wein.bau

Die Leidenschaft des Fritz Dellago

SCHLOSSKELLEREI DES

FRITZ
DELLAGO

SCHLOSS KORB

1. Auflage 25. Juni 2014

© Schlosskellerei des Fritz Dellago, Missian, Eppan (BZ)

Alle Rechte vorbehalten

Fotos: Christian Wöckinger, Günther Dürr, Julia Andrea, Ruth Dellago

Text: Andrea C. Haas, Wien

Gestaltung: Fritz Ziehaus

Druck und Bindung: LONGO Bozen

wein.bau

Die Leidenschaft des Fritz Dellago

Es lebe die Freiheit.

Wein war und ist immer Ausdruck seiner Zeit. Wein definiert sich über seine kulturelle Dimension, über Ökologie, Tradition, Handwerk oder Bekömmlichkeit. Kaum etwas bringt einem die

Kultur, die Geschichte und die Menschen einer Region näher als der Wein. Er ist gleichsam ein Spiegelbild seiner Zeit.

Es lebe der Wein.

Johann Wolfgang von Goethe

Wein ist eine Geschichte des Lebens. Auch seines Lebens. Klarheit und Transparenz. Ehrlichkeit. Den Trauben und ihren prototypischen Nuancen gerecht zu werden, das ist sein

Anspruch. Guten Wein hat er zu bieten, dieser Winzer, der wahrscheinlich ein bisschen sensibler als andere ist. Wein, hinter dem er voll und ganz stehen kann. Wein, mit dem er sich auch selbst ein Stück verwirklicht. „Wer mit Leidenschaft an etwas herangeht, ist unbesiegbar“, sagt Fritz Dellago – und seine Leidenschaft ist Wein.

Der Tradition verpflichtet.

Ein Leben der Leidenschaft. Ein Leben für den Wein. Ein Leben für die Liebe. Auch für die Liebe zum Wein. Es ist ein Hobby, betont er. Die Größe der Rebfläche spricht für sich. Gambero Rosso auch. Mit den Tre Bicchieri. Es hat mit Herzblut zu tun. Auch mit Besessenheit. Und es braucht Mut.

Der Innovation verschrieben.

Fritz Dellagos Leben ist geprägt von seinem hartnäckigen Pioniergeist. Er zieht sich wie ein roter Faden durch sein Sein. Früh geht er Wege, die bis zu diesem Zeitpunkt als ungangbar galten. Er überlegt sich Neues, tut es – und es wird zum Erfolg. Der Tradition hat er sich versprochen, der Innovation verschrieben. Für ihn gehört das Sich-Einlassen auf die Natur genauso dazu wie der Ausbau im High-Tech-Edelstahl oder in Beton-Ovalen.

wein.bau

Das Weingut des Fritz Dellago umfasst eine Rebfläche von 6 ½ Hektar. Der tiefste Punkt des Weinbergs liegt auf 417m Seehöhe, der höchste auf 478 m. Bei der Reberziehung verwendet er das Guyot-System. Die relativ kleine Rebfläche präsentiert eine breite Sortenvielfalt. So trägt der Berg 14 unterschiedliche Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Ruländer, Riesling, Vernatsch, Zweigelt, Blauburgunder, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Goldmuskateller und Petit Manseng.

Porphyr, Moränen und Kalkböden - neben besten Bodenbedingungen liegt das Weingut in einer klimatisch überaus

begünstigten Region. Glaubt man den Ortsansässigen, hat dieser Landstrich die meisten Sonnentage von ganz Italien. Tatsache ist allerdings, Südtirol profitiert von außergewöhnlich viel Sonneneinstrahlung. Während der langen Sommertage können die Trauben unter besten Voraussetzungen heranreifen. Im Sommer kommt ein Nachmittagswind auf, der vom Gardasee herauf weht. Die sogenannte Ora trägt ihren Namen aus gutem Grund. Jeden Nachmittag exakt um 4 Uhr schlägt ihre Stunde. Sie sorgt bis 7 Uhr am Abend für Ventilation im Weinberg. Im Spätsommer und Frühherbst beginnen die kühleren Nächte. Traumbedingungen für die Kultur der Aromavielfalt.

Es war einmal ein Weinberg.
Ein Berg,
der noch nicht wusste,
welche hochwertigen Trauben er
dereinst hervorbringen wird…

Gar manch einer hat sich gefragt, ob er wohl noch alle Tassen im Schrank habe, als tonnenweise Erdreich oberhalb des Schlosses abgetragen wurden. Lkw um Lkw. Hundertschaften von Lkws. Auf diesem Boden wurde über Jahrzehnte Obstbau betrieben. Die Erde war so säurehaltig, dass an Weinbau nicht zu denken war. Die gesäuerte Erde wurde weggebracht, neue herangeschafft. In dieser Zeit sind dann auch die Terrassen angelegt worden. Als der Weinberg fertig war, brachte der Frühsommer starken Dauerregen. So stark, dass der Hang wieder herunter gebrochen ist. „Ein anderer könnte sagen, ich mag jetzt nicht mehr. Aber wenn soviel Herz dahinter steckt, dann macht man das einfach“, sagt er und hat den Hang noch einmal angelegt.

„Mein Vater war kein Winzer, er war Politiker. Er hat wohl Wein angebaut, aber nicht ausgebaut. Das gesamte Traubengut wurde damals an die Genossenschaft geliefert. Aber mein Großvater hatte eine kleine Kellerei in Salurn. Vielleicht ist es das genetische Erbe meines Großvaters, denn irgendwie liegt mir das Thema Wein im Blut. Schon als junger Mann habe ich, wann immer ein Urlaub möglich war, Weinreisen gemacht. Kalifornien, Australien, Spanien, Bordeaux, Burgund, Toskana, Piemont. Ich habe das Glück gehabt, frühzeitig viele famose Winzer und ausgewählte, hochwertige Weine kennenzulernen. Und ich habe begonnen, große Weine zu sammeln. Teile davon wurden dann hier im Hotel an die Gäste verkauft. Andere sind geblieben. Die sind heute noch mein kleiner schöner Schatz im Keller.

Meine ersten eigenen Weine? Als mein Vater noch gelebt hat, habe ich mit einem Freund in einem Kämmerchen hinter der Garage, vielleicht 4 oder 5 m² groß, den ersten Wein gekeltert. Das war 1993. Ein Weißburgunder in einem Barriquefass und ein bisschen Vernatsch. Und wir haben gesehen, ja, das geht recht gut.“

Wein scheint eine fast ebenso lange Geschichte wie die Menschheit selbst zu haben. Funde lassen vermuten, dass bereits vor 8000 Jahren Trauben weiterverarbeitet wurden. Die Spur des Weins führt von Vorderasien über das alte Ägypten ins antike Griechenland und zu den Römern. Die älteste Weinpresse der Welt ist rund 7000 Jahre alt. In der sumerischen Schrift ist das Bild eines Weinblattes gleichbedeutend mit Leben. Im römischen Reich waren in Italien 130 Rebsorten bekannt.

