



Eines der berühmtesten Weingüter im Piemont: Poderi Aldo Conterno

## PIEMONTE GANZ IN WEISS

Damit Piemont-Liebhaber nicht immer nur Rotwein trinken müssen, hier einige Tipps zu Weißweinen: Im Herzen des Piemonts wächst der »Elioro« von Monfalletto, ein überraschend guter Chardonnay. Aldo Conternos »Bussador« steht noch eine Stufe darüber und braucht sich vor niemandem zu verstecken. Falls Sie mal die Lust auf einen Riesling bekommen, versuchen Sie »Hérzu« von Ettore Germano oder »Petracine« von Vajra – Sie werden überrascht sein! Sehr empfehlenswerte Arneis sind: »Renesio« von Malvirà, »Cayega« von Tenuta Carretta, »San Michele« von Deltetto, »Bricco Ciliege« von Almondo und der Arneis von Alberto Oggero. Arneis ist eine alte lokale Rebsorte, die fruchtbetonte Weine mit milder Säure ergibt. Die wichtigsten Erzeuger sind Malvirà (Roberto Damonte, der Besitzer, führt neben dem Weinkeller auch ein exklusives kleines Hotel mitten in den Weinbergen, die Villa Tiboldi), Deltetto, Matteo Correggia und Cascina Ca' Rossa in Canale, Giovanni Almondo in Montà, Angelo Negro in Monteu, Tenuta Carretta in Piobesi, Hilberg-Pasquero

und Cascina Val del Prete in Priocca. Sie schmecken hervorragend und belasten dabei den Geldbeutel kaum. Mein persönlicher Tipp heißt »Arneis Sette Anni« von Negro, der sieben Jahre im Keller reift und erstaunliche Komplexität entwickelt. Nascetta ist eine andere lokale Sorte. Versuchen Sie »Anas-Cëtta« von Elvio Cogno oder »La Regina« von Braida. Gavi, aus der Cortese-Traube, wird um den gleichnamigen Ort an der Grenze zu Ligurien angebaut. Hier ist es vor allem der »Gavi Monterotondo« von Villa Sparina, der das Herz des Weißweinliebhabers höherschlagen lässt. Villa Sparina erzeugt auch guten Spumante aus Gavi. Walter Massa in Monleale bei Tortona ist Winzer mit Herz und Hirn. Er hat die Timorasso-Traube vor dem Verschwinden gerettet und erzeugt nun daraus die besten Weißweine des Piemonts. Schon der einfache »Derthona« lässt aufhorchen. Die Lagenweine »Stirpe«, »Montecitorio« und »Costa del Vento« begeistern. Sie können lange auf der Flasche reifen und erinnern dann an einen gereiften grünen Veltliner der Spitzenklasse. Beeindruckend!

Weingut Braida: Die Geschwister Giuseppe und Raffaella Bologna sowie deren Mann Norbert Reinisch (v. l. n. r.) erzeugen neben berühmten Rot- auch großartige Weißweine



Fotos: M. Agjivovich, beige stellt

# UNTERSCHÄTZTE ALTERNATIVEN

Das Piemont ist nicht allein auf Barolo, Barbaresco und Nebbiolo beschränkt. Das Land hat noch viel mehr zu bieten: etwa hervorragenden Barbera oder Weine aus dem nicht so bekannten Gebiet Roero.



## BEST OF PIEMONTE ALTERNATIV

Auch abseits der Langhe – in Roero, Nordpiemont oder Barbera – hat das Piemont viel Spannendes zu bieten. Hier die Auswahl unserer Besten.

