

## Restaurant Roma

Weine im Piemont - Viel mehr als Barolo, Barbaresco und Barbera

mit Arneis, Gavi, Moscato d'Asti und Dolcetto, Dogliani, Roero, Gattinara und Grignolino

Auf Sand gebaut? Aber ja! Und mit welch prächtigem Ergebnis! Ob weiß oder rot, im Roero gibt es abseits der großen B's zu den Weinen eine Extraportion piemontesisches unverfälschtes Lebensgefühl. Noch mehr Überraschendes aus der piemontesischen Weinschatzkammer gefällig? Bitte sehr...

Anbaugebiet Roero für Entdeckungen nutzen: Arneis

Arneis stammt aus den Roero-Bergen im Piemont und gewinnt zunehmend an Bedeutung. Der Wein ist interessant und gelangt noch verhältnismäßig wenig in den Export. Er ist meist jung zu trinken, feinblumig, vollmundig und fruchtig im Geschmack. Er gehört zu den besten Weiß Weinen des Piemont.

Cortese

Die Traube ist vor allem im Piemont anzutreffen. Sie hat den Gavi (di Gavi) bekannt gemacht. Die Weine sind zumeist trocken und hochangesehen, werden aber von vielen Konsumenten als Gavi qualitativ völlig überschätzt. Was nicht aus der Zone Gavi bzw. Gavi di Gavi stammt wird als Cortese etikettiert und kann als schöner Alltagsweißwein genossen werden - zu sehr vernünftigen Preisen. Die Cortese wird heute fast nur noch reduktiv angebaut, was ihr Potential meist nicht zur Geltung bringen kann. Sie kommt auch im Oltrepò Pavese und vereinzelt im Veneto vor.

Der Fluss Tanaro trennt das Anbaugebiet Roero von seinen berühmten Nachbarn Barolo und Barbaresco. Die ehrgeizigen Winzer rund um das Städtchen Canale arbeiten mit den gleichen Rebsorten, dem Nebbiolo und Barbera. An den Erfolg der Barolo-Winzer reichen sie jedoch nicht heran. Es fehlt ihnen die frühe Förderung des Weinbaus durch den Adel, was zu einer viel späteren Hinwendung zum Qualitätsweinbau führte. Und es fehlt ihnen an Häuptlingen. Aber die Freunde des Nebbiolo können hier – für einige Euro weniger – ihren Lieblingsrotwein finden. Das entspannte piemontesische Alltagsgefühl wird in der Via Roma kostenlos mitgeliefert. Am Beginn der Straße liegt nämlich mit der Enoteca Regionale die Weinhandlung von Canale, in der man eine fast komplette Auswahl der Roero-Weine findet.

Unterzone Gavi di Gavi, die schon vom Namen her ein Gewinn ist, weil er besonders einprägsam und melodisch ist. In der Langhe hat sich mit der Rebsorte Arneis, die mehr Frucht und Körper als die Sorte Cortese mitbringt, ein zweiter Weißwein in den Vordergrund gespielt und bereits eine Fangemeinde aufgebaut. Auch die Sorte gedeiht in den sandigen Böden im Roero-Gebiet prächtig. Die Vorzüge der

Arneis verliehen in der Vergangenheit – in kleineren Anteilen – dem Rotwein Nebbiolo mehr Geschmeidigkeit und Frucht. Für beide Weißweine, den Gavi aus der Rebsorte Cortese wie auch den Arneis aus dem Gebiet Roero gilt, dass sie jung getrunken werden sollten. Weitaus seltener, aber nicht weniger spannend ist die Sorte Favorita der Langhe, die mit ihrer lebendigen Säure und ihrem schlanken Körper ein beliebter Wein auf dem Mittagstisch in Barolo ist, wenn es mal kein Roter sein soll.

Gattinara DOCG oder eher ein Langhe Nebbiolo?