Göttliche Dionysien, bacchantische Feste, der Mythos Wahrheitsfindung im Orakel durch exzessiven Weingenuss oder in vino veritas? Das flüssige Lebenselixier hat Kulturgeschichte geschrieben und zahlreiche Anekdoten inspiriert. Wein und sein Genuss steht in enger Verbindung mit religiösen Ritualen. Was bereits in der griechischen Antike bekannt war, bestätigen wissenschaftliche Untersuchungen unserer Zeit: Mäßiger Weingenuss hat eine gesundheitsfördernde Wirkung. Das anregende Getränk erhöht Lebensqualität und Wohlbefinden. Der gegorene Traubensaft ist uraltes Symbolgetränk und seit jeher geschätztes Kulturgut. Heute gilt ein Glas guten Weins als Inbegriff von Genuss und Lebensfreude.

Wein oder nicht Wein? Diese

Es ist viel Ruhe und Konzentration, etwas wie Besonnenheit in der Wortwahl. Seine ohnedies strahlend blauen Augen leuchten auf, wenn er von seinem Weinberg erzählt: „Wein war immer Teil meines Lebens. Vielleicht, weil ich hier aufgewachsen bin, in einem Weinberg. Vielleicht auch, weil ich seit meiner frühesten Kindheit sehr hart gearbeitet habe, im Obstbau, in der Gastronomie und natürlich auch im Weinberg. Klar war ich bei jeder Ernte dabei. Schon als Elfjähriger bin ich mit dem Traktor und den Traubenbottichen gefahren."

Frage hat sich nie gestellt…

Für ihn ist Wein Herzblut, Kultur und auch Wärme. Wein verbindet. Man trifft sich, kommt zusammen. Man spricht, man philosophiert. Nicht mit vielen Gläsern Wein. Mit einem guten Glas Wein, betont er. „Mit allen dastehen und trinken, das ist nicht Weintrinken. Das heißt man Saufen. Aber eine gute Flasche trinken zu einem feinen Essen, in Gemütlichkeit. Oder nach dem Essen beim Diskutieren. Da sollte man was Gutes trinken. Schlechter Wein ist immer zu schlecht."

Geschmack ist nicht nur beim Wein einer der kompliziertesten und subjektivsten Parameter. Und als wolle er sich modest über Geschmäcklerisches hinwegsetzen, definiert er seine Vorstellung von gutem Wein sehr klar: Es muss nicht der Hochwertigste sein. Der Wein muss einfach sauber ausgebaut sein. Harmonisch. Schon in der Nase muss man die typischen Merkmale der Traube riechen. Es muss nicht ein großer Wein sein oder ein teurer. Er kann von einem kleinen Bauern sein, von einem Hobbywinzer. Er muss nur interessant, vor allem interessant muss er sein.

trauben.gut

Es ist eine botanische Gesetzmäßigkeit, dass sich Fruchtaromen besonders dort intensiv und differenziert entwickeln, wo die Vegetationsperiode sehr lange dauert und die Tages- und Nachttemperaturen in der Reifephase stärker schwanken. Die hervorragenden klimatischen Bedingungen waren mit ein Grund für Fritz Dellago, die Sortenvielfalt einzuführen. Gab es zu Vaters und zu Großvaters Zeiten nur Vernatsch und Weißburgunder, kultiviert er aktuell 14 unterschiedliche Rebsorten. Das lässt ihm jenen Raum zum Experimentieren, den er so liebt am Weinmachen.

Fritz Dellago kultiviert seine kostbaren Tropfen mit viel Leidenschaft und Herzblut. Ein hoher Anspruch, der mit beeindruckenden Ergebnissen überzeugt. Nicht nur Weinliebhaber aus aller Welt schätzen seine Weine. Sein Gewürztraminer hielt als offizieller Wein zur Olympiade 2008 Einzug. Und 2012 hat der Weißburgunder die Reise zu den großen Spielen nach London geschafft. Einen Teil seines Weißburgunders liefert er an die Kellerei Bozen. Aus diesem hochwertigen Traubengut entsteht ein Wein, der unter dem Namen Weißburgunder Dellago am Markt ist. Es ist exakt jener Wein, den Gambero Rosso in den Jahren 2007 – 2010 en suite mit „3 Gläsern“ ausgezeichnet hat.

Klein ist er wahrlich

„Ich kann niemandem Konkurrenz machen. Ich bin zu klein“, sagt er. Und in der Tat, mit der limitierten Produktion von 20.000 Flaschen jährlich ist sein Weingut ein relativ kleines. Doch qualitativ steht es vielen großen Weingütern in nichts nach.

Wichtig war ihm immer, nicht an Marktzahlen gebunden zu sein. So kann er sich ganz auf die Qualität der Weine konzentrieren. Und es gelingt ihm hervorragend, seinen Weinen einen natürlichen und unverkennbaren Geschmack zu verleihen.

nur in der Menge…

Klein, aber oho, ist man versucht zu sagen. Viel zu produzieren ist gegenwärtig nicht sein Anspruch. Lieber weniger und das in hoher Qualität. Jede Rebsorte hat ihr eigenes Potenzial. Der Wein ist dann gut, wenn aus diesem Potenzial das Maximum geholt wurde. Diesem Credo hat er sich verschrieben. Und auch der Ästhetik. Darum kommen Naturkorken zum Einsatz. Das ist es ihm schon wert, um die Liebe zum Wein selbst im Detail zu praktizieren. Eigentlich müsste er das nicht. Aber es hat eben doch mit Ästhetik zu tun und mit Tradition. „Und gewisse Sachen sollen doch Tradition bleiben – oder?“ Selbst wenn er diese Frage stellt, fragt er nicht wirklich. Und selbst wenn er Pionier und Innovator in einer Person ist, er ist auch Traditionalist.

Auch wenn die entscheidende Arbeit die Natur selbst leistet, braucht es viel Fleiß und Sorgfalt in der Kultivierung, damit qualitativ hochwertige Ergebnisse zu erzielen sind. Unabhängig von der Rebsorte fallen das ganze Jahr über unterschiedliche Arbeiten an. Ob im Berg oder im Keller, Wein macht Arbeit.

Jänner

Vor dem Austrieb erfolgt im Weinberg der Rebschnitt. Die Stützgerüste werden ausgebessert, die Reben gebunden. Im Keller werden die Fässer ständig mit neuem Wein aufgefüllt und Spunde jeden zweiten Tag mit Schwefeldioxydlösung abgewischt. Bei trockenem, schönem Wetter kann der ältere Wein abgefüllt werden.

Februar

Auf Wurzelreben aufgepfropft werden Edeltriebe im Vortriebsraum in eine Sandkiste gesetzt. Bei klarem Wetter, Neumond und hohem Luftdruck erfolgt das Abstechen des jungen Weins auf saubere Fässer, um ihn vom Trub zu trennen.

