AOSTATAL, ITALIEN

AUTOCHTHONES PARADIES

Gerade noch 600 Hektar sind in der kleinen norditalienischen Region Valle d'Aoste mit Reben bestockt. Aber das, was es noch gibt, hat es in sich: Mehr als zwei Dutzend autochthone Rebsorten werden hier kultiviert. **Text: Christian Eder**

«Fumin ist wie eine schöne Frau: selten, kostbar und schwierig zu erobern. Aber wenn das gelingt, dann ist das eine grosse Befriedigung», sagt Costantino Charrère mit einem schwärmerischen Blick. Charrère ist einer der Qualitätspioniere des Weinbaus im Aostatal und einer der Wiederentdecker dieser autochthonen Rebsorte: Sein Fumin gilt bis heute als eines der besten Beispiele für das Potenzial dieser alpinen Varietät, die fast ausschliesslich im Aostatal vorkommt. Obwohl sich Costantino seinen exzellenten Ruf als Weinmacher mit dem Chardonnay Cuvée Bois erworben hat, gilt seine grosse Liebe doch den autochthonen Rebsorten - und davon findet man gut zwei Dutzend im Aostatal, viele davon stammen noch aus Vor-Reblaus-Zeiten. Petit Rouge, Fumin oder Cornalin heissen sie, Premetta oder Mayolet, fast unbekannte Rebsorten, wie sie nicht nur Costantino Charrère noch anbaut. Jede eigenständig, mit Geschmacksnuancen, die man so noch nie kennengelernt hat.

Rarer roter Alpenwein

Auch Fumin ist eine dieser eigenständigen Varietäten: Nach Heidelbeeren und Pfeffer duftend, manchmal mit fast animalischen Noten, vereint sie Rasse und Fruchtigkeit. Zu finden ist sie in fast allen Anbaugebieten des Tales. Im Jahr 1970 wurde sie in die italienische Sortenliste «Catalogo nazionale delle varietà di viti» aufgenommen.

Anfangs aufgrund ihrer Farbdichte, ihrer Säure und der Tannine gerne verschnitten, wird sie erst seit rund 20 Jahren zunehmend sortenrein ausgebaut. Ihr Endprodukt gilt heute als einer der typischsten Weine des Aostatales, ist vielleicht sogar das Aushängeschild der kleinen zweisprachigen Region am Alpensüdrand.

Grosse Mengen werden davon noch immer nicht produziert. Costantino Charrère ist mit seinen 16000 Flaschen der grösste Fumin-Produzent. Die Gründe liegen auf der Hand: «Es ist eine schwierige Traube, sie reift spät, braucht ideale, gut durchlüftete Lagen und sandige Moränenböden.» Er selbst hat Fumin erstmals 1993 abgefüllt, als Erster im Tal und ein Jahr nachdem sie Teil der DOC Valle d'Aoste wurde. Sein Vater Antoine sei schon in den 70er Jahren von ihrem Potenzial überzeugt gewesen, erinnert sich Costantino. «Er meinte schon damals, ein Fumin braucht

mindestens zwei Jahre, zum Teil in Holz, bevor er sich so weit abgerundet hat, dass man ihn trinken kann.» Aber einen grossen Vorteil hat die Rebsorte in einem Gebiet mit langen schneereichen Wintern wie dem Aostatal: Fumin macht Kälte nichts aus.

Costantino Charrères Weingut Les Crêtes liegt in Aymavilles. Ursprünglich aus Frankreich, siedelte sich seine Familie im 18. Jahrhundert im Aostatal an. 1955 wurden die ersten zwei Hektar Rebberge gepflanzt, und heute ist die Familie mit 25 Hektar der grösste private Weinbaubetrieb des Tales. Entlang des Baltea-Flusses liegen die Reben über sieben Gemeinden verteilt in einer Meereshöhe zwischen 600 und 1000 Metern. So auch der Fumin, dessen Trauben auf sandigen Moränenböden in 650 Meter Meereshöhe in Aymavilles wachsen.

Rebbau mit römischem Ursprung

Der Weinbau im Aostatal hat eine lange Geschichte: Bereits der ligurisch-gallische Stamm der Salassi soll dem Rebensaft zugesprochen haben. Später, nach der Eroberung durch die Römer, erfreute die lokale Weinproduktion die über die Alpen Reisenden. Der Name der heutigen Regionshauptstadt Aosta geht ebenfalls auf das Imperium zurück. Augusta Pretoria hiess sie nach ihrer Gründung im Jahre 25 vor Christus. An die Römerzeit erinnern noch der Augustusbogen, das Forum und das römische Theater in Aosta.

Die ersten historischen Dokumente, die den Rebbau im Aostatal bestätigen, datieren aus dem Jahr 515, in dem die Abtei von San Maurizio im Vallese erwähnt wird. Später, im 15. Jahrhundert, genoss Charles V. von Frankreich, als er dem Königshaus Savoyen einen Besuch abstattete, dort Clairet und Passito.

Noch bis im frühen 19. Jahrhundert war der Weinbau ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für das Tal: Fast jeder Hang, der dafür geeignet war, wurde mit Reben bepflanzt. Davon zeugen noch heute die Trockensteinmauern, die auch in Lagen zu finden sind, in denen schon lange keine Reben mehr wachsen.

