Traditionsgut auf Ökokurs

Fotos: z.Vg.

Sie steuert das traditionsreiche Weingut auf neuem Kurs: Ottavia Giorgi di Vistarino mit ihren Eltern und Schwester Anna.

Das Weingut der Grafen Giorgi di Vistarino im Oltrepò Pavese wird zu einem Grossteil von einer einzigen Traube dominiert: von Pinot Noir oder Pinot Nero. 140 der insgesamt 200 Hektar Rebbesitz sind allein mit dieser edlen Rebsorte bestockt. Bereits im 19. Jahrhundert brachte Conte Carlo die Traube aus dem Burgund nach Italien. 1865 entstand daraus bereits der erste Metodo Classico Brut Italiens. Und in der Folge waren die Trauben und Grundweine der Cantine Conte Carlo Giorgi di Vistarino, kurz Conte Vistarino, die Basis vieler grosser Weine. Allerdings stammten die Weine seinerzeit von anderen Produzenten, denn selbst abgefüllt wurde noch nicht. Erst 2001, als Tochter Ottavia Giorgi di Vistarino als Önologin in den Familienbetrieb eintrat, änderte sich das. Sie beschloss, dass ihre Rebberge auch die Basis eigener Weine bilden sollten, die den Namen der Familie tragen: Conte Vistarino. Das war der Anfang einer einzigartigen Erfolgsstory.

Das Angebot umfasst heute eine breite Palette von Weinen: Das reicht von der einfachen Bonarda – einem Verschnitt von Croatina und Barbera, die im Oltrepò eine lange Tradition hat – bis hin zu Rotweinen aus Pinot Nero, wie dem Rotwein Pernice (2006er prämiert im «Gambero Rosso») und Schaumweinen nach der klassischen Flaschengärmethode. Passiti und Weissweine aus Riesling, Moscato und Pinot Grigio runden die Palette ebenso ab wie Rotweine aus Cabernet und Merlot.

Gestern & heute

17. Jahrhundert
Die Grafen Giorgi di Vistarino kommen ins Oltrepò und beginnen mit dem Weinbau.

1865
Der erste italienische Metodo Classico Brut entsteht.

40er Jahre des 20. Jahrhunderts
Das Weingut beliefert die wichtigsten italienischen Qualitätsproduzenten mit ihren Grundweinen.

1996
Die Kellerei wird technisch modernisiert.

2001
Ottavia Giorgi di Vistarino steigt in den elterlichen Betrieb ein und beginnt mit der Flaschenabfüllung.

Die Geschichte

Treffpunkt illustrer Gäste: Die Villa Fornace ist der Hauptsitz des Weinbetriebs.

Mehr als 300 Jahre sind die Conti Giorgi di Vistarino im Weinbau präsent. Sie waren unter den Ersten, die Reben im Oltrepò pflanzten. Um 1850 setzen die Grafen Giorgi di Vistarino die ersten Pinot-Nero-Stöcke in Italien. Conte Carlo importiert die Reben direkt aus dem Burgund und ebnet damit den Weg für viele andere Produzenten, die innerhalb weniger Jahrzehnte 13000 Hektar im Oltrepò Pavese bestocken. Bereits 1865 kreiert Conte Carlo den ersten Spumante Metodo Classico Brut Italiens. Nach dem Zweiten Weltkrieg erweitern die Conti Vistarino erneut ihre Rebflächen und schaffen damit die Voraussetzung, um qualitativ hochwertige Offenweine für einige der bedeutendsten Winzerfamilien Italiens zu produzieren. Der Pinot Nero bleibt die wichtigste Rebsorte. Erst mit dem Eintritt von Carlos Tochter Ottavia vor zehn Jahren ändert sich die Firmenpolitik: Die Familie beginnt, die Weine selbst einzukellern und mit dem eigenen Etikett zu verkaufen.

