

Premium-Johanniter in Miniaufgabe



Fotos: Firma

Nicola Biasi aus dem Trentino stellt mit seinem Vin de la Neu aus 100 Prozent Johanniter (110 Euro EVP) unter Beweis, dass sich aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Spitzenweine herstellen lassen.



Wahrscheinlich ist er weltweit der teuerste Wein aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Über 100 Euro kostet eine Flasche des Vin de la Neu von Nicola Biasi. Der Wein von den 0,1 Hektar im Trentino ist rar.

In der Val di Non im Trentino stehen Apfelbäume. Sehr viele Apfelbäume. Soweit das Auge reicht gedeihen unter anderem die Sorten Golden Delicious, Gala, Melinda und Fuji auf den weitläufigen Plantagen. Zwischen den rund 6.500 Hektar umfassenden Apfelanlagen, auf denen jedes Jahr 1,6 Milliarden Äpfel geerntet werden, steht ein kleiner Weinberg, den der Winzer und önologische Berater Nicola Biasi sein Eigen nennt. Auf gerade einmal 0,1 Hektar baut er auf 832 Höhenmetern ausschließlich Johanniter an. Jedes Jahr füllt er zwischen 300 und 500 Flaschen ab. Heute wächst Johanniter in Italien auf insgesamt 40 Hektar (in Deutschland sind es 126 Hektar). Damit deckt die Weißweinsrebe immerhin 5,6 Prozent von insgesamt 706 Hektar ab, die in Italien mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten bestockt sind.

2012 begann der heute 40 Jahre alte Biasi damit, die pilzwiderstandsfähige Rebsorte zu kultivieren. Die erste Ernte des Vin de la Neu wurde am 12. Oktober 2013 eingefahren. An dem Tag fielen dicke Schneeflocken auf Biasis Weinberg herab. Eine Inspiration für den Namen: Denn Neu bedeutet auf Ladinisch, dem Dialekt, der im Trentino gesprochen wird, nichts Anderes als Schnee. Im Keller wird der Schnee-Piwi nach 20-tägiger Gärung in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche und vollständiger malolaktischer Gärung für elf Monate ausgebaut und lagert dann für weitere 14 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Wie Qualität aussieht und schmeckt hat Nicola Biasi nicht nur bei seinem Vater gelernt, der wie er Winzer ist, sondern auch bei seinen früheren Arbeitgebern. Beim friaulischen Spitzenweingut Jermann absolvierte er seine Lehre zum Agratechniker, bei Weingü-

tern in Castellina in Chianti und Bolgheri zeichnete er als Kellermeister verantwortlich. Mit Vin de la Neu will Nicola Biasi unter Beweis stellen, dass sich mit einer in homöopathischen Dosen angepflanzten, wenig erprobten und pilzwiderstandsfähigen Rebsorte, ein Premiumprodukt erschaffen lässt. „Ich mache keinen Piwi-Wein, sondern Wein“, sagt Biasi jedem, der ihn beim Thema Zukunftsweine und deren Potenzial herausfordert.

Eine Besonderheit des Vin de la Neu, der im Laden 110 Euro kostet, ist seine Herkunftsangabe: Vigneti delle Dolomiti IGT. Die Denomination umfasst die Gegend um die Provinzhauptstädte Bozen, Belluno und Trento, und ist in Sachen Piwis anderen Ländern und Regionen deutlich voraus. Denn wo diese noch mit der Überarbeitung ihrer Lastenhefte ringen, damit pilzwiderstandsfähige Rebsorten überhaupt für die Herstellung von Weinen mit geschützten Ursprungsbezeichnungen eingesetzt werden dürfen, ist dies bei Vigneti delle Dolomiti IGT bereits möglich.

Bei einem Wein in der Preisklasse des Vin de la Neu erwarten die allermeisten Kunden vermutlich, dass er eine hohe Lagerfähigkeit besitzt. Für die Rebsorte Johanniter hat die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau gute Nachrichten: „Von den derzeit geprüften weißen pilztoleranten Rebsorten liegt Johanniter in weinbaulicher als auch weingeschmacklicher Hinsicht an der Spitze. Johanniterweine sind wie Rieslingweine gut zum Essen und zur Lagerung geeignet.“ Dieses Potenzial hat Nicola Biasi im Johanniter früh erkannt. Der Wein ist für ihn mittlerweile eine Art trinkbare Visitenkarte seiner Beratertätigkeit. Im vergangenen Jahr gründete er die Resistenti Nicola Biasi, eine Vereinigung von Winzern, die ausprobieren, was pilzwiderstandsfähige Rebsorten im Weinberg und im Weinkeller können. Vin de la Neu zeigt: Es sieht recht gut.