Durch die Realteilung ist der Besitz im Aostatal sehr fraktioniert: Im Laufe der Generationen entstanden immer kleinere Einheiten, sogar in einzelnen, ein, zwei Hektar grossen Weinbergen sind oft eine Handvoll Besitzer anzutreffen. Gerade mal 600 Hektar im gesamten Tal sind heute noch in Produktion. Vor zwei Jahrhunderten waren im Aostatal - damals noch Teil des Königshauses der Savoyer - gut 4000 Hektar mit Reben bestockt.

Viele der verbliebenen Weinbauern haben sich heute in Kooperativen zusammengeschlossen - wie in der Crotta di Vegneron, die vor 30 Jahren in Chambave gegründet wurde. Heute keltern 120 Genossen auf 34 Hektar mehr als ein Dutzend Weine.

Die terrassierten Hanglagen prägen noch immer das Bild des Tales - sie schützen oft winzige Rebparzellen vor Erosion. «Heroisch» nennt man diese Art des Rebbaus in Italien. Kleine Flecken Grün auf Terrassen an steilen Hängen: «Es ist nicht einfach, in diesen Rebbergen zu arbeiten», meint Costantino Charrère, «1200 Arbeitsstunden braucht man, um schliesslich Wein im Glas zu haben, in Australien sind es vielleicht 60, 70.»

Bedroht wie noch vor 20, 30 Jahren sei die Situation des Weinbaus allerdings nicht mehr. Die Rebfläche ist sogar wieder im Wachsen, auch dank der autochthonen Sorten. Das regionale Weinbauinstitut hat sich der Pflege und Erforschung dieser Varietäten verschrieben. Der Boom der heimischen Sorten belebt seit einigen Jahren die Nachfrage weltweit. Costantino Charrère weiss, warum: «Hier wachsen originelle Trauben», meint er, «einzigartige Varietäten, die schon Jahrhunderte überdauert haben und weitere überdauern werden.»

UNSERE TIPPS AUS DEM AOSTATAL

Crotta di Vegneron, Chambave
Fumin Esprit Follet Valle d'Aoste DOC 2012
Frucht und Mineralität dominieren in diesem reinsortigen Fumin aus den besten Rebbergen der Genossenschaft, der zwölf Monate in Holz ausgebaut wird: In der Nase betören Noten von Schwarzen Johannisbeeren und Kräutern; im Mund ist der Wein robust mit viel Charakter und Kernigkeit, der Abgang ist lang und jugendlich. 2015 bis 2019.

Les Crêtes, Aymavilles
Fumin Valle d'Aoste DOC 2011
2,5 Hektar sind die Rebberge La Tour und Les Crêtes in Aymavilles gross, wo die Trauben für diesen in der Barrique gereiften Wein erst Ende Oktober gelesen werden. Er duftet verführerisch nach reifen Brombeeren und Gewürzen, auch erdige Noten und Leder; wunderbar feinkörnige Tanninstruktur, vife Säure, endet lang auf komplexen Fruchtaromen. 2016 bis 2022.

AOSTATAL

Geografie
Das Aostatal grenzt nördlich an den Schweizer Kanton Wallis, westlich an die französische Region Rhône-Alpes, südlich und östlich an das Piemont (Provinzen Turin, Biella und Vercelli). Die autonome Region besteht aus dem Tal der Dora Baltea (französisch Doire Baltée) mit einigen Nebentälern in den Alpen. An der Westgrenze liegt der Mont Blanc (italienisch Monte Bianco), der höchste Gipfel der Alpen, an der Nordgrenze der Monte Rosa.

Boden und Klima
Die durchschnittliche Meereshöhe im Aostatal beläuft sich auf rund 2000 Meter. Im oberen Teil des Tals, bei den Gemeinden Morgex und La Salle, befinden sich die höchstgelegenen Weinberge Europas auf einer Höhe von 900 bis 1300 Metern, wo vorwiegend Weissweine produziert werden. Die Böden sind im Tal vorwiegend sandige Moränenböden, an den Berghängen Kalk- und Lehmböden. Die weissen Varietäten werden bis Mitte September geerntet, die roten Trauben rund einen Monat später.

Rebsorten
Zwei Dutzend autochthone Rebsorten gibt es im Tal, die hauptsächlich im Verschnitt abgefüllt werden: Die bekanntesten sind Fumin, Petit Rouge, Vien de Nus oder Cornalin. Internationale Rebsorten sind ebenfalls schon lange heimisch: Weisse Trauben wie der Moscato Bianco oder der Nus Malvoisie (die lokale Variante des Pinot Gris) werden auch als Spätlesen beziehungsweise aus in Kassetten angetrockneten Trauben gekeltert (als Spätlese trägt der Nus Malvoisie die Zusatzbezeichnung «flétri»).

Kulinarik
In der Küche des Aostatals treffen sich Einflüsse reicher, weitgereister Handelsleute, römischer Legionäre und der einheimischen Bevölkerung. Da gibt es die berühmte Vorspeise Fonduta, die aus Eiern und Fontina-Käse hergestellt wird. Neben diversen Brotsorten hat es der Aostataler Lardo schon vor langer Zeit zu Berühmtheit gebracht. Die Gegend ist aber auch bekannt für Honig, Blutwürste und Gamsenfleisch. Neben Wein und Grappa natürlich.