

# It must be LOVE

**Zwischen dem Mittelmeerstrand  
und den Seetalen Liguriens kleben die Wein-  
berge an Felsen. Trockensteinmauern  
stützen Rebterrassen, die kaum breiter als ein  
Badehandtuch sind. Hier  
entwickelt sich dank einer neuen Generation  
von Winzern eines der spannendsten  
Rotweingebiete Italiens.**

Text: Veronika Crecelius



FOTOS: AVENUE IMAGES/NORBERT SCANELLA / A VIGNA ESTORICHE / A NO. 3 - CD. FILE CO. / NORBERT SCANELLA / FEDER / WWW.ANDREA / FEDERICO PHOTO.COM / TERREBIANCHE/ERIKA DI VITO. MAURITIUS IMAGES/PARKERPHOTOGRAPHY/ALAMY

unten: Aus Sandstein werden die  
Trockensteinmauern errichtet



## ROSSESE DI DOLCEACQUA

### DIE WEINGÜTER DER VEREINIGUNG „VIGNE STORICHE“

**Tenuta Anfosso**  
18036 Soldano (IM)  
[www.tenutaanfosso.it](http://www.tenutaanfosso.it)

**Du Nemo**  
18035 Dolceacqua (IM)  
[www.dunemo.it](http://www.dunemo.it)

**Foresti**  
18030 Camporosso (IM)  
[www.forestiwine.it](http://www.forestiwine.it)

**Gajaudo**  
18030 Isolabona (IM)  
[www.cantinagajaudo.com](http://www.cantinagajaudo.com)

**Ka\*Manciné**  
18036 Soldano (IM)  
[www.kamancine.it](http://www.kamancine.it)

**Maccario Dringenberg**  
18036 San Biagio  
della Cima (IM)  
[maccariodringenberg@yahoo.it](mailto:maccariodringenberg@yahoo.it)

**Maixei**  
18035 Dolceacqua (IM)  
[www.maixei.it](http://www.maixei.it)

In Dolceacquas Stadtmitte kann man das Schicksal des Rossese schon erahnen. Hinter der mittelalterlichen Brücke, die über den Fluss Nervia zum Schloss der Dorias führt, liegt eine grüne Felswand. Inmitten von Büschen und Bäumen macht das Auge Trockensteinmauern aus. Es sind vielleicht zehn, zwölf einst dem Berg abgerungene Terrassen, aberwitzig steil und unerreichbar, überwuchert mit Gestrüpp. Irgendwann wurden sie nicht mehr bewirtschaftet, wie so viele Terrassen, die wir auf unserer Fahrt durch die Täler entdecken. „Anfang des 20. Jahrhunderts hatten wir noch 3000 Hektar Rebland für den Rossese di Dolceacqua, jede Familie hat hier Wein angebaut. Inzwischen ist die Anbaufläche auf 82 Hektar geschrumpft“, erzählt Filippo Rondelli auf dem Weg zu seinem Weingut Terre Bianche. Weil der Ertrag extrem gering ist, entstehen daraus pro Jahr nur 300000 Flaschen Wein. 150000 davon füllt allein die Kellerei Gajaudo ab. Der Rest fällt auf rund 30 Produzenten. Das war schon bei unserem ersten Besuch vor acht Jahren so, und es wird sich kaum ändern. Obwohl der Wein in jüngster Zeit höchstverdiend zum Gesprächsthema Nummer eins der italienischen Weinkritik avanciert ist, können sich die Winzer schlicht keine neuen Rebflächen leisten. Zehn Kilometer von der Riviera entfernt sind die Grundstückspreise viel zu hoch für das Einkommen, das die Winzer mit ihren Weinpreisen erzielen. Die sind wiederum

zu gering für die Mühen der Herstellung. Die Weine entstehen ausschließlich in Handarbeit und Selbstaussbeutung, die alten Reben geben im Schnitt höchstens vier Tonnen Trauben pro Hektar her. Ein Jahrgangswein kostet rund zwölf Euro die Flasche und auch viele Lagenweine liegen unter 20 Euro. Verwilderte Rebflächen sind kaum zu reaktivieren. Sie zugänglich zu machen und zu restaurieren würde fast ebenso viel wie Neuanlagen kosten und noch mehr Schweiß. Der Rossese musste nach dem Krieg den Oliven weichen, die den Bauern mehr Einkommen sicherten, dann kamen die Blumen, zuletzt die Rosen.

