

Wein ist nicht planbar

Text: Andreas Keller

Peter Dipoli ist einer der eigenwilligsten Weinbauern des Südtirols. Seine Weiss- und Rotweine gewinnen regelmässig Auszeichnungen und werden von Kennern bewundert.

Als ich Peter Dipoli vor 23 Jahren an einer Degustation in Neumarkt kennenlernte, war er noch kein Weinbauer und schon gar kein freier. Denn Reben besass er nicht, und die von ihm mitbegründete, inzwischen 83 Mitglieder zählende Winzervereinigung «Freie Weinbauern Südtirol» (FWS) existiert erst seit 1999. Trotzdem erschien mir der damalige Obstbauer, der nebenbei noch die Enoteca Johnson & Dipoli betrieb, wie der Inbegriff eines freien Weinbauern: stolz, unbeugsam, etwas dickschädelig, aber auch offen, gradlinig und engagiert. Er hatte schon damals klare Vorstellungen vom Weinmachen und tat dies allen kund, die es wissen wollten oder auch nicht. Daran hat sich bis heute kaum etwas geändert. «Du hast aber sehr lange gebraucht, um wieder zu kommen», meint Peter Dipoli zur Begrüssung. Er hat wie immer Recht, obwohl er offensichtlich vergisst, dass ich ihn vor 13 Jahren noch einmal besuchte, und zwar in Penon oberhalb Kurtatsch. 1987 hatte seine Familie hier 1,2 Hektaren Rebland erworben, zu denen inzwischen noch 1,8 Hektaren hinzugekommen sind.

Peter Dipoli riss die vorhandenen Vernatsch-Reben aus und pflanzte Sauvignon. «Ich bin kein Gegner von Vernatsch», meint er heute fast entschuldigend, während wir vom Hof Voglar aus über die steil abfallenden, zypressengesäumten Rebberge in die Weite des Südtiroler Unterlands hinausblicken. «Aber ich bin davon überzeugt, dass jede Rebsorte an dem Ort angepflanzt werden soll, der ihren

Eigenarten und Besonderheiten am meisten entgegenkommt und entspricht.» Ausrichtung, Höhe und Kalkgehalt des Bodens von Voglar scheinen Peter Dipoli wie gemacht für den Anbau von Sauvignon. Die Höhenlage zwischen 500 und 600 Metern lässt die Trauben dank heissen Tagen und kühlen Nächten ohne Säure- und Aromaverlust völlig ausreifen. So entstehen körperreiche und doch nervige Weissweine mit komplexen Aromen von exotischen Früchten ohne jegliche «primitive» grüne Noten. Der Erfolg des Voglar liess nicht auf sich warten. Schon bei meinem ersten Besuch in Penon war der Wein mit der (inzwischen gefällten) Fichte auf der Etikette über das Südtirol hinaus bekannt.

Doch damit gab sich Peter Dipoli nicht zufrieden. Er wollte der Weinwelt beweisen, dass er auch grosse Rotweine erzeugen konnte. 1992 erwarb er oberhalb von Margreid 1,1 Hektaren Rebland, das er sofort mit Merlot und Cabernet Sauvignon bepflanzte. Das milde Klima und der lehmhaltige Boden führten zur Wahl der Bordeaux-Sorten. «Heute würde ich allerdings Cabernet Franc statt Cabernet Sauvignon pflanzen», sagt Peter Dipoli, «aber echten Cabernet Franc, nicht Carmenère, mit dem jener lange verwechselt wurde.» Dann führt er uns vorbei an mit Ginster und Lavendel umwachsenen Trockensteinmauern in den paradiesischen Weingarten der lugum-Trauben, wo neben den Reben Feigen-, Oliven- und Lorbeerbäume, Kornel- und Wildkirschen sowie Zypressen stehen. «In weniger guten Jahren wird der Cabernet Sauvignon im Gegensatz zum Cabernet Franc hier in Südtirol einfach nicht ganz reif und ergibt dann oft grüne Weine», ärgert sich der Perfektionist und schnippt mit den Fingern. «Ich möchte einfach so machen können, und alles wäre Cabernet Franc.»

