Himmel und Hölle

Zu Besuch im Weingut Serego Alighieri im Valpolicella: Wie die Nachfahren von Dante Alighieri mit dem berühmten Namen des Dichters Wein, Öl und Honig vermarkten – eine Genussreise

VON TITUS ARNU

„Lasciate ogni speranza, voi ch'entrate."
(Lasst alle Hoffnung fahren,
die ihr eintretet.)
Dante Alighieri, La Divina Commedia

Dramatischer kann man einen Drink kaum servieren. Das Glas leuchtet rötlich, als würde es glühen. Trockeneisnebel wabert auf dem Tablett und bildet kleine Wölkchen. Irgendwie sieht das Getränk gleichzeitig warm und kalt aus. Im Glas klackern Eiswürfel, außen dieser Höllendampf. Man fühlt eine Art Phantom-Schüttelfrost, wenn man zum Drink greift und vorsichtig daran nippt. Mario Esposito grinst diabolisch und beobachtet den Gast erwartungsvoll. „Purgatorio" hat der Barchef des Luxushotels Quellenhof in Lazise seine Kreation getauft, Fegefeuer.

Wer dem Geist des Poeten besonders nahe kommen will, sollte nach Gargagnago fahren

Das imposant rauchende Gesöff enthält einen Bitterlikör, der am Gardasee hergestellt wird, selbstgemachten Kombucha, Blutorangensirup und Roibostee. Passend zum Motto „Inferno" hat Esposito auch den Drink „Infernal Love" komponiert, mit rauchigem Whisky, Sherry und Kirschlikör. Dann gibt es noch den Cocktail „Quinto Cielo", fünfter Himmel, mit Gin, Lakritzextrakt, Kamille und Grapefruitsaft. Hölle, Fegefeuer, Paradies, das sind die drei Teile von Dantes „Göttlicher Komödie", und von diesem berühmten Werk hat sich der Barmann inspirieren lassen, als er sich etwas Süffiges für das große Dante-Jubiläum in diesem Jahr ausgedacht hat. Mario Esposito stammt aus Neapel und hat 20 Jahre in Ravenna gewohnt, der Dante-Stadt, bevor er ins Luxushotel an den Gardasee wechselte. Er kann Dante-Sonette rezitieren, während er den Drink „Lacrima fredda" (kalte Träne) mixt, ebenfalls inspiriert vom mittelalterlichen Meister.

Dante Alighieri (1265-1321) gilt in Italien als Nationalheiliger, seine „Commedia", später „Divina Commedia" (Göttliche Komödie) genannt, ist dort Pflichtlektüre in der Schule. Viele seiner Verse, vor sieben Jahrhunderten auf Altitalienisch verfasst, sind noch heute als geflügelte Worte im Sprachgebrauch. Zu Dantes 700. Todestag in diesem Jahr sind viele Gedenkveranstaltungen, Konzerte und Festivals geplant, in seiner Geburtsstadt Florenz, in Verona, wo er sieben Jahre im Exil lebte, und in Ravenna, wo er die „Göttliche Komödie" vollendete und starb. Höhepunkte im September 2021: ein Festakt auf der Piazza del Popolo in Ravenna und ein von Riccardo Muti dirigiertes Konzert. Wer dem Geist des Höllen-Poeten besonders nahekommen will, sollte aber nach Gargagnago fahren. In diesem Weiler im Valpolicella betreiben die Nachfahren Dantes ein uraltes Weingut, das einen der besten Rotweine Italiens produziert.

Das Örtchen sieht aus, als wäre es von einer Marketingagentur mit Blick auf kultur- und genussinteressierte Italien-Fans erfunden worden. Je näher man dem Weingut kommt, desto gediegener wirkt es. Zypressen stehen Spalier, die Auffahrt ist gekiest, der Blick durch den Torbogen geht auf die hellgrün leuchtende Hügellandschaft Venetiens. Zitronenbäumchen im Innenhof, Familienwappen über der Tür, Fahnenmast neben der Villa, Edel-Geländewagen auf dem Parkplatz: Das Weingut Serego Alighieri tut nicht nur so, als wäre es altehrwürdig und nobel, nobler und altehrwürdiger geht es wohl kaum. Das Grundstück befindet sich im Herzen des Weinbaugebietes Valpolicella Classica und ist seit 21 Generationen im Besitz der Familie Serego Alighieri.

