

GIORGIO RIVETTI
(LA SPINETTA)

DER WEINKÖNIG DES PIEMONTS

In Italiens Weinkreisen sind drei Sterne des «Gambero Rosso» gleichbedeutend wie die Aufnahme in den Wein-Olymp. Drei Sterne sind die Auszeichnung für 30 Mal drei Bicchieri (Gläser), welche dem Weingut La Spinetta insgesamt verliehen wurden. 1997 wurde Giorgio Rivettis Barbera Gallina «Bester Wein Italiens» und 2001 war La Spinetta «Weingut des Jahres». «Hotelier»-Weinautor Bruno-Thomas Eltschinger traf den «Weinkönig des Piemonts» und sprach mit ihm über sein Erfolgsrezept.

Text: Bruno-Thomas Eltschinger

Giorgio Rivetti ist einer der erfolgreichsten Winzer Italiens. Seine Weine erhalten höchste Auszeichnungen. «Wir verkaufen unsere Weine weltweit und ich reise viel in Europa, Nordamerika und Asien. Wenn man alle diese Länder betrachtet, kann man keine einheitlichen Wein-Trends ausmachen.»





Weinbauer Rivetti im Keller, wo die französischen Barrique lagern. «Kraftvolle, körperreiche Weine zu erzeugen, ist bei uns leicht», sagt Rivetti. «Die Kunst besteht darin, Nebbiolo- und Sangiovese-Weinen Feinheit zu geben.»

Die einen lieben die Weine von La Spinetta, die Art und Weise, wie sie Kraft mit Eleganz verbinden, und rechnen sie zu den Glanzlichtern des Piemonts. Andere lehnen die Spinetta-Weine als zu glatt, zu geschliffen, als untypisch ab. Aber die Familie Rivetti hat ihre eigene Überzeugung. Sie setzt ausschliesslich auf einheimische, also typische Sorten. Dabei bescheidet sie sich mit untypisch niedrigen Traubenerträgen und arbeitet mit einer Leidenschaft und Intelligenz, die das traditionelle, ortsübliche Mass weit übersteigen. Darum gelingen immer wieder grossartige Weine.

Giorgio Rivetti, der bescheiden auftretende Winzer und önologisch Verantwortliche des Familienclans, wirkt mit seiner einnehmenden Art burschikos und sympathisch. Man trifft auf einen herzlichen, grosszügigen, aber keinesfalls grossspurigen Piemonteser. Sein Charme, seine Überzeugungskraft und seine Redegewandtheit machen ihn zu einem exzellenten Kommunikator. Auch beim Aufbau der gastronomischen Universität von Slow Food in Pollenzo gehörte er zu den treibenden Kräften.

Aber nicht nur als Kommunikator und Visionär, sondern genauso als Önologe und Winzer ist Giorgio Rivetti talentiert und erfolgreich. Alle seine Weine werden für sieben bis acht Tage einer Intensivmischung im Rotofermenter unterzogen, um nur die reifen Polyphenole aus der Beerenhaut, nicht

aber das verholzte Tannin aus den Traubenkernen zu extrahieren – für tanninreiche Sorten wie Nebbiolo und Sangiovese eine Voraussetzung für Eleganz. Danach wird der Wein in fast neuen französischen Barriques ausgebaut und ohne Klärung beziehungsweise Filtration in Flaschen abgefüllt. «Kraftvolle, körperreiche Weine zu erzeugen, ist bei uns leicht», sagt Rivetti. «Die Kunst besteht darin, Nebbiolo- und Sangiovese-Weinen Feinheit zu geben.» Diese kürzeren Gärzeiten bedeuten für die eigensinnigen, manchmal ungehobelten, anspruchsvollen Charaktere der tannin- und säurebetonten Piemonteser Weine eine Versöhnung mit den weicheren und zugänglicheren Weinstilen anderer Weingegenden.

Giorgio Rivetti hat sich dem Barolo in drei Etappen genähert. Gross geworden ist er mit seinen süssen, schäumenden Moscato d'Asti. Ab Mitte der Achtzigerjahre sorgten er und seine Brüder mit ihrem Weingut La Spinetta und ihrem duftigen, aromatischen Moscato für Aufsehen. Dieser traditionelle Wein, der noch immer 30 Prozent der Spinetta-Produktion ausmacht, hat das finanzielle Rückgrat für die Expansion in den Rotweissektor geschaffen. Zu Beginn der Neunzigerjahre näherte sich Rivetti dann dem Barbaresco. Der Familie gelang es, dort mehrere Lagen zu erwerben. 1995 wurde der erste Barbaresco Gallina erzeugt, in kurzen Abständen folgten Weine aus den Lagen Staderi und Valeirano. Rivettis Barbaresco sind bald aufgefallen. Da war zunächst einmal die Aufmachung: Die Weine treten in einer wuchtigen, besonders schweren Flasche auf – eine Kreation, die eigens für La Spinetta entwickelt wurde. Das Etikett ziert ein Stich von Albrecht Dürer, auf dem ein Nashorn dargestellt ist. Das





