



Humans of vineyards

Weinverein an der Universität St.Gallen



Irina-Clara & Christof Weber

Inhaberin & Inhaber

PRELI – Piemont

«A Suma-Nui“ heisst auf Piemontesisch:

«DAS SIND WIR» - unser Motto – teilen heisst verdoppeln!»

Können Sie uns ein wenig über sich erzählen?

Ursprünglich hatten wir beruflich weder mit Wein noch mit Events zu tun. Als ausgebildeter Betriebswirtshafter zog es Christof zunächst in die USA. Nach der Rückkehr in die Schweiz übernahm er eine Büromöbel-Fabrik, stellte diese neu auf und führte sie zum Erfolg. Ich war betraut als Produkt Manager bei SIX und namhaften Finanzdienstleistungsunternehmen. Nach längerer Auslandstätigkeit in London war ich als Unternehmerin im Finanzinformationsbereich mit eigener Firma tätig.

Christof begann im Piemont mit der Weinproduktion, bevor er mich kennengelernt hat. Ich war durch Christofs Passion für Wein angesteckt und erinnerte mich an meine Kindheitsvision, selbst ein Produkt von Anfang bis hin zum Kunden zu begleiten. Darüber hinaus hatte sich der Wunsch entfacht dem Design einen modernen Twist zu geben. Diese Herausforderung war eine Herzensangelegenheit. PRELI AG wurde von uns gegründet. Wir verfolgen unser einzigartiges Konzept im Universum der weltweiten Weingüter.

Welche Trauben bauen Sie an, und was zeichnet diese besonders aus?

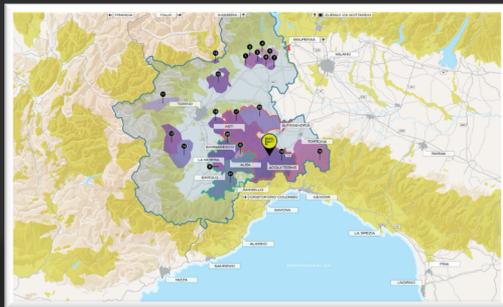
Barbera – Nebbiolo – Carbernet-Sauvignon – Arneis und Moscato sind unsere Basistrauben. Daneben kultivieren wir Brachetto, Chardonnay und Timorasso. Es entstehen Reinsortige- sowie Cuvée-Weine mit wunderbarer Aromausprägung.

Der exzellente Wein aus dem Monferrato, dem Barbera-Heimatland hat eine lange Tradition. Vor Jahrmillionen war das Piemont mit einem Binnenmeer überdeckt. Der Boden ist ein ehemaliger

Meerboden! – Was für eine Geschichte! – Rund 1.2 m Sand und darunter Tuffstein mit den Wasserdepots, welche sich über die Winter- und Frühlingswochen bilden. Also eine ideale Weinbauregion! Das Klima ist aussergewöhnlich, zwischen Alpen und Meer entsteht ein ganz spezielles klimatisches Umfeld von kalten Wintern und warmen Sommern.



Standort: Acqui Terme



Gegründet: November 2002

Fläche: 16 Hektar

Traubensorten:

rot: Barbera (Hauptsorte), Cabernet Sauvignon/ Nebbiolo/ Albarossa/ Brachetto (Begleiter)

weiss: Chardonnay, Arneis, Moscato (Hauptsorten), Sauvignon Blanc (Begleiter)

Ø Anzahl Flaschen pro Jahr: 120'000

Ø Traubenernte pro Jahr: 115 Tonnen

Worin differenziert sich Ihr Weingut zur Konkurrenz?

Grundsätzlich ist zu sagen, dass sich die Weinproduzenten in verschiedene Teilmärkte und Marktsegmente aufteilen. Unser Teilmarkt ist «Piemontesische Weiss-Rosé und Rotweine, sowie Grappa». Wir fokussieren die Marktsegmente der weinaffinen Kunden, die gerne Charakterweine mit Geschichte und einem klaren Charakter bevorzugen. Wir positionieren uns als NATURNAHER-Produzent von PIEMONTESISCHEN, AUTOCHTHONEN WEINSORTEN, ...neu interpretiert zu «feinsüffigen, charakterstarken, natürlichen Weinen aus nachhaltigem Anbau». PRELI Weine zeichnen sich durch ein vorteilhaftes Preis-Leistungsverhältnis aus. – Wir experimentieren und geben uns höchsten Qualitätsanforderungen hin. Die Weinproduktion ist ein hochbesiedelter Markt. Für Weingüter wie PRELI waren die Zeiten allerdings nie besser als heute, denn es boomt der Markt für Nischenprodukte – die Geschichte erzählen – vorleben.

Welches ist Ihr Lieblingswein? Und weshalb?

