

Einsam an der Spitze



Im Valpolicella Classico reicht der Blick bis zum Gardasee

Das Veneto wird seit jeher von weißen Sorten dominiert, aber ein gutes Drittel der Herstellung gehörte vor kaum zehn Jahren noch den Rotweinen. Nicht nur der Boom von Prosecco und Pinot Grigio hat den weißen Anteil der Rebfläche inzwischen auf 74 Prozent geschraubt, sondern der Anbau an roten Sorten ist auch physisch geschrumpft.

Die Fläche von Cabernet Sauvignon hat sich beispielsweise in den letzten zehn Jahren halbiert und lag 2021 bei 1.822 Hektar. Merlot war 2011 noch die drittstärkste Kraft nach Glera und Garganega, er verlor seitdem 27 Prozent und besetzt noch 5.870 Hektar. Caber-

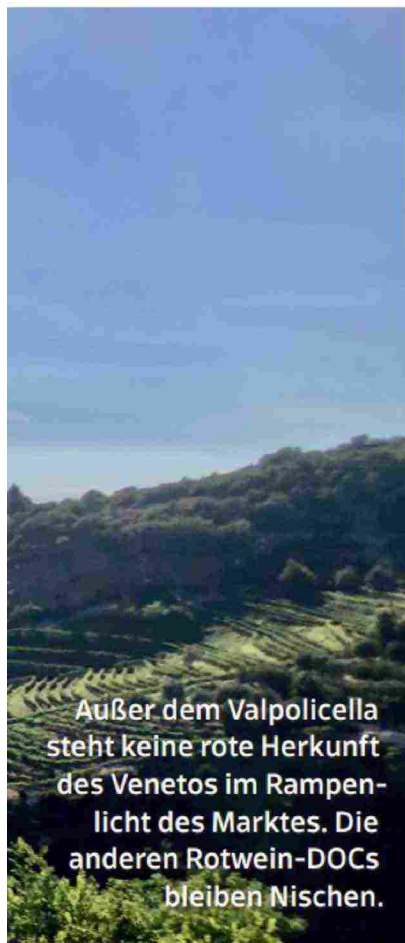
net Franc taucht im 2021er Sortenranking überhaupt nicht mehr auf. Seine einstigen 2.635 Hektar müssen unter die Schwelle von 1.719 Hektar gefallen sein, so viele sind inzwischen dem Pinot Nero gewidmet, der bei den Top Ten die zehnte Position einnimmt.

Der Pinot Nero ist ein Neuzugang unter den meist gepflanzten Sorten. Er wird im Veneto jedoch kaum zur Herstellung von Rotwein verwendet. Sein Löwenanteil fließt in Rosé-Sekte, seit seiner Einführung im Jahr 2020 vor allem in den Prosecco Rosé, der zu 10 bis 15 Prozent mit Pinot Nero verschnitten sein muss. Während die Bordeaux-Sorten Appeal und Marktanteile verloren haben, erstarken die Veroneser

Roten wie Corvina, Rondinella und Corvinone. Das ist allein dem Valpolicella zuzuschreiben.

Superstar Valpolicella. Ein Geschäftsvolumen von 600 Mill. Euro, mit Amarone und Ripasso zwei extrem erfolgreiche Typologien, ehrgeizige Pläne und ein Sorgenkind. Die Appellation Valpolicella hat 2021 noch breitere Schultern bekommen, aber Wachstum birgt auch Gefahren, es muss organisiert werden.

Die Produktion der 8.573 Hektar großen DOP stieg 2021 laut Konsortium um 8,6 Prozent gegenüber 2020 an, die Abfüllung allerdings um 15,3 Prozent. Die Verkäufe der Valpolicella-Weine legten



Außer dem Valpolicella steht keine rote Herkunft des Venetos im Rampenlicht des Marktes. Die anderen Rotwein-DOCs bleiben Nischen.

insgesamt um 16 Prozent im Wert zu und 13,3 Prozent an Menge.