Es ist schon ein Wunder, dass der Rossese überhaupt wiederentdeckt wurde. Die Ligerer im Hinterland sind ein sprödes und introvertiertes Völkchen, man pflegt mit Hingabe die eigene Scholle und bleibt am liebsten unter sich. Ihren Rossese hatten sie bis vor kurzem selbst und mit ein paar Touristen ausgetrunken. 2007 geschah dann etwas Unglaubliches, das letztendlich die Wiederentdeckung dieses schillernden Weines beförderte. Er ist der einzige Wein Italiens, der nicht dem Pinot Nero entstammt und einem Burgunder dennoch sehr nah sein kann. Ein filigraner Wein voller Details, aber auch herzlich und saftig. Eine Handvoll Winzer tat sich also tatsächlich zu einer Vereinigung zusammen, den „Vigne Storiche“. Heute sind es 14 Mitglieder und alle

links: Die steilen Rebterrassen der Cru Pini (Gemeinde Soldano)

unten: Die Reben wachsen vor wunderschöner Bergkulisse



maßgeblichen Produzenten gehören dazu. Es waren fast alles junge Leute, die sich entschlossen hatten, die „historischen Weingärten“ ihrer Familien professionell zu bewirtschaften. Sie waren zusammen aufgewachsen und jeder besaß ein paar Quadratmeter uralter Bäumchen-Rebstöcke. Außerdem hatte ihnen ein reicher Industrieller von außerhalb einen Schrecken eingejagt. Der Mann hatte sich innerhalb der Denomination eingekauft, alle möglichen Sorten angebaut und seinen Rotwein mit dem Markennamen Roccese eintragen lassen. Ausgerechnet Roccese, das antike Synonym für ihren Wein. Rossese hat nichts mit rosso zu tun, sondern er wurde vom Wort roccia abgeleitet. Das bedeutet Felsen, denn es ist der Wein, der zwischen Felsen geboren wird. Jedenfalls empfanden sie sich ihrer Geschichte beraubt und diese Angelegenheit weckte in ihnen eine Art Beschützerinstinkt für ihren Wein, der einst so glorreich war, dass ihn Fürsten und Päpste tranken. Der alte Hauden Andrea Doria hatte ihn Napoleon geschenkt, der ihn sich gleich nach Frankreich liefern ließ. Noch in den 1960er Jahren sprach Italiens erster Weinkritiker Luigi Veronelli vom „besten Wein und [vom] Romanée-Conti“ Italiens. Die Winzer organisierten sich also erstmalig in der Geschichte des Anbaugebietes gemeinsam, begannen vor allem nachzudenken, was ihren Wein ausmacht, seine Geschichte und seine Besonderheit zu erforschen, die

