

# 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 Iugum-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.»

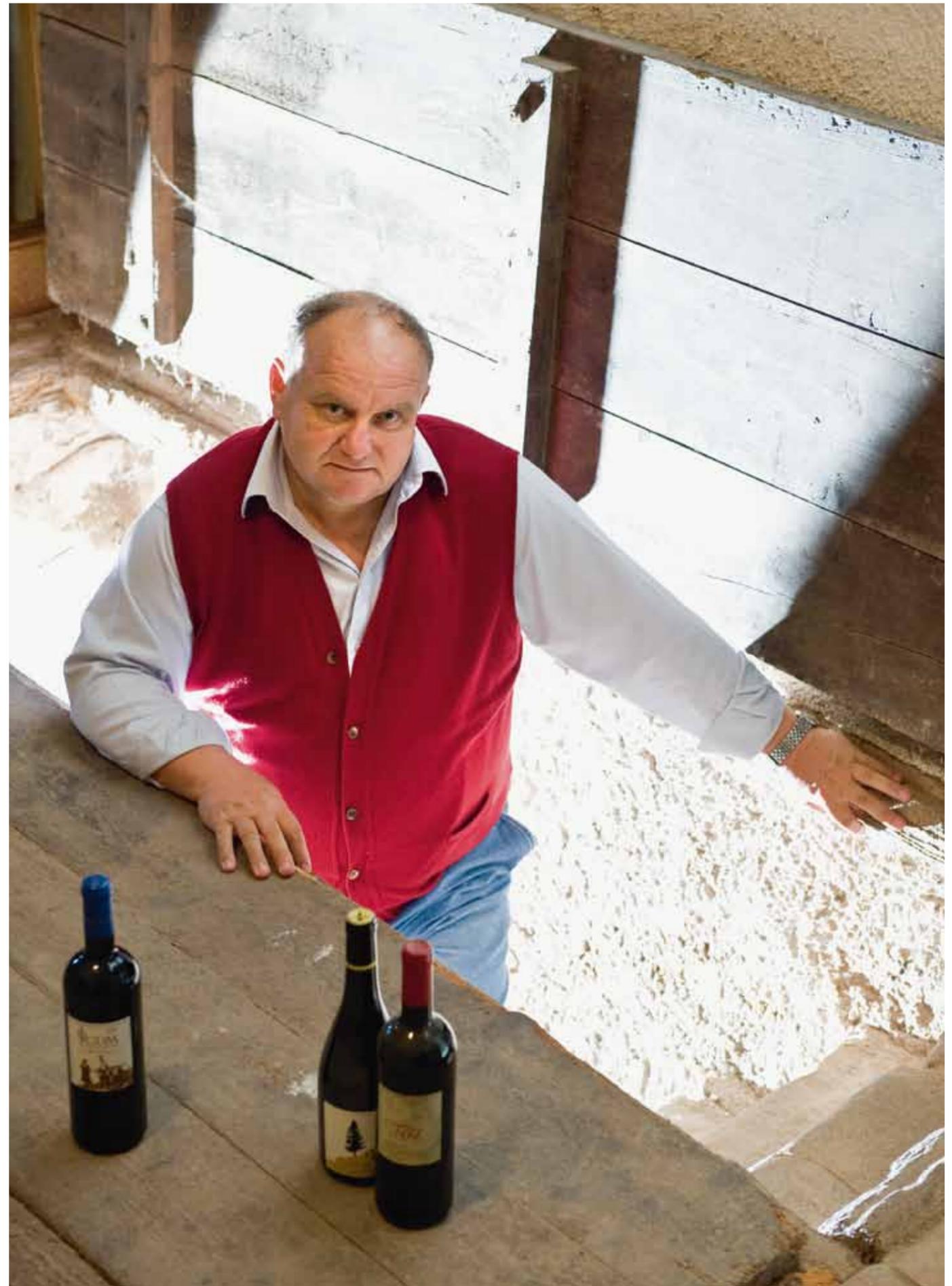
Diesen Traum erfüllte er sich mit dem Frauenriegel, der jüngsten, aber auch kleinsten

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](http://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 Iugum-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 Iugum-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 genesen 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: Stahl tanks, 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.