94 **Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2012** – Braida Morandell, Wörgl; VIP Weine, Köln; Bindella, Zürich; € 45,-

94 **Gattinara Riserva 2008** – Travaglini Vinothek St. Stephan, Wien; Vini Bee, Stabio; Palorino, Neumarkt; € 30,-

93 **Roero Riserva Giovanni Almondo 2011** – Almondo Fischer & Trezza, Stuttgart; Global Wine, Zürich; € 25,-

93 **Larigi 2011** – Elio Altare Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Vergani, Zürich; Stoppervini, Lugano; Cave SA, Gland; € 70,-

93 **Roero Riserva Roche d'Ampsej 2010** – Matteo Correggia Fischer & Trezza, Stuttgart; Liechi, Basel; Studer, Luzern; Vinamici, Schönenwerd; € 35,-

93 **Boca 2010** – Le Piane Barolista, Wien; Stöger, Weiler; Con Vino Toepler, Siegen; Finkenweine, Falkensee; Besondere Weingenüsse, Feldkirchen; Scala Vini, Leisingen; € 45,-

93 **Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2011** – Marchesi Alfieri Wagner, Laakirchen; Lorenz & Cavallo, Köln; Rossini, Hannover; Bayerl, Augsburg; Saitta, Düsseldorf; Baur au Lac, Zürich; € 35,-

93 **Monleale Barbera 2004** – Vigneti Massa Legro, Langenhagen; € 15,-

Der Roero ist ein reizvolles Gebiet westlich des Tanaro-Flusses vor den Toren Albas. Die Weinberge liegen mitunter in Steillagen, die eher an die Mosel als ans Piemont denken lassen. Weinbau ist weit verbreitet, hat aber noch nicht diese dominante Rolle wie in den Langhe erreicht. Die Landschaft ist vielfältiger, neben Wein gibt es auch viele Obstplantagen und Gemüsegelder. Berühmt sind die Pfirsiche, die Erdbeeren und Kirschen aus dem Roero. Der wichtigste Rotwein hier heißt genau wie das Gebiet, Roero, und besteht wie Barolo und Barbaresco aus Nebbiolo-Trauben. Der Unterschied aber liegt in den Böden. Der Roero lag in der Vorzeit am Rande des Urmeeres, die Böden sind stark mit Sand durchsetzt, und immer wieder treten beim Pflügen versteinerte Muscheln zutage. Diese leichtere Bodenstruktur erbringt auch leichtere, duftigere Weine. Nicht alle Erzeuger stehen bedingungslos zum Roero. Manche finden auch, dass Nebbiolo einfach bekannter ist, und vermarkten ihren Wein als Nebbiolo d'Alba oder Langhe Nebbiolo. Im Roero wird auch Barbera angebaut, der wichtigste Wein aber ist der weiße Arneis (siehe Seite 38). Barolo-Star Luciano Sandrone erzeugt in einer Steillage in Vezza seinen

Nebbiolo Valmaggioro. Nebbiolo findet sich aber auch im Norden des Piemonts, wo sich die Alpen aus der Ebene erheben und zum mächtigen Massiv des Monte Rosa aufdürmen. Nicht weit von Novara liegen die Gebiete Ghemme und Gattinara. In Ghemme sind die Antichi Vigneti di Cantalupo von Alberto Arlunno erste Adresse. Travaglini in Gattinara ist weit über die Grenzen hinaus bekannt. Auch die Weine der Geschwister Antoniolo sind beachtlich. Etwas östlich von Ghemme liegt ein kleines, vielen unbekanntes Gebiet: Boca. Der Schweizer Weinhändler Christoph Künzli entdeckte es in den 1990er-Jahren und baut auf seinem Weingut Le Piane mittlerweile hervorragende Weine an. Der am meisten angebaute Wein im Piemont ist aber Barbera. Giacomo Bologna war der Prinz, der diese einstmals wenig beachtete Sorte wachküste. Über Ertragsbegrenzung und Ausbau im kleinen Holzfass machte er aus dem dünnen, säurebetonten Alltagswein einen Spitzenwein, der weltweit Beachtung fand. Heute führen seine Kinder Raffaella und Giuseppe den Betrieb »Braida« in Rocchetta Tanaro und haben »Bricco dell'Uccellone«, »Bricco della Bigotta« und »Ai Suma« zu gesuchten Spitzenweinen gemacht.