



Weinlandschaft in Marken, Mittelitalien: Dieses wenig bekannte Weinbaugebiet ist von kleinen Familienbetrieben geprägt. Sie verstehen sich darin, die Werbetrommel für ihre originellen Weine zu rühren.

Italien

Wo Winzer Marken sind

Die Marken, eine Region in Mittelitalien, sind bislang wenig prestigeträchtig für Wein. Es gibt viele kleine Weingüter, die überwiegend wenig bekannte lokale Sorten anbauen. Ihr umtriebiger Anbauverband ist aber gerade dabei, die Region und ihre Erzeuger stärker in den Vordergrund zu rücken.

Die Marken stehen in Italien noch im Schatten und sind nicht gerade berühmt für ihren Wein“, sagt Massimo Carletti und lacht dabei. Er bewirtschaftet die vier Hektar seines Gutes Podere Sabbioni im kleinen Dorf Corridonia, rund 25 Kilometer entfernt von der Küste der Adria. Diese kleine Fläche hat er sich auserkoren. Massimo Carletti möchte alles selbst machen, wie sein Lehrmeister Henri Jayer aus Burgund. „Ich möchte jeden Tag draußen sein in den Reben, um zu lernen“, erklärt er. Massimo kultiviert sehr seltene Rebsorten wie den Macerentino. „Es handelt sich um eine weiße Traube, die man ausschließlich nahe der Stadt Macerata findet. Wir sind nur 14 Winzer, die sie anbauen“, erläutert er. „Der Wein nennt sich Ribona, was im lokalen Dialekt so viel bedeutet wie „manchmal gut“. So eine Kuriosität zu verkaufen, ist eine Herausforderung. Doch Massimo schafft es. 60 Kilometer davon entfernt, landeinwärts, nimmt die junge Ginevra Coppacchioli eine weitere Herausforderung an. Sie bewirtschaftet 2,8 Hektar Reben auf 1000 Metern Höhe in einem aufgegebenen Feriendorf, Cupi di Visso. „Mit 30 Prozent Hangneigung ist alles Handarbeit. Es gibt fast keine Maschinen“, erklärt sie. Verliebt in Champagner, baut sie hier Chardonnay und Spätburgunder an, die sie in traditioneller Flaschengärung ausbaut. Des Weiteren hat sie Vissanello im Anbau, die Rebsorte ihres Dorfes, wurzelecht.

Die Cantina Tiberi David, fast auf halbem Weg zwischen diesen zwei Betrieben, bringt von ihrem einzigen Hektar Reben einen traditionellen Vino cotto hervor, einen Dessertwein, bei dem der Most vor der Gärung in einem Kupferkessel erhitzt und dadurch konzentriert wird. Er reift bei Tiberi David sodann lange im Eichenfass. „Wir haben noch 1964er im Fass. Er ist fast trocken geworden“, wundert sich Emanuela Tiberi, die Eigentümerin, die neben dem Wein von Gemüsebau und Olivenanbau lebt. „Vom Wein erzeugen wir lediglich 4000 Flaschen pro Jahr, die wir für 50 Euro je 50 cl im Land verkaufen und in die USA, die Schweiz und nach Deutschland exportieren.“

Ein Verband in Bewegung

Eine Gemeinsamkeit der drei Betriebe von Seltenheitswert ist, dass sie Mitglieder der italienischen Vereinigung der unabhängigen Winzer (Fivi, Federazione italiana vignaioli indipendenti) sind. Wir haben sie getroffen anlässlich einer Präsentation der Weine von Marken im Oktober vergangenen Jahres, organisiert von Fivi und der Handelskammer der Region. Alle sind Fans ihrer Ständevertretung. „Die Fivi macht eine außergewöhnliche Arbeit, um die Weine der Region Marken voranzubringen. Sie ist wie eine Familie, wir teilen alle die gleiche Lebensphilosophie“, sagt Massimo Carletti. „Die Vereinigung macht uns sichtbarer“, ergänzt Emanuela Tiberi, die mit ihrem Vino



Emanuela Tiberi erzeugt von einem Hektar Reben einen traditionellen Vino cotto, der im Eichenfass reift. Ginevra Coppacchioli (Mitte) bewirtschaftet knapp drei Hektar in steilen Lagen, wo alles per Handarbeit erledigt wird. Die Fivi, sehr aktive italienische Vereinigung der unabhängigen Winzer, organisiert zahlreiche Events, um für die Weine von Marken zu werben. Hier ein Treffen von Winzern mit der Presse in Villa Malacari.

cotto an allen Messen der Vereinigung teilnimmt. „Wir haben nur einen Hektar. Es gibt aber noch kleinere Güter als uns in der Fivi!“

