

Probe zum Monatsbeginn:

Piemont

Freitag, 4. April, 16 – 19 Uhr
Samstag, 5. April, 11 – 16 Uhr

Dem Weinolyp nahe

Piemont

Die große Bekanntheit des Piemonts ist dem Barolo zu verdanken, schließlich wird dieser Wein oft als „Wein der Könige“ oder „König der Weine“ betitelt.

Sortiment Piemont

Az. Agr. Monchiero-Carbone,

- Roero**
- 2011 Gavi - 9,50
- 2012 Roero Arneis RECIT – 10,90
- 2012 Moscato d’Asti - 10,90
- 2011 Nebbiolo Langhe - 10,90
- 2010 Roero (rosso) SÜR – 17,50

Dosio Vigneti, La Morra

- 2012 Dolcetto d’Alba – 8,90
- 2011 Barbaresa d’Alba – 9,90
- 2009 Barolo – 28,-

Az. Agr. G.D. Vajra, Barolo

- 2011 Lange Rosso - 9,90
- 2011 Barbera d’Alba – 15,90
- 2011 Langhe Nebbiolo – 16,90
- 2009 Barolo ALBE – 39,-

Az. Agr. Luigi Baudana / Vajra,

- Serralunga d’Alba**
- 2009 Barolo
- Serralunga d’Alba – 39,-

Piemont liegt am Fuß der Alpen, im Nordwesten Italiens, angrenzend an die Schweiz und Frankreich. Es ist eine große Region, unterteilt in mehrere Provinzen, mit Turin als Hauptstadt. Das Klima ist kühl, im Winter ist es sehr lange kalt, im Frühjahr feucht, im Herbst hartnäckig nebelreich. Lediglich die Sommer sind heiß. Der südwestliche Teil Piemonts ist für den Weinbau besonders günstig, vor allem im Hügelland der Langhe, in der Nähe der Stadt Alba, ebenfalls Heimat der weißen Trüffel.

Der Weinbau Piemonts ist seit dem frühen Mittelalter nachgewiesen, sofern er früher existierte, galten seine Weine nicht als besonders erwähnenswert. Am frühesten wurde die Rebsorte Nebbiolo erwähnt, bereits 1269. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war er als süß und moussierend beschrieben. Erst dann wurden bewusst Erfahrungen aus Bordeaux genutzt, und es entstand der trockene, kräftige Rotwein mit der Herkunftsbezeichnung Barolo. Wenig später folgte ein Barbaresco. Der Ruf dieser Weine als feinste Rotweine Norditaliens war hervorragend, sie wurden Stars in der Politik und am Königshof. Das Geschmacksbild dieser Weine, so wie wir sie heute kennen, ist allerdings nicht sehr alt, stammt aus den 1970/80er Jahren. Nebbiolo ist eine tanninreiche Rebsorte, sein bester Vertreter, nach dem Ort Barolo benannt, entstand früher durch eine meist sechswöchige Maischegärung mit jahrelangem Fassausbau. Feinheit und Frucht gingen verloren. Inzwischen sind Barolo, seine kleinen Brüder Barbaresco und Roero, wie auch Nebbiolowein generell, zugänglicher und ausgeglichener, bei reichem Aroma, Gehalt und kühler Finesse.

Vom Erfolg des Barolos konnten auch andere Weine profitieren, besonders Barbera, Dolcetto und die weißen Gavi und Roero Arneis.

Weine des Monats April:

- 2012 Nebbiolo Langhe**
- G.D. Vajra, Barolo**
- Preis: 16,90 €

Der Wein duftet fein, zeigt Aromen von Sauerkirsche, Apfel, Tabak und Schokolade, aber auch Minze und vegetable Noten. Säure und Tannin sind klassisch präsent, aber gerundet. Der Wein präsentiert sich recht saftig, aber fein, trotz einiger Ecken recht gut trinkbar. Er erinnert an einen feinen Burgunder. Großartig!

Der Wein stammt von meist jungen Reben, die später einmal Barolo liefern werden. Die Weinbereitung zielt auf einen fruchtbetonten Wein: An eine dreiwöchige klassische Maischegärung mit natürlichen Hefen schließt sich ein halbjähriger Ausbau in Stahltanks und großen Holzfässern an.