Weingut La Spinetta im Piemont. Ab Mitte der Achtzigerjahre sorgten Giorgio Rivetti und seine Brüder mit ihrem duftigen, aromatischen Moscato für Aufsehen. Dieser traditionelle Wein, der noch immer 30 Prozent der Spinetta-Produktion ausmacht, hat das finanzielle Rückgrat für die Expansion in den Rotweissektor geschaffen.



**MODERNE TECHNIK SOLLTE DIE QUALITÄT
DES WEINS VERBESSERN, IHN ABER AUF
KEINEN FALL MANIPULIEREN.**

Tier wirkt kraftvoll und mächtig, genauso wie die Weine. Die Barbaresco von La Spinetta gehören vielleicht nicht zu den elegantesten und feinsten, dazu ist auch das neue Holz noch immer etwas zu sehr im Vordergrund, mit Sicherheit aber zählen die drei Weine zu den konzentriertesten und mächtigsten Barbaresco.

Im Jahr 2000 gelang es Giorgio Rivetti, ein Weingut in Grinzane Cavour zu erwerben und damit seinen Traum vom Barolo zu verwirklichen. Vom Jahrgang 2001 wurde der erste Barolo erzeugt. Er nennt sich Campè. In der Aufmachung ähnlich gehalten wie die Barbaresco, ziert das Etikett ein Löwe aus der Feder von Dürer. Der Löwe als der König der Tiere sei gerade recht für den König der Weine, meinte Giorgio Rivetti. 2001 folgte dann noch der Ausflug in die Toskana und die Gründung des Weinguts Casanova in der Hügellwelt des Chianti südlich von Pisa. Dort konzentrieren sich die Rivettis ganz auf die Sorte Sangiovese. Kein Merlot, kein Syrah, kein Cabernet Franc, wie so viele andere berühmte Weingüter, nur ein bisschen Colorino – ebenfalls eine einheimische Sorte, die zum traditionellen Mischsatz des Chianti gehört. Wie gesagt, die gesamte Palette der Rivettis ist gross und auch in Zukunft immer für eine Überraschung gut. **H**

Gespräch mit Giorgio Rivetti

Giorgio Rivetti, der meistprämierte Winzer Italiens, ist 53-jährig und führt mit seinen Brüdern Carlo und Bruno das Weingut La Spinetta in Castagnole Lanze, das ihre Eltern Giuseppe «Pin» und Lidia 1977 gegründet haben. Anlässlich einer persönlichen Präsentation an der Schweizer Sommelier-Fachschule Zürich habe ich mit ihm ein Gespräch geführt.

Giorgio Rivetti, was ist das Geheimnis Ihres Erfolges?

Meine Familie sagt, meine positive Lebenseinstellung und meine scheinbar unerschöpfliche Quelle an Ideen. Ich denke, Teil des Erfolgs ist meine Familie, die mich seit Jahrzehnten unterstützt, mich tun lässt, was ich für richtig halte und mich ab und zu an der richtigen Stelle bremst.

Wie vertragen sich Traditionen mit moderner Kellertechnik beim Wein?

Tradition ist nicht gleich veraltete Technik, Tradition hat für mich viel mit Respekt zu tun, Respekt für die Natur, die Pflanzen, den Boden, die Menschen, die diesen Boden seit Jahrhunderten bearbeitet haben und die über all diese Jahre ihre Ideen und Philosophien entwickelt haben, deshalb kann auch die modernste Kellertechnik Hand in Hand mit der Tradition zusammenarbeiten.

Wie modern darf ein Wein sein?

Moderne Technik sollte die Qualität des Weins verbessern, ihn aber auf keinen Fall manipu- **>**



Oben: Giorgio Rivetti legt selbst Hand an in den Weinbergen im Piemont. Er wirkt mit seiner einnehmenden Art burschikos und sympathisch. Man trifft auf einen herzlichen, grosszügigen, aber keinesfalls gross-spürigen Piemonteser.

Mitte: Das Etikett ziert ein Stich von Albrecht Dürer, auf dem ein Nashorn dargestellt ist. Das Tier wirkt kraftvoll und mächtig, genauso wie die Weine. Die Barbaresco von La Spinetta gehören vielleicht nicht zu den elegantesten und feinsten, dazu ist auch das neue Holz noch immer etwas zu sehr im Vordergrund, mit Sicherheit aber zählen die drei Weine zu den konzentriertesten und mächtigsten Barbaresco.

