

ESSEN UND TRINKEN / Warum Aldo Rainoldi immer wieder in Ulm Halt macht

# Grüße aus der Casa Vinicola

Das alte Familienunternehmen im Valtellina stellt seine Produkte vor

Aldo Rainoldi machte auf dem Rückweg von Stockholm zum Weingut im Valtellina in Ulm Station. Weinprobe bei Enzo. Der weiße Ghibellino, der rote Sassella, der Sfursat – ein kleines enges Tal in Norditalien schreibt Weingeschichte. Auch in Ulm.

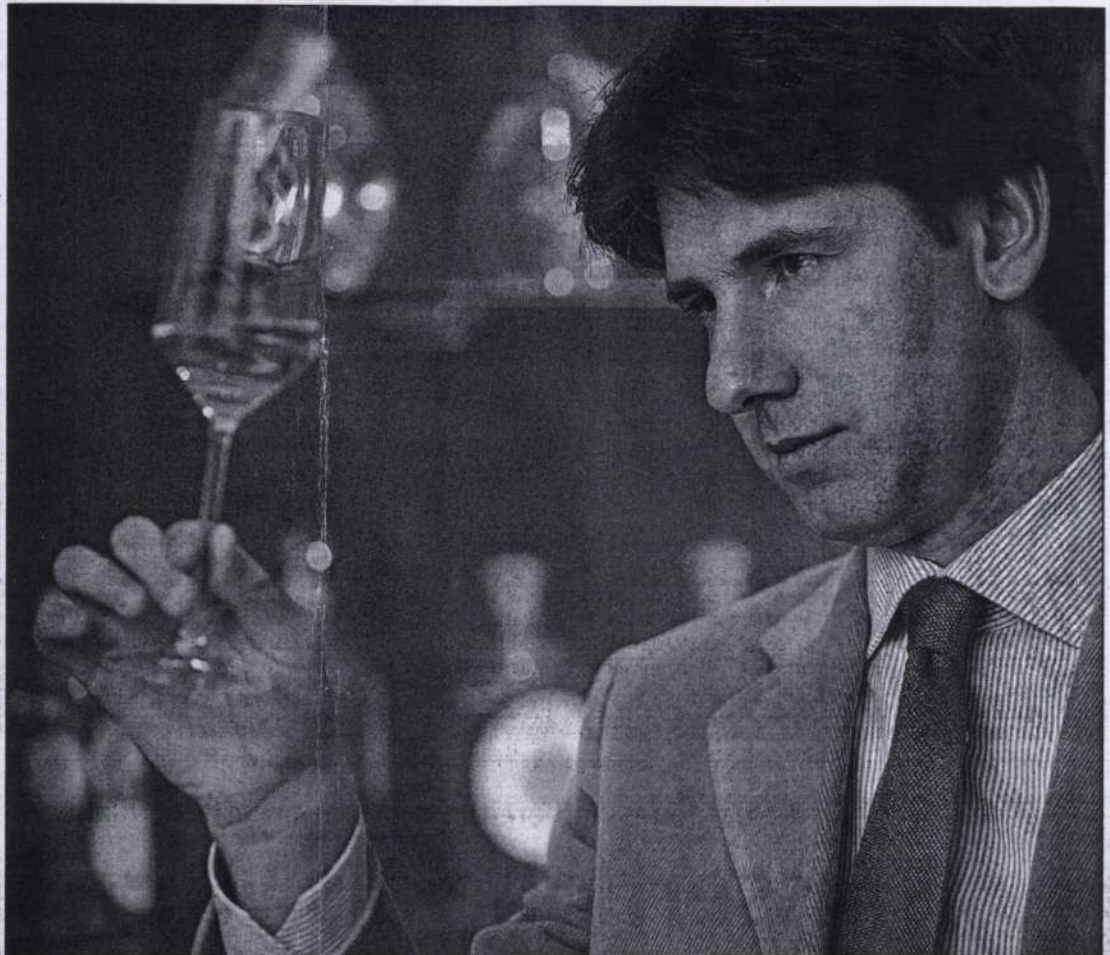
WILLI BÖHMER

Der Schinken ist Spitze. Und der Wein erst – woher kommt der, aus dem Valtellina? Da war doch was: Von Davos aus über den Albulapass Richtung St. Moritz, und dann links weg nach Poschiavo, nach Tirano, in das enge Tal, in dem das Flüsschen Adda fließt. Von dort ist es nicht mehr weit bis nach Chiuro. Dort steht das Traditionsweingut Casa Vinicola Rainoldi, ein Familienbetrieb. Aldo Rainoldi, einer der Juniorchefs, sitzt im Ulmer Restaurant Boccaccio und erzählt über die norditalienische Region, in der seine Familie schon lange den Weinbau betreibt, über die Produkte und das Leben eines Weinbauern.

