

Dreissigmal drei Gläser

Als zweiter Piemontese nach Angelo Gaja erhält Giorgio Rivetti die drei Sterne des «Gambero Rosso»

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)
UND AXEL MARTENS (FOTO)

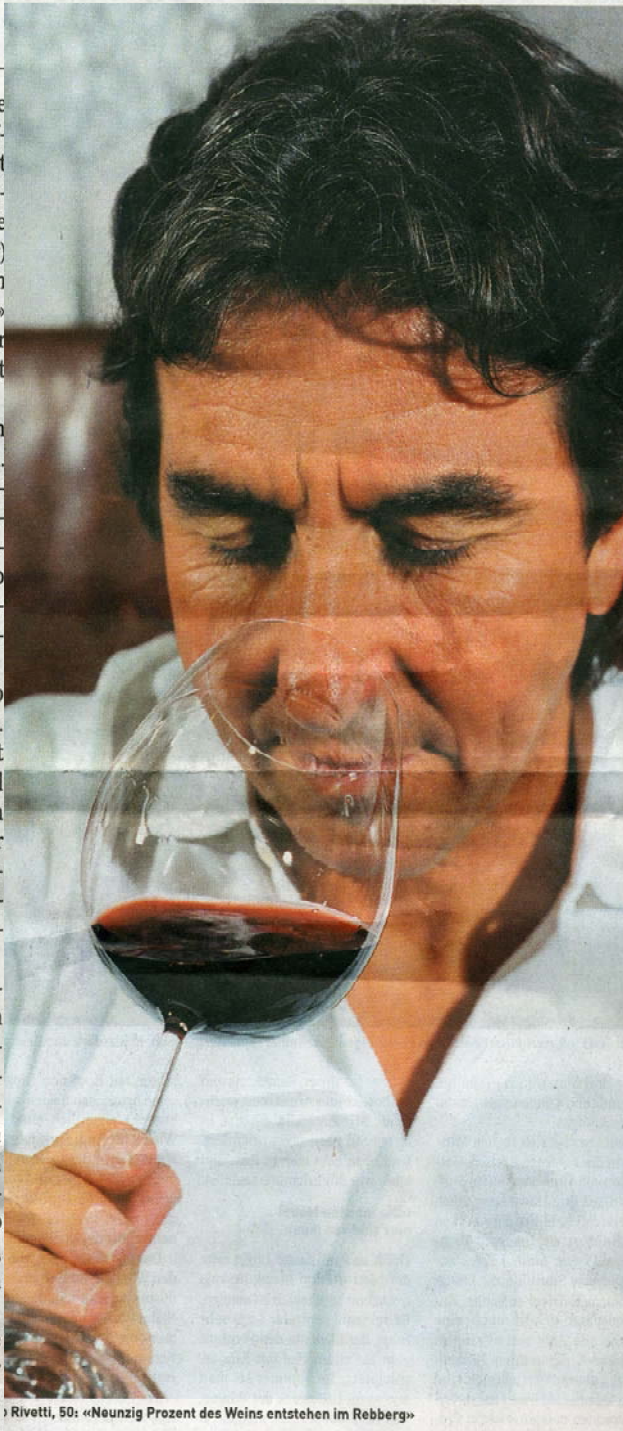
In Weitalien sind drei Sterne gleichbedeutend mit der Aufnahme in den Olymp – zumindest in der Diktion des «Gambero Rosso». Weingüter, die zehnmals die Höchstauszeichnung (drei Gläser) holen, werden mit einem Stern prämiert. Zwanzig «Tre bicchiere» bringen den zweiten Stern. Wer dreissigmal brilliert hat, bekommt einen dritten Stern.

Als bisher Einzigem wurden Angelo Gaja drei Sterne verliehen. In der jüngsten, neu in den Buchhandlungen aufliegenden Ausgabe des Gambero erhält der grosse Charismatiker aus Barbaresco nun Gesellschaft: Der Piemontese Weinerzeuger Giorgio Rivetti schliesst zu Gaja auf.

Der letzte Besuch bei Giorgio Rivetti liegt zehn Jahre zurück. Der umtriebige Winzer führte mit seinen beiden Brüdern Carlo und Bruno die Kellerei La Spinetta in Castagnolo delle Lanze hart an der Grenze zur Barbaresco-Anbauzone, wo nicht mehr Nebbiolo regiert, sondern Barbera und Moscato das Zepter führen.