Der repräsentative Kern des Betriebes ist die Villa Fornace. Sie ist ein architektonisch einzigartiges Bauwerk in dieser Gegend, bekannt für ein üppiges Interieur und den herrlichen englischen Garten. Das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert wurde auf den Fundamenten eines alten Ziegelwerkes errichtet. Das Herrenhaus hat eine U-Form, die beiden Flügel in Richtung Norden kamen im 19. Jahrhundert dazu. Der weitläufige Park entstammt den Entwürfen von Achille Majnoni (1855 bis 1935), dem persönlichen Architekten des italienischen Königs Umberto I.

Das Interieur besticht durch Stilmöbel verschiedener Epochen, Decken und Wände sind mit Originalholzvertäfelungen und Stuck geschmückt. Majestätisch der Ehrensalon; im Wintergarten finden heute Degustationen statt. Nicht weit entfernt vom Palast erhebt sich die Orangerie, die Anna Vimercati Giorgi di Vistarino zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts errichten liess. Zahlreiche gekrönte Häupter waren bereits in der Villa zu Gast.

Zahlen & Fakten

826 Hektar, davon 200 Hektar Rebberge mit 140 Hektar Pinot Nero, sind heute im Besitz der Familie Giorgi di Vistarino. Seit dem Beginn der Flaschenabfüllung 2001 werden rund 100000 Flaschen produziert, ein Teil der Produktion ist allerdings noch immer den Offenweinen gewidmet. Für die Önologie sind Giacomo Barbero und Alberto Musatti verantwortlich, Agronom ist Paolo Fiocchi. Conte Vistarino ist ein Eco-Friendly-Betrieb: Hier werden bis zu 65 Prozent Recyclingglas verwendet, und im Rebberg achtet man auf umweltkonforme Bewirtschaftung. Darüber hinaus hat man rund 1000 Hektar der Besitzungen in ein Fauna-und-Flora-Reservat integriert.

Im Weinberg

Wälder, Wiesen und Weinreben auf vielschichtigen Böden prägen diese Landschaft.

In den Rebbergen wird «grün» gedacht, genauer: Hier hält man sich an die Vorgaben des EU-Protokolls 214 zur Verminderung der Umweltbelastungen. Die Rebbergarbeiten zielen daher darauf, möglichst schonend optimales Traubenmaterial in den Keller zu bringen. Nach dem winterlichen Reb- und dem Grünschnitt erfolgt eine konsequente Ausdünnung des Traubenmaterials, die bis zur Ernteperiode anhält. Die Lese erfolgt, je nach Reife der Trauben und nach Höhenlage, von Mitte August bis Anfang Oktober. Für die Spitzenlagen – die meist nach den Cascine (den Gehöften) der Pachtbauern benannt sind – verwendet man kleine Kassetten bei der Lese.

Die Riesling-Trauben für den Passito della Rocca stammen von der Cascina Buda. Die Rebberge liegen in Süd-Ost-Lage in einer Höhe von rund 400 Metern. Der insgesamt kalkdominierte Boden setzt sich aus 15 Prozent Sand, 50 Prozent Schlick und 35 Prozent Lehm zusammen. Die Trauben werden überreif in der ersten Septemberwoche gelesen. Die mittlere Erntemenge überschreitet nie 4000 Kilogramm Trauben pro Hektar. Der Pinot Nero Pernice hat seinen Namen von der gleichnamigen Cascina. Bereits 1961 bezeichnete der italienische Weinpapst Luigi Veronelli diesen Weinberg als «exzellent»: Die Reben stehen in einer Meereshöhe zwischen 250 und 300 Metern. Der kalkdominierte Boden besteht aus 5 Prozent Felsböden, 11 Prozent Sand, 52 Prozent Schlick und 32 Prozent Lehm.

Der Metodo Classico Brut 1865 stammt von einem drei Hektar grossen Rebberg nahe der Cascina San Silvestro. Auch hier sind – wie in den übrigen Lagen des Gutes – die Böden sehr vielschichtig, wenn auch stark vom Kalk geprägt.