März

Etwa Mitte März ist die Ruhephase der Reben zu Ende. Der Saft beginnt zu steigen, die braunen Knospenschuppen fallen ab. Die richtige Zeit für ein erstes tiefes Umpflügen! Vor Monatsende muss der erste Abstich beendet sein.

April

Die Bodenbearbeitung ist abzuschließen. Der Weinberg kann aufgeräumt werden. In dieser Phase gilt es zu hoffen, dass die Wachstumsperiode spät beginnt, zumal Frost noch häufig und Hagelschlag möglich ist. Die Fässer werden weiter aufgefüllt, in ihnen darf kein Leerraum sein. In jedem Jahr verdunstet 5 % des Weins durch das Holz.

Mai

In klaren Nächten besteht höchste Frostgefahr. Erforderlichenfalls müssen die Weinberge gewärmt werden. Um die Öfen zu beschicken, gilt es aufzubleiben. Zusätzlich sind mit der Unkrautvernichtung die zweite Bodenbearbeitung sowie das Spritzen gegen Mehltau fällig.

Juni

Nach der Rebenblüte Anfang Juni werden die Triebe ausgegeizt und die besten an die Drahtanlage geheftet. Im Keller sind der Abstich aller alten Weine sowie der zweite Abstich des jungen Weins abzuschließen, denn das warme Wetter beschleunigt die Verdunstung.

Juli

Die Reben müssen regelmäßig mit Bordelaiser Brühe besprüht werden. Die dritte Bodenbearbeitung verhindert Unkraut. Damit die Reben ihre Kraft auf die Frucht konzentrieren, werden lange Triebe geschnitten.

August

Die Reben werden ausgeputzt, schwarze Beeren würden die Farbe beeinträchtigen. Im Keller sind Bottiche und Fässer zu reinigen.

September

Die Trauben werden ausgedünnt. Bis zur Lese helfen angeblich Gebete zu den Wettergöttern, die Sonne doch kraftvoll scheinen zu lassen. Vor der Lese muss der Gärkeller gründlich gereinigt und alle Metallteile mit Rostschutzmittel behandelt werden. Etwa in der dritten Woche sind die Trauben reif, und die Lese kann beginnen.

Oktober

Die Weinlese dauert etwa zwei Wochen. Danach wird der Weinberg mit Trestern und Kunstdünger gedüngt, der Boden für Neuanpflanzung tief umgepflügt. Im Keller gärt währenddessen der neue Wein.

November

Der Weinberg muss umgepflügt werden, damit Erde um den Fuß der Reben angehäuft wird. Im Keller wird der Wein abgestochen und geschönt.

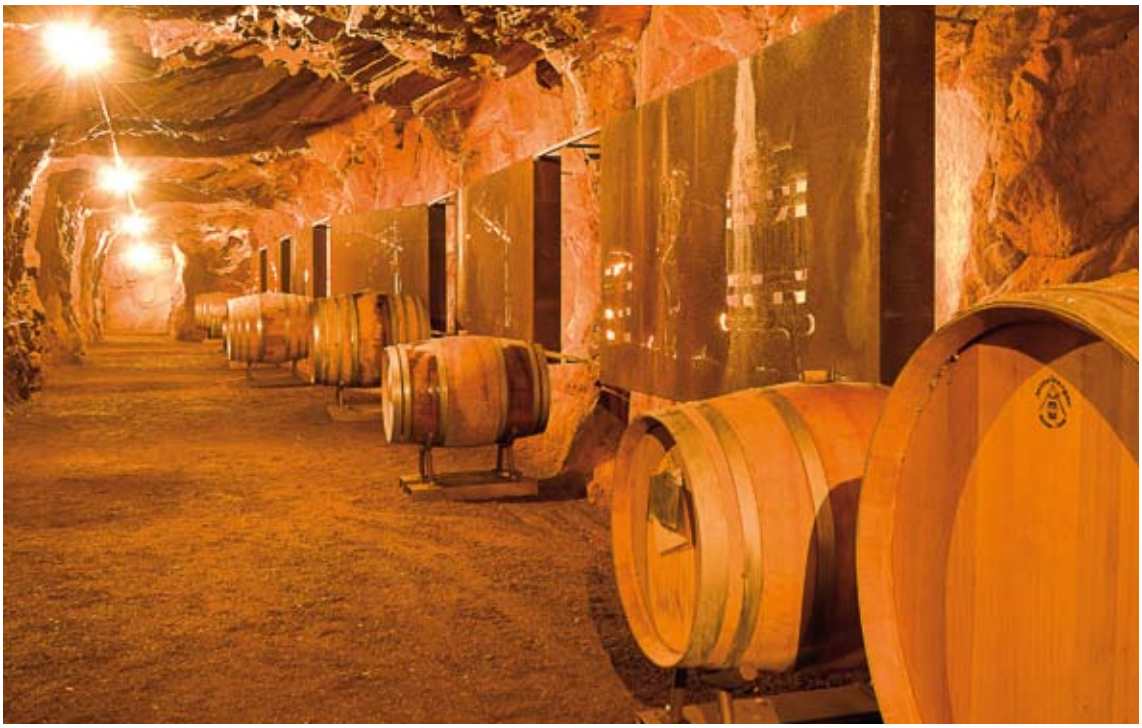
Dezember

Ist Erdreich fortgeschwemmt worden, muss es wieder auf den Hang hochgeschafft und verteilt werden. Der Reb schnitt kann vor Weihnachten beginnen. Gleichzeitig kann weiter abgefüllt werden. Eine gute Zeit, um mit alten Freunden den jungen Wein zu probieren.

Der Wein wächst nicht im Keller.

Wein zu machen ist für ihn ein Hobby. Schloss Hotel Korb und seine Führung hat oberste Priorität. Nun, de facto ist es ein durchaus zeitintensives Hobby. Denn hat der Landwirt drei Jahreszeiten, so sind es beim Winzer vier. 80 % passiert im Berg. Entsprechend umfangreich ist der Arbeitseinsatz in der Natur. Und exakt dort beginnt für ihn auch die Faszination. Bis jetzt ist das Weinjahr gut gelaufen. Doch plötzlich vor der Ernte ist das Wetter anhaltend schlecht. Zum Glück sind die Trauben gesund. Was, wenn jetzt…

Er wächst im Weinberg.



„Es ist da immer eine Spannung. Wein ist spannend, weil er eine Herausforderung ist, von Anfang bis zum Ende. Wie stark man mit der Natur verbunden ist, wie sehr die Natur dich fordert. Die eine Pflanze braucht ein wenig mehr Blätter, die andere mehr Sonnenschein, jene nimmt dem Boden zu viel weg. Man denkt oft, das ist so einfach. Alles, was sich bewegt und Veränderungen unterworfen ist, ist auch immer eine Herausforderung, und das gibt dir zu denken und kostet dich nicht selten eine Nacht. Ein gelungener Wein ist ein Geschenk der Natur – und es ist ein Jahr voll harter Arbeit.“

In den Jahren 1938 bis 1942 ließ der faschistische Diktator Benito Mussolini mehr als 350 Infanterie- oder Artilleriewerke bauen. Der sogenannte Alpenwall in Südtirol sollte als befestigter Schutzwall Italiens gegen das Deutsche Reich errichtet werden. Allein in der Verteidigungsanlage Bozen-Süd waren 67 Bunker geplant. Bei Einstellung der Bauarbeiten im Oktober 1942 waren 42 Bunker fertiggestellt, unter ihnen jener unterhalb von Schloss Korb. Nachdem die benötigte Fläche den Besitzern enteignet wurde, errichtete man ihn – seiner geplanten Verwendung entsprechend – zur Hälfte unterirdisch.

