



Wer wird Millionär?



Wein-Keller Von Peter Keller

Eine Million Euro kann ein Kandidat mit Glück und Wissen in Günter Jauchs Sendung «Wer wird Millionär?» gewinnen. Diese Frage stellt sich für den Winzer Marco Montanari nicht. Der 63-jährige Schweizer besitzt zwar ein prächtiges Weingut in der Emilia Romagna, die Villa Liverzano. «Ich will aber definitiv nicht Millionär werden. Sonst hätte ich in etwas anderes investieren müssen», sagt Montanari. Bei ihm stehen nicht monetäre Motive im Vordergrund, sondern Freude am Weinbau, Spass am Leben. Schon nach dem Studium hatte der Genussmensch fast sein ganzes Geld in Wein und Essen investiert.

Liverzano kam 2002 in seinen Besitz, nachdem der Schweizer Quereinsteiger vorher in der Toskana das Glück versucht hatte. Der ehemalige Zahnarzt, der gerne Agronomie studiert hätte, wollte sich die Chance nicht entgehen lassen, in der weniger prestigeträchtigen Emilia Romagna zu beweisen, dass dort hochstehende Weine entstehen können. Im Gut, zu dem eine Kirche gehört, können Gäste in acht Zimmern und Suiten beherbergt werden.

So grosszügig die Gebäude daher kommen, so klein sind die Rebberge. Nur auf 3,2 Hektaren wachsen Reben. Das ergibt eine Mini-Produktion von 20 000 bis 25 000 Flaschen, je nach Jahrgang. Montanari plant bis 2014 eine Ausdehnung der Fläche auf gut sechs Hektaren. Die nach Süden bis Südwesten ausgerichteten Rebberge liegen auf 350 bis 450 Metern über Meer. Vorherrschend sind Sandsteinböden auf Gips und einem kleinen Anteil an Lehm. Marco Montanari arbeitet aus Überzeugung nach biologischen

Methoden. Handlese ist eine Selbstverständlichkeit.

Die Toskaner Rebsorte Sangiovese wird ebenso angepflanzt wie die an vielen Orten anzutreffenden Merlot und Cabernet franc. Dazu kommen der exotische Carmenere und Sauvignon blanc als weisse Sorte. Das Sortiment von Marco Montanari ist klein, eine Rarität ist der Weisswein. Stets ein sicherer Tipp ist der «Rebello» (siehe Tipps unten).

Daneben macht der «Don» auf sich aufmerksam. Die Cuvée aus Carmenere und Cabernet franc, ausgebaut während 18 Monaten in Barriques, weist ein gutes Alterungspotenzial auf, wie der 2007er in einer Degustation bewiesen hat: immer noch dichte Farbe, gereiftes, komplexes Bouquet, dicht, frisch dank einer gut integrierten Säure, schöne Länge. Der Topwein von Liverzano ist der «Donna»: sorgfältig produziert, von Hand abgebeert, in offenen Tonneaux vergoren, lediglich knapp 2000 Flaschen abgefüllt. «Meine Weine sollen eine Seele haben», argumentiert der Schweizer Winzer. Es sind vielleicht Gewächse, die sich dem Geniesser nicht sofort erschliessen. Aber es sind eigenständige, handwerklich gefertigte Weine mit Charakter.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

5 Folge 3
Fünfte Schweiz
Helvetische
Winzer
im Ausland

Peter Keller degustiert Weine von Liverzano

Weisse Rarität

Weine aus Sauvignon blanc stehen derzeit bei vielen Konsumenten hoch im Kurs. Die aromatische Rebsorte wird klassischerweise im Stahltank ausgebaut, um so einen frischen, fruchtigen Weissen keltern zu können. Ein eher untypisches Gewächs erzeugt Marco Montanari auf Liverzano. Er vergärt den Wein in Barriques und unterzieht ihn nachher einer Batonnage, das heisst, die Feinhefe wird regelmässig aufgerührt. Als Resultat



schaut ein eher schwerer Wein heraus, der sich indessen als Essensbegleiter ideal eignet. Von seinem «Ficanaso», so der Name des Sauvignon blanc, gibt es allerdings nur ein paar Hundert Flaschen. Der 2011er zeigt ein intensives Bouquet von exotischen Früchten und leichten Vanille-Noten, ist im Gaumen voll, gut strukturiert, mit einer mittleren Säure und einer schönen Länge ausgestattet. Das Holz ist gut integriert (16,5/20 Punkte).

● *Ficanaso 2011, Villa Liverzano, 29 Fr., im Fachhandel; weitere Infos unter info@liverzano.it*

Rote Assemblage

Eine grössere Produktion gibt es vom roten «Rebello». Aber auch mit 5000 Flaschen lässt sich kein grosser Staat machen. Der Liverzano-Wein aus dem Jahrgang 2010 setzt sich je zur Hälfte aus Sangiovese und Merlot zusammen. Der Beschrieb: intensives, jugendliches Rot, mittlere Intensität in der Nase, reintonig, jugendlich im Gaumen, dicht, kräftig, prärente Säure, mittellange Finale. Sicher ein Wein mit einem vorzüglichem Reifepotenzial



(17 Punkte). Die Gärung erfolgt in Stahltanks sowie französischen Tonneaux. Marco Montanari setzt beim 18-monatigen Ausbau ebenfalls auf das kleine Eichenfass. 50 Prozent der eingesetzten Barriques sind neu.

Dieser Wein wird sich wie das weisse Beispiel mit einem entsprechenden Fleischgericht am besten entfalten. Der engagierte Schweizer Winzer setzt im Übrigen über 70 Prozent seiner Produktion im Heimatland ab.

● *Rebello 2010, Villa Liverzano, ca. 47 Fr., im Fachhandel; weitere Infos unter info@liverzano.it*