Bei uns erzählt jeder Wein eine Geschichte, unmittelbar, authentisch, verbunden mit Erinnerungen und Emotionen. Gewürzt mit einer Prise Lyrik. Jede Flasche zeigt das Jahr und beinhaltet somit eine einzigartige Reihe von Eigenschaften und Besonderheiten, die kommuniziert und übersetzt werden müssen.



Meine aktuellen drei Lieblingsweine:

1. ...ein saftiger Besucher, der sofort Beachtung gefunden hat:
Der ARN1 Arneis Monferrato Bianco DOC
2. ... der philosophische PRELI Wein – hat drei Jahre gebraucht, bis er sich zur echten La Bomba entwickelt hat:
LA BOMBA Piemonte Rosso DOCG
3. ... die Verkörperung der süßen Verführung im Glas, die beeindruckt:
RUBINO Brachetto D'Acqui DOCG

Wieso haben Sie sich entschieden Inhaber/in und Betreiber/in eines Weingutes zu werden?

Zuallererst mussten wir mit unseren früheren Jobs die finanzielle Basis legen, um überhaupt diese Passion verfolgen zu können. Die Sehnsucht nach der Herstellung eines natürlichen Produkts, die Liebe zu Wein



und dessen traditionsreicher Kultur haben uns dann in das schöne Nachbarland geführt. Die Begeisterung für die Kultur Italiens, für die Menschen, das Essen und die Vielfalt dieses Landes inspirierten uns zu diesem Schritt. Wir wussten sofort, hier lässt sich das Projekt unseres Lebens verwirklichen. Ohne Anpassung, ohne Aufgabe unserer Individualität. Es trifft Perfektionismus und Beherrschtheit auf Beflügelung. Das Herz

schlägt, jede Sekunde ist toll. So viele Möglichkeiten und zugleich so viel Tradition. Das authentische Weingut in Italien ist ein einzigartiger Ort der Ruhe und Gelassenheit, an dem unsere Reben gehegt und gepflegt werden.

Unser Credo seit dem ersten Tag:

Professionalität, Exklusivität, ansprechendes Design, das eine Geschichte erzählt, und sehr wichtig ist die hohe Qualität. Wir verfolgen kompromisslos die ökologischen Bedingungen unseres gesamten Unternehmens. Wir arbeiten zusammen mit der Natur.

Ich sage oft: Wein machen ist wie Segeln; die Umstände kann man nicht beeinflussen, man kann mit ihnen arbeiten und das «Beste» daraus machen. Ich begreife Geschmack als Inspiration und möchte mit unseren Produkten nicht vom Wesentlichen ablenken. Ideen und Grundlagen bilden das Grundkonzept für die Weine. Immer geht es darum den Wein und sein Terroir zu erfassen, die Umgebung, die Atmosphäre. Der erste Eindruck, der Charakter und schliesslich die Gelegenheit, zu der man den Wein trinkt, ... dies sind wichtige Dinge für die Beurteilung. Geruch hat plötzlich eine Farbe, einen Ton oder ein Geschlecht. Jeder Wein weist eine Struktur auf. Linearität und Komplexität sind Eigenschaften jedes guten Weins. Wir sind davon überzeugt, dass die besten Weine und Grappas nur mit viel Liebe zum Detail und grösster Sorgfalt entstehen können. So kreieren wir aus den besten Zutaten unsere Produkte.

Können Sie uns eine spannende Geschichte aus Ihrem Weinalltag erzählen?

Bombenalarm....

Ein Kundenehepaar hat sich bei uns auf dem Weingut erkundigt, ob wir wohl einmal einen «BOMBENWEIN» herstellen könnten. Das Ehepaar war begeistert von sehr kräftigen Weinen wie Primitivo/Ripasso/Amarone. Diese Art von Wein-Herstellung ist jedoch nicht typisch im Piemont. Die Idee ist uns aber dennoch nicht aus dem Kopf gegangen. So haben wir in Zusammenarbeit mit Agronom-Önologen die Idee der SPÄTEN LESE entwickelt und einen Barbera, SUPER MATURATO entwickelt. Ein sehr aufwendiges Verfahren ... am Anfang wurde ein Barrique (225 Liter) hergestellt, ... und jetzt, im vierten Jahrgang sind wir bei 8000 Flaschen angelangt! – Der Wein erfreut sich an der steigenden Nachfrage und heisst «LA BOMBA» und hat 15.5 % Alkohol, ein Vulkan von Aromen und Finesse!

«Die «Fülle» entsteht nicht durch mehr!... – wir sind überzeugt: dann werden die Produkte immer ähnlicher. Zurück in die Klarheit zum Naturzustand – sogar zur Schlichtheit.»

