine Mutter und wie mein Chardonnay.

Wir gratulieren. Und was tut sich in Sachen Wein?

Etwas ziemlich Verrücktes: Ich kaufe soeben die Hälfte eines Weinguts in der Champagne – mehr darf ich momentan noch nicht verraten. Aber ich werde dort Champagner produzieren, bereits im Herbst 2008, wir rechnen mit 100 000 Flaschen. Ich liebe Champagner, er ist für mich einer der besten Weine.

Überraschend! Ziehen Sie dann aus dem Piemont nach Frankreich?

Nein, nein, ich bleibe in meinem Piemont, werde aber regelmässig in die Champagne reisen. Zuhause wirkt ja bereits mein grosser, 28-jähriger Sohn Andrea auf dem Weingut mit, er hat einen perfekten Weingeschmack, was mich sehr freut.

Essen & Trinken

24. Intergastra auf dem neuen Messengelände

Vom 9. bis 13. Februar wird die 24. Intergastra, die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Catering, Konditorei und Café, ihre Premiere auf dem neuen Stuttgarter Messengelände am Flughafen feiern. Trendig zeigt sich die Messe 2008 beispielsweise mit den in der Halle 8 präsentierten alkoholfreien Getränken. Das Innovationstempo ist gewaltig, besonders in den Bereichen aromatisiertes Wasser, Tee mit Mineralwasser, Near-Water, Wasser mit Kräuter- oder Vitamingetränken.

www.messe-stuttgart.de/intergastra

Schokolade- und Wein-Februar in Virginia

Der Februar ist in Virginia ein besonderer Monat für Geniesser, insbesondere an der Weinstrasse des US-Bundesstaates, der mit 140 Weingütern eine der aufstrebenden Rebenregionen Amerikas darstellt. In Fairfax steigt vom 2. bis 3. Februar das «Chocolate Lovers Festival» in der historischen Altstadt. Vom 14. bis 17. Februar ist «Wine and Chocolate at Cardinal Point Vineyard & Winery» das dominierende Ereignis in Afton. Zu «Cabernet and Chocolate at Ingleside» bittet das Städtchen Oak Grove und verspricht überirdische Schoko-Freuden in Verbindung mit einem aussergewöhnlichen Cabernet. «Death by Chocolate» stellt am 16. Februar die Lake Anna Winery in Spotsylvania in Aussicht. Und am 16. und 17. Februar steht in Amisville «Gray Ghost Irresistible Chocolates and Cabernet» auf dem Programm. Das Weingut Gray Ghost lädt ein, Schokoladen-Desserts samt preisgekrönter Weine zu testen.

Der erste Cava mit Chardonnay-Trauben

Der spanische Weinhersteller Codorní hat soeben einen Brut mit einem Anteil von 70 Prozent Chardonnay-Trauben lanciert. Der nach traditioneller Methode produzierte

Brut Cava «Anna», passt sehr gut zu Krustentieren, Meerestieren und weissem Fisch. Er ist frisch, blumig und fruchtig – fast feminin. Deshalb trägt er wohl einen historischen Namen: Anna war die letzte Erbin des Nachnamens Codorní. Sie heiratete 1659 Miguel Raventós, dessen Familienname bis heute besteht. Auch der Name Codorní hat sich zu einer bekannten Marke entwickelt. rd



leserbrief

«Die neue htr ist wieder ein MUST geworden»

Herzliche Gratulation. An der neuen htr kommt man nicht mehr vorbei. Sie haben so spannende und wichtige Artikel zusammen mit dem neuen Erscheinungsbild, dass die htr wieder ein MUST geworden ist. Weiterhin viel Erfolg, wir freuen uns auf die nächsten Ausgaben.

Jürg Raschein
Leiter Schulhotel/Dienste S5TH

impresum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion Publikationsleitung und Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Mirosław Halaba/mh.
Redaktion: Theres Lagler Berger/tl (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Mirosław Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Héléne Koch/hk; Simone Leitner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst;

Gudrun Schlenker/gsg; Karl Josef Verding/kjv. Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolff/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Verlag Leitung: Astrid Kägi; Assistentin: Priska Dräyer; **Stelleninsetzer:** Angela Di Renzo.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Boda-Urs Schönberger.
Druck: Bichler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-beglaubigt 2005/06,

verkaufte Auflage: 11 829; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440
Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.
Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.