

wenig Internationales – viel Eigenständiges

Die Rotweine Norditaliens

Norditalien liegt uns nah. Viele lieben das nördliche Italien, weil es italienisch ist und sich obendrein modern und auch irgendwie deutsch präsentiert, schon sprachlich. Viele bereisen daher Südtirol und den Gardasee öfters. Auch Venedig und das Feinschmeckerparadies Piemont genießen höchstes Ansehen und sind oft eine Reise wert. Die wichtigsten Weine Norditaliens, von ausgesuchter Qualität, halten wir vorrätig und können Ihnen, unsere Kunden, Ihre Begehrlichkeiten nach Norditalien mit typischem und guten Wein bestens erfüllen.

In Norditalien treffen sich französische, österreichisch/deutsche und italienisch-venezianische Einflüsse. Norditalien war ewig umkämpftes Gebiet, immer verschiedensten Einflüssen ausgesetzt. Das gilt auch beim Wein. Besonders unter dem Einfluss der österreichischen Krone haben sich nordeuropäische Traubensorten breit gemacht, vor allem mit Weißweinreben wie Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder (Pinot bianco) und Grauburgunder/Pinot Gris (Pinot Grigio). Sie verbreiteten sich vornehmlich in Südtirol und dem Friaul. Bei den Rotweinreben ist der Einfluss relativ gering. Natürlich gibt es auch hier die internationalen Standards, Merlot und Cabernet, aber die meisten Rotweine Norditaliens sind italienischen Ursprungs. Sie haben sich jahrhundertlang als ideal für das Zusammenspiel von alpiner Kühle und mediterraner Wärme herausgestellt. Diese Rebsorten sind autochthon, haben in den Regionen Piemont, Südtirol, Venetien, Friaul ihren jeweiligen Ursprung und ihr exklusives Verbreitungsgebiet. Das macht Norditalien vielfältig und höchst interessant.

SÜDTIROL

Lagrein und Vernatsch

Südtirol ist mit seinen Weißweinen heiß begehrt, nicht nur traditionell im deutschsprachigen Raum, sondern auch in ganz Italien. Während sich bei den roten Reben der Spätburgunder hier pudelwohl fühlt, bedarf es bei Merlot und Cabernet allerbesten Lagen und allerbesten Winzerhand. Punkten kann man rund um Bozen mit eigenem Lagrein, der als extraktreicher, dunkelroter Essensbegleiter mit Aromen roter Waldfrüchte, überzogen mit Bitterschokolade und Gewürzen, zu überzeugen weiß. Mengenmäßig bedeutender ist der Vernatsch, der als Kälterer See u.ä. immer noch ein Imageproblem aus vergangenen Zeiten hat. Der Lagenwein St.

Magdalener hat dieses Problem nie richtig gehabt. Er steht für einen gerbstoffarmen, eleganten, hellfarbenen Rotwein mit feinen Aromen von Him- und Erdbeeren; er ist ein unkomplizierter Begleiter von Antipasti, Knödeln und Nudeln.

PIEMONTE

Nebbiolo, Barbera und Dolcetto

Alle Weine Piemonts genießen hohes Ansehen. Vor allem zur piemontesischen Küche mit Brasato, Würsten und gefüllten Nudeln mit Fleisch/Rotweinsauce. Einen Ausnahmestatus genießt der Barolo. Er ist ein Nebbiolo aus bestimmten, räumlich eng umgrenzten steilen Lagen (wie Barbaresco und Roero auch). Obwohl ihn fast jeder zu kennen scheint, mit seiner hoch-eleganten, aber auch eigenwilligen Art, ist er, typisch bereitet, ein Wein für Kenner. Für alle diese Weine gilt, sie schmecken zum Essen viel besser als solo. Meist ist es die typische Säure, die insbesondere nach Fett verlangt (Käse, Wurst etc.).

VENETIEN

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara u.a.

Venetien ist die bedeutendste weinverarbeitende Region Italiens. Die wichtigsten Kellereien, die auch die meisten Weine Südtaliens abfüllen und vermarkten, haben hier ihren Sitz. Darüber hinaus wird hier auch viel eigener Wein erzeugt, natürlich auch internationale Reben, wie besonders der Pinot Grigio (Grauburgunder) und auch französischer Merlot und Cabernet. Letztere überzeugen in qualitativer Breite eigentlich nur in Venetiens Osten, in Euganei/Breganze.

Der Großteil der Rotweinerzeugung Venetiens stammt von eignen Rebsorten, deren Namen (Corvina, Corvinone, Rondinella) die allerwenigsten kennen. Dafür sind ihre Herkunftsamen bestens bekannt: Bardolino und Valpolicella. Dahinter stecken genannte Rebsorten, die hier schöne Cuveés eingehen. Klassisch sind sie mit ihrer lebendigen Art. Ideale Rotweine für den Sommer. Eine besondere Weinbereitungsmethode hat aus dem Valpolicella aber auch etwas anderes gemacht: Aus der Teiltrocknung der Trauben (Appassimento) kommen dichte, kraftvolle Rotweine, wie Amarone und Ripasso, die mit ihrem leicht süßlich schmeckenden Kern zu begeistern wissen.