## Entdecken Sie die Spitzenweine von Peter Dipoli

Als «Südtirol Magazin»-Leser haben Sie die Möglichkeit, drei der im Artikel erwähnten Weine direkt beim Importeur zu bestellen.



**Voglar 2008**  
Sauvignon dell'Alto Adige DOC

Helles Gelb; Aromen von gelben Steinfrüchten, Grapefruit, Orangenblüten; vollmundig, saftige Säure, mineralische und salzige Noten im langen Abgang; rassiger, attraktiver Wein

Preis Fr. 156.– pro Sechserkarton, zuzüglich Versandkosten



**Fihl 2006**  
Merlot Alto Adige DOC

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit feinen Röstnoten; mittelmäßig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; eleganter, strenger Wein

Preis Fr. 156.– pro Sechserkarton, zuzüglich Versandkosten



**Iugum 2005**  
Merlot-Caberet Sauvignon Alto Adige DOC

Mittleres, gereiftes Rot; Aromen von Cassis, Zwetschgenkompott mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, geschliffenes Tannin, langer Abgang; grosser, charaktervoller Wein

Preis Fr. 294.– pro Sechserkarton, zuzüglich Versandkosten

**Probierangebot**  
Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine.

Preis Fr. 202.–, zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Déjà bu, Weinhandlung Ruth Schürch, Bahnhofstrasse 12, 8620 Wetzikon, Tel. 044 972 14 26, Fax 044 972 14 27, genuss@dejabu.ch, www.dejabu.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Oktober 2010 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.



### Kurz mal weg

22.08.- 09.10.2010 – 449 € pro Person  
in der Kat. Oartl - 4 Übernachtungen  
inkl. Geniesser-Halbpension

1 Badl nach Wahl in der Schwebewanne, 1 Massage  
à 50 Min. und andere Inklusivleistungen

Info & Buchung:  
**Hotel Wehrerhof \*\*\*\***  
I-39054 Oberbozen/Ritten/Südtirol  
Tel. +39 0471 345 102  
info@wehrerhof.com  
www.wehrerhof.com



### Wandern in Eppan

Buchbar mit Dolomiten-Blick  
bis 07.11.2010 - 7 Tage  
455 € HP pro Person

geführte Wanderung, Kellerbesichtigung, Wein-  
verkostung, Hallenbad & Freibad.

Info & Buchung:  
**Wander-Gasthof Steinegger \*\*\***  
I-39057 Eppan Berg/Südtirol  
Tel. +39 0471 662 248 - Fax +39 0471 660 517  
info@steinegger.it  
www.steinegger.it



## Design & Genuss bei Meran

vom 31.07. bis 04.09. Sommerwochen im Doppelzimmer  
ab € 760 pro Person/Woche inkl. ¾ Pension.

### Inklusivleistungen:

¾ Geniesserpension, Hallen- und Freibad, Beautyoase „la dolce vita“, Fitness- & Bewegungsprogramm, Panorama – Fitnessraum, Tennisplätze, biken, golfen, wandern & viele Hits für Kids.



Besondere Momente verlangen nach besonderen Plätzen. Erholung, Re-  
generation und Entspannung. Dem Alltag entfliehen, verborgene Fähigkeiten  
wecken, Harmonie finden. Geplant von führenden Architekten, schufen wir  
Raum für eine Ferienqualität der Spitzenklasse.

Info & Buchung:  
**la maiena Life Resort \*\*\*\*\***  
I-39020 Marling/Südtirol  
Tel. +39 0473 447 000  
info@lamaiena.it  
www.lamaiena.it