1999 ging der Bunker dann in das Eigentum der autonomen Provinz Bozen-Südtirol über. Als ‚Mieter' hatten die ehemaligen Grundbesitzer ein Vorkaufsrecht. Nach längeren Verhandlungen gelang es Familie Dellago schließlich 2004 den Bunker um EUR 70.000,- zurückzukaufen. 2005 wurde er mit allem ausgestattet, was ein moderner Keller für den Ausbau hochwertiger Weine benötigt.

Mit viel Fein- und Stilgefühl hat Fritz Dellago aus einem monströsen Kriegsrelikt einen überaus ästhetischen Bestandteil seines Weinguts gemacht. Der nunmehrige Weinbunker dient allerdings nicht nur der Vinifizierung. Er steht auch ganz im Zeichen der Kultur, bietet er doch einen besonders edlen Rahmen für Weinverkostungen, Lesungen, Vernissagen und Konzerte.

Die Geburtsstunde von

Kaum einer würde ihn als eine Schönheit bezeichnen, diesen Bunker. Erst recht nicht unter dem Aspekt, dass er das Gedächtnis an ein dunkles Kapitel der Geschichte Südtirols weckt. Ein archaischer Gigant, anziehend und zugleich bedrohlich. Die weichen äußeren Konturen sind von martialischer Robustheit – fast gänzlich aus Beton in fugenloser Bauweise. Das karge Innenleben erinnert an Katakomben. Fast blind ist er. Die winzigen Schießscharten sollten nur das Abschießen von Waffen ermöglichen. Da ist kein Raum zum Hinausschauen vorgesehen.

Wenig Gedeihliches würde man mit diesem Monument assoziieren, wäre da nicht eine wesentliche Tatsache: Der Rückkauf des Bunkers läutete die Anfänge von Fritz Dellagos Weingut ein. Ende November wurde der Bunker zurückgekauft. In der ersten Februarwoche 2005 hat er mit dem gestalterischen Umbau begonnen. Kaum 5 Monate später war er fertig. Und was einst Zeichen des Krieges war, wurde nun zum Zeichen von Wein und Kultur. Eine schönere Neuwidmung ist kaum vorstellbar.

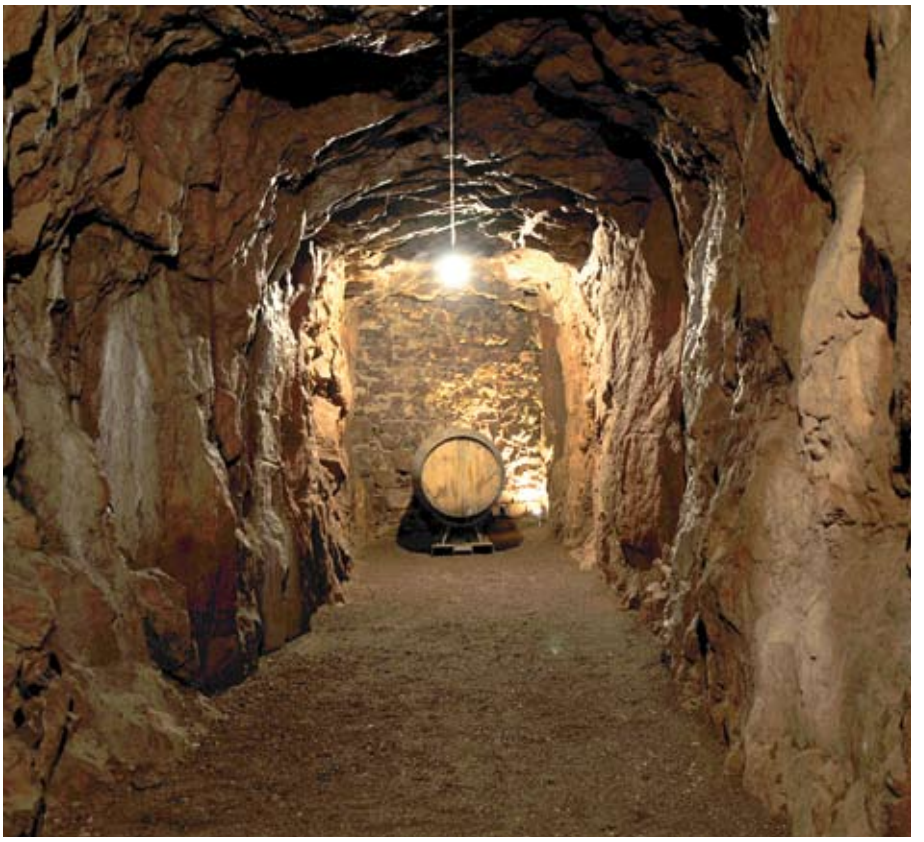
„Es gibt Visionen, die malst du dir richtig aus. Weil du weißt, einmal wird es sein. Und so ist es auch gekommen. Und ich war vorbereitet.“ Er hatte keinen Architekten. Er hatte seine Phantasie. Und er hatte viele schlaflose Nächte. Reiner Beton.

Fritz Dellagos Weingut

Mauern, die zwischen 4 und 5 Meter dick sind. Seine wahre Größe verbirgt der Bunker. Der Betongigant mit einer Gesamtlänge von 33 Metern verschwindet zur Hälfte in der Erde. Im vorderen, sichtbaren Bereich ist er knapp 11 m breit und 2,60 hoch. Ähnlich einer Keule erweitert er sich im hinteren Teil auf eine Breite von 17 Metern und eine Höhe von rund 12 Metern. Von außen sind die baulichen Veränderungen kaum zu sehen. Nur das breite Tor mit der Zufahrt im Hang lässt etwas vermuten. Über enge Gänge und Treppen geht es tiefer und tiefer hinab in den unterirdischen Keller. Und drinnen im Bauch des Bunkers liegen sie, seine Schätze, die Barriquefässer und die kunstvoll gestapelten Weinflaschen. Und sie liegen perfekt, denn durch die enormen Betonmauern herrschen hier stets ideale Temperaturen für die Weinlagerung. Man stellt sich die Frage, wie die Fässer überhaupt herein gekommen sind, hat der Bunker doch nur einen Eingang. Ein unterirdischer Zubau ließ eine Halle entstehen, die jetzt als Ausgang und Lieferrampe gleichzeitig dient. Auf dem ehemals nackten Boden liegt nun edler Schiefer. Dank seiner raffinierten Beleuchtung vermittelt das seinerzeit finstere unterirdische Reich heute eine mystische Ästhetik. Wie so oft ist es auch hier das Einfache, das nachhaltig fasziniert: Farblich unterschiedliche, mundgeblasene Gläser machen aus den wenig gefälligen Schlitzen warme Lichtquellen.