Piemont-Neuentdeckung

Deltetto, Canale (Roero)

Seltsamerweise kommt man häufig über den Weißwein Arneis zu den Rotweinen aus Roero. Arneis war fast ausgestorben, vor 40 Jahren begann man, die fast ausgestorbene Rebsorte zum besten Weißwein Piemont zu machen. Wir selbst waren drei Jahre auf der Suche, dann entdeckten wir in diesem Jahr den Roero Arneis von Deltetto. Sogleich besuchten wird das entsprechende Weingut und waren auch (noch) von den anderen Weinen überwältigt.

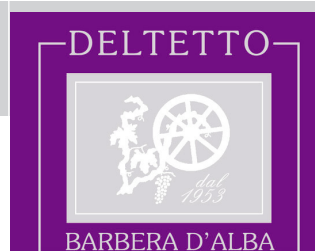
Das Weingut liegt in Canale im Herzen des Weinbaugebiets Roero. Roero gehört noch zur Langhe, ist allerdings durch den Fluss Tanaro vom klassischen Langhe mit berühmtem Barolo und Barbaresco getrennt. Die Hügel sind teilweise gleich steil wie dort, die Böden ähnlich karg, in der Zusammensetzung erdgeschichtlich jünger und neben Kalk und Sandstein auch vom Sand (mit vielen Muscheln) geprägt. Das Roero ist traditionell ein Agrar- und Rotweinland. Wichtigste Rebsorten sind Nebbiolo und Barbera. Beste Lagen liefern heute, ebenbürtig einem berühmteren Barolo, auch ein Nebbiolo-Cru von hier, den (roten) Roero.

Den für die Region typischen Barbera gibt es bei Deltetto gleich in drei Qualitäts- und Preisstufen. Alle sind von ausgezeichneter Qualität.

Deltetto ist eines der allerbesten Weingüter der Region Roero. Es umfasst 21 ha Weinberge, die sich seit 2014 in der Umstellung auf biologischen Anbau befinden. Neben den Weinen ist Deltetto für seine Spumante (im Champagnerverfahren) bekannt, die seit 2000 erzeugt werden. Unsere Empfehlung hier ist der Rosé aus Pinot Noir und Nebbiolo.

2015 Barbera d'Alba - 10,90

Der Wein ist tiefrot, zeigt (Kirsch-)Frucht mit sanftem Tannin und rebsortentypischer Frische, die aber durch einen schönen, kräftigeren Körper und eine halbjährige Fasslagerung gerundet wurde. Ein ausgezeichneter eleganter, zugleich kräftiger Barbera, der deutlich mehr als ein Basiswein bietet. Übrigens: 2015 war ein überragendes Rotweinjahr.



Probe zum Monatsbeginn:

Rotweine Norditaliens

Freitag, 1. September, 15 - 18.30 h
Samstag, 2. September, 11-15.30h

unsere Partner ROTWEIN NORDITALIEN

Südtirol

Kellerei Terlan
Kellerei Kaltern
Tenuta Waldgries, St. Magdalena
Alois Lageder, Magreid

Piemont

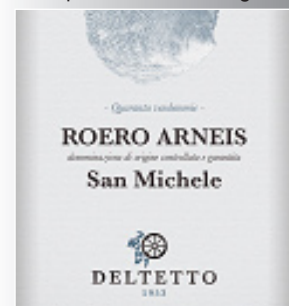
Az. Agr. Cascina Garitina, Asti
Az. Agr. Franc. Boschis, Dogliani
Az. Agr. Monerustico, Dogliani
Az. Agr. G.D. Vajra, Barolo
Az. Agr. Deltetto, Canale

Venetien

Az. Agr. Cavalchina, Custoza
Az. Agr. Torre d'Orti
Az. Agr. „Le Morette“ Valerio
Zenato, Peschiera del Garda
Az. Vitivinicola Zenato, Peschiera del Garda
Az. Agr. Corte Figaretto, Poiano
Vinicola Euganei

Deltetto, Roero Arneis 2016 „San Michele“- 14,90

Der Wein ist benannt nach einer Kapelle, die die Lage ziert.



Viel wichtiger ist die Lage durch ihre Exposition und durch ihren Boden, der neben Sand, Kalk und Muscheln auch von grauen Steinadern durchzogen ist, eine Schlickschicht des urzeitlichen Meeres. Die Familie Deltetto hat eine besondere Beziehung zu dieser Lage, weil das Weingut seit urgroßvaterszeiten hier seinen Ursprung hatte und von hierher auch der erste Arneis des Weinguts stammte (1977).

Der Arneis „San Michele“ ist ungekünstelt trocken, schmeckt fruchtig-verspielt, bei sehr gutem Körper mit vielen Facetten im Geschmack. Neben der Lage und der Pflege der Trauben ist für seinen Geschmack die um ein Woche verzögerte, selektive Handlese verantwortlich; darüber hinaus der teilweise Ausbau in gebrauchten Barrriques (keine Angst, es sind kaum Holzöne schmeckbar). Komplexer kann (wahrscheinlich) kein Arneis sein. Übrigens: Wir führen auch einen ausgezeichneten Basis- Arneis von Deltetto; vergleichen Sie! ... kostet 10,90!