Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **107 (1981)**

Heft 41

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

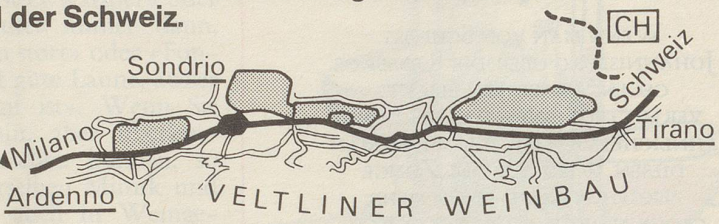
http://www.e-periodica.ch

Anzeige

Veltlin-Valtellina

Das «Rätische Tal» zwischen den Dreitausendern

Für viele sind die beliebten Veltliner-Weine ein Begriff. Jedoch nur wenige kennen die einzigartig charaktervolle Landschaft, von wo diese edlen Tropfen herkommen. Während beinahe drei Jahrhunderten Untertanenland der Drei Bünde – heutiges Graubünden – ist das Veltlin mehr als nur ein gewöhnliches Nachbartal der Schweiz.



Eng verbunden mit der Schweiz

Im Nordosten durch den Stelviopass vom Münstertal, über den Bernina- und Malojapass vom Engadin und über den Splügenpass vom Hinterrheintal her ist das rund 120 Kilometer lange, fruchtbare Tal seit jeher mit der Schweiz eng verbunden. Trotz der zweifellos grossen Bekanntheit und Anerkennung der Veltliner Weine ist über das Herkunftsgebiet nur wenig bekannt. Die einzigartige Lage, das bekömmliche Klima, die Kontraste zwischen ewigem Schnee und der Milde des Südens, intakte Dörfer, eine weltoffene Bevölkerung und nicht zuletzt eine traditionell gute Küche mit raffinierten Spezialitäten laden aber allemal ein, neugierig zu sein. Mit der Erinnerung an eine Fahrt durch die endlosen Rebberge und dem Blick, beispielsweise von Telio talabwärts, Richtung Westen, wird jedes künftige Glas Veltliner zu einem kleinen Seitensprung in ein an Vielseitigkeit kaum überbietbares Tal in unserer unmittelbaren Nachbarschaft.

Zwischen Bergamasker- und Rätischen Alpen

Berühmte Bergpässe mit wohlklingenden Namen sind sowohl von Norden, Osten wie auch von Süden her die Zugänge zum Tal der Adda. Einzig Richtung Westen, dort wo der Comersee die beiden Haupttäler der Grenzprovinz Sondrio, die Valchiavenna und das Veltlin vereint, ist ein Durchgang; im Winter oft der einzige. Für die Verbindung zwischen Graubünden und der italienischen Nordregion Lombardei war und ist diese kontrastreiche Gegend, deren höchster Punkt, die Punta Perrucchetti, auf über 4000 Metern liegt und der tiefste Punkt mit 200 Metern über Meer (Gemeinde Piantedo), trotz den trennenden Gebirgszügen von zentraler Bedeutung. Im Norden von den Rätischen Alpen und weiter östlich vom Massiv der Bernina umgeben, bleibt das fruchtbare Tal vor den rauhen Bergwinden geschützt. Im Süden halten die Bergamasker Berge Nebel und Feuchtigkeit ab.

Die vielen Kleinode zwischem dem Ganzjahres-Skigebiet am Stelvio, der aufstrebenden Touristikregion Bormio zu erfassen, braucht Zeit. Eindrücklich sind die im für das Tal so typischen Dunst schon fast unendlich wirkenden Rebberge mit den durch kleine Steinmauern gestützten kleinen Terrassen. Durch die dem Wallis ähnliche reine Ost-west-Lage des unteren Teils des Tales, sind die Kontraste der beiden Talseiten noch viel stärker. Auf der Sonnenseite die Reben, gegenüber die üppigen Kastanienhaine, die durch die Lichteffekte in ihrer Fülle fast abweisend wirken.