Der Sohn des Dichters, Pietro Alighieri, kaufte im Jahr 1353 die Villa Casal dei Ronchi und die umliegenden Rebberge. Im 16. Jahrhundert hatte die Familie Alighieri mal keine männlichen Nachkommen, Gräfin Ginevra Alighieri heiratete einen Großgrundbesitzer namens Marcantonio Serego, daher stammt der zweite Name. Graf Pieralvise Alighieri, Urururururururururururururururururenkel von Dante, lebt auf dem Gut zusammen mit seiner Frau und den Töchtern Massimilla und Marianna. Er hat sich mehr oder weniger ins Privatleben zurückgezogen, um die Produktion und den Verkauf des Weins kümmert sich die Kellerei Masi, ebenfalls ansässig in Gargagnago.

„Es ist unsere Absicht, jegliche Vermischung zwischen unseren Aktivitäten und den Dante-Feierlichkeiten und der Geschichte der Familie zu vermeiden", antwortet der Graf höflich auf eine Interview-Anfrage – und schickt stattdessen Raffaele Boscaini, Direktor von Masi, zur Weinpräsentation. Die ebenfalls traditionsreiche Kellerei, in Sichtweite des Weinguts Serego Alighieri gelegen, arbeitet seit 1973 mit dem namhaften Nachbarn zusammen. Zu den Posessioni Serego Alighieri gehören die Rebberge Casal dei Ronchi (26 Hektar in Hügellage), Vaio Armaron (dort wachsen die Trauben für den gleichnamigen Amarone) und Montepiazzo (der Rebberg für den Valpolicella). Masi übernimmt alles Fachliche von der Pflege der Rebstöcke über den Ausbau in Kirschholzfässern bis zum Brand-Management. Von Serego Alighieri kommen der weihevolle Name und das kulturelle Erbe. „Identität ist für einen Wein entscheidend", sagt Raffaele Boscaini, während er im Innenhof des gräflichen Weinguts eine Flasche Vaio Armaron entkorkt. „Es ist eindeutig von Vorteil, wenn ein weltberühmter Name auf dem Etikett steht."

Aber schmeckt der Wein auch so großartig, wie er klingt? Boscaini schwenkt das Glas, hält seine Nase hinein und schließt andächtig die Augen. Der Vaio Armaron hat eine rubinrote, kräftige Farbe, duftet nach reifen Kirschen und Pflaumen, schmeckt voluminös und fruchtig, obwohl er eher trocken ist und keinen besonders hohen Zuckergehalt hat. Oder, wie es Boscaini zusammenfasst: „Ein sanfter Riese." Nicht gerade winzig sind auch die Preise, eine Flasche kostet 55 Euro, für ältere Jahrgänge zahlen Sammler mehrere Hundert oder sogar Tausende Euro. Lange war der Amarone von Serego Alighieri nur eine regionale Berühmtheit, mittlerweile sind die Weine der Dante-Erben international fast so gefragt wie die italienischen Superstars Brunello und Barolo.

Was braucht man, um einen Wein zu vermarkten? Einen Promi, der was hermacht

Spätestens seit 2015, als der Vaio Armaron aus dem Hause Alighieri auf Platz 8 der Top-100-Liste des Wine Spectator auftauchte, zählt der Rotwein zu den Top-Produkten auf dem italienischen Weinmarkt. Dass seine Geschichte bis zum literarischen Begründer der italienischen Hochsprache zurückgeht, hilft dabei ungemein. „Die geschmackliche Identität war schon immer stark und klar", sagt Raffaele Boscaini, „der 700. Todestag Dantes erlaubt es uns, die Marke noch bekannter zu machen." Im Laden auf dem Gelände des Weinguts kann man limitierte Jubiläumsweine, Grappa, Olivenöl, Kirschmarmelade, Akazienhonig und Kastaniencreme kaufen, alles mit historisierenden Dante-Etiketten.

