

## Porträt Cave Mont Blanc

### **Chaudelune, der Wein, der aus der Kälte entsteht**

**Hier ist die Kälte keine Störenfriedin, sie ist eine Handwerkerin. Eine Bildhauerin der Aromen, eine Hüterin der Traditionen. Sie ist es, die einen einzigartigen, seltenen Wein hervorbringt, der tief im Aostatal verwurzelt ist.**

Im weissen Morgenlicht scheinen die Reben den Atem anzuhalten. Zwischen 900 und 1200 Metern Höhe klammern sich die Prié-Blanc-Stöcke an die Hänge und trotzen dem Winter wie Wachsoldaten. Diese Rebsorte gibt es nur hier im Aostatal, das gelernt hat, mit der Kälte zu leben, statt vor ihr zu fliehen.

Die Cave Mont Blanc ist aus diesem Bündnis zwischen Mensch und Berg entstanden. Es sind rund sechzig kleine Weingüter, Parzellen in Familienbesitz, Handgriffe, die eher weitergegeben als erklärt werden. Dreizehn Hektaren, von privaten Winzerinnen und Winzern, die von Hand bewirtschaftet werden, dazu drei Hektaren, die direkt von der Genossenschaft [Cave Mont Blanc](#) gepflegt werden. Hier trägt jede Traube eine Geschichte und den Sonnenaufgang des Aostatals in sich.

### **Das Wunder eines Weins, der aus Frost entstanden ist**

In diesem fast magischen Umfeld entsteht der Chaudelune. Ein Wein, der nirgendwo sonst anders entstehen könnte. Die Geschichte dieses Weins reicht bis in einen besonderen Winter zu Beginn des 19. Jahrhunderts zurück, als eine späte Weinlese vom Frost überrascht wurde. Die an den Rebstöcken gefrorenen Trauben lieferten einen unerwarteten Nektar. Zwei Jahrhunderte später setzt der Cave Mont Blanc dieses Wunder mit Respekt fort: Man lässt die Trauben auf den «Biss» der Kälte warten und hält Ausschau nach der perfekten Nacht, in der Ungewissheit des Wetters.

Wenn der Tag gekommen ist, gehen die Weinlesenden schweigend voran. Unter den Fingern sind die Trauben hart wie Perlen. Noch gefroren gepresst, geben die Früchte nur wenige kostbare Tropfen ab: ein Ertrag von etwa 25 bis 30%. Daraus ergibt sich ein Konzentrat aus Zucker, Säure und Bergluft.

### **Ein Schatz, den es vor Ort zu entdecken gilt**

Der Most ruht anschliessend in kleinen Fässern aus heimischem Holz – Apfelbaum, Birnbaum, Wacholder, Kirschbaum. Die Behälter haben durch zwanzig Jahre Gebrauch eine Patina angenommen. Die Gärung schreitet langsam, fast bescheiden voran, bis die Hefen von selbst



aufhören zu arbeiten. Ein Jahr später sind die 1000 bis 2000 Flaschen genussbereit – die Auflage ist noch vor Beginn des neuen Jahres jeweils ausverkauft. Um diesen Wein wirklich zu verstehen, muss man das Aostatal besuchen. Zwischen diesen steilen Weinbergen spazieren gehen, das Knirschen des Schnees unter den Füßen hören, die Kälte zwischen den Reihen der Reben spüren. Die Kellerei öffnet ihre Türen für neugierige Reisende: Eine Verkostung vor Ort, dort, wo die kleinen Fässer lagern, offenbart alles, was Worte nur andeuten können. Bei einem Glas Chaudelune, begleitet von einer Tegola, einem knusprigen Keks, oder einem Bleu d'Aoste, einem Käse aus dem Tal, wird die Landschaft plötzlich verständlich: die Rauheit, die Sanftheit, die Geduld.

Wenn man hier den Chaudelune probiert, berührt man mit den Lippen das Aostatal selbst. Das Gebiet, das von der Kälte geformt und von Menschen gestaltet wurde, offenbart sich denen, die sich die Zeit nehmen, es zu entdecken – und zu schmecken.

Fotos sind über [diesen Link](#) verfügbar.

#### Das Aostatal online:

Internetseite [www.loveda.it/fr](http://www.loveda.it/fr)

Facebook [www.facebook.com/visitdaosta](http://www.facebook.com/visitdaosta)

YouTube [www.youtube.com/user/loveda](http://www.youtube.com/user/loveda)

Instagram [www.instagram.com/valledaosta](http://www.instagram.com/valledaosta)

@visitdaosta @loveda #valledaosta #loveda

#### Für mehr Informationen und Bilder (Medien):

Gere Gretz, Laura Fabbris, Medienstelle Aostatal Tourismus, c/o Gretz Communications AG,

Zähringerstr. 16, 3012 Bern, Telefon 031 300 30 70

E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch),

Webseite: [www.loveda.it/fr](http://www.loveda.it/fr)

Über das Aostatal: Das von Gletschern geformte und von Bergen umgebene Aostatal liegt im Norden Italiens. Ein Drittel seines Territoriums befindet sich mehr als 2600 Meter über dem Meeresspiegel – eine Bergregion wie aus einem Märchenbuch. Es grenzt im Norden an die Schweiz (Kanton Wallis, 70 km von Martigny und 134 km von Genf entfernt), im Westen an Frankreich (Region Auvergne Rhône-Alpes) und im Südosten an das Piemont. Das Aostatal ist von der Schweiz aus über die Tunnel Mont Blanc und Grand-Saint-Bernard und im Sommer über den Grand-Saint-Bernard-Pass leicht zu erreichen. Mit den Gebirgsmassen Mont Blanc und Monte Rosa, dem Matterhorn und dem Gran Paradiso wird es von den höchsten und beeindruckendsten Gipfeln der Alpen überragt. Die Region präsentiert sich als eine Mischung aus Kulturen, geprägt von der herzlichen Atmosphäre Italiens mit einem Hauch von französischem Charme. Dank ihrer ausgezeichneten Gastronomie, ihrer malerischen Architektur und Alpenlandschaft, ihren lebendigen Traditionen, ihrer reichen Geschichte und ihrem breiten Angebot an kulturellen und sportlichen Aktivitäten begeistert die Region Besucher aus aller Welt. Als Region bietet das Aostatal nicht nur Bergsteigern und Skifahrern die perfekte Umgebung für einen unvergesslichen Urlaub. Auch diejenigen, die es etwas bequemer mögen, finden hier ihr ideales Reiseziel.