Der Boccaccio-Wirt Enzo Serrao, seine hübsche Tochter Anna und der sympathische Giovanni servieren ein sechsgängiges Degustationsmenü. Speisen, die man im Valtellina gern isst. Valtellina-Abend in Ulm. Im Mittelpunkt aber steht der Wein des Hauses Rainoldi. Zur Begrüßung gab es den Brut Rosé des Hauses, einen schönen trockenen Spumante, nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt, aber als Rosé lieblicher als die ganz trockenen französischen Champagner. Manche behaupteten, sie würden sich gern reinlegen.

## Weinbau auf Terrassen

Das Valtellina ist die kleinste Weinbauregion Italiens. Sie liegt in der Provinz Sondrio, eingebettet zwischen der Bernina-Gruppe und den Bergamasker Alpen. Weil das Tal so eng ist, blieb den Weinbauern nichts anderes übrig, als die Rebstöcke auf steilen Weinbergterrassen mit steinigem Lehmboden anzupflanzen. Die Terrassen reichen bis in eine Höhe von 800 Metern. Die großen Temperatargegensätze zwischen Tag und Nacht, der milde Luftstrom vom Comer See her, das ist das Klima, in dem die Trauben reifen und das die Rotweine aus dieser Gegend prägt. Der „Sfursat“ aus getrockneten Nebbiolo-Trauben gilt als Aushängeschild. Aber auch der Brumello, der Sassella und der In-



Aldo Rainoldi testet im Ulmer Restaurant Boccaccio den Brut Rosé seines Hauses. Zum Empfang der Gäste servierten Giovanni und Anna den Gästen diesen Tropfen. FOTO: VOLKMAR KÖNNEKE

ferno Riserva aus dem Hause Rainoldi sind feste Größen in der Weinfamilie aus dem Valtellina. Insider wissen das längst, andere haben es bei der Degustation in Ulm festgestellt.

Warum ausgerechnet in Ulm? Weil der Weinhändler Giovanni Geraci aus Remseck in Ulm seit langem feste Abnehmer hat, so wie auch in vielen anderen Städten in Süddeutschland. Und weil Geraci regelmäßig zum Stammtisch in Ulm ist. Früher tagte der in Neu-Ulm bei Nunzio in der Augsburger Straße,

seit sich Nunzio nach Sizilien zurückgezogen hat, sitzen sie in reduzierter Runde im „Boccaccio“. Und weil einige vom Stammtisch auch schon im Weingut im Valtellina waren, gibt es jedesmal ein großes Hallo, wenn ein Mitglied der Familie Rainoldi nach Ulm kommt. Es besteht eine herzliche Verbindung zwischen dem Weingut in Chiuro und Ulm. Einmal gab es eine Weinprobe im Maritim-Hotel in Ulm, ein anderes Mal nahm Giovanni Geraci mit Rainoldi-Weinern an einer großen Weinprobe in der Weinbastion teil.

Diesmal kehrte Aldo Rainoldi gerade von einer Skandinavien-Geschäftsreise zurück und machte in Ulm Halt. Er war in der schwedischen Hauptstadt Stockholm. Der skandinavische Markt wäre auch für norditalienische Weinbauern interessant, erzählte er. Wenn dieser Markt nur nicht so protektionistisch geführt würde, ärgerte er sich. Genehmigungen für konkrete Geschäfte sind schwer zu bekommen. Da lobt er sich den europäischen Markt, und den deutschen sowieso. Von ihrem Weg, auf Qualitätsweine

zu setzen und nicht auf Massenproduktion, sind sie überzeugt und werden ihn weiter verfolgen, erzählt Aldo Rainoldi. Für Massenproduktion gäbe es im engen Valtellina auch gar nicht die Flächen. Dass sie damit richtig liegen, steht in Weinführern wie Gambero Rosso, Veronelli, Guida Bibenda AIS, Cevim oder dem Wine Spectator. Darin gab es die höchste Bewertung für den schweren Sfursat Fruttioo Cárizzieri DOCG aus dem Jahr 2000 von Rainoldi.

## Note „herausragend“

Für viele andere Weine gab es die Note „herausragend“: den trockenen Inferno Riserva 2001 und den fruchtigeren Sassella Riserva 2002, aber auch für den süffigen Sassella 2002/2003. Für letzteren steht auf einer Preisliste, die im „Boccaccio“ verteilt wird, ein Preis von 8,27 Euro. Völlig neu ist, dass es bei Rainoldi auch einen Weißwein gibt, den spritzigen Ghibellino. Auch in den würde er sich gern reinlegen, sagt einer und nippt andächtig.

## Essen und Trinken

Essen und trinken hält Leib und Seele zusammen. Jeden Donnerstag bieten wir Ihnen eine Geschichte zu diesem Thema. Heute befassen wir uns mit dem Wein aus dem Valtellina, dem Abstecher eines jungen Winzers aus diesem norditalienischen Tal nach Ulm und den Verbindungen, die dazu geführt haben.