Beim Amarone ist ein zu großes Plus nicht unbedingt wünschenswert. »Unser jährliches Produktionspotenzial für Amarone liegt bei 15 bis 16 Mill. Flaschen, aber 2021 haben wir 3,5 Mill. mehr Flaschen verkauft, auch alte Jahrgänge wurden verlangt. Covid hat unerwartet einen Markt geschaffen, der dem Absatz bedeutender Weine geholfen hat. Es wurde zu viel verkauft. Die Lagerbestände müssen wieder aufgebaut werden«, erklärt Christian Marchesini, Präsident des Konsortiums und Traubenproduzent.

Nomisma Wine Monitor wurde beauftragt, die Verkaufsdynamik aller Wein-

typologien der Herkunft zu beleuchten. Die Erhebungen der Marktforscher basieren auf einem Panel, das 50 Prozent der Abfüllung repräsentiert. Demnach ist mit einem Umsatzplus von 31,3 Prozent vor allem das Wiedererwachen des heimischen Marktes für das Wachstum verantwortlich, der 2020 allerdings um 10 Prozent nachgegeben hatte. Der Wert der Ausfuhren stieg um 8 Prozent, eine Folge der Preiserhöhungen. Der Aufschwung in Italien reduzierte den Exportanteil von 69 auf 61 Prozent.

Amarone über alles. Das Zugpferd Amarone lieferte sowohl in Italien (+24%) als auch im Ausland (+16%) die höchsten Zuwächse. Seine Hauptexportmärkte sind Kanada, USA und die Schweiz, gefolgt von GB und Deutschland. Das größte Wachstum erzielten zwar USA (+27%), Kanada (+22%) und GB (+18%), aber auch in Deutschland und in den Benelux stiegen die Verkäufe um beachtliche 17 Prozent.

Die Typologie Ripasso verdankt ihre 15-prozentige Zunahme ebenfalls in erster Linie dem nationalen Markt (+34%) sowie schüchternen 5 Prozent im Export. Damit krachte der Auslandsanteil an den Umsätzen von 73 auf 62 Prozent ein. Daran konnte selbst Deutschland nichts ändern, trotz eines sensationellen Anstiegs der Verkäufe um 44 Prozent. Dabei hatte der Ripasso 2020 nur um 2 Prozent nachgegeben. Kanada verlor einen Prozentpunkt, bleibt mit 22 Prozent der Ausfuhren jedoch Hauptabnehmer, gefolgt von Schweden, GB und Deutschland.

Der Valpolicella bildet das Schlusslicht. Er hat dank Italien ein übersichtliches Absatzplus von 3 Prozent verzeichnet, blieb aber im Preis darunter (+1,2). Der Exportwert sank um 4 Prozent.

Relaunch Valpolicella Superiore. Der traditionelle Valpolicella ist in all seinen Kategorien, ob einfacher DOC, Superiore oder Classico, das Sorgenkind der Appellation. Seine Identität ist nicht mehr klar. Der Erfolg des Ripasso hat ihn überschattet. Weil Markt und Weinkritik eher auf warme, strukturiertere Weine reagieren, wird seine frische, schlanke

Natur oftmals mit angetrockneten Trauben aufgeplustert.

Der Weintrinker weiß nicht, was ihn erwartet, wenn er eine Flasche Valpolicella kauft. Ist er knackig-fruchtig oder dunkel-wuchtig, mit oder ohne angetrocknete Trauben hergestellt? Es steht nicht auf dem Etikett. Nun will das Konsortium den Valpolicella Superiore aufwerten, ohnehin meist der leichteste unter den Valpolicella-Basisweinen mit einem Mindestgehalt von 12 Prozent Alkohol. Er soll das Terroir ausdrücken, aus dem Supermarkt verschwinden und sich im Horeca-Kanal etablieren.