Hundert Tage luftgetrocknet: Die Trauben für den Amarone lagern auf Gestellen aus Bambus (oben). Dante Alighieri gilt als Italiens größter Dichter, in Gargagnago (östlich des Gardasees) ist er überall präsent. Unten: Dantes Nachfahren: Graf Pieralvise di Serego Alighieri mit Tochter Massimilla. FOTOS: SEREGO ALIGHIERI

Wie es aussieht, sind große Namen und klangvolle Geschichten beim Vermarkten von Wein weitaus förderlicher als diese gekünstelte Sommelier-Poesie, wie man sie in Weinkatalogen liest. „Der Duft von reifen Herzkirschen und fein-herber Cassis lockt die Geschmacksknospen, dazu ein Hauch von Schokolade, Lakritz und Piment" – derlei Lyrik könnte auch Werbung für Pralinen oder WC-Spray sein. Ist ein Wein jedoch mit einer Persönlichkeit, mit Kultur und Unterhaltung verknüpft, schwingt gleich eine ganze Gefühlswelt mit. Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer haben zusammen mit der Jungwinzerin Juliane Eller eine Weinlinie namens „III Freunde" auf den Markt gebracht. *Yello*-Sänger Dieter Meier baut in Argentinien Bio-Rotwein an, Günther Jauch verkauft seinen an der Mosel gekelterten Weißwein bei Aldi, und Til Schweiger lässt in Rheinhessen unter dem Motto „From Grape Til Wine" Weißwein unter dem Namen seiner Tochter abfüllen, „Grauburgunder Luna". Sting besitzt ein Weingut in der Toskana, seine Flaschen tragen Namen wie „Message in a bottle", auf den Korken steht „SOS". Ob das der Qualität hilft?

Dante ist kein Fernseh-Promi. Aber er gehört zu den bekanntesten Schriftstellern der Literaturgeschichte, und er steht für den Ursprung der italienischen Kultur. Da gibt es viele Interessensschnittmengen bei der möglichen Kundschaft von superteuren Weinen. „Dieser Wein transportiert den Gedanken von Kultur und Klasse", schwärmt Raffaele Boscaini, während er die mittlerweile fünfte Flasche im Innenhof des Weinguts Serego Alighieri zum Verkosten ausschenkt, einen vorzüglichen Bio-Rotwein namens Bell Ovile, mit den Rebsorten Sangiovese, Canaiolo und Ciliegiolo aus Dantes ursprünglicher Heimat, der Toskana. Im Unterschied zu den modischen Promi-Weinen beruht die Qualität der Alighieri-Weine auf sieben Jahrhunderten Erfahrung.

Das Verfahren, mit der Vaio Armaron produziert wird, das Aushängeschild des Weinguts, ist noch viel älter, wahrscheinlich mehr als zwei Jahrtausende. Bei einem Rundgang durch das Weingut, das den Wohnsitz des Grafen, ein Gästehaus, eine Kochschule, den Wein-Shop und einen Saal für Hochzeiten und Firmenfeiern umfasst, gelangt man über knarrende, uralte Holzstufen in einen luftigen Raum im ersten Stock, der „Fruttario" heißt. Es riecht nach Bast, Dörrobst und feuchtem Holz, unter dem Dach gurren Tauben. Auf Trockengestellen aus Bambus, die Arele genannt werden, lagern hier im Winter Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara. Diese alten, verhältnismäßig kleinen Traubensorten werden von Hand geerntet und dann hundert Tage getrocknet, bevor sie für den Amarone gepresst werden. Dementsprechend klein und fein ist die Ausbeute, und dementsprechend hoch ist der Literpreis.

„Schon die alten Römer haben auf diese Weise Wein gemacht", erklärt Elisa Venturini, Marketing-Managerin beim Wein-Konzern Masi. Dieses Verfahren machte den Wein länger haltbar, als wenn man ihn direkt nach der Lese presst und in Fässer füllt. „Wie der Wein zu Zeiten Dantes schmeckte, weiß man nicht", sagt Raffaele Boscaini, „vermutlich war er aber deutlich süßer als heute." Was den Vaio Armaron von anderen Amarone-Weinen aus der Region auszeichnet, ist jedenfalls nicht nur sein adeliger Name, sondern auch sein besonderer Geschmack. Die Molinara-Trauben stammen von elf Rebstöcken aus dem Innenhof des Weinguts Serego Alighieri ab, die im Jahr 1875 gepflanzt wurden und geklont wurden.