Qualität und ein authentisches Profil voranzutreiben. Die Truppe mit den alten Weingärten stürzte sich mit Hilfe des staatlichen Instituts für Agrarforschung, Geologen und einer wilden Leidenschaft für ihr Terroir in eine drei Jahre dauernde Recherche, um ihre Lagen zu bestimmen. Die Staatsarchive wurden durchforstet, die Gemeindebücher, die Kataster. Sie wühlten sich bis ins 12. Jahrhundert zurück, konsultierten 8000 Grundbucheintragungen von Weinbergen im 19. Jahrhundert und übertrugen sie in die heutigen Kataster, fanden 20 topographische Karten ab dem 17. Jahrhundert, Luftaufnahmen ab 1954. Sie bewegten Himmel und Erde, bis sie 33 Lagennamen mit ihrem historischen Hintergrund bestimmen und abgrenzen konnten. Die Krönung war dann, dass ihre Crus als „zusätzliche geographische Bestimmungen“, wie es in der Amtssprache heißt, in die Produktionsregeln des Rossese di Dolceacqua DOC einfloßen. Diese Lagenbestimmungen besitzen in Italien sonst nur die noblen Denominationen Barolo und Barbaresco im benachbarten Piemont. Auf der letzten Vinitaly präsentierten die Weingüter das Werk in gedruckter Form: „Le nomeranze del Rossese. Il fascino delle complicazioni“. Nomeranze bedeutet im ligurischen Dialekt Nummerierungen, im Sinne von bedeutsamen Orten, die eine Erwähnung verdienen. Der Untertitel ist ein ironisches „Der Reiz der Komplikationen“.

#### **Danila Pisano**

18035 Apricale (IM)  
[www.danilapisano.com](http://www.danilapisano.com)

#### **Poggi dell'Elmo**

18036 Soldano (IM)  
[www.poggidellelmo.com](http://www.poggidellelmo.com)

#### **Terre Bianche**

18035 Dolceacqua (IM)  
[www.terrebianche.com](http://www.terrebianche.com)

#### **Testalonga**

Antonio Perrino  
18035 Dolceacqua (IM)  
[perrino.testalonga@gmail.com](mailto:perrino.testalonga@gmail.com)

#### **Ramoio**

18027 Sarola (IM)  
[www.ramoinovini.com](http://www.ramoinovini.com)

#### **Roberto Rondelli**

18033 Monterosso (IM)  
[rondellivini@gmail.com](mailto:rondellivini@gmail.com)

#### **Giuseppina Tornatore**

18035 Dolceacqua (IM)  
[giuseppinatornatore@tele2.it](mailto:giuseppinatornatore@tele2.it)

#### **WEINGESCHÄFT MT DER BESTEN AUSWAHL AN ROSSESE**

#### **Enoteca Re**

Via Patrioti Martiri 21  
18035 Dolceacqua (IM)  
Tel. +39 0184 205051



oben: Filippo Rondelli von Terre Bianche ist Winzer der neuen Generation

rechts: Terre Bianche liegt mitten im Herzen der Lage Arcagna

Die Urzelle der neuen Generation ist das Weingut Terre Bianche im Herzen der Lage Arcagna. Das „weiße Land“, benannt nach der Kalkschicht, die den blauen Mergel und die kompakten Ablagerungen von Meeresfossilien bedeckt, geht auf das Jahr 1870 zurück. Bis Filippos Vater 1985 beschloss aus seinem Job auszusteigen und mit seinem Bruder und Schwager ein Weingut aufzubauen, wurden die Trauben verkauft. Er starb vor Filippos 20. Geburtstag, im Jahr darauf auch seine Mutter. Filippo kämpfte sich durch den Schmerz und die neuen Aufgaben. Terre Bianche wurde zum ersten Betrieb der Neuzeit, der auch außerhalb Liguriens als modernes Qualitätsweingut

nordischer Eleganz und der würzigen, mediterranen Wärme prägen den Rossese, Filippos Weine gehen mehr in die kühle Richtung. Auch Nino Perrino, der seinen Spitznamen Testalonga als Gutsnamen einsetzt, hat einen Weinberg in Arcagna. „Nino ist unser historisches Gedächtnis“, sagt Filippo und grinst. Nino ist mehr als das, er ist der Angelpunkt der vereinten Individualisten. Der lebenswürdige Altmeister hat fast 50 Ernten auf dem Buckel. Seine Nichte Erika presst die Trauben mit den Füßen, der Wein vergärt spontan und er wird ungefiltert abgefüllt. Deshalb hat jede Flasche einen individuellen Charakter. Mit der Reife kommen Ninos Weine erst so richtig in



wahrgenommen wurde. „Auf gerade einmal 20 Kilometern haben wir eine Bandbreite an Klimata wie zwischen Südtirol und Sizilien. Das beeinflusst unsere Weine weit mehr als die Ausrichtungen der verschiedenen Täler“, sagt er, als wir an den imposanten Kreidefelsen von Arcagna stehen. Die Mischung zwischen