Um herauszufinden, wie die maximale territoriale Prägung erreicht werden kann, initiierte das Konsortium in Zusammenarbeit mit der Universität Verona vor zwei Jahren eine umfangreiche Testreihe. Eine Studie zielt darauf ab, je einen Superiore von Trauben mit und ohne Appassimento (Antrocknung, Anm. d. Red.) vom gleichen Weinberg zu vinifizieren. Man untersucht, ob die komplexen chemischen Prozesse bei der Antrocknung die Herkunft vernebeln – oder doch nicht.

Die zweite Studie widmet sich ausschließlich frischen Trauben aus zwei Weinbergen. Einmal werden die Trauben – so wie es normalerweise geschieht – zuerst für den Amarone se-

»Es wurde zuviel verkauft«, sagt Christian Marchesini, Traubenproduzent und Präsident des Konsortiums

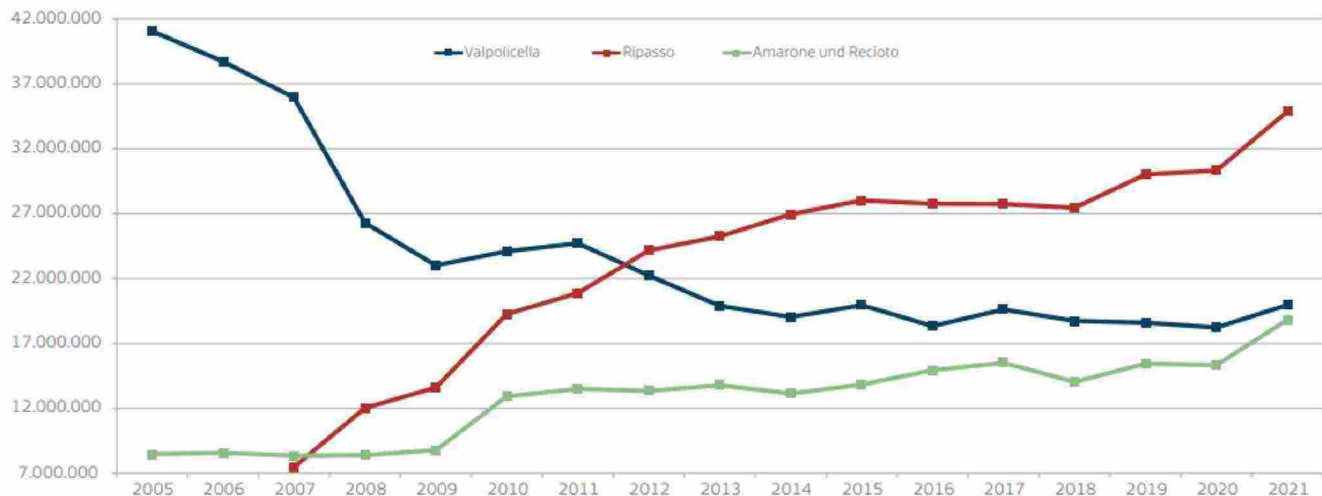


FOTO: G. CONSIGLIO / T. L. VALPOLICELLA

WEINMacher Veneto

Der Markt schreit nach angetrockneten Trauben

Anzahl der jährlich abgefüllten Flaschen roter Weine aus dem Valpolicella-Gebiet.



lektioniert und aus den restlichen Trauben wird der Superiore hergestellt. Auf dem zweiten Versuchsfeld werden keine Trauben für den Amarone entnommen, alle stehen dem Superiore zur Verfügung.

»Wir haben von zwei Jahrgängen Mikrovinfikationen hergestellt, die ein Panel noch im Dezember verkostet wird.

Es könnten sich fünf oder sechs Typen von Superiore entwickeln. Eine dunkle Farbe ist nicht typisch für den Superiore, er sollte frisch sein und viel Frucht haben, auch nicht mehr als 13, maximal 13,5 Prozent Alkohol. Eigentlich handelt es sich um eine Rückkehr in die Vergangenheit des Valpolicella«, definiert Christian Marchesini das Projekt.

Zwickmühle: Klassik oder Kommerz.

