

# In der Schweiz zum Wein gefunden

Dirk van der Niepoort stammt aus einer holländischen Familie, die 1842 in Porto das Weinhaus Niepoort gründete. An der Weingala in Sils-Maria stellt er eine Auswahl seiner besten Weine vor.

mit Dirk van der Niepoort sprach Stefan Keller

**M**it «Fabelhaft» produziert Dirk van der Niepoort den bekanntesten portugiesischen Rotwein. Wie es dazu kam und wo und wie er Schweizerdeutsch gelernt hat, erzählt er im Interview mit der «Südostschweiz».

**Dirk van der Niepoort, wie kam es, dass Ihre Eltern Sie für die Ausbildung in die Schweiz schickten?**

**DIRK VAN DER NIEPOORT:** Nun, in Porto besuchte ich die deutsche Schule, was nichts Aussergewöhnliches war. Dort lernte ich auch die deutsche Sprache. Dies war sicher mitentscheidend.

**Wie kann man sich Sie als Schüler vorstellen?**

Ich war ein ruhiger, unauffälliger Junge. Schon damals plagten mich Rückenprobleme. So konnte ich nie lange still sitzen und war zappelig. Als Schüler war ich faul, hatte entsprechend schlechte Noten und musste auch eine Klasse wiederholen. Die Lehrer liessen im Gespräch mit meinen Eltern allerdings durchblicken, dass ich nicht so blöd sei, wie ich mich anstellen würde...

**Das hat die Situation gewiss entschärft.**

Ja, mein Vater meinte: Dirk, du kannst zwar faul sein, aber bitte, lerne Sprachen! Sie werden dir überall nützlich sein, und keiner kann sie dir wegnehmen. Das sage ich auch meinen Kindern. Heute sind Sprachkenntnisse meine Stärken, genauer gesagt: die Kommunikation.

*Dirk van der Niepoort war in erster Ehe mit der Schweizerin Brigitte Knöpfel ver-*

*heiratet, daraus erwachsen die zwei Kinder Daniel und Marco, in zweiter Ehe mit der Österreicherin Dorli Muhr. Ihre gemeinsame Tochter heisst Anna.*

**Hat Ihnen die Kommunikationsfähigkeit Ihr Vater vererbt?**

Nein, und ich habe dafür auch kein Talent. Ich lernte es durchs Tun. Mein Vater war ein schlechter Redner. Er gab mir ein Rhetorikbuch und forderte mich auf: Lerne sprechen, sage Ja, wenn dich jemand darum bittet, schreib keine Rede, die du abliest, sondern erzähle Geschichten. Das Reden gelingt mir heute, selbst wenn ich unsicher bin.

*Wer Dirk van der Niepoort an einer Veranstaltung erlebt, wird dies bestätigt erhalten. Selbst in einer trinkseligen Gesellschaft und zu einem Zeitpunkt, wo sich der Abend zu Ende neigt, gelingt es ihm scheinbar problemlos, die Aufmerksamkeit auf sich zu lenken, und dies obwohl er leise und ohne grosse Gesten spricht.*

**Ihre Eltern schickten Sie also nach St.Gallen an die Handelsschule «Hermes». Und wie ging es dann weiter mit Ihrer Ausbildung?**

**Weingala «Douro Boys» in Sils-Maria**

Dirk van der Niepoort und vier weitere Top-Produzenten aus dem Douro-Gebiet stellen eine Auswahl ihrer besten Weine vor. Freie Verkostung, Weinseminar und Galadiner. Weingala im Hotel «Waldhaus», Sils-Maria: Montag, 16. Januar, ab 16 Uhr. Details und Anmeldung zur Veranstaltung unter [www.stefan.keller.name](http://www.stefan.keller.name) oder 055 210 83 38.

Geplant war, dass ich danach an der Universität St. Gallen ein Wirtschaftstudium aufnehmen würde. So weit kam es nicht. Während eines Praktikums bei Mövenpick begann ich mich immer stärker für Wein zu interessieren. Ich bewarb mich bei Mövenpick um eine Mitarbeit. Erst schickten sie mich nach Bursins, dann nach Zürich. Hier arbeitete ich im Verkauf. Nach einem Jahr wurden die Behörden aktiv, und ich musste die Schweiz verlassen.

**Sie gingen nicht nach Portugal, sondern zu Cuvaion ins Napa Valley, welches dem Schweizer Thomas Schmidheiny gehört.**

Ja, das war 1986. Damals wurde der Betrieb von Manfred Esser geführt. Der mochte mich sehr und gab mir Einblick in alles. Als ich mich im darauffolgenden Jahr entschloss, in den Betrieb meiner Familie nach Porto zurückzukehren, wurde ich gefragt: Was wirst du dort tun? Portwein machen, gab ich zur Antwort. Und was ist mit Rotwein? Das werde ich gewiss auch versuchen.