Reben & Lagen

Die 200 Hektar Rebberge liegen zu 95 Prozent im Gemeindegebiet von Rocca de' Giorgi im Valle Scuropasso. 140 Hektar sind mit Pinot Nero bestockt, der Rest mit verschiedenen Varietäten, von der autochthonen Rebsorte Croatina über Barbera bis hin zu Rheinriesling und Merlot. Die Spitzenlagen des Gutes sind nach der jeweiligen Cascina (Gehöft) benannt, in deren Nähe sich die Rebberge befinden. Die Cascina Pernice zum Beispiel gab dem gleichnamigen Pinot Nero den Namen, von der Cascina Buda stammen die Trauben für den Passito della Rocca.

Im Keller

Anbaugebiet

Oltrepò Pavese ist eine Landschaft in der Provinz Pavia. Im Oltrepò kreuzen sich die zwei wichtigsten europäischen Pilgerwege: die Via Francigena und der Jakobsweg nach Santiago de Compostela. Die beiden Achsen brachten den Handel schon früh in Schwung, und damit auch das Weingeschäft. Das Oltrepò Pavese besitzt die Form einer Traube und erstreckt sich zwischen dem Piemont im Westen, der Emilia Romagna im Osten und Ligurien im Süden. Der reine DOC-Bereich umfasst rund 13 000 Hektar. Das Oltrepò ist Italiens grösster Produzent von Pinot Nero und Riesling. Eine Spezialität des Oltrepò Pavese ist auch die Croatina. Sie belegt insgesamt 3600 Hektar Rebfläche und verdankt ihren Namen der «Cravatte», weil man sie einst nur in Sonntagskleidung geniessen durfte. Die spät reifende und ertragreiche Sorte erbringt tanninreiche, fruchtige und eher jung zu trinkende Rotweine, wird aber zu 90 Prozent als Schaumwein ausgebaut, als Bonarda (nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Rebsorte).

Weiter werden zahlreiche reinsortige Weine produziert. Eine Regelung von 2007 sieht vor, dass der Pinot Nero als Rotwein auch zu 100 Prozent aus Pinot Nero gekeltert sein muss. Daneben wird der Spumante zum DOCG Oltrepò Pavese Spumante Metodo Classico (mindestens 70 Prozent Pinot Nero, bis 30 Prozent Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Grigio). Es gibt auch eine Variante Oltrepò Pavese Spumante Metodo Classico Pinot Nero (mit mindestens 85 Prozent Pinot Nero). Beide können als Bianco und Rosato gekeltert werden. Zwei weitere Spezialitäten des Oltrepò sind der Buttafuoco Storico (Feuerfunken) aus einem kleinen, klar abgegrenzten Anbaugebiet im Westen und der Sangue di Giuda (Judasblut), die beide ihre Bezeichnungen auf dem Etikett tragen dürfen.

Die Kellerei der Grafen Giorgi di Vistarino liegt in Pietra de' Giorgi. In dem zweckmässigen Bau lagern die selbst abgefüllten Flaschen ebenso wie die nach wie vor wichtige Offenweinproduktion. 1996 wurde der gesamte Betrieb modernisiert: Es kamen neue Pressen, ausserdem schaffte man Vergärungsbehälter und Abfüllanlagen an.

Je nach Rebsorte beziehungsweise Etikett werden die Weine unterschiedlich verarbeitet. Die Trauben des Pinot Nero Pernice machen eine rund einwöchige Mazeration durch, anschliessend geht die Milchsäuregärung in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche über die Bühne, und ein achtmonatiger Ausbau in Barriques folgt.

Die Trauben für den Metodo Classico Brut 1865 werden unterschiedlich verarbeitet. Der Pinot Nero vergärt in Stahl, der Chardonnay in Barriques aus französischer Eiche. Im Frühjahr werden die beiden Weine vermählt, anschliessend findet eine langsame zweite Vergärung in der Flasche statt. Nach 36 Monaten auf der Hefe wird der flaschengereifte Schaumwein abgefüllt.

