



Im 19. Jahrhundert zum Rossese verlehrt: Giovanna Maccario und Götz Dringenberg.



Stolz auf alte Reben und seinen Terrebianche Bricco Arcagna: Filippo Rondelli.

Fotos: Christian Gier

Dolceacqua Die Bruderschaft des Rossese

Getrennt marschieren, vereint schlagen: Nach dieser kriegerischen Maxime produziert eine Gruppe von Winzern im ligurischen Hinterland erfolgreich grosse Rote - natürlich ganz friedlich. Der Lohn: Erstmals gab's vom „Gambero Rosso“ drei Gläser für einen Rossese.

Knapp vor der französischen Grenze führt uns unsere Reise noch einmal ins Hinterland, hinein in die Hügel, die sich bis zu den Alpengipfeln auftürmen. Wir durchqueren karge Täler mit steilen Hängen, durch Trockensteinmauern gegen die Erosion geschützt. Es ist das Gebiet der Rossese-Traube, der unumschränkten Herrscherin über die etwas mehr als hundert Hektar Rebberge, die es hier gibt: Fast alle sind für Rossese di Dolceacqua DOC bestimmt.

Rossese ist eine nicht allzu farbintensive Sorte, die lange zu einfachen, fruchtigen Weinen verarbeitet wurde. Inzwischen weiss man aber, dass sie auch langlebige, elegante Kreszenzen ergeben kann. Basis ist ein uraltes Reberbe: Rossese-Pflanzen von über 80 Jahren sind nicht selten. Sie wurzeln als Alberello im Boden, als Rebbäumchen, wie es rund ums Mittelmeer seit antiken Zeiten als Rebziehungsmethode gebräuchlich ist. Die charakteristischsten Rossese kommen normalerweise aus renommierten Lagen wie Luvaira, Poggio Pino oder Arcagna.

Rund um Dolceacqua hat sich eine Gruppe von Produzenten zusammen-

gefunden, die den Rossese gemeinsam bekannt machen wollen. Ein bunt gemischter Haufen, Winzer mit verschiedensten Stilistiken und Philosophien. Da ist zum Beispiel Antonio Perrino, der in seiner kleinen Kellerei Testalonga sehr eigenständige Weissweine aus Pigato sowie eben Rossese produziert: verführerisch-elegante Kreszenzen, manchmal leicht oxidativ, aber mit sehr viel Schmelz und Fruchtigkeit. Oder der Deutsche Götz Dringenberg, der seine Frau Giovanna Maccario vor 20 Jahren am ligurischen Strand kennengelernt hat. Zusammen mit ihr keltert er unter anderem eine fruchtig-kernige Rossese-Interpretation von über 80-jährigen Alberelli in der Lage Luvaira hoch über Dolceacqua. Dieser Wein erhielt zum ersten Mal in der Geschichte des Rossese drei Gläser im „Gambero Rosso“.

Nicht fehlen in dieser Aufzählung darf Filippo Rondelli, der auf dem Weingut Terrebianche das Erbe seiner Vorväter verwaltet, Pioniere des Weinbaus in Dolceacqua. Die ersten Reben wurden bereits um 1870 in die lehmigen, eisenhaltigen Böden 400 Meter über Meer gepflanzt. Und Terrebianche war das erste Weingut in Dolceacqua, das in den 1980er Jahren in Holzfäs-

ser investierte. Aber das sei nur eine wichtige Komponente für seine Weine, weiss Filippo. Fundamental sei auch der Alberello. In Philippos Rebbergen am Osthang über Dolceacqua stehen zum Teil jahrzehntealte Pflanzen. «Rossese ist eine Traube, die sehr viel Aufmerksamkeit verlangt», sagt er. «Man kann mit ihr grosse Mengen produzieren. Wenn man allerdings auf die Balance achtet und die Menge reduziert, dann erhält man sehr langlebige Weine, die mit ihrer Eleganz an einen Pinot Noir erinnern.»

Das trifft es genau - der Beweis ist der Terrebianche Bricco Arcagna. Auch nach 14 Jahren überzeugt der 1996er mit wunderbar frischer Frucht, viel Schmelz und Eleganz. Auch mein Begleiter Marco Rezzano schnalzt genüsslich mit der Zunge und nickt bedächtig. Stets ein Zeichen, dass ein Wein ihm zusagt. Dann erinnert er mich an den Spruch von Walter De Battè in den Cinque Terre: «Der Wein ist ein Maskenspiel.» Auch hier, im westlichsten Eck Liguriens, prägen Salzigkeit und Mineralität den Rossese, so typisch für die Weine der gesamten Region. Und es ist immer wieder spannend zu entdecken, was sich hinter einer Maske verbirgt.