*Das in Porto ansässige Weinhaus Niepoort war wie alle Betriebe entlang des Douro auf die Herstellung von Portwein spezialisiert. Bei diesem Verfahren wird einem nicht fertig vergorenen, also süssen Weiss- oder Rotwein Weinbrand beigemischt. Dadurch wird die Gärung abgestoppt, und das trinkfertige Produkt weist einen Alkoholgehalt zwischen 19 und 22 Volumenprozent aus.*

**1997 zog sich Ihr Vater Rolf van der Niepoort aus der Unternehmensführung zurück, und Sie übernahmen das Steuer. Was haben Sie in den zehn Jahren an seiner Seite gelernt?**

Mein Vater war ein schlechter Lehrer. Es war eine harte Schule, denn ich wurde einfach ins kalte Wasser geschmis-

sen. Das bedeutete, dass es von Beginn weg viel Verantwortung, aber auch viel Vertrauen gab.

**Mit Redoma 1991 brachten Sie Ihren ersten trockenen Rotwein auf den Markt.**

Damals erklärten mich viele für verrückt. Doch wir hatten Erfolg. Das war sicher auch der Gunst der Stunde zu verdanken, denn man weiss ja: Unter den Blinden ist der Einäugige König. Trotz der erfolgreichen Entwicklung dauerte es viele Jahre, bis mir auch die Anerkennung meines Vaters zuteil wurde.

**«Damals erklärten mich viele für verrückt. Doch wir hatten Erfolg.»**

**Ihre ersten trocken ausgebauten Roten bezeichnen Sie selber als Monster...**

Ich kam mit der klassischen Rotweinkelterung in Kalifornien in Kontakt. Damals war Hochkonzentriertes angesagt. Aber ich wusste schon damals, dass ich in ferner Zukunft feine Weine machen wollte, so wie ich sie – vor allem vom Hörensagen her – von Frankreich kannte.

*Mitte der 1990er-Jahre begann sich Dirk van der Niepoort auch mit dem Ausbau trockener Weissweine zu beschäftigen. Heute beträgt der Weissweinanteil bei Niepoort bereits 20 Prozent an der Produktion trockener Weine. Auch viele andere kelterten mittlerweile weisse Douro-Weine: Einen «Branco» zu haben gehört zum guten Ton.*

**Wie haben Sie sich als Autodidakt die Kenntnisse über den Ausbau weisser und roter Weine geholt?**

Meine Sprachkenntnisse waren mir dabei sehr hilfreich. Dadurch konnte ich überall mit Produzenten, die mich besonders interessieren, in Kontakt treten. Angelo Gaja und sein Kellermeister sowie Wilhelm Haag haben mich ganz besonders beeindruckt. Durch Gajas Kellermeister begann ich zu begreifen, dass es gilt, nicht in Jahren, sondern in Jahrzehnten zu denken. Und Wilhelm Haag zeigte mir auf, dass in einem Wein auch eine unendliche Leichtigkeit innewohnen kann.

*Ein Einfluss mit vielfältigen Folgen: Dirk van der Niepoort gründete 2016 mit seinem Sohn Daniel und dem Moselwinzer Philipp Ketterm das Unternehmen «Fio» in Piesport, also in Nachbarschaft zum Weinbaubetrieb von Wilhelm Haag.*

**Sie haben vor 15 Jahren mit Cristiano van Zeller die Douro Boys ins Leben gerufen, einen Zusammenschluss von fünf Produzenten aus dem Douro-Gebiet. Seither bereist die Gruppe die ganze Welt und führt vor, wie stark sich in diesem Teil Portugals die Weinproduktion verändert hat. Was gab den Anstoss zur Gründung?**

Ich bin seit eh und je der Ansicht, dass ein Einzelner nur wenig, eine Gruppe aber viel erreichen kann. Und ich bin weder gierig noch egozentrisch. Alle Betriebe in der Gruppe leisten auf ihre Art Aussergewöhnliches. Wenn heute Journalisten schrieben, dass die Douro-Boys seit ihrem Bestehen mehr für den portugiesischen Wein erreicht haben als die gesamte portugiesische Weinwirtschaft in den letzten Jahrzehnten, dann freut mich das.

Bild Pedro Lobo

INSERAT

AXA PRESENTS  
**Art on Ice**  
JAMES MORRISON  
CHAKA KHAN



Sarah Meier · Ashley Wagner · Liza Nugumanova  
Stéphane Lambiel · Daisuke Takahashi · Florent Amodio  
Meryl Davis & Charlie White · Ksenia Stolbova & Fedor Klimov  
Aljona Savchenko & Bruno Massot · Nina Burri

**Tickets: [www.artonice.com](http://www.artonice.com)**  
Davos Vaillant Arena · 10./11. Februar 2017