Neben dem Weinbau und der exportierten Wasserkraft bekommt auch der Tourismus immer mehr Bedeutung. An Abwechslung mangelt es jedenfalls nicht: Am Stelvio skifahren und gute 100 Kilometer weiter westlich auf dem Comersee windsurfen...! Tirano – Endstation der Berninabahn und Tor zum Puschlav – mit seinen Plätzen und Palästen sowie besuchenswerten Kirchen gehört heute zum touristischen Angebot des Veltlin.

Fast 3 Jahrhunderte Untertanen Graubündens

Ganz besonders interessant für die Schweiz ist die Geschichte, die den heutigen Kanton Graubünden mit dem angrenzenden südlichen Nachbartal verbindet. Bis die drei grauen Bünde 1512 Herren über dieses Gebiet und das benachbarte Valchiavenna wurden, hatte nämlich die Herrschaft unzählige Male gewechselt. Einmal sollen es sogar vier Parteien gewesen sein, die ihre Rechte über das ihnen geschenkte Gebiet geltend machen wollten. Interesse hatten die Bündner an dem strategisch wichtigen Gebiet schon immer. Ende des 15. Jahrhunderts bot sich aber erstmals die Gelegenheit, Macht darüber zu gewinnen. 1512 anlässlich des sogenannten Pavier-Zuges eroberten die Bündner dann die Valtellina, die Valchiavenna und die drei Pfarreien Sorico, Domaso und Gravedona am nördlichen Ende des Comersees. Am 27. Juli 1512 schworen dann die neuen Untertanen in Chur vor dem Bischof und den drei Bünden die Treue. Doch die Zeiten waren unruhig. Reformation und Gegenreformation heizten die Stimmung an. Trauriger Höhepunkt fanden die Auseinandersetzungen mit dem Aufstand vom 19. Juli 1620, der als «Veltliner Mord» in die Geschichte eingegangen ist. Etwa 400 reformierte Veltliner und Bündner wurden damals brutal umgebracht. Mit der französischen Revolution nahte auch das Ende des bündnerischen Gastspiels an der Südseite vom Maloja- und Berninapass: Am 19. Juni 1797 erklärte das Veltlin seine Unabhängigkeit und gehörte nach dem Willen Napoleon I. fortan zur Cisalpinischen Republik. Am Wiener-Kongress 1814/15 wurde das Veltlin und das Calvental dem Renio Lombardo-Veneto angeschlossen und nannte sich nun erstmals Provincia di Sondrio. Seit 1859 ist die Valtellina Teil der Lombardei und gehört damit zu Italien.

Zahlreiche nach Stadthaltern und Steuereinziehern benannte Paläste, Brunnen und prachtvolle Portale in Städten und Dörfern entlang der Adda sind auch heute noch stolze Zeugen der langen bündnerischen Präsenz in diesem Gebiet.

Breites Traditionsbewusstsein als Kulturschatz

Hat ein Gebiet eine solchermassen turbulente Vergangenheit, so ist für die gesunde Entwicklung von doch nur langsam und zaghaft wachsendem Kulturleben kaum eine ideale Voraussetzung geboten.

Ethnographen und Kunstliebhaber kommen dennoch nicht zu kurz. Sowohl in Tirano wie auch in Sondrio gibt es Museen. Besonders sympathisch fällt dabei auf, dass Privatpersonen mit einem unwahrscheinlichen Idealismus die treibenden Kräfte waren, die es schliesslich fertig brachten, naturhistorische Sammlungen und Kunstschätze einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Die wohl bedeutendste Künstlerfamilie des Veltlins sind die Ligari: Sowohl im Palazzo Communale in Sondrio selbst, aber auch im ehemaligen Haus des Grafen Peter von Salis, dem heutigen «Alten Gebäude» an der Poststrasse in der Bündner Hauptstadt Chur, sind Fresken und Bilder von Gian-Pietro Ligari zu bewundern. Das Rätische Museum in Chur verfügt ebenfalls über sehenswerte Schätze aus dem ehemaligen Untertanenland.

Veltliner Köchen in die Töpfe geschaut...