Dieses handwerklich anmutende familiäre Modell ist tatsächlich in Italien sehr präsent. Die Fivi bietet zahlreiche Möglichkeiten, Weine zu präsentieren oder zu verkaufen. „Es werden lokale Präsentationen organisiert sowie die große Messe der unabhängigen Winzer in Bologna im November, Events in Restaurants und der Samstag des Winzers, ein Tag der Offenen Tür in allen Kellern Italiens, immer am ersten Samstag im Mai“, erläutert Massimo Palmieri (Tenuta San Marcello), der Vertreter der Winzer der Region Marken in der Fivi. Das Logo der unabhängigen Winzer in Italien stellt einen stilisierten Menschen dar, der einen Behälter voll

ler Trauben auf dem Kopf trägt. Der Umriss des Schattens, den die Figur wirft, ist erkennbar eine Weinflasche. In einer humoristischen Version auf T-Shirts sieht man die Trauben unter einem Haufen Papier zusammenstürzen; darunter steht: „Die Bürokratie schadet erheblich der Gesundheit“. Wie in Deutschland ähchen in Italien die Winzer unter den Vorschriften.

Die Unterstützung der Fivi hingegen verleiht ihnen Flügel, um sich in neue Erfahrungen zu wagen. Mit 15,5 Hektar ist Piergiorgio Giusti weit entfernt davon, unter „Kleinstwinzer“ zu laufen. Wenige Kilometer von der Adria entfernt arbeitet er als Betreiber der Cantina Luigi Giusti mit seinem Sohn Alberto zusammen, der sich darauf vorbereitet, die Nachfolge anzutreten. Ihre Rebfläche ist fast komplett mit einer ultra-lokalen roten Rebsorte bestockt, der Lacrima di morro d'Alba, eingestuft als DOC. Seit Kurzem bauen Vater und Sohn sie auch als Rosé aus, eine Farbe, die in Italien lange Zeit nicht gefragt war. „Der Rosé ist mein Weißwein: Ich habe Restaurantkunden nahe dem Meer, die ihn das ganze Jahr über schätzen, nicht nur im Sommer“, freut sich Piergiorgio.

Weiter südlich ist Rocco Vallorani ein weiterer Schwärmer für die Fivi: „Sie macht den Verbrauchern klar, dass der Wein von jemandem von der Pflanze an erarbeitet wird. Und dass er ein Erbe ist, erhalten von den Vorgängern. Die Weinindustrie gibt sich damit nicht ab“, stellt er fest. Rocco Vallorani baut ebenfalls seltene Rebsorten an, „die man im Süden der Region Marken entdeckt hat: Pecorino und Passerina. Wir erzeugen etwa je zur Hälfte Rotwein und Weißwein und ein wenig Rosé; den die Leute anfangen zu schätzen.“

Für Raffaele Paolini „gibt die Fivi den kleinen Weingütern die Möglichkeit, unsere schöne Region bekannt zu machen, unsere Art des Weinmachens zu kommunizieren, sich gegenseitig nahe zu bleiben und sich auszutauschen“. Der Chef von Terra Argillosa in der kleinen Gemein-

de Offida erzeugt eigenwillige Weine auf seinen Hängen: einen Schaumwein aus dem Drucktank von der weißen Sorte Pecorino und einen „peti verdò“ nach Bordelaiser Art. Mehr als nur ein Verband, ist die Fivi eine Gruppierung von Freunden für all die Erzeuger, die ihre Einzigartigkeit pflegen. □

Die Marken, eine unbekannt Region

Gelegen zwischen der Emilia-Romagna und den Abruzzen, orientiert Richtung Küste der Adria, gelten die Marken als eine der am wenigsten bekannten Regionen Italiens. „Unsere Großväter sagten, dass es unmöglich ist, einen Wein über neun Volumenprozent zu erzeugen“, erinnern sich die Winzer. Sie lasen den Montepulciano Mitte November, im Schnee. Diese Region der Täler und Berge, die bis auf 2472 Meter hinaufreichen, erinnert an einen Kamm, dessen Zähne auf das Meer zeigen. Es gibt hier 15 Kategorien DOC und fünf DOCG. Unter der Klimaerwärmung leidet die Region wenig. Schon interessieren sich Investoren für dieses bevorzugte Klima, wo sich Rebflächen für 50 000 bis 70 000 Euro je Hektar verkaufen.



Massimo Palmieri (Tenuta San Marcello) ist der Delegierte für die Region Marken bei der Fivi.

Bilder: Pierrick Bourgault



Pierrick Bourgault
Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR