



Volles Haus am Messe-Sonntag in der Sizilien-Halle

Gelungenes Comeback

Die 54.Vinitaly schloss zwar mit einem deutlichen Besucherrückgang ab, hat jedoch trotzdem einen kleinen, neuen Rekord erzielt

Von insgesamt 88.000 registrierten Besuchern fielen 25.000 auf internationale Einkäufer, mit 28 Prozent war ihr Anteil höher denn je. Bei der letzten Ausgabe 2019 hatten 125.000 Menschen die Messe bevölkert, davon 33.000 Fachbesucher aus dem Ausland (26,4%). Die Messegesellschaft gibt an, dass rund 5.000 Besucher fehlten: Russland war abwesend und auch aus China und Japan konnte wegen der

Pandemie-bedingten Reisebeschränkungen kaum jemand anreisen. Immerhin waren 129 Länder präsent. Die meisten internationalen Fachbesucher stammten – wie auch in den Vorjahren – aus den USA, dicht gefolgt von Deutschland. An dritter Stelle bleibt Großbritannien und Kanada ersetzt von den Franzosen, die stärker vertreten waren als bei den vorigen Vinitaly-Ausgaben – ebenso wie die Schwei-

zer, Belgier, Dänen und Niederländer. Die meisten Besucher aus osteuropäischer Ländern stammten aus Tschechien, Slowenien und Rumänien. Außerhalb Europas behaupteten Länder wie Singapur, Südkorea und Vietnam ihre Stellung, während Indiens Teilnahme gestiegen ist. Die Zahl der Besucher aus Ozeanien, die ohnehin gering war, hat sich in diesem Jahr halbiert. Dafür reisten doppelt so viele Afrikaner wie 2019 an.



Giacomo Pondini, Generaldirektor Konsortium Asti und Moscato d'Asti, José Rallo, Mitbesitzerin Donnafugata, Albino Armani, Präsident Konsortium DOC delle Venezie, Marsala-Spezialist Francesco Intorcica (v.l.n.r.)

Gute Atmosphäre. Die Stimmung unter den rund 4.400 Ausstellern war insgesamt gut. Dank eines gleichmäßig verteilten und geringeren Besucherstroms über die vier Messetage hinweg, empfanden viele die Arbeitsatmosphäre als angenehmer, andere bemerkten hingegen kaum Unterschiede zu den vorigen Vinitalys. Einig waren sich Produzenten und Besucher, dass es einfach gut getan hat, sich wiederzusehen und live auszutauschen.

»Die Messe wurde den Erwartungen gerecht. Es sind zwar weniger Einkäufer gekommen, aber das Level der Besucher war qualitativ höher. Unsere Mitglieder hatten den Eindruck, dass vor allem Europa gut vertreten war, wenig Amerikaner gekommen sind und ganz Asien abwesend war«, fasst Giacomo Pondini zusammen, seit Juni 2020 Generaldirektor des Konsortiums Asti und Moscato d'Asti DOCG. Unmöglich das Thema Russland nicht aufzugreifen, im Jahr 2021 gingen schließlich 12 Mill. Flaschen Asti Spumante in das Reich Putins, dem wichtigsten Exportmarkt für die süßen Bubbles – Moscato d'Asti spielt dort hingegen kaum eine Rolle.

Die Produzenten spüren die EU-Sanktionen noch nicht, zumal die großen russischen Importeure ihren Firmensitz in Offshore-Ländern haben. Außerdem gilt das Exportverbot nur für Luxusgüter im Wert von mehr als 300 Euro. Früher oder später kommt jedoch die Kaufkraft der Russen ins Spiel, die sich im Sinkflug befinden müsste. Keine Spekulation, aber eine handfeste positive Überraschung: Der erste Asti Spumante der Typologie Brut, der auf dem Markt erschienen ist, heißt »Bric Prima Bella« und stammt von Matteo Soria. Er kommt mit 9 Gramm Restzucker pro Liter aus und hat keine Bittertöne entwickelt, was die größte Herausforderung bei der Herstellung von trockenen Weinen aus der Sorte Moscato ist. Er ist erfrischend, charmant und im Verhältnis zu süßeren Asti Spumantes unaufdringlich in der von Blüten geprägten Aromatik.

»Wir verkaufen 70 Prozent unserer Weine in Italien, sind also weniger von geopolitischen Unwägbarkeiten ab-

hängig. Aber alle unsere internationalen Partner sind gekommen, außer aus dem asiatischen Raum. Über die Initiativen der Vinitaly in Zusammenarbeit mit der Außenhandelsagentur ICE haben wir neue potenzielle Kunden aus Äthiopien, Südkorea und den USA kennengelernt, berichtet José Rallo, Mitbesitzerin der Familienkellerei Donnafugata aus Sizilien. Der Betrieb stellte auf der Messe zwei neue Weine vor, ein in Stahl ausgebautes Pärchen der sizilianischen Leitsorten Grillo und Nero d'Avola. Gegenüber dem bereits existieren, knackigen und zitrusgeprägten Grillo »SurSur« kommt die neue Version »Passiperduti« weicher daher, mit einem ausgeprägteren Aromenspektrum. Mit dem »Contesa dei Venti« (Spiel mit dem Wind) produziert Donnafugata erstmals einen reinsortigen Nero d'Avola von den sandigen Böden der DOC Vittoria im Südosten der Insel, ein eleganter Wein mittlerer Struktur mit Spannung und gefährlichem Trinkfluss.

Die Cantina di Soave nutzte die Messe, um einschneidende konzeptionelle Änderungen zu kommunizieren. In Zukunft werden die einzelnen Kellereien, die die Cantina di Soave in verschiedenen Herkunftsgebieten Venetiens besitzt, in den Vordergrund gerückt und damit der Bezug zum Territorium. Der Anfang wurde mit dem Rebranding der beiden Schaumweine Lessini Durello von der Cantina di Montecchia aus Crosara gemacht, eigenständige Weine von vulkanischen Böden aus der autochthonen Sorte Durella. Der Name der Kellerei dominiert nun auf dem Vorderetikett, nicht mehr das »Mutterhaus« Cantina di Soave. Bis zum Sommer möchte die große Genossenschaftskellerei die Projekte für die anderen territorialen Winzergenossenschaften unter ihrem Dach präsentieren. Dazu gehören auch zwei Betriebe im Valpolicella.

Top-Programm. Das Angebot an täglichen Verkostungen an Ständen der Konsortien und einzelner Produzenten war umwerfend und von hoher Qualität. Das Konsortium der Romagna hatte beispielsweise den ersten italienischen Master of Wine Gabriele Gorelli für eine

Degustation des Sangiovese di Romagna aus den einzelnen Unterzonen gewinnen können. Für das Konsortium der Vini d'Abruzzo erklärte Walter Speller, der Italien-Korrespondent von Jancis Robinson, kenntnis- und detailreich die Welt des Trebbiano mit Raritäten wie einem 1973er Trebbiano von Valentino. Das schönste an der Messe war die Freude und Dankbarkeit, die Aussteller und Besucher nach zwei Jahren Abwesenheit verbreiteten. Das deprimierende Weltgeschehen war für vier Tage ausgeklammert, das Weinvolk war unter sich. Am Sonntag und am Mittwoch wurde – wie immer – auch die Peripherie der Szene eingelassen. Aufgrund der Tickets, die die Aussteller für 40 Euro kaufen und an Kunden verschenken können, erhält dann auch mal eine Truppe von Kellnern mit ihren Freundinnen Einlass. Sie spucken zwar keinen Wein aus und sind am Ende eines Messetags ziemlich betrunken, aber die Produzenten haben ein Herz für sie und möchten nicht auf diesen direkten Kontakt zum Endverbraucher verzichten.

Diese Vinitaly war weniger laut und rummelig als vorige Ausgaben, sie war sicher anstrengend ob der vielen aufgestauten Neuigkeiten, aber auch beschwingt. Nicht zuletzt konnte man sich auch von der Güte des neuen Jahrgangs 2021 überzeugen, der fast flächendeckend komplexere und dichtere Weine als 2020 hervorgebracht hat. Die Vinitaly hat jedenfalls erneut bewiesen, dass sie für den italienischen Weinsektor und seine Kunden unersetzbar ist.

VERONIKA CRECELIUS



Rebranding der Cantina di Montecchia: Lessini Durello Metodo Classico »Collineri«



Neuheit: Der erste Asti Spumante der Typologie Brut stammt von Matteo Soria



Eine hochkarätige Verkostung des Konsortiums Vini d'Abruzzo bewies das Alterungspotenzial des Trebbiano