



Foto: Tiberio Sorvillo

Drei Südtiroler Brüder machen auch tolle Weine in der Toskana: Franz Josef, Hayo und Hannes Loacker (v. l.).

Ein überraschender Syrah aus der Toskana

TEXT RETO E. WILD

Viel Sonne, karger Lehmboden und saftige Weine: Die Familie Loacker besitzt neben ihrem bekannten Weingut im Südtirol auch zwei Weingüter in der Toskana: eines in Montalcino und mit dem 22 Hektar grossen Valdifalco eines in der Maremma. Heute werden die drei Betriebe von Rainer Loackers Söhnen Hayo und Franz Josef geführt; Hayo ist dank seiner önologischen Ausbildung im Burgund und Praxis rund um die Welt für die Kelterung verantwortlich, sein Bruder Franz Josef für den Verkauf.

Von Anfang an erfolgte die Bewirtschaftung der Rebflächen nach biologischen Richtlinien, was damals bei den Nachbarn oft auf Unverständnis stiess. Dennoch bewirtschaften die «Bioniere» alle ihre Rebberge nach biodynamischen Grundsätzen. Es entstehen dadurch charaktervolle Tropfen. Pioniere sind die Loackers auch, was die Flaschenverschlüsse angeht: Sie verschliessen die meisten ihrer Weine mit Glasorken.

Die Tenuta Valdifalco mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von rund 110 000 Flaschen befindet sich in der Nähe zum Meer, inmitten des Naturparks Uccellina, bestockt mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Syrah. Diese Rebstöcke werden teilweise als Mischkultur mit Olivenbäumen angebaut. Dort, wo die alte Römer-

strasse Aurelia vorbeizieht, reift der Moresellino di Scansano DOCG Poggio Marcone, ein würziger, geschmeidiger Einzellagen-Rotwein.

Für den Einsatz in der Gastronomie empfiehlt sich aber der Lodolaia von Valdifalco. Dieser reine Syrah, der zwölf Monate im Barrique reifte, zeigt sich als «Everybody's Darling» oder anders ausgedrückt: mit seinen Noten von dunklen Beeren, Heidelbeeren und schwarzem Pfeffer als sehr zugänglich, obwohl er sich mit dem kraftvollen Tannin körperreich präsentiert.

Bruno Jeggli, Inhaber von Jeggli Weine AG in Buchs ZH, der die Produkte von Valdifalco in der Schweiz an Private und die Gastronomie verkauft, urteilt: «Das Zusammenspiel der Gerbstoffe, der Säure und der Aromatik passt von Anfang an. Deshalb ist der Wein mit seiner knalligen Frucht und viel Ausdruck ab sofort trinkbar, kann aber auch drei bis fünf Jahre gelagert werden.» Der Glasverschluss sorgt dafür, dass kaum Sauerstoff zum Wein geführt wird, was den Lodolaia Syrah beständig macht.



Lodolaia Syrah 2016
17/20 Punkte, Preis ●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch



CORINNE NUSSKERN

Seelenwärmer

Mittwoch, 14.06 Uhr, irgendwo zwischen ruhigen Weilern in der Ostschweiz, winterliche Temperaturen. Es mutet fast aussichtslos an, eine Beiz zu finden, um bei einem Espresso ein paar Notizen zu ordnen. Da erscheint es – beinahe wie der Stall zu Bethlehem: Ein altes Haus am Bahngleis, im Fenster brennt Licht. Beim Eintreten knarrt der Holzboden, an einem der fünf Tische sitzt ein Mann, trinkt eine Stange und löst Kreuzworträtsel. Der einzige Gast.

Die Wirtin im Pensionsalter serviert den Espresso, lächelt. Auf dem Tisch ein Korb: Chips, Nüssli, Käsigfret – Kindheitserinnerungen. Es ist eine Zeitreise in die 70er-Jahre, furchtbares Interieur, jedes Jahrzehnt hat etwas hinterlassen – und doch ist der Seele wohl. «Ganz schön ruhig bei Ihnen.» Sie neigt etwas den Kopf, nickt. «Seit alle im Homeoffice sind, fallen viele Mittagessen weg, das Feierabendbier sowieso.» Und doch: Sie hält den Betrieb offen bis weit in die Dunkelheit hinein. Die Menschen brauchen diesen Ort, auch wenn es wenige sind. «Ich wohne im Haus und bin ja sowieso da.» Ihre Stimme ist warm, mein Blick fällt auf ihre Finken.

Sie hantiert etwas hinter der Kommandozentrale, dem Buffet. Gibt es auch kaum noch. Der Espresso kostet Fr. 3.80, sie winkt zum Abschied. Und lächelt. Beim Hinaustreten in die Kälte bricht ein Sonnenstrahl durch die Wolkendecke und trifft auf das alte Haus. Ein bisschen wie Weihnachten. corinne.nusskern@gastrojournal.ch