Dies ist die Traube, die für die großen Piemont- und Lombardei-Weine verantwortlich ist: Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Lessona, Valtellina und andere. Der Name Nebbiolo kommt von nebbia, Nebel. Er bezieht sich auf die Eigenschaft dieser Sorte, dort am besten zu gedeihen, wo im September morgens häufig Nebel zu finden ist. Dies trifft für das Piemont und die Lombardei zu. Im nördlichen Piemont macht Nebbiolo den Hauptanteil des Fara, des Sizzano und des Ghemme aus. Im Aostatal wird Nebbiolo reinsortig in großer Höhe als Nebbiolo di Carema angebaut. Nebbiolo wird regional unterschiedlich genannt: Spanna im nördlichen Piemont, Chiavennasca in der Veltlin-Lombardei und Picutener im Aosta-Tal.

Einen erschwinglichen Nebbiolo für den Alltag zu erstehen, war in der Vergangenheit kein leichtes Unterfangen. Denn die Barolo-Winzer hatten ja für kleineres Geld ihre Barbera- oder Dolcetto-Weine als Alternative im Angebot. Heute nutzen etliche Winzer die Weinherkunft Nebbiolo d'Alba bzw. Langhe Nebbiolo für einen Teil ihrer Weinmenge. So können sie den Nebbiolo früher in den Verkauf bringen und das Geld in Traktoren und Holzfässer für ihren Barolo investieren. Nebbiolo d'Alba darf wie Barbera d'Alba in allen drei Gebieten erzeugt werden, die Grenzen des Langhe Nebbiolo sind noch weiter gefasst. Klein dagegen sind die Nebbiolo-Anbaugebiete Gattinara und Ghemme im Norden des Piemonts. Sie erhielten früh den Adelstitel DOCG. Dennoch sind es zwei Weinanbaugebiete, die etwas im Abseits liegen, schon rein geografisch. Mit ihren kleinen Mengen werden die Handvoll Winzer von der Weinwelt aber kaum wahrgenommen.

Dolcetto - Alltagswein im positiven Sinne

Dolcetto stammt aus dem südlichen Piemont. Die aus ihr erzeugten Weine fallen meist trocken aus und haben einen charmanten, feinen und eleganten Charakter. Je nach Anbaugebiet fallen sie im Geschmack recht verschieden aus. Der Wein wird in vielen Gemeinden der Langhe und des Monferrato erzeugt. Aus Alba kommen Weine mit ungewöhnlicher Kraft und Tiefe.

Mittags zum Essen steht ansonsten der Dolcetto auf dem Tisch. Er ist im positiven Sinne ein Alltagswein, der viel Trinkfreude und Frucht mitbringt, ohne den herausfordernden Gerbstoff eines Nebbiolo oder die präsen Säure eines Barbera zu besitzen. Im Herbst beginnen die Winzer die Weinlese mit dieser Sorte, denn die zuckersüßen Trauben (dolcetto – kleiner Süßer) sind bereits im September reif zum Ernten. Der Dolcetto ist weit verbreitet und besitzt in den Hügeln von Asti, Aquir, Diano d'Alba, Ovada und Dogliani ein eigenes Anbaugebiet. Er ist dennoch kein Exportschlager, obwohl der Weintrinker ihn in den

Restaurants vor Ort gerne trinkt. Dass er zu mehr als einem vorzüglichen Alltagswein taugt, das loten die Winzer in Dogliani aus. In dem hoch gelegenen Anbaugebiet stehen die ältesten Reben, deren konzentrierter Saft einen Ausbau im kleinen Holzfass verträgt. Frucht und Struktur vereinen auch die Winzer der Albaregion in ihren Dolcetto-Weinen, die vom Können der erfahrenen Nebbiolo-Winzer profitieren. Auch Ovada besitzt eine ganze Menge an Dolcetto-Weinbergen, doch liegt das Anbaugebiet abseits der ausgetretenen Pfade und hat angesichts der stattlichen Konkurrenz in der Nachbarschaft einen schlechten Startplatz.