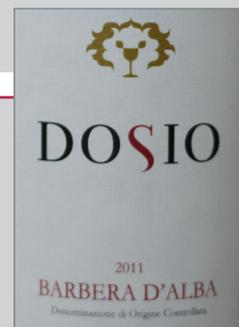
Wiederentdeckung:

Weingut G.D. Vajra, Barolo

Aldo Vajra, zusammen mit Ehefrau Milena, hatte 1972 der Universität und dem Stadtleben bewusst den Rücken zugekehrt, als er das kleine großväterliche Weingut übernahm. Mit großer Liebe für den Weinbau, die Natur, aber auch die Weintradition ist in über 40 Jahren etwas Großes entstanden. Damit ist auch die Größe des Weinguts gemeint: Es umfasst heute fast 60 ha Weinberge, das Weingut Luigi Baudana aus Serralunga mitgerechnet, das die Familie 2008 übernahm. Der Kern des Weinguts Vajra liegt im Ort Barolo, genauer gesagt im höher gelegenen Vergne. Vajra hat sich nicht, wie die berühmten anderen Betriebe, auf prestigeträchtige, teure Lagen konzentriert, sondern hat nach Natürlichkeit und Finesse gesucht. Aldo Vajra betreibt biologischen, auch biodynamischen Weinbau; ist ziemlich eins mit der Natur. Er liebt Schönheit, die Handwerkskunst des Winzers und ist immer auf der Suche nach der Verbesserung im Detail. Sein Keller ist ziemlich neu, mit moderner Presse und Edelstahltanks, aber auch relativ großen Fässern aus traditioneller slowenischer Eiche, auf jahrzehntelangen Gebrauch ausgelegt. Auch einige Barriques gibt es, allerdings möchte Aldo Vajra kei-

Weine des Monats April:
2011 Barbera d’Alba
Dosio Vigneti
Preis: 9,90

Ein guter Barbera eines jungen Weinguts: tiefrote Farbe, viel herbe rote, dunkle Frucht (vor allem Kirsche), angenehme, abgerundete Säure, Anklänge von Holz und Vanille. Charaktervoller, pikanter Piemonteser! Viel Trinkspaß!



Rote Rebsorten und Weine Piemonts

Nebbiolo ist die berühmteste, hochwertigste Rebsorte Piemonts, die hier ihre Heimat hat und fast auch nur hier angebaut wird. Die Rebsorte stellt hohe Ansprüche an Boden und Klima und benötigt steile, nach Süden oder Südwesten ausgerichtete Hanglagen von kalkhaltigem Mergel. Sie reift früh aus, reift sehr lange und bedarf einer sehr späten Ernte. Bei vollreifen Trauben bildet sich ein weißlicher Belag, der an Nebel (italienisch: nebbia) erinnert, daher der Name der Rebsorte. Nebbiolo ist sehr tanninreich, weshalb er die volle Traubenreife benötigt, damit das Tannin reif wird und von Extrakt und Alkohol gepuffert wird. Berühmteste Nebbioloweine sind die Weine mit der Herkunftsbezeichnung: Barolo, Barbaresco und Roero. Von guten Erzeugern sind auch Nebbiolo di Langhe hervorragend. Ihr Reiz ist der exotisch-aromatische Duft und ein fordernder, strukturierter, finessenreicher Geschmack.

Barbera ist hinsichtlich der Anbaufläche die wichtigste Rebsorte Piemonts. Auch wenn sie von hier stammt (Nachweis aus dem 13. Jhd.), ist sie inzwischen auch innerhalb und außerhalb Italiens verbreitet und wird insbesondere gern zu Verschnittweinen eingesetzt. Barberaweine sind tiefrot in der Farbe, von kirschtig/pflaumigem Aroma, mäßig im Tannin, pikant in der Säure, gehalt- und kraftvoll mit erhöhtem Alkohol. Voraussetzung sind gezügelte Erträge und optimal ausgereifte Trauben, denn Barbera ist wuchskräftig, säurereich und spätreifend.

Dolcetto ist der unkomplizierteste und zugänglichste Rotwein Piemonts. Er ist intensiv rubin- bis purpurrot, mild in der Säure, fein im Tannin, füllig im Körper, mit einer intensiven Fruchtaromatik (reife Amarenakirsche, Holunder, Zwetschgen) und Anklängen von Minze, Gebäck und Leder. Auch im Anbau ist die Rebsorte nicht sehr schwierig, sofern sie im September von Regen verschont wurde.

ne Röst- und Holzaromen im Wein; das Holz dient lediglich der Reifung. Denn Reife benötigen gute piemontesische Weine, schon wegen des Klimas und der Reben, aber vor allem auch, wenn man die Weine traditionell lange (spontan) vergärt. Aldo Vajra respektiert die Tradition, interpretiert sie aber auf seine Art: Mit rigoroser Ertragsbegrenzung (grüne Lese), biologischer Bewirtschaftung, dem Ausreizen von Gesundheit und Reife, der permanenten Schonung von Trauben, Most und Wein schafft er ausgewogene, finessenreiche, auch fruchtbetonte, charakteristische Piemontweine. Die oftmals bei Piemontweinen anzutreffende Härte und Rustikalität sind den Vajra-Weinen fremd. Die Erzeugung solcher Weine ist möglich, weil die Familie Vajra ihr Tun ganzheitlich begreift. Dazu gehört auch das, was man Kunst nennt. Milena Vajra malt, manche Etiketten des Betriebes sind farbenfroh modern, und auch mehrere Fenster der dezent illuminierten Kellerei erinnern an modernste Kirchenfenster. Die Familie Vajra produziert besondere piemontesische Weinkunstwerke: natürlich, reich, attraktiv, harmonisch.