Rivetti setzte mit seinen traubig-süssen, duftigen, schwerelosen Moscati d'Asti Massstäbe und erlegte mit dem Pin, einer barrique-süssen Hommage an Vater Giuseppe und dessen Spitznamen «Pin», die in wechselnden Teilen aus den damals modischen Mischungen von Barbera, Nebbiolo und Cabernet Sauvignon bestand, die ersten Drei-Gläser-Trophäen des «Gambero Rosso».

In den Fässern reifte der erste Jahrgang eines Barbaresco aus der Lage Gallina in Neive. Der Wein sollte im Jahr darauf präsentiert werden und Giorgio den Aufstieg in die erste Liga der Langhe-Winzer ebnen. Von Einfluss und Temperament her gehörte er zwar schon längst dazu, konnte diese Zugehörigkeit aber mit dem eigenen Weinangebot nicht belegen.



Rivetti, 50: «Neunzig Prozent des Weins entstehen im Rebberg»

Giorgio Rivetti ist inzwischen ins Barolo-Gebiet gezogen

Ein neuer Besuch im milden Winter 2007, in dem die Rebbaupersonen zum Pflanzenschnitt schon fast die Sommergarderobe aus dem Schrank holen, macht den Aufstieg des Giorgio Rivetti augenfällig. Er ist nach Grinzane Cavour umgezogen, ins Herz des Barolo-Gebiets, einen Steinwurf vom Schloss des ehemaligen Ministerpräsidenten Italiens und Geburtshelfer des modernen Barolo, Camillo di Cavour.

Rivetti wohnt mit seiner deutschen Partnerin Anja Cramer in einem stilvoll umgebauten langarolischen Bauernhaus neben einer neuen, ebenso gelungenen Kellerei am Rande eines weiten Rebbergs, der sich wie ein Amphitheater gegen Süden und Südwesten richtet. Er komplettiert durch die Ankunft in Barolo die drei terroirgeprägten Barbareschi Gallina, Stardi und Valeirano, alle mit dem Etikett des «Rhinoceros» von Albrecht Dürer.

«Zehn Jahre waren wir auf der Suche nach dem Barolo», erzählt Rivetti. «Im Sommer 2000 wurden wir in der Lage Campè fündig.» Acht Hektar bestes Rebland – Boden, Exposition und Kleinklima sind superb – konnten von der Familie Giordano gekauft werden. Einmalig ist die grosse zusammenhängende Fläche – im Baro-

lo sind selten Rebberge von mehr als einem Hektar Grösse auf dem Markt. Rivetti zahlte acht Millionen Euro. «Profit werden wir hier wohl sehr lange keinen herauswirtschaften.»

Giorgio Rivettis Erfolg fusst auf persönlichem und beruflichem Geschick. Zum einen besitzt der burschikos wirkende 50-Jährige mit dem Aussehen eines jungen Al Pacino ein einnehmendes, sonniges Gemüt. Er tritt herzlich, grosszügig, aber nicht grossspurig auf und beherrscht das Networking. Seine guten Kontakte zur Piemonteser Sektion von Slow Food, welche den «Gambero Rosso» herausgibt, waren einer wohlwollenden Bewertung sicher nicht schädlich.

Ein grosser Kommunikator und ein grosser Winzer

Bei der Geldbeschaffung für das aufwändigste Projekt von Slow Food – der Errichtung einer Universität für Gastronomie in Pollenzo – gehörte Giorgio zu den treibenden Kräften. Ohne seinen Charme, seine Überzeugungskraft und Redegewandtheit würde heute auf diesem ehemaligen königlich-savoyischen Landgut wohl weniger erfolgreich gelehrt.

Mindestens so talentiert wie als Kommunikator ist Giorgio Rivetti aber als Winzer und Weinmacher. Als Verfechter eines skrupulösen Rebbaus – «neunzig Prozent des

Weins entstehen im Rebberg» – setzt er auf biologische Pflanzenpflege, tiefe Erträge und einen Erntezeitpunkt bei maximaler physiologischer Reife.