Die berühmten Rotweine verstellen den Blick auf die Weißweinschätze des Piemont. Und damit ist nicht in erster Linie der Gavi gemeint, der in Deutschland bereits seine Anhänger hat. Sein Hoheitsgebiet liegt fern ab der Langhe, in den Hügeln des Orts Gavi. Im Gavi wird die Rebsorte Cortese verwendet, die sich in der Wucht und Frucht relativ zurückhaltend gibt. Mineralisch gelingen die Weine in der kleineren

Zum Dessert einen Asti Spumante oder Moscato

Das an Weinen reiche Piemont besitzt auch den bekanntesten „Süßwein“ Italiens. Es ist der Asti Spumante, der in großer Menge aus der Moscato-Traube im Gebiet südlich von Asti erzeugt wird. In den Orten Canelli und Santo Stefano Belbo schlägt das Herz allein für den Moscato, obwohl mit Barbera und Dolcetto die Rotweinsorten nicht fehlen. Das Geschäft teilen sich einige große Unternehmen, ihre Marken wie Cinzano oder Martini sind in fast allen Supermärkten zu haben. Kulturell unterschiedlich sind die Trinkgewohnheiten: Während er in Deutschland das ganze Jahr über getrunken wird, öffnen die Italiener ihren Asti vor allem in der Weihnachtszeit zum panettone, dem traditionellen Hefekuchen mit Rosinen. Denn Asti Spumante ist ein Frischeprodukt, das seine facettenreichen Muskataromen direkt nach der Versektung am intensivsten ausspielt. Die Kohlensäure und die großzügig im Sekt verbliebene Traubensüße wirken dabei als natürlicher Geschmacksverstärker für die bezaubernden Aromen. Asti ist Genuss ohne Reue, denn ein Asti Spumante hat mit 7,5 Vol% wenig Alkohol. Noch weniger Alkohol – dafür eine intensivere Süße – enthält der Moscato d’Asti. Er ist das Premiumprodukt der Asti-Erzeugung, weil die Winzer sorgfältiger die Trauben auswählen und bei der Herstellung noch feinere facettenreiche Aromen und Bläschen erhalten. So hat sich der Moscato d’Asti in der italienischen Gastronomie, auch in Sterne-Lokalen, zu einem beliebten Dessertbegleiter emporgeschwungen; wahrlich ein Hochgenuss für all diejenigen, die viel Süße bei moderater Säure mögen.

Rote Spezialitäten von Rucche bis Grignolino

Piemontfans mit einer Vorliebe für ausgefallene Rote kommen im Astigiano Monferrato auf ihre Kosten. In dem ausgedehnten Gebiet wachsen die lokalen Sorten Freisa, Ruché und Grignolino. So duften die besten Grignolino-Weine betörend nach Rosen, Nüssen sowie weißem Pfeffer und überraschen trotz ihrer recht hellen Farbe mit einer präsenten Gerbstoffstruktur. In der Umgebung des Orts Castagnole Monferrato gibt es eine Handvoll Kleinwinzer, welche die seltene Sorte Ruché wiederbelebt haben. Und

dies zu Recht, denn ihr pfeffriger Charakter, der Rosenduft und ein präsender Gerbstoff machen den Wein zu einem unkonventionellen, sprich: interessanten Rotwein. Viel Gerbstoff besitzt auch die Rebsorte Freisa, aus der nur wenige Winzer noch reinsortigen Wein keltern. Stattdessen nutzen sie die Eigenschaften, um ihrem Barbera d'Asti etwas mehr Struktur zu geben. Mal abgesehen vom Ruché können sich alle genannten Rotweine beim Eingießen unerwartet als Perlwein entpuppen; besonders im nördlichen Monferrato ist etwas Kohlensäure im Rotwein durchaus üblich.