Lang im Schatten der Veltliner Weine standen nicht nur das Tal, seine Kultur und seine Menschen ganz allgemein, sondern auch die lokalen kulinarischen Köstlichkeiten. Heute finden die lukullischen Veltliner Spezialitäten als Botschafter den Weg über die Talgrenzen hinaus und selbst ins entferntere Ausland. Im Engadin, aber auch in noch ursprünglicheren Tälern abseits der grossen Tourismuswelle ist es heute weit einfacher, Pizzoccheri oder Polenta auf einer Speisekarte zu finden, als etwa Maluns oder Capuns. Sicher ist: Die Veltliner Küche findet Anklang. Was für den Neapolitaner die Pizza oder für den Berner eine Rösti, das sind in der Veltliner Küche die eigenartigen grauschwarzen Teigwaren, die echten Veltliner Pizzoccheri. Mit Gemüse und Kartoffeln in einer Platte angerichtet, mit viel Käse und darüber einem Guss von brauner und frischer Butter – ein währschafter Hochgenuss.

Tausendvierhundert Hektaren Rebland

Wird unten in der Talsohle mit grosser Intensität Obstbau betrieben, so sind die sonnigen, steilen und felsigen Bergabhänge auf der rechten Seite des Addalaufs dem Rebbau reserviert. Die dafür genutzte Produktionsfläche umfasst rund 1400 Hektaren, die sich auf 19 Gemeinden verteilen. Das Rebbau-Gebiet beginnt oberhalb von Tirano und endet unterhalb von Sondrio bei Ardenno. Rund 100 Hektaren sind im Besitze von Bündner Familien, wovon zahlreiche die Rebberge selber pflegen, die Trauben selber verarbeiten und den Wein, in Flaschen abgefüllt, selber vermarkten. Daneben gibt es in Graubünden mehrere Weinhandelsbetriebe, deren Verkaufstätigkeit sich zu einem grossen Teil auf Veltliner Weine stützt. Für viele Bewohner des Veltlins sind die bündnerischen Weinbauern wichtige Auftraggeber für die Bewirtschaftung ihres Bodens. Noch heute werden die Steilhänge in unermüdlichem Einsatz der Rebbauern und mit unerhörtem Optimismus bis über 700 Meter Höhe hinauf bebaut. Es mag diese aufopfernde Liebe der einheimischen Bevölkerung zum Wein und die so engverbundene Geschichte und Tradition mit Graubünden sein, was uns den «Veltliner» so sympathisch macht. Basis des guten Weins sind die vollfruchtigen Nebbiolo-Trauben (hier auch Chiavennasca genannt). Aber auch die strengen Vorschriften wie obligatorische Erntedeklaration, Mindestgradationen, Traubengut und Lagerung haben dazu beigetragen, das Image des Veltliner Weines kontinuierlich zu halten und laufend zu verbessern. Der bündnerische Weinhandel übernimmt von alters her einen grossen Teil der Weinproduktion des Veltlins, sofern es sich um Erzeugnisse guter Lagen handelt. Von Graubünden aus wird der Wein dann nach langer Lagerung in die ganze Schweiz verkauft. Es ist eine Eigenart des Veltliners, dass er durch die Lagerung im Bündner Klima und den vorzüglichen Bündner Kellereien, wo er sorgsam gepflegt wird, nicht nur an Güte und Haltbarkeit zunimmt, sondern gerade zu jenem Wein wird, dessen hervorragende Eigenschaften der Kenner schätzt. Weil der Veltliner eigentlich erst in Graubünden zu seiner Vollwertigkeit heranreift sowie wegen der einstigen Zugehörigkeit des Veltlins zu Graubünden, wird der Veltliner für viele in einem gewissen Sinne zu einem Schweizerwein.

Sicher ist, dass die charaktervollen Flaschenweine aus diesem einzigartigen Tal manchen Liebhaber von französischen Weinen überraschen können. Richtig serviert – ca. 18–20° – kommt das typische, volle Bouquet zur Geltung. Und wer Geduld aufbringt, erhält mit der Lagerung von guten Veltliner Weinen einen ständig feineren und edleren Tropfen.