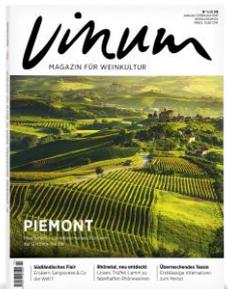


VINUM – GENNAIO 2021

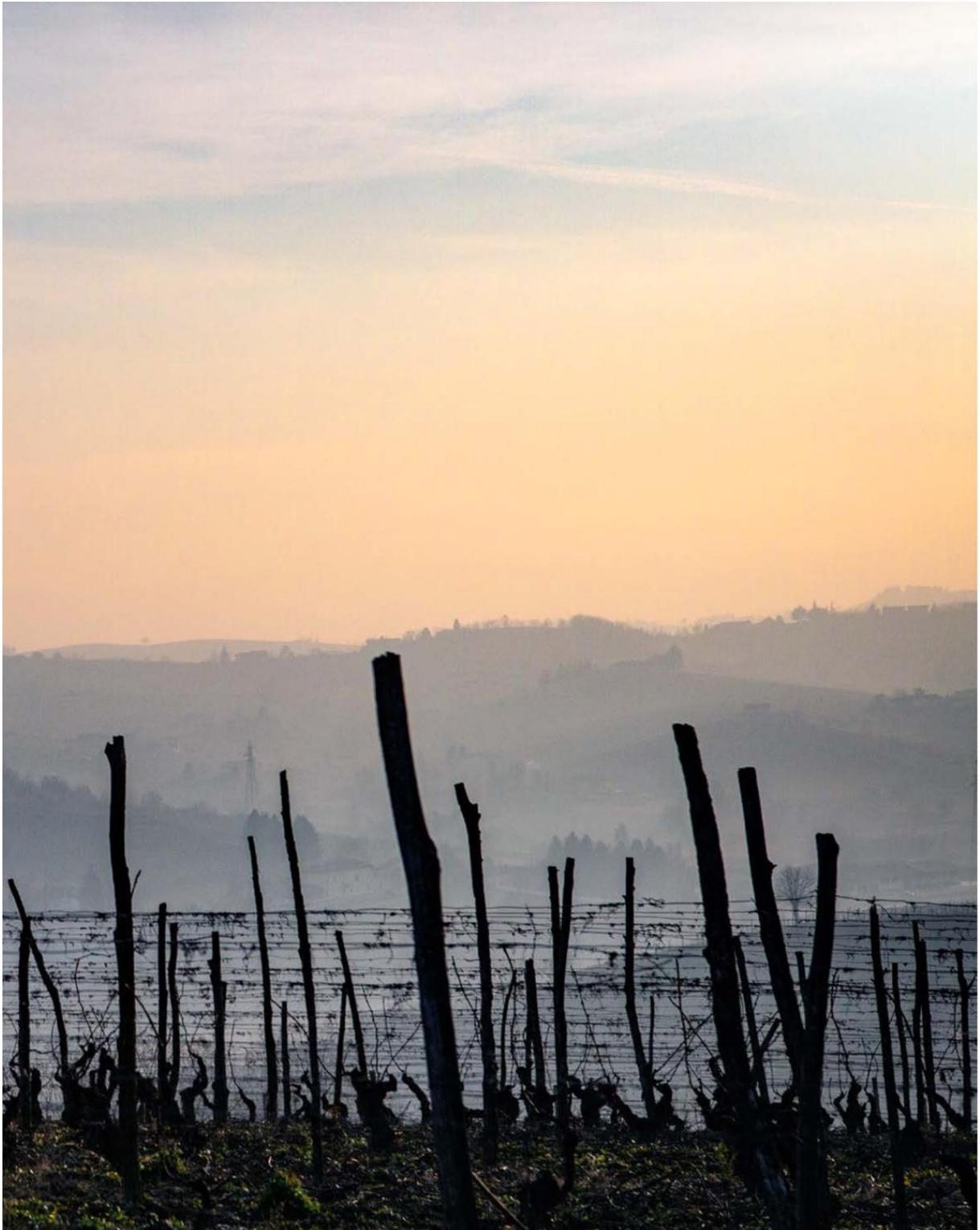


Monferrato

# Piemont im Glas

Das Monferrato im Herzen des Piemont: Hier liegt die Heimat der Barbera-Traube, die als die Herrscherin der Rebberge der Region gilt. Gemeinsam mit der Langhe ist das hügelige Gebiet mit seinen Castelli und Dörfern in Panoramalage UNESCO-Kulturerbe. Und ein Hort ursprünglicher Genüsse und eigenständiger Rebsorten.