Auch für die anderen Weine stimmt man die Verarbeitung im Keller auf das gewünschte Endprodukt ab. So wird eine Reihe von Weinen in Holz ausgebaut, andere machen nur eine Passage in Stahl durch. Der Passito della Rocca zum Beispiel wird ohne Holzeinsatz vinifiziert und erhält seine Komplexität nur durch die Traubensorte und die Überreife der gelesenen Riesling-Trauben. «Die Technik ist dabei natürlich wichtig, aber nur Mittel zum Zweck», erklärt Ottavia Giorgi di Vistarino, «die Qualität entsteht im Rebberg.»

Die Weine im Club-Paket

Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut 1865 (Jahrgang 2005)

Eleganter, harmonischer Blanc de Noirs, 48 Monate auf der Hefe belassen.

Rebsorte: Pinot Nero (mit einem geringen Anteil Chardonnay)
Anbaufläche: 3 Hektar
Durchschnittsalter der Reben: 15 Jahre
Produzierte Menge: 10 000 Flaschen
Lage: Die Rebberge liegen in Südlage in einer Meereshöhe von 400 Metern rund um die Cascina San Silvestro.
Weinbereitung: Die Trauben werden in Kassetten gelesen. Der Pinot Nero vergärt in Stahl, der Chardonnay in Barriques aus französischer Eiche. Im Frühjahr werden die beiden Weine vermählt, anschliessend findet eine langsame zweite Vergärung in der Flasche statt.
Ideale Ausschanktemperatur: 4 bis 6 Grad Celsius
Im Glas: Von hellem Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage
In der Nase: Komplex, breit, delikat und frisch mit feinen Blüten- und mineralischen Noten
Im Mund: Harmonisch, mit einem langanhaltenden mineralischen Ausklang
Optimale Trinkreife: 2012 bis 2015
Mariage: Begleitet ein komplettes Essen, passt aber auch sehr gut als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.

Oltrepò Pavese Pinot Nero Pernice (2007)

Fruchtbetonter fein gebauter Pinot Nero, der auch reifen kann.

Rebsorte: Pinot Nero
Anbaufläche: 3,3 Hektar
Durchschnittsalter der Reben: 15 Jahre
Produzierte Menge: 10 000 Flaschen
Lage: Die Reben stehen in einer Meereshöhe zwischen 250 und 300 Metern nahe der Cascina Pernice.
Weinbereitung: Milchsäuregärung in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche – mittlere Toastung. Reift acht Monate in Barriques.
Ideale Ausschanktemperatur: 18 Grad Celsius
Im Glas: Brillantes Rubinrot
In der Nase: Komplexes Aroma mit Noten von kleinen roten Früchten, von geröstetem Kaffee und Kakao
Im Mund: Saftig, körperbetont, ausgewogen mit einer schönen Mineralität und einem langen würzigen Finale, harmonische Gerbstoffe
Optimale Trinkreife: 2013 bis 2017
Mariage: Passt zu Wildgerichten, Pilzen, gereiftem Käse, Braten

Passito della Rocca (ohne Jahrgang)

Nach Gewürzen und exotischen Früchten duftender Passito aus Rheinriesling.

Rebsorte: Rheinriesling
Anbaufläche: 1,3 Hektar
Durchschnittsalter der Reben: 10 Jahre
Produzierte Menge: 900 Flaschen
Lage: Die Rebberge liegen in Süd-Ost-Lage in einer Höhe von 400 Metern nahe der Cascina Buda.
Weinbereitung: Die Trauben werden überreif in der ersten Septemberwoche gelesen. Die Vinifikation findet in Stahl bei kontrollierter Temperatur statt.
Ideale Ausschanktemperatur: 12 bis 14 Grad Celsius
Im Glas: Brillantes Goldgelb
In der Nase: Verführerische Noten von Zitrus- und exotischen Früchten
Im Mund: Angenehm süss (der Restzucker liegt bei 110 g/l) mit charakteristischen Riesling-Noten und knackiger Säure, endet lang
Optimale Trinkreife: 2012 bis 2016
Mariage: Eleganter Begleiter zu Käse oder Foie Gras, auch auf sich allein gestellt hervorragend