Im Keller wagt er dann den Spagat zwischen den aus der piemontesischen Tradition und den Bedürfnissen eines globalen Marktes entstehenden Handelsmaximen.

Rivetti sagt: «Ich achte und liebe den piemontesischen Geschmack. Er muss aber auch verständlich sein.» Mittels minimaler, aber modifizierter Kellertechnik will er den eigensinnigen, manchmal ungehobelten, anspruchsvollen Charakter der tannin- und säurebetonten Piemonteser Weine mit dem weicheren, zugänglicheren Weinstil anderer Gegenden versöhnen.

Das bedeutet: kürzere Gärzeiten im Rotortank von sieben bis acht Tagen bei sanfter Tanninauslaugung und maximaler Farbausbeute. Ausbau in fast ausschliesslich neuen französischen Barriques. Flaschenfüllung ohne Klärung und Filtration.

Das Konzept ist durchdacht, funktioniert und bringt Rivetti Auszeichnungen zuhauf. In der Minderheit sind die Zweifler, die sich fragen, ob diese kompromisslose Holzduche den subtilen, diffizilen Piemonteser Rebsorten immer auch zuträglich ist.

Für Giorgio Rivetti gibt es daran wenig zu rütteln. Gar nicht rütteln will er an der vorgegebenen Sortenreinheit. «Die DOC sollte sakrosankt bleiben.» Rivetti wendet sich entschieden gegen die Zumischung von internationalen Sorten in den Barolo oder Barbaresco. 1998 riss er all seine Cabernet-Pflanzen aus. Diskret wird da Kritik am bewunderten Angelo Gaja laut, der seine teuersten Nebbiolo-Weine deklassierte, um in der Sortenzusammensetzung elastischer zu sein. Vielleicht führen die beiden, die jetzt im gleichen Sterneboot sitzen, darüber mal eine fruchtbare Diskussion.

IL GUSTO PIEMONTESE

Giorgio Rivettis Weine respektieren den «gusto piemontese». Dessen Strenge und Herbe werden allerdings mittels tiefen Erträgen, hoher Traubenreife und einer behutsamen Kelterung gemildert. Eine Auswahl:

Barbera d'Asti Ca di Pian 2004: Dunkles Rot; würziges Bouquet, Kirschen, Holz sehr diskret; im Gaumen voll und rund, saftige Säure, wenig Gerbstoff. Eleganter Barbera. 16 Punkte. (Wyhus Belp, D'Amato, 27.50 Fr.)

Barbera d'Asti superiore Bionzo 2004: Tiefdunkles Rot; in der Nase Cassis, Holunder, Vanille; im Geschmack frisch, mineralisch, profilierte Säure; Frucht-

süsse im Abgang. Geschmeidiger, aromatischer Barbera. 18 Punkte. (Wyhus Belp, Vinothek im Park, 49.50 Fr.)

Barbaresco Gallina 2003: Mittleres, nebbiolotypisches Rot; verhalten, Veilchen, rote Beeren; alkoholbetont, strenges Tannin, eher tiefe Säure. Molliger, aber nicht überreifer Wein. Die im April auf den Markt kommenden 2004er-Barbareschi besitzen grössere Frische und Aromatik. 17 Punkte. (Wyhus Belp, Vinothek im Park, 98 Fr.)

Barolo Campè 2001: Mittleres Rot; deutliche Nebbiolo-Süsse in der Nase, Lakritze, Rosen; im Gaumen dicht, strenges Tannin,

spürbare Holzprägung, frische, lebhaft Säure. Tiefgründiger, komplexer, noch reifebedürftiger Barolo. 18 Punkte. (Wyhus Belp, D'Amato, 113.50 Fr.)

Moscato d'Asti Biancospino 2006: Blasses Gelb; viel Moscatofrucht, sehr reintonig; im Gaumen transparent, aromatisch, erfrischendes Süsse-Säure-Spiel. Gradliniger Moscato. 17 Punkte (Wyhus Belp, 16.50 Fr.)
Wyhus Belp AG, Belp, Tel 031 810 41 41, www.wyhusbelp.ch
Vini D'Amato, Basel, Tel 061 271 77 88, www.vinidamato.ch
Vinothek im Park, Weggis, Tel 041 392 07 19, www.vinothek-impark.ch