

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit mit dem Titel:

**Die Rebsorte „*Erbaluce*“ –eine versteckte Perle des Piemont.
Warum wird Sie nur in dem Gebiet angebaut, aus dem sie
stammt?**

Motivation:

Im Zuge meiner beruflichen Laufbahn und weitergehenden Studien habe ich Weine der weißen italienischen autochthonen Rebsorte *Erbaluce* kennengelernt. Weine aus dieser Rebsorte heißen *Erbaluce di Caluso*, *Canavese*, *Colli Novaresi Bianco* oder *Coste della Sesia Bianco*. Irrtümlicherweise nahm ich an, dass der Name der Rebsorte *Erbaluce di Caluso* sei. Dieses ist richtigzustellen: der Name der Rebsorte ist *Erbaluce*, der Wein aus dem gleichnamigen DOCG-Bereich ist *Erbaluce di Caluso*.

Der DOCG-Bereich *Erbaluce di Caluso* deckt sowohl Stillweine, als auch in klassischer Flaschengärung produzierte Schaumweine sowie Süßweine aus rosinierten Beeren ab. 1 Rebsorte, 3 Typologien, 4 Weine, und all das nur im nördlichen Piemont: ein Unikum in der italienischen Weinwelt !

Die enorme Vielfalt der Weinstilistik und die besonderen pedoklimatischen Gegebenheiten des Anbaugebiets, wie z.B. ein Amphitheater aus Moränenhügeln, haben meine Neugierde geweckt. Bei der Recherche ist mir immer wieder die Präsenz der Tradition aufgefallen.

Erkenntnisse:

Interessant war für mich zu erkennen, dass in ihrer eng definierten Herkunft sowohl Stärke als auch Schwäche der *Erbaluce* liegen: als Stärke ist zu sehen, dass sie einzigartig und ein gelungenes Gesamtprodukt von Klima, Boden, Rebe und Mensch ist. Unterschiedlichste Faktoren gehen dabei Hand in Hand. Als willkommener Gegentrend zur Globalisierung stellt sie also einen ausgemachten „Terroir“-Wein dar und gibt genau den jeweiligen „sense of place“ wieder. Ob sie dabei den aktuell geltenden Modegeschmack trifft, ist eine andere Frage.

Dennoch stellt ihre Einzigartigkeit stellt auch eine Schwäche dar: außerhalb ihres Anbaugebiets ist sie noch weitestgehend unbekannt und Langlebigkeit und Vielfalt der Weine werden unterschätzt. Um internationale Anerkennung zu erlangen, fehlt es an bekannten Brands, die den Markt penetrieren könnten und die Produktion müsste erhöht werden.

Doch gerade diese Umstände machen auch den Reiz der *Erbaluce* aus. Ihre nicht sehr ausgeprägte Aromatik kommt zwar auf leisen Sohlen daher, hat jedoch enorm viel Ausdauer und ist sehr tiefgründig.

Zielsetzung:

Die Beschreibung der Rebsorte *Erbaluce* im Kontext ihres natürlichen Ökosystems und die Entwicklung von Strategien zwecks Erhöhung ihres Bekanntheitsgrads. Die Wertschätzung ihrer Herkunft und die damit verbundene Förderung des Kultur-Tourismus kann dabei ein wirksames Instrument darstellen. Mehr Möglichkeiten als die Reduzierung auf ihre Herkunft bieten sich *Erbaluce* jedoch in der Betonung ihrer Vielfältigkeit.

Methodik:

Ich habe mit Produzenten aus *Caluso* gesprochen, mit den beiden für die Produktionsgebiete zuständigen Konsortien und mit Weingütern aus dem „anderen“ Piemont. Folgendes hat sich mir erschlossen: im nördlichen Piemont ist *Erbaluce* die einzige weiße zugelassene Rebsorte und wird daher wie ein Augapfel gehütet. Im Bezug zu ihrer Herkunft ist sie sehr wichtig.

Verliert sie diesen Bezug, werden nur noch ihre Schwächen wahrgenommen.

Die Betriebsstruktur ist sehr uneinheitlich. 80 % der gesamten im *Caluso* werden von 2 Winzergenossenschaften geleistet. Die durchschnittliche Größe der Anbaufläche pro Winzer beträgt 0,5 ha. Aufgrund dieser Thematik besteht mehr Interesse in eine Winzergenossenschaft mit der passenden Vermarktungs-Strategie als in ein gut funktionierendes, tüchtiges Konsortium welches die Bekanntheit fördert.

Fazit:

Der weltweit ungebrochene Trend nach Schaumweinen kommt der *Erbaluce* sehr zugute, da sie in dieser Kategorie ein absolutes Novum darstellt, welches seinesgleichen sucht.

Die *passito* –Produktion hingegen ist historisch gewachsen und steht für die Tradition der *Erbaluce di Caluso*.

Bislang ist die Langlebigkeit des Weißweines aus *Erbaluce* unterschätzt – hier könnte die Möglichkeit für eine neue Definition von gereiften Weißweinen liegen.

Somit kann *Erbaluce* in 3 verschiedenen Wein-Kategorien brillieren.

Es gibt viele Ansätze, *Erbaluce* neu zu positionieren oder ihren bereits bestehenden Marktanteil zu festigen. Allein werden es weder die Konsortien noch die wenigen, größeren Weingüter jedoch nicht schaffen. Das Potential sollte gebündelt werden.

Oder man belässt alles so wie es ist.

Dann bleibt *Erbaluce* im Außen ein absoluter Geheimtipp und im Innen ein wertvolles Kulturgut.