Bei den meisten Herstellern schlagen zwei Herzen in einer Brust. Einerseits sichert der Zusatz von angetrockneten Trauben – von der Marktakzeptanz mal ganz abgesehen – eine konstantere Qualität auch bei Jahrgangsschwankungen. Andererseits ist dann der einzige Wein, der seinen Charakter nicht über eine kopierbare Herstellungsmethode erlangt, auch verloren.

Albino Armani, nicht nur Präsident des Konsortiums DOC delle Venezia, sondern auch streitbarer Winzer u.a. im Valpolicella, hat eine klare Meinung zum Thema. »Wenn ich meinen Valpolicella auf einer kollektiven Verkostung unter Kollegen vorstelle, habe ich schlechte Karten. Meine Weinberge sind in den Hügeln von Marano im Valpolicella Clas-

sico zwischen 400 und 650 Metern Höhenlage angelegt, ich komme maximal auf 12,5 bis 12,8 Grad Alkohol. Sie sind nicht mächtig genug für den allgemeinen Geschmack. Aber ich weigere mich, bei dieser Typologie auf angetrocknete Trauben zurückzugreifen. Was soll daran klassisch sein? Der Valpolicella hat seine historischen Wurzeln in den Hügeln, im Tal wurde kaum Wein angebaut, sondern Kirschen und Pfirsiche. Wieso sollte ich am falschen Platz auf Muskeln setzen und die Herkunft des Classico verleugnen? Klassik bedeutet eben, nicht den Moden nachzulaufen. Außerdem sollte der Valpolicella ohne Appassimento hergestellt werden, um die Werteskala der DOP zu rechtfertigen«, so **Albino Armani**.

Vor drei Jahren hat er ein Forschungsprojekt an der Fakultät Biotechnologie der Universität Verona angestrengt. Es soll herausgefunden werden, ob Nachweise oder Marker in den Trauben und Weinen aus dieser Höhenlage und Klimazone existieren, die sie von anderen Gegenden unterscheiden. Bisher sieht es ganz danach aus, die vollständigen Ergebnisse sind noch nicht verfügbar.



Andrea Sartori verliert sein Lächeln nicht. Dennoch sieht er ein hartes Jahr 2022, dem ein ungewisses 2023 folgt



Sanft scheinen die Hügel des Valpolicella. Doch viele Weinberge liegen zwischen 400 und 600 Meter über dem Meeresspiegel. Potenzial für schlanke, elegante Weine

Nicht mehr rosig. Mit der gloriosen Bilanz von 2021 konnten die Hersteller vielleicht Fettpölsterchen anlegen. Der Verkaufsboom hat sie jedoch in eine verzwickte Lage gebracht und der allgemeine, unerwartete 2022er-Hindernislauf plus Kostenexplosion trübt ohnehin die Aussichten.

Auch die Abfüllung hat in den ersten zehn Monaten des Jahres gegenüber 2021 zwischen 7,2 und 8,2 Prozent (Valpolicella) nachgegeben.

»Dieses Jahr ist hart. Die Betriebe haben keine Margen, auf die sie zurückgreifen können, um die Kostensteigerungen aufzufangen. Die Erhöhung der Weinpreise Anfang des Jahres konnte die Mehrkosten nicht auffangen. Wir haben zu der Zeit auch überhaupt nicht wissen können, was im Laufe der Monate noch auf uns zu kommt. Außerdem gibt es aufgrund des Erfolgs von 2021 kaum Bestände, wodurch auch die Trauben in dieser Ernte 30 Prozent teurer wurden. Wir schleppen dieses Gewicht in ein völlig unsicheres 2023«, beschreibt der Präsident der Casa Vinicola Sartori, Andrea Sartori, die aktuelle Lage.

Sartori lancierte übrigens in diesem Jahr einen neuen Wein, den Brolo di Sotot Valpolicella Classico DOC – klassisch, ohne angetrocknete Trauben hergestellt.

Appassimento soll Weltkulturerbe werden. Zu den anstrengenden Tätigkeiten des Konsortiums ist die Erstel-

lung eines Bewerbungsdossiers für die Technik des Appassimento als UNESCO-Weltkulturerbe hinzugekommen.