Diesen Traum erfüllte er sich mit dem Frauenriegel, der jüngsten, aber auch kleinsten

Stolz, unbeugsam und etwas dickschädelig, aber auch offen und innovativ: Peter Dipoli hat klare Vorstellungen vom Weinmachen.



Adresse

Weingut Peter Dipoli
Villnerstrasse 5
I-39044 Neumarkt
Tel. 0039 0471 813 400
www.peterdipoli.com



Rebberg-Akquisition. 2003 konnte er die 3000 Quadratmeter grosse Lage im Norden von Kurtatsch mit der unter Landschaftsschutz stehenden Kalksinterquelle erwerben und neu bepflanzen. Natürlich ging das nicht mit Fingerschnippen, aber immerhin ist jetzt die Anlage je zur Hälfte mit Merlot und Cabernet Franc bestockt. Das Resultat lässt sich sehen: Der Frauenriegel ist vermutlich schon heute der finessenreichste, raffinierteste Wein von Peter Dipoli. Und mit zunehmendem Alter der Reben könnte er eines Tages sogar das Paradeferd aus dessen Stall werden. Schade ist einzig, dass es so wenig davon gibt. Nur gerade 2500 Flaschen werden jährlich erzeugt. Das ist nicht einmal eine Erwähnung auf Peter Dipolis Website wert. Die langjährige Schweizer Importeurin Ruth Schürch bietet den Wein zwar in limitierter Menge an, flösst aber zumindest der männlichen Kundschaft mit der lakonischen Bemerkung «Peter möchte ihn am liebsten nur an Frauen verkaufen» Furcht ein.

Bleibt noch der Merlot Fihl, dessen Name an eine alte Flurbezeichnung im Norden von Neumarkt erinnert. Die moderne Version des Namens «Vill» bezeichnet heute den Ortsteil von Neumarkt, wo sich seit 1998 das Weingut von Peter Dipoli befindet. Die Merlot-Trauben für den Fihl stammen grösstenteils aus der nahen Lage Gries, doch wird der Wein normalerweise mit einem Anteil von lugum-Trauben verschnitten. Auf diese Weise gelingt es Peter Dipoli, die hohe Qualität seines «Grand Vin» auch in weniger guten Jahren zu garantieren. Nur in ganz grossen Jahren wie etwa 2002 wird der Fihl ohne lugum-Zusatz abgefüllt. Entsprechend geringer ist dann aber auch die verfügbare Anzahl Flaschen. Aus dem Gesagten darf nicht abgeleitet werden, beim Fihl handle es sich um einen zweitklassigen «Second Vin». So genossen wir mit allergrösstem Vergnügen einen wunderbar gereiften Fihl des Jahrgangs 2004, der mit seiner unnachahmlichen Mischung von Eleganz und Strenge unwillkürlich an einen guten Bordeaux alter Schule erinnerte.

Es versteht sich von selbst, dass der Meister nicht nur im Rebberg, sondern auch im Weinkeller sein Handwerk perfekt beherrscht. Der ebenso schlicht wie geschmackvoll eingerichtete Gewölbekeller des Weinguts besitzt alles für die Vinifikation nötige Material: Stahltanks, Gärbottiche aus Holz, grosse Akazienholzfässer für den Weisswein, Eichenholzbarriques für die Rotweine. Peter Dipoli geht damit vorsichtig um, denn er versteht sich als «Wein-bauer», nicht als «Wein-macher». Doch lassen wir ihm das letzte Wort: «Dem Produzenten kommt die Aufgabe zu, die Trauben – so wie Weinberg und Rebanlagen sie ihm geliefert haben – zu einem Produkt zu verarbeiten, das dem Terroir, dem Habitat und dem Jahrgang entspricht. Die Berücksichtigung dieser Faktoren schliesst als Endprodukt eine bis ins Letzte vorhersehbare und planbare Weintypologie aus, die meiner Ansicht nach sehr oft nur dem Zweck dient, einer gängigen Weinmode zu entsprechen.»



Alles beginnt im Weinberg:
Das Gut von Peter Dipoli
in den Hügeln über Neumarkt.