**Text: Christian Eder, Fotos: Sabine Jackson**





Gianni Bertolino von der Tenuta Olim Bauda.

**«Durch die Ausdehnung über 18 Kommunen sind die Nizza-DOCG-Weine natürlich nicht homogen oder austauschbar, sondern ähnlich wie im Burgund werden im Nizza die unterschiedlichen Böden und Mikroklimata zum Ausdruck gebracht.»**

Gianni Bertolino



Luca Ferraris keltert die alte Rebsorte Ruchè.



Im Restaurant «Del Belbo da Bardone» kocht Alessandra Bardone in fünfter Generation!

**L**a Barbera heissen die Traube und der Wein seit alters her. Die Barbera, im Gegensatz zu anderen piemontesischen Varietäten, die fast alle männlich sind. Sie bringt fruchtbetonte, vollmundige Weine hervor, die durch die typische kernige Säure ideale Begleiter zur klassischen Piemonteser Küche sind.

Wie im Restaurant «Del Belbo Da Bardone» in San Marzano Oliveto zwischen Nizza Monferrato und Canelli im Monferrato Astigiano. Köchin Alessandra Bardone empfiehlt selbst die besten Stücke auf ihrem Carello, dem Servierwagen, mit dem Bollito Misto (Siedefleisch) und anderen Köstlichkeiten, der von Tisch zu Tisch geschoben wird, und gibt ein saftiges Stück der Kalbshaxe und eine Auswahl des Bollito auf den Teller, dazu Gemüse und Kartoffeln.

Das alles duftet verführerisch, während draussen vor den Fenstern das Schneegestöber wirbelt. Im Glas schimmert purpurrot der Nizza DOCG der Kellerei Tenuta Olim Bauda, deren Besitzer Gianni Bertolino mit uns in der heimelig-warmen Gaststube sitzt. Sein Gut liegt inmitten der Heimat des Nizza DOCG, des Grand Cru aus der Barbera-Traube, der als ehemalige Unterzone des Barbera d'Asti seit dem Jahrgang 2014 nur mehr die geografische Ursprungsbezeichnung als Namen trägt. Vor rund 20 Jahren wurde die Associazione dei Produttori del Nizza begründet, die heute mehr als 60 Mitglieder umfasst. Gianni ist ihr Präsident.

Das Monferrato Astigiano ist der zentrale Bereich des Monferrato, das weite Teile des Piemont einnimmt. Die beiden anderen Teile sind das Alto und das Basso Monferrato, wobei der Name täuscht: Alto (hoch) sind die Berge im Südwesten, die sich hinter Acqui Terme bis zu den Gipfeln an der Grenze zu Ligurien auftürmen, das Basso (niedrige) Monferrato hingegen erstreckt sich mit seinen sanften Hügeln im Norden auf der linken Seite des Flusses Tanaro.

Die Stadt Nizza Monferrato liegt im Herzen des Monferrato Astigiano. Sie hat auch der gleichnamigen Ursprungsbezeichnung den Namen gegeben: «Der Nizza DOCG soll dieses spezielle Terroir interpretieren», sagt Gianni Bertolino, «dank einer Zonierung unserer Rebberge wissen wir, welche Lagen besonders gut für Nizza DOCG geeignet sind. Durch die Ausdehnung über 18 Kommunen sind die Weine natürlich nicht homogen oder austauschbar, sondern ähnlich wie im Burgund werden im Nizza die unterschiedlichen Böden und Mikroklimata zum Ausdruck gebracht. Das Ergebnis

in denen die Barbera-Traube ihr ganzes Potenzial entwickeln kann.»

### **Barbera und Grignolino**

Auch im Basso Monferrato auf der linken Seite des Flusses Tanaro sind die Rebberge fest in der Hand der Barbera und die Basis des Barbera del Monferrato DOC (als Superiore ein DOCG-Wein). Nach Jahren der Krise und des Niedergangs der Genossenschaftskellereien herrsche aber jetzt durch neue Investitionen wieder Aufbruchstimmung, erzählt Ermanno Accornero, Besitzer des Gutes Accornero bei Vignale Monferrato.

Ermanno und sein verstorbener Bruder Massimo waren Anfang der 90er Jahre unter den ersten, die mit modernen Barbera-Weinen aus dem Basso Monferrato für Furore sorgten: Ihr Brico Battista wurde erstmals 1989 produziert, der Cima - heute eine Barbera del Monferrato DOCG Riserva - 1998. Gerade der Cima ist heute ein Aushängeschild der Ursprungsbezeichnung: Die Trauben werden erst Mitte Oktober gelesen, nach einer Mazeration von bis zu drei Wochen bleibt der Wein lange im Holz, um sich abzurunden. Heraus kommt ein kraftvoller Wein, fruchtig und doch voller Eleganz, wie es auch der aktuelle Jahrgang 2017 beweist.