Die Idee hatte Luca Zaia, der Präsident der Region Venetien, erstmals vor ein paar Jahren auf einer Amarone Antepima in den Raum geworfen und auf der diesjährigen Vinitaly das Go bestätigt.

»Nicht zufällig ist die Antrocknung der Trauben die erste Weinbautechnik, die auf dem Weg ist, zum Weltkulturerbe zu kandidieren. Sie hat die Geschichte, aber auch die Wirtschaft unseres Territoriums geschrieben, sie hat die Produkte geprägt und ihre Qualität definiert, sie hat die Geographie und die soziale Entwicklung, die Arbeitsethik und das Unternehmertum, die Feste und die jahreszeitlichen Rhythmen mitgestaltet. Ein grundlegender Teil unserer Identität, der nicht selbstverständlich ist und der auch und vor allem von den neuen Generationen verstanden und geschätzt werden muss«, so das Statement von Christian Marchesini. Der Weg ist noch lang. Im Januar 2023 wird das Dossier dem Kulturministerium vorgelegt. Das entscheidet, ob die Beweislage ausreicht, um die Bewerbung an die italienische UNESCO-Kommission weiterzuleiten.

Derweil schwillt einigen Produzenten die Brust, weil die Fassweinpreise des Amarone Classico in dieser Saison die Kurse von Brunello und Barolo übertrumpft haben. Es werden horrenden 11,50 Euro pro Liter verlangt.

VERONIKA CRECELIOUS

Wo ist der Rotwein?

Viel IGT, aber auch eine rein-rote DOCG

Auch wenn der Anbau an roten Sorten im Veneto rückläufig ist, sind immerhin noch rund 24.400 Hektar damit bepflanzt. Das entspricht der gesamten Rebfläche in der Lombardei. Und der Anbau von Merlot ist schon allein so groß wie die Weingärten ganz Südtirols. Das Gros der internationalen Sorten fließt in die Sortenweine der IGTS, vor allem in die IGT Veneto. Sie ist mit einer Auflage von knapp 60 Mill. Flaschen in 2021 die auflagenstärkste der Region.

Aber sie läuft nach Covid nicht mehr so gut, weil die Weine im Einstiegsbereich angesiedelt sind. 2020 wurden noch 74 Mill. Flaschen abgefüllt. Die Bordeaux-Sorten kommen jedoch auch in den verschiedensten weiß-rot gemischten DOCs der Region unter, entweder im Blend oder mit Sorte auf dem Etikett. In den Colli Berici liegt der rote Anteil bei 64 Prozent von 1,64 Mill. Flaschen, mit Fokus auf Merlot, der 20 Prozent der Gesamtproduktion einnimmt. Die DOC Vicenza verfügt über 575.000 Flaschen (56% rot, vor allem Merlot und Cabernet-Sauvignon); in Asolo Montello liegt die Herstellung bei 500.000 Flaschen roter Blends, die Montello DOCG ist gänzlich rot bei einer Gesamtauflage von 30.000 Flaschen. Hinzu kommen Lison-Pramaggiore und ein paar kleine andere. Die Veroneser Sorten sind nicht überall im Aufschwung. Am ärgsten trifft es den Bardolino. Seine Abfüllung ist von 20,5 Mill. Flaschen in 2013 auf 12,7 in 2021 abgesackt. Das rosafarbene Pendant Chiaretto hält sich immerhin seit fünf Jahren auf durchschnittlich 9,5 Mill. Flaschen.

Autochthone rote Sorten wie Gropello, Raboso oder Vespaia sind auch am Start, aber sie spielen mengenmäßig kaum eine Rolle. Es ist anzunehmen, dass sich das Verhältnis zwischen Rot und Weiß auf dem derzeitigen Niveau stabilisiert, da sowohl für Prosecco DOC als auch für die Pinot Grigio DOCs ein Stopp für Neuanlagen gilt.



Meist im Niedrigpreisbereich – Rotweine der IGT Veneto