Vom Bunker führt der Weg nach oben entlang gepflegter Rebzeilen. Die bunten Rosenstöcke stehen Spalier vor der üppigen Farbenpracht der reifen Trauben. Dunkelblau, fast schwarz der Zweigelt auf linken Seite, rechts golden leuchtend der Gewürztraminer. Ein kaleidoskopisches Spektakel bis man oben ankommt beim Stollen. Auch er ist ein Relikt aus dem 2. Weltkrieg. Über Jahrzehnte war er ungenützt, sieht man davon ab, dass Traktoren oder andere Maschinen untergestellt waren. Nicht ohne Risiko. Denn im Frühjahr zur Zeit der Schmelze ist es dann leicht passiert, dass die Traktoren zwei Meter unter Wasser standen.

ruhe.quartier



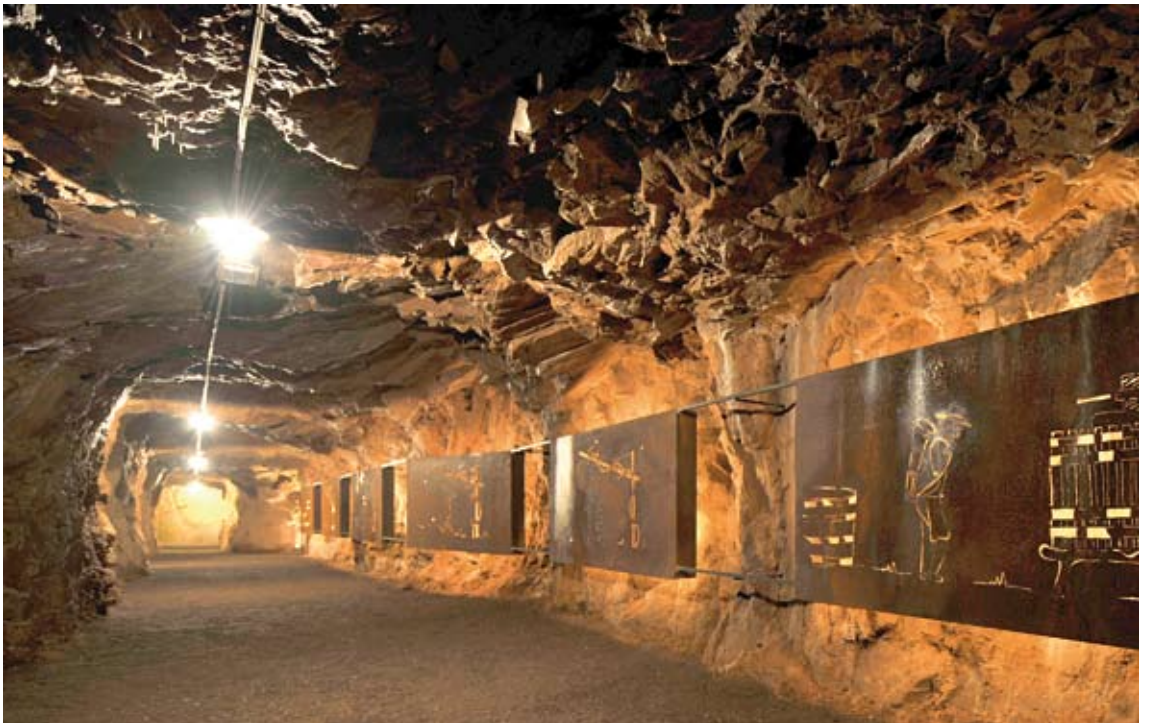
Wer denkt, dass der Bunker das Weingut des Fritz Dellago einzigartig macht, der irrt. Nach dessen Fertigstellung hat er hin und her überlegt, wie er den 200 Meter langen Stollen einer sinnhaften Funktion zuführen kann. Es mag nicht weiter erstaunen, dass er ihn ebenfalls für seinen Wein verwendet. Was allerdings sehr erstaunt ist, wie er ihn verwendet…

Wahre Schätze liegen

Geborgen im Berg, versteckt, ganz so wie vom Erbauer geplant, hat der ehemalige Luftschutzstollen heute eine andere, wesentlich fruchtbringendere Funktion. Was früher den Menschen Schutz bieten sollte, im Fall eines Luftangriffs, bietet heute den schweren Roten in ihren Fässern die besten Bedingungen zur Reifung. Und es sind keine durchschnittlichen Barrique, die da zum Einsatz kommen. Nur das Beste vom Besten. „Tut man etwas Gutes hinein, kommt was Gutes heraus“, Qualität ist auch in diesem Bereich für Fritz Dellago entscheidend. Nach seinem Umbau ist der ehemalige Luftschutzstollen heute

immer im Verborgenen.

der Fritz-Dellago-Stollen. Allein dadurch wäre das Weingut etwas ganz Besonderes. Wie viele Winzer wird es wohl weltweit geben, die ihre Weine in einem Bunker und einem Luftschutzstollen machen bzw. lagern? Doch Fritz Dellago kann mit einer weiteren Sensation aufwarten: Im Stollen hat er auch seine Beton-Ovale versteckt. Wüsste man es nicht besser, könnte man meinen, der Stollen wurde schon damals gebaut für die riesigen Betoneier. So perfekt passen sie hinein. Und es umgibt sie eine Mystik, als wären sie aus einer anderen Welt. Die sphärische Inszenierung setzt jedes Ovum wortwörtlich ins rechte Licht. Ja, er ist eben auch ein Ästhet, dieser Fritz Dellago.



Beeindruckt hat die Stille, der archaische Raum, die Formen und dann natürlich die Farben in all ihren Nuancen. Der Stollen riecht nach Erde, satter Erde. Legt man die Hand an das futuristisch anmutende Betonei, fühlt man beruhigende Kühle. Hier haben sie ihre Ruhe, die besonderen Preziosen.

Wein im Beton auszubauen, ist keine Innovation unserer Zeit. Angeblich waren schon die Römer von seinen Vorzügen überzeugt. Auch alte Zisternen aus Beton zeugen davon, dass dieses Material schon sehr lange geschätzt wird. Im Gegensatz zum luftdichten Edelstahl ermöglichen Holz und Beton dem Wein

zu atmen. Ersteres gibt allerdings seinen Eigengeschmack weiter. Beton nicht. Seine feinporige Struktur dosiert den Sauerstoff optimal und führt zur gewünschten Mikrooxidation.