Fahrt. Das Salz der Böden von Arcagna durchdringt den Jahrgang 2005. Er duftet nach Bitterorange, Chinarinde und ein wenig animalisch, fast könnte man ihn für einen Barbaresco aus Castiglione Falletto halten, aber seine Tannine sind weicher als die der Nebbiolo-traube. 4000 Flaschen gibt sein Hektar her.



CHRISTIAN BAMBERGER 1658

STAATSEHRENPREISTRÄGER

2016

ROTWEINPREISSIEGER

2016

STAATSEHRENPREISTRÄGER



DIE  
NAHE  
IST  
ROT.

1. von 171 Spätburgundern in der Klasse „Spätburgunder trocken“  
Meiningers Rotweinpreis

„Christian Bamberger gehört ganz klar zu den Aufsteigern der letzten Jahre, und die Weinszene braucht Typen wie ihn.“

Falstaff

„Wer nicht neugierig ist, erfährt nichts.“

Johann Wolfgang von Goethe

UND WAS  
SAGST DU?

Probierpaket  
mit € 20,- Preisvorteil bestellen:  
cb-wein.de



Die Weingüter Terre Bianche, Testalonga, Tenuta Anfosso, Ka\*Manciné, Roberto Rondelli und Maccario Dringenberg sind der Insiderkreis der Vereinigung. Die meisten zählen zu den Gründungsmitgliedern der „Vigne Storiche“. Nur Roberto Rondelli ist ein Newcomer, zumindest als Weinproduzent. Er konnte sein eigenes Weingut erst 2011 gründen, steht seinen Kollegen jedoch in Sachen Ehrgeiz in nichts nach. „Ich habe schon als Schüler bei Terre Bianche Rebstöcke gepflanzt, um mir ein Schlagzeug kaufen zu können. Als ich 18 war, wollten sie mich fest anstellen. Aber ich habe mein Geld genommen und meine ersten eigenen Rebstöcke gekauft“, erzählt Roberto. „Ich habe gespürt, dass der Weinberg so etwas wie ein Heiligtum ist. Ich glaube, dass es nicht einmal so sehr die Rebsorte ist, die unsere Weine so besonders macht, sondern unser Terroir.“ Damit hat er sicher Recht. Eine DNA-Untersuchung des Rossese ergab, dass sein Genmaterial identisch mit dem der französischen Sorte Tibouren ist. Sie wird in der Provence angebaut und für Rosé-Weine eingesetzt. Roberto füllt seinen Wein als einziger in Burgunderflaschen statt in die Bordeauxform, und er etikettiert den Rossese schlicht als Dolceacqua. Das ist konsequent. Sein Spitzenwein ist der Cru Migliarino. Roberto gehört zu den wenigen, die in Holz ausbauen. Sein Cru braucht Zeit, um es zu integrieren, aber man spürt schon in jungen Jahren das große Basismaterial. Ende 2016 war der 2011er in Prachtform.