Rechts: Arbeiter in den Reben. Im Jahr 2000 gelang es Giorgio Rivetti, ein Weingut in Grinzane Cavour zu erwerben und damit seinen Traum vom Barolo zu verwirklichen. Vom Jahrgang 2001 wurde der erste Barolo erzeugt.

lieren. Für mich ist ein grossartiger Wein nicht nur ein Wein, der grossartig schmeckt. Es ist ein Wein, der – wenn ich diesen blind verkoste – mir bereits am Bouquet seine Traubensorte und die Region verrät.

Was halten Sie von Assemblagen?

Ein Cuvé kann sehr interessant sein, auch wir machen mit unserem Pin eine Nebbiolo- und Barbera-Assemblage. Die Mischung von Barbera und Nebbiolo macht einen Nebbiolo eher zugänglich. Die Barbera-Frucht hilft einem nicht Nebbiolo geübten Gaumen, den Wein besser zu verstehen. Trotzdem faszinieren mich reinsortige Weine mehr. Sie haben einfach mehr Identität. Insbesondere, wenn die Reinsortigkeit auf einer autochthonen Traubensorte basiert.

Was stört Sie an der heutigen Weinwirtschaft am meisten?

Die Entwicklung zu stetig wachsender Menge an nichts sagenden, identitätslosen Allerweltsweinen!

Was ist ein guter Önologe?

Jemand, der die Arbeit des Bauern kennt und respektiert, der hundert Prozent des Weinberg/Traubencharakters bis hin zum Weinglas transferiert, ohne den Wein jemals manipulieren zu wollen.

Wie lösen Sie die Nachfolge Ihres Weinguts?

Auch wenn ich im letzten Jahr Grossvater geworden bin, denke ich noch nicht an meine Nachfolge. Ich hoffe, dass ich meine Passion noch viele Jahre weiterleben darf.

Helfen Sie auch persönlich bei der Weinlese mit?

Ich reise viel, um unsere Weine den Weinliebhabern in aller Welt zu zeigen. Doch zur Erntezeit bin immer daheim. Mein Beitrag bei der Weinlese ist nicht das Abschneiden der Trauben, sondern vielmehr zu entscheiden, wann welcher Weinberg zu ernten ist.

Was ist für Sie ein preiswerter Wein?

Wie bei allen Produkten, halte ich einen Preis für gut, wenn er die passende Leistung widerspie-

gelt. Ein billiger Wein kann immer noch teuer sein, wenn er massenproduziert wird, wenn er die absolut unterste Stufe an Qualität bietet.

Ihr Vorbild?

Mein Vater war für mich ein ganz grosses Vorbild. Von ihm habe ich das Arbeiten im Weinberg und den Respekt vor der Natur gelernt.

Was ist für Sie wichtig bei einem Sommelier?

Ein Sommelier muss seine Gäste einschätzen können, Sie bezüglich Ihrer Essenswahl und dem dazu passenden Wein beraten können und letztendlich den Gast glücklich machen, indem er für ihn (auch dessen Budget berücksichtigend) den richtigen Wein empfiehlt. Er muss den Gast bezüglich seiner Weinkenntnisse und -vorlieben einschätzen können.

Was halten Sie von Kunstkorken?

Kunstkorken oder besser Alternativen zum Naturkorken halte ich für sehr sinnvoll. Nicht alle Weine müssen einen Naturkorken haben! Nur die Weine, die man lagert, die nach Jahren Flaschenreife erst ihre ganze Pracht zeigen, brauchen den Naturkorken.

Welche Trends sehen Sie im Weinkonsum?

Wir verkaufen unsere Weine weltweit und ich reise viel in Europa, Nordamerika und Asien. Wenn man alle diese Länder betrachtet, kann man keine einheitlichen Trends ausmachen, vielmehr sieht man Phasen der Weinkonsumevolution. Länder, die eine jahrhundertealte Weinkultur aufweisen, haben andere Trends als Länder, die gerade anfangen, Wein zu importieren. Wir versuchen – unabhängig von jedem Trend – unsere Philosophie zu erklären und zu behaupten, auch wenn sie gegen einen aktuellen Trend läuft. Spitzenweine stammen nun einmal von Spitzenlagen und alten Rebstöcken, da kann man sich an keinen Trends orientieren.

Welchen Wein würden Sie auf die einsame Insel mitnehmen?

Eine grossartige Flasche Champagner (oder gleich mehrere Kisten). **H**

Weitere Informationen:
www.la-spinetta.com
Exklusive Vertretung in der Schweiz:
www.wyhusbelp.ch