Das Material ist nicht neu, wohl aber die Form. Die Eiform erfüllt die Vorgaben des Goldenen Schnitts. Es gibt keinen toten Winkel. Die Zirkulation der Weininhaltsstoffe wird begünstigt. Ohne Ecken und Kanten kann sich der Wein fließend bewegen. Was dann aus dem Ei schlüpft, ist schnörkellos und puristisch. Ein Wein in seiner ehrlichsten, ursprünglichsten Form.

Dem Wein das

Wie Seide fließt er über den Gaumen. Exzellent ist die Aromatiefe, langanhaltend der Nachhall. Die Rede ist vom Blauburgunder Ovum 2011. 2013 hat er seine ersten Weine aus dem Ovum der Öffentlichkeit präsentiert. Und das Ergebnis hat begeistert. Auch sein Zweigelt Ovum 2011 beeindruckt mit einer Subtilität, Finesse und Vielschichtigkeit, die man in der Form

selten erlebt. Der Weißburgunder war für ein Jahr zu zwei Drittel im Stahlfass und zu einem Drittel im Holz. Im Ovum durfte er anschließend vereint 15 Monate reifen. Das Ergebnis ist ein geschmeidiger Wein mit hinreißender Duftigkeit, Konzentration und Raffinesse. Aktuell hat er einen Chardonnay im Ovum, der davor in Edelstahl ausgebaut wurde. Ganz ohne Barrique. Natürlich ist er schon sehr gespannt auf das Ergebnis.

Seine geben.

Die Franzosen arbeiten bereits rund zwei Jahrzehnte mit Betoneiern. Der Purismus dieser Weine kommt Fritz Dellagos Vorstellung von Vinifizierung sehr entgegen. Entsprechend reizvoll war das Thema für ihn von Anfang an. Und wenn dieser Mann sich entschieden hat, ein Projekt zu realisieren, verliert er keine Zeit. Ende Oktober 2010 hat er mit den Herstellern der Betoneier in Bordeaux Kontakt aufgenommen. An einem verschneiten Wintertag kurz vor Weihnachten wurden sie dann geliefert. Und genauso unverzüglich hat er seine ersten Weine im Beton ausgebaut. Für Fritz Dellago ist die Vinifizierung im Beton-Oval nicht nur eine Hommage an die Ur-Önologen. Sie bietet ihm auch ein breites Spektrum zum Experimentieren. Im Betonei wird die Sortencharakteristik kaum verfälscht. Und der jeweiligen Traubensorte ihren Charakter zu lassen, ist ihm seit jeher ein besonderes Anliegen.

Feingliedrig, schön strukturiert und doch kraftvoll sind sie, seine Hände. Genau wie sein Wein, den er mir eben kredenzt. Ob es Zufall ist, frage ich mich, dass er Blauburgunder so sehr mag. Eine Traube, die sensibel ist, dünnhäutig und ein wenig zickig, wie er sagt. Sie sei wie eine Mimose, ein Regentropfen kann sie zum Platzen bringen. Einen Blauburgunder zu keltern ist Kunst.

„Ja, der Blauburgunder ist ein schwieriger Wein. Wenn er dir gelingt, ist er sehr schön.“ Aber er hat eigentlich keinen Favoriten, keinen Liebling unter seinen vielen Rebsorten. Der Petit Manseng fasziniert ihn, hat er doch schon seit Jahrzehnten eine besondere Leidenschaft für Sauternes und Süßweine. Und nicht nur er findet seinen Petit Manseng mehr als gelungen. Auch der Zweigelt fasziniert ihn, wenngleich aus einem völlig anderen Grund. Es ist die Vielseitigkeit, die ihn beeindruckt. „Ich kann ihn klassisch ausbauen, in Beton, als Rosé und als Rosé Sekt. Ich habe keine andere Traube, mit der ich so spielen kann.“ Wie er zum Zweigelt gekommen ist? Nun, seine Frau Ruth ist Salzburgerin. Sie hat einen Südtiroler Sturkopf geheiratet. Quasi als Gegenleistung baut er einen österreichischen Wein aus. Sein Augenzwinkern ist das eines großen Lausbuben.

Aber in Wahrheit hat er keine favorisierten Rebsorten, betont er wieder. Ihn faszinieren all seine Weine, wenn sie ihm gelingen. Jede hat ihren eigenen Charakter. Das Wichtigste ist ihm, dass der Charakter sortentypisch herauskommt. Man soll nicht verfälschen, ist seine Überzeugung

Ein Lebenskünstler ist,
wer aus den Steinen,
die man ihm in den Weg legt,
ein Haus baut.

Ernst R. Hauschka

… der daraus ein Haus baut – oder wie in Fritz Dellagos Fall ein Weingut. Es war kein leichter Weg, den er gegangen ist. In nichts war er leicht, in keiner Hinsicht. Nicht als kleiner Bub, nicht als heranwachsender Mann und auch nicht als Winzer.

Ein Weingut dieser Qualität geschaffen zu haben, quasi aus dem Nichts aufgebaut, ist natürlich für jeden Weingenießer ein echter Gewinn. Es ist aber auch für Fritz Dellago ein wesentlicher Meilenstein. Und es macht ihn stolz.

„Ich komme nicht aus einer Winzerfamilie, die seit Generationen traditionell Wein macht oder gar guten Wein macht. Es ist eine Generation – oder eher eine halbe Generation. Man kann sagen, ich habe 2005 angefangen. Mittlerweile sind es 9 Jahre. Schon jetzt sind wir soweit, dass wir, glaube ich, sehr gut… wir machen gute Weine.“ Einmal mehr beeindruckt diese Mischung, die für diesen Mann so typisch ist. Leidenschaft und Begeisterung treffen auf Bescheidenheit. Man spürt klar, er ist sich seiner Sache sicher, auch wenn er sich ständig hinterfragt. Er könnte auch sagen, dass er ausgezeichnete Weine macht. Kaum ein Widerwort wäre zu hören. Doch das wäre nicht Fritz Dellago. Im Übrigen braucht es das auch nicht. Die Liste jener, die seine Weine weltweit lieben, wird länger und länger. Und es sind nicht die unbekanntesten Namen, die sich auf dieser Liste finden.