Eine weitere Besonderheit des Weines ist, dass er in Kirschholzfässern reift, „das gibt ihm eine einzigartige Würze und Eleganz, die an seine edle Herkunft erinnert", sagt Boscaini, der immer poetischer wird, je mehr Rotwein er probiert.

Neun Höllenkreise, neun Himmelsphären, dazwischen das spiralförmige Purgatorium – so beschrieb Dante die jenseitige Welt in seiner wegweisenden „Commedia". 700 Jahre nach seinem Tod wirkt das postcoronale Diesseits in seiner Heimat manchmal ähnlich komplex und abgründig. In Norditalien hat das Virus besonders schlimm gewütet. Jetzt hoffen alle, dass der Tourismus endlich wieder anläuft und dieses berühmte Dolce-Vita-Gefühl aufblüht, dessentwegen die Gäste eigentlich so gerne anreisen. Das Dante-Jubiläum soll auch dabei helfen.

Ob sich Dante Alighieri das Fegefeuer so vorgestellt hat, mitten im Wellness-Bereich?

Palmen, Dachterrasse, Naturbadepool mit felsigen Inseln: Das Luxushotel Quellenhof in Lazise erinnert eher an himmlische Sphären als an Höllenkreise. Trotzdem plant die Wellness-Abteilung des „Onda-Spa" im Souterrain einige Aktionen zu Ehren Dantes. Saunameister Giuliano hat sich einen höllisch heißen Aufguss-Event mit dem Motto „Inferno" ausgedacht, dabei will er den armen Sündern so richtig einheizen. Spa-Chefin Carina Fleischhacker bietet eine „multidimensionale Wellness-behandlung" mit dem Titel „Tra l'inferno e il paradiso" an, zwischen Hölle und Himmel. Die Gäste liegen auf einer „Wave-Balance-Liege", die mit 34 Grad warmem Granderwasser gefüllt ist, das Bett vibriert. Farbige Wassersäulen blubbern im Rhythmus der Musik in Blau und Rot, auf einem Flatscreen sind abwechselnd Flammen, Wellen und Wölkchen zu sehen. Die Masseurin rezitiert während des 80-Minuten-Treatments feierlich Verse aus Dantes „Commedia".

Ob sich Dante Alighieri so das Fegefeuer vorgestellt hat, als Ergänzung zum Wellnessangebot? „Wir haben Spaß, solche Themenpakete zu schnüren", sagt Hoteldirektor Stefan Margesin, der im Dante-Jahr voll auf seine belesenen Angestellten zählen kann. Die Grundidee, den seit 700 Jahren toten Dichter im Spa und an der Bar hochleben zu lassen, passe in die Region und zu der Gästeschicht seines Hotels, findet er, und so etwas könne auch kommerziell nicht schaden. „Wenn hinter einem Cocktail oder einer Massage eine Geschichte steht, hilft das auch, die Angebote besser zu verkaufen," gibt Margesin zu. „Storytelling ist heutzutage überall wichtig, auch im Tourismus."

Beim Weingut Serego Alighieri müssen sie sich indes keine großen Gedanken über das Storytelling machen. Diese Geschichte geht schließlich von einem der größten Könner der Literaturgeschichte aus. Mit diesem gewichtigen Hintergrund lassen sich Pakete für viele Hundert Euro verkaufen. Die Weinedition „Settecento" enthält sechs historische Flaschen des Vaio Armaron, unter anderem eine Flasche des Jahrgangs 1988, Einzelpreis: 225 Euro. In der Holzkiste liegt ein Brief, in dem Massimilla di Serego Alighieri wortreich an die lange Geschichte erinnert, die ihre Familie mit dem Valpolicella verbindet.

Auch Dante Alighieri wusste schon im 13. Jahrhundert das Potenzial der Reben zu schätzen. Er drückte es nur etwas poetischer aus: „Vom Urbeginn der Schöpfung ist dem Wein eine Kraft beigegeben, um den schattigen Weg der Wahrheit zu erhellen."

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de
tarnu
SZ20210522S7974322