Gruppenausflug mit Giovanna Maccario, der einzigen Frau in der Gruppe, Alessandro Anfosso, dem Besitzer der Tenuta Anfosso, Maurizio Anfosso von Ka\*Manciné, Filippo und Roberto Rondelli. Es geht zu den Crus Pini, Posau, Luvaira und natürlich zu Maurizio Toplagen Galeae und Beragna. Maccario und die beiden Anfosso-Cousins besitzen die ältesten Stöcke. Sie sind bis zu 130 Jahre alt. Jede einzelne dieser Personen verdient eine eigene Geschichte. Nicht nur, weil sie die köstlichsten Weine der Denomination herstellen, sondern, weil sie sich ihr ohnehin unbequemes Wein-

leben auch noch mit Entbehrungen erkämpft haben. Auch Maurizio hat bei Terre Bianche gearbeitet, damit er sich sein eigenes Weingut leisten konnte. Nebenbei malt er noch, auch seine Etiketten. Alessandro begann mit 6000 Quadratmetern, die über seinem Elternhaus auf Pini wachsen. Er verdiente sich etwas als Landschaftsgärtner dazu, bevor sich seine Produktion trug. Giovanna hingegen war bis vor einigen Jahren als Architektin für die Gemeinde San Biagio della Cima tätig. Sie stand im Examen als ihr Vater starb. Er war der erste Winzer, der 1972 den Wein nach den Regeln der frisch geborenen DOC Rossese di Dolceacqua abfüllte. Giovanna verpachtete damals alle Weinberge außer Posau und produzierte 1992 ihren ersten eigenen Wein. Ihre Crus haben seit einigen Jahren einen ungeheuren Schliff und drücken die Eigenarten der Lagen sehr reizvoll aus. Mit fünf Lagenweinen hat sie sich zur Cru-Königin entwickelt. Ihre zwei jüngsten Projekte stammen von zwei Lagen im Gemeindegebiet von Perinaldo. Der Brae liegt isoliert auf 480 Meter mitten im Wald. Er ist von subtiler, kühler Eleganz und pfefferwürzig. Mit dem Cru Curli hat sie allerdings den Vogel abgeschossen. 2012 konnte sie den 3800 Quadratmeter kleinen Flecken am Castello di Perinaldo pachten. Der Curli verfügt über eigene Rossese-Klone. Die Haut dieser Trauben ist etwas dicker, die Säure ausgeprägter, auch Tannine und Farbe sind kräftiger. Der Zaubergarten ist jedoch Posau. Auf der Steillage im Verbone Tal begreift man, welche Bedingungen den Rossese verwöhnen. An den Trockensteinmauern blitzen Kalzitkristalle. Aus den Steinen wuchern Rosmarin und Thymian. Wilder Fenchel, Gänseblumen und Disteln sprießen auch im November aus dem Boden. Er blickt auf das Meer, die Morgensonne weckt ihn. Und dann bekommt er Besuch von Giovanna, die selbst bei Weinbergsarbeiten gestylt ist. Mit ihren High Heels lockert sie nebenbei die Böden auf und auch die Stimmung ihrer Kollegen. Wie wunderbar, dass diese begnadete Ecke Italiens verschont von dem Geschmack des Mainstreams zu neuer Blüte erwacht ist. |

## DIE 33 CRUS DES ROSSESE DI DOLCEACQUA\*

### Gemeinde Camporosso

Brunetti, Giuncheo, Migliarina, Monte Curto, Pian del Vescovo, Terrabianca

### Gemeinde Dolceacqua

Arcagna, Armetta, Aurin, Casiglian, Morghe, Pevereli, Pozzuolo, Rosa, Ruchin, Tramontina

### Gemeinde Perinaldo

Alpicella, Brae, Curli, Negi, Savoia.  
Gemeinde San Biagio della Cima:  
Berna, Luvaira, Novilla, Posau

### Gemeinde Soldano

Beragna, Bramusa, Ferenghé, Fulavin, Galeae, Pini

### Gemeinde Vallecrosia

Santa Croce

### Gemeinde Ventimiglia

Sette Camini

\*Es handelt sich um historische Lagen.  
Einige sind derzeit nicht bestockt



DANIEL TWARDOWSKI

*Pinot Noir*

Wir freuen uns über den zweiten Platz,  
für unseren ersten Jahrgang,  
bei Meiningers Rotweinpreis

www.pinot-noix.com