Es gibt Menschen, die mehr Wärme in sich haben. Die sensibler sind als andere. Sie haben sehr viel Gefühl. Sie haben ausgezeichnete Instinkte. Und sie nehmen manche Sachen sehr ernst. Fritz Dellago ist so ein Mensch. Und er nimmt den Wein sehr ernst. Das Unbedingte und das Einfache jeder Traube zu entlocken, es aber gleichsam zu mäßigen und zu harmonisieren, ist seine ureigene Art der Vinifizierung. Und das hebt ihn auch hinaus über viele andere…

Was ihn am Wein besonders reizt, ist die Bandbreite des Experimentierens. Er will einfach wissen, was alles geht. Das macht es eben spannend. Im letzten Jahr hat er eine Cuvée probiert, die er noch nie gemacht hat: 70 % Riesling und 30 % Weißburgunder. Weißgold in der Farbe beeindruckt dieser Wein durch sein fruchtiges Aroma. Apfel, Pfirsich und Aprikosen – eine außergewöhnliche Cuvée. Neben den Rebsorten bietet natürlich auch der Keller viel Raum für Experimente. Bei den Holzfässern zum Beispiel. Er verwendet das Fass dreimal. Wenn der neue Wein großes Potenzial hat, kommt ein Teil in neues Barrique. Einen Teil gibt er in einmal verwendetes Barrique und einen weiteren Teil in den Stahltank. Dann folgt er seinem Gefühl, seinem Geschmack und auch jenem ausgewählter Freunde. „Einer allein macht das nie. Es braucht immer mehrere. Es braucht immer mehr Geschmacksrichtungen." Er will es wissen. Auch was die Anderen denken. Wahrscheinlich ist das mit ein Grund für die große Nachfrage nach seinen erlesenen Tropfen. Besonders faszinierend sind natürlich die experimentellen Möglichkeiten, welche ihm die Beton-Ovale bieten. Da steht er noch ganz am Anfang. Und da freut er sich schon auf viele spannende Erfahrungen.

Der einzig wahre Realist ist der Visionär.

Federico Fellini

Er gibt ja keine Ruhe. Immer will er etwas machen, etwas bewegen. „Ich sehe ja schon immer was, sehe ja schon viele Sachen." Fritz Dellago ist ein Visionär im schönsten Sinn des Wortes.

Einer, der so umtriebig ist, dem ist auch die Kehrseite der Medaille nicht fremd. Fehler passieren. Jeder Mensch macht sie. Wer keine Fehler macht, macht im Allgemeinen nichts, das ist wohl klar. Damit aber umzugehen, ist wiederum eine gänzlich andere Sache. „Auch wenn es schwer fällt, muss man nachsichtig sein und sich eingestehen: Da hast du dir jetzt selber ein Denkmal gesetzt.“ Er lacht. Und schlussendlich hat zu versagen auch seine guten Seiten. Es zwingt zum Nachdenken, zum Überdenken – und im besten Fall zum Bessermachen. Im Zusammenhang mit Wein gibt es kein Versagen. Denn dort bedeutet es für ihn Weiterentwicklung. Wenn etwas nicht aufgeht, dann ist es ein weiterer Lernschritt hin zu noch mehr Qualität.

Erfolg heißt Freiheit.
Erfolg heißt Anerkennung.
Erfolg heißt inneres Glück.
Ankommen…

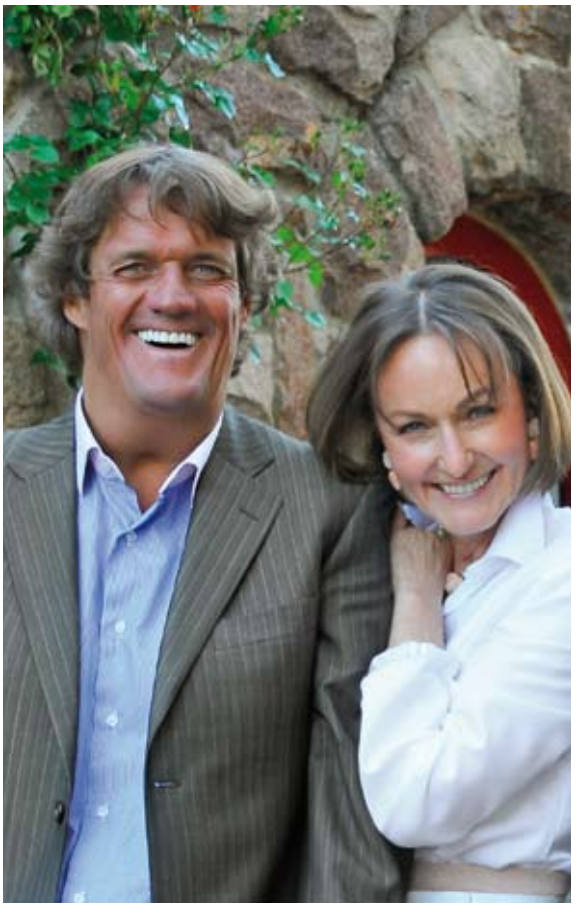
Fragt man Fritz Dellago, was für ihn Erfolg ist, sind seine Worte schlicht: „Wenn du in der Früh aufstehst und dich am Abend beruhigt ins Bett legen kannst und du siehst, es ist etwas passiert. Alles ist reibungslos über die Bühne gegangen. Und der Wein, den du produzierst, schmeckt den Menschen. Ich glaube, dann kann man von Erfolg sprechen."

Bei ihm dreht sich alles ums Schaffen, ums tägliche Schaffen. Viel Kraft, Energie und Liebe steckt er in sein ‚Hobby'. Seinen Reben schenkt er große Aufmerksamkeit. Täglich führt er seinen inneren Dialog: Wie geht's dem Wein? Wie entwickelt er sich? Es gilt ihm zu geben, was er gerade braucht. Ihm zu geben, was ihm gut tut. Und sein Schaffen dreht sich um Qualität. Im Großen, wie beispielsweise mit den hochwertigsten Barriquefässern oder der Ernte per Hand, und im Kleinen, wie mit den Naturkorken oder der Nummerierung jeder einzelnen Flasche. „Wie ein Mensch muss jeder Rebstock für sich gerade stehen. Einer kann nicht die Arbeit des anderen machen. Das wird nichts."

Es hat viel mit Verantwortung zu tun und damit, sie anzunehmen. Nicht auf die anderen hören, sich auf seine Instinkte, sein Gefühl verlassen. Wenn man viel Kraft in etwas steckt und es kommt viel dabei heraus, das ist Erfolg für Fritz Dellago. Und es erklärt auch, warum seine Weine derart außergewöhnlich sind.

Ich weiß, dass mir nichts angehört,
als der Gedanke, der ungestört
aus meiner Seele will fließen,
und jeder günstige Augenblick,
den mich ein liebendes Geschick
von Grundaus lässt genießen.

Johann Wolfgang von Goethe



Offen. Ehrlich. Kurze Pausen nützt er, um die richtigen Worte zu finden. So ungefähr lässt es sich beschreiben, mit Fritz Dellago ein Gespräch zu führen. Keine Pause allerdings braucht er, wenn man ihn danach fragt, was Glück für ihn ist.

„Glück ist, wenn man eine wunderbare Frau hat“, sagt er und diese Worte sind nicht überlegt. Sie kommen einfach aus ihm heraus, fast eruptiv. Hier spricht das Gefühl. Hier spricht die Überzeugung. Es ist natürlich auch die Gesundheit, die überaus wichtig ist. Und das ist keine Selbstverständlichkeit. Man muss immer dankbar sein, dass man gesund ist. Aber das größte Glück im Leben ist für ihn diese Frau an seiner Seite. „Etwas Besseres kann einem nicht… Wenn du deinen Partner anlächelst und der lächelt zurück, dann ist das einfach ein glücklicher Moment. Das muss man aber zu schätzen wissen.“ Verständnis. Vertrauen. Respekt. Und es ist das größte Glück.