Besuch auf dem Weingut

Cantine Conte Carlo Giorgi di Vistarino s.r.l.
Fraz. Scorzoletta 82/84
I-27040 Pietra de' Giorgi
Tel. +39 0385 851 17
Fax +39 0385 855 30
www.contevistarino.it

Reisetipps

Der fruchtige Bonarda-Style oder elegante Schaumweine sind nur zwei der vielen Facetten des Oltrepò Pavese. In den Hügeln südlich von Pavia reifen auch langlebige, elegante und potente Weine, die sich vor ihren Kollegen im Piemont nicht verstecken müssen. Man muss sie nur entdecken – am besten bei einer Reise durch die Weinberge des Oltrepò Pavese.

Weinreben sind allerdings nur ein Teil der vielfältigen Landschaft des Oltrepò Pavese, die sich vom Schwemmland des Po bis zu den Gipfeln der Berge erhebt. In diesem weich gezeichneten Gebiet mit seinen Wäldern, Tälern und kleinen Dörfern auf Hügelkuppen werden Geniesser in jedem Fall fündig: Es ist eine Region für Beeren und Pilze, aber auch für schwarze und weisse Trüffel, von denen die Lombarden sagen, sie seien mindestens so gut wie ihre Konkurrenz aus Alba. Und natürlich stösst man auch immer wieder auf eine kleine Trattoria oder ein Restaurant, in dem der lokalen Küche gehuldigt wird: Auch hier – wie im Piemont – werden Agnolotti und Bollito Misto kredenzt, das Risotto ist ebenso beliebt wie in der Lombardei. Dazu kommen lokale Käse- und Wurstspezialitäten wie die Salami di Varzi.

Ins Oltrepò gelangt man relativ einfach über die Autobahn Piacenza–Torino beziehungsweise Genova–Tortona. Broni, Stradella und der Kurort Salice Terme sind schon alleine einen Besuch wert. Das Oltrepò – seit jeher ein Knotenpunkt an der Via Francigena, die von Rom über den Grossen Sankt Bernhard führt – hat stolze 200 Burgen (inklusive Ruinen) zu bieten, ausserdem Kirchen und landschaftliche Schönheiten, wie das Naturreservat Monte Alpe. Im Gegensatz zu vielen anderen Regionen Italiens findet man Agriturismi noch nicht in jedem Ort, man sollte die Reise also sorgfältig planen.

Empfohlen

President Hotel Terme
Via Perosi 5
I-27056 Salice Terme
Tel. +39 0383 919 41
www.president-hotel.it
Idealer Standort für alle, die Ausflüge ins Oltrepò mit Wellness verbinden wollen. In den erst kürzlich renovierten Zimmern kann man stilvoll übernachten. Es gibt auch einen Pool mitten im Park.

Scarpa Colombi Country House
Via Groppallo 26
I-27040 Bosnasco
Tel. +39 0385 27 20 81
www.colombiwines .com
Charaktervolle Zimmer in einem alten Palazzo im Grünen, heute Bed & Breakfast. Zum Teil mit alten Fresken geschmückte Schlafzimmer.

Prato Gaio
Località Versa
I-27047 Montecalvo Versiggia
Tel. +39 0385 59 97 26
www.ristorantepratogaio.it
Elegantes Lokal mit herrlichem Rundblick über die Hügel des Oltrepò, gehobene regionale Küche mit hervorragenden Grundzutaten. Probieren Sie auf jeden Fall auch die Salami und die Käsesorten.

Ristorante Selvatico
Via Silvio Pellico11
I-27055 Rivanazzano
Tel +39 0383 944720
www.albergoselvatico.com
Alteingesessenes Restaurant mit traditioneller Küche und einer hervorragenden Weinkarte. Kulinarische Themenabende, zum Beispiel mit einem afrodisierenden Menü, das mit Austern beginnt.

Weitere Infos: www.vinoltrepo.it; www.oltrepopavese.com