Das größte Glück,
das die Liebe zu geben vermag,
liegt im ersten Händedruck
der geliebten Frau.

Stendhal

Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau. Ruth steht nicht hinter ihm. Sie steht neben ihm. An seiner Seite. Sie ergänzt ihn. Gemeinsam sind sie, was sie ausmacht. Als Fritz Dellago sich entschied, das Weingut aufzubauen, hat sie ihn mit voller Kraft unterstützt. „Vor allem war sehr wichtig, eine tolle Frau zu haben. Wenn Ruth nicht so zu mir gestanden wäre, hätte ich es wahrscheinlich nicht geschafft. Es braucht immer zwei“, sagt er, und man spürt, diese Verbindung ist nichts Alltägliches. Wie Zahnräder eines Uhrwerks greifen die beiden ineinander, treiben sich voran, sind miteinander verbunden.

Mögen sie auch sehr unterschiedlich sein, die Ruth und ihr Fritz, in den wesentlichen Dingen sind sie sich einig. So einig, dass sie auf manche Frage eine fast gleich lautende Antwort geben. Was für sie Liebe ist, wird Ruth gefragt. Schlicht sind ihre Worte. Beeindruckend die Kraft ihrer Aussage: „Wenn ich aufwache in der Früh, nehm ich gern seine Hand in meine Hand. Das ist Liebe. Ich freu mich in der Früh, wenn ich munter bin.“ Eine große Frau eben. Oder kann man täglich gelebtes Miteinander überhaupt schöner beschreiben?

Ein Blick in

In aller Munde zu sein, weltweit, das wäre natürlich schön. Doch es ist nicht so leicht, zumal sein Weingut ein verhältnismäßig kleines ist. Die Qualität würde mehr als entsprechen, die Kontingente sind aber doch sehr limitiert. Wo auch immer der Weg in die Zukunft hinführen wird, eines ist in Stein gemeißelt: Oberste Priorität wird für ihn immer die Qualität haben. Entsprechend dünnt er aus. Ihm ist der Wein wichtig. Lieber weniger und das in guter Qualität.

Etwas könnte ihm schon gefallen, dem Fritz Dellago. Es gab da einmal die Überlegung, auf Boymont einen Weinberg anzulegen. Und er hat auch schon eine bestimmte Rebsorte im Kopf. Solaris tät ihn reizen, eine pilzresistente Traube. Aber da gibt es noch ein Problem. Diese Sorte ist eine Frühsorte. Bereits Mitte August reif und durch das frühe Reifen sehr hoch an Öchsle. Boymont liegt im Waldgebiet auf einer Wiese. Die Gefahr, dass Bienen und Wespen sofort über

das hochwertige, reife Traubengut herfallen, ist enorm groß. Auch wenn man die fliegenden Fruchtgenießer verstehen kann und es von ihrem gutem Geschmack zeugt, die Trauben wären für den Wein verloren. Da muss er noch überlegen, wie er das lösen kann, sagt er. Aber vielleicht macht er auch nichts, dort oben auf Boymont. Andererseits, das wäre eine schöne Herausforderung, wieder etwas Verrücktes. Vielleicht wird es auch eine andere pilzresistente Rebsorte. Das ist nur so eine Idee, er überlegt halt noch… Natürlich wollen wir keinesfalls orakeln. Tatsache ist, nahezu jede seiner Visionen hat er bisher umgesetzt. Die Idee wäre schräg genug, dass sie zu ihm passen würde. Wie in schon so vielen Bereichen, wäre er auch damit Pionier. Ob er sie umsetzt, werden wir sehen. Eines aber scheint klar: Wenn er sie umsetzt, kann man davon ausgehen, dass sie ein Erfolg wird. Und auch das werden wir sehen. Eben typisch Fritz Dellago.

Selbst wenn er lichtet, Teile des Blattwerks abreißt, tut er das mit einer ganz eigenen, eher untypischen Handbewegung. „Luft muss rein“, sagt er sanft und man spürt die innige Verbindung.

Es gibt viele Plätze auf der Welt, die ihn reizen würden. Schöne Orte, wo Wein zu machen sehr faszinierend wäre. Es könnte Nappa Valley sein oder Kapstadt Umgebung. Ja, es gibt wirklich einige Regionen. Aber schlussendlich ist es doch Fremdland, und dort will er nicht hin. Und er ist auch keine 30 mehr, sagt er.

erd.reich

Die Wurzeln von Rebstöcken bohren sich ihren Weg tief ins Erdreich, oft 20 oder gar 25 Meter tief. Ähnlich seinen Weinstöcken ist er tief in diesem Stück Land verwurzelt. Seit seiner frühesten Kindheit. Fünf Jahrzehnte seines Lebens hat er diesem Fleckchen Erde gewidmet, geschenkt. Und er hat hier Dinge erreicht, die ihm wohl nicht viele zugetraut haben. Ja, er hat wahrscheinlich Ähnlichkeit mit seinen Weinstöcken: Die Rebe ist ein Lianengewächs. Sie hat den Drang nach oben zu wachsen. Allen Widrigkeiten trotzt sie auf ihrem Weg hin zum Licht…

„Freundschaft auch der Menschenwesen, Transparenz, von Blüten ein Überschwang…“

Pablo Neruda

Wie ich genießt auch eine Smaragdeidechse die warmen Sonnenstrahlen dieses Oktobertages. Hier wärmt die Sonne. Hier wärmt der Wein. Hier wärmt die Liebe. Hier ist es gut.

Das Schloss ist alt. Sehr alt. Aus dem Mittelalter. Seine Mauern haben vieles gesehen und gehört. Nicht immer nur das Beste. Nicht immer nur Gutes. Das ist Vergangenheit. Vergangenes soll vergangen sein.

Heute atmet das Haus Liebe. Geborgenheit. Und auch Stil. Eben Ruth und Fritz Dellago. Die gemeinsame Handschrift zieht sich durch das Schloss, die Zimmer, den Garten, die Küche und natürlich den Keller. Erstaunlich, in wie vielen Kleinigkeiten die Liebe zum Detail ihr charmantes Gesicht zeigt. Ein hochprofessioneller Mitarbeiterstab, straff organisiert, klar strukturiert, gut geführt, präsentiert sich als Team. Ein Team, das seine Arbeit gerne tut, das mit ganzem Herzen spürbar bei der Sache ist.

„Ich muss nur die Augen schließen,
um dich zu spüren.
Tief durch die Nase atmen.
Es ist als wärst du hier.
Dein Geschmack auf meinen Lippen.
Dein Körper in meinem Mund.
Manche Weine vergisst man nie…“

Schlosskellerei des Fritz Dellago

Schloss Hotel Korb • I - 39050 Missian • Eppan (BZ) • Südtirol

Telefon: 0039/0471/636000

www.schloss-hotel-korb.com • info@schloss-hotel-korb.com