Aber Accornero ist nicht nur durch seine Barbera bekannt, auch eine andere, lange vernachlässigte urpiemontesische Traube hat die Aufmerksamkeit Ermannos erregt: Grignolino. Die tanninreiche Rebsorte ist seit mehr als 1000 Jahren im Piemont bekannt. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden holzgereifte Grignolino gar mit Barolo und Barbaresco verglichen und waren über das Piemont hinaus geschätzt. Als aber vor rund 50, 60 Jahren vor allem frischfruchtige Trinkweine gefragt waren, wurde der wandlungsfähige Grignolino nur mehr in Stahl vinifiziert und als Jahrgangswein verkauft, bemängelt Ermanno Accornero. «Mit ihrem kernigen Tannin, das Zeit zum Abrunden braucht, ist die Traube aber in den richtigen, sonnenbeschienenen Lagen eine hervorragende Basis für langlebige Riserva-Weine», meint Ermanno. Deshalb begann er vor mehr als zehn Jahren in einem Rebberg mit alten Stöcken den Grignolino del Monferrato Casalese DOC Brico del Bosco Vigne Vecchie im Stile eines Burgunders zu keltern: Einer langen Mazeration folgen mehr als drei Jahre im Holzfass und in der Flasche.

Bis heute hat sich an der Stilistik nicht viel geändert: Mit seinem hellen Rubinrot und dem feinkörnigen Tannin, der Säure und sei-



**«Mit ihrem kernigen Tannin, das Zeit zum Abrunden braucht, ist die Grignolino-Traube in den richtigen, sonnenbeschienenen Lagen eine hervorragende Basis für langlebige Riserva-Weine.»**

Ermanno Accornero

not Noir. Und vor allem entwickelt er sich mit der Reife, erklärt Ermanno: «Die fruchtigen und floralen Facetten werden durch Tertiäraromen ergänzt, das krokantene Tannin rundet sich ab, der Wein gewinnt an Schliff und Finesse.»

Um dieses Potenzial weiterzuentwickeln, hat er gemeinsam mit neun anderen Winzern die Gruppe Monferace gegründet, die sich der Rebsorte widmet. Monferace-Grignolino müssen 24 Monate in grossem Holz und noch mindestens 16 in der Flasche zubringen, bevor sie auf den Markt kommen dürfen. Die Winzer der Vereinigung unterwerfen sich einem selbst auferlegten Regelwerk, um die Qualität zu garantieren.

### Die Rückkehr des Ruchè

Grignolino ist allerdings nur eine der Trauben, die zur Renaissance des Monferrato einen Beitrag leisten: Im Jahr 2000 hat sich Luca Ferraris entschlossen, den Familienbetrieb bei Castagnole Monferrato, der gerade noch einen halben Hektar Rebberge bewirtschaftete, wiederzubeleben.

Das war gleichbedeutend mit der Wiederentdeckung einer im Piemont fast vergessenen Traube: Ruchè. Die Mitte September reifende rote Rebsorte ist seit Jahrhunderten im Gebiet von Castagnole Monferrato im Nordosten von Asti beheimatet und hat Luca Ferraris, der damals frisch von der Weinbauschule kam, fasziniert. Ertragsbegrenzung, temperaturgesteuerte Edelstahl tanks und die Alterung in Eichenfässern sollten ihr wieder zu Erfolg verhelfen.

Heute bewirtschaftet Luca bei Castagnole Monferrato 26 Hektar und keltert eine Handvoll Weine aus der Rebsorte: den ausgewogenen Clasic, den fruchtig-floralen Sant'Eufemia und den würzig-opulenten Opera Prima, einen Einzellagen-Ruchè, der 24 Monate in Tonneaux reift. Historisches Aushängeschild des Ruchè ist aber der Vigna del Parroco (der Rebberg des Priesters): «Der Parroco, der Pfarrer von Castagnole Monferrato, Don Giacomo Cauda» erinnert sich Luca, «hatte 1964 einen Weinberg mit Ruchè bepflanzt, daraus einen Wein gekeltert und damit die Rebsorte vor dem Aussterben bewahrt.» Seit 2016 pflegt Luca Ferraris den Rebberg und produziert dort auf kalkhaltig-lehmigen Mergelböden den gleichnamigen Cru.

Seit 2010 ist der Ruchè di Castagnole Monferrato auch ein DOCG-Wein, wenn auch noch ein weitgehend unentdecktes Juwel: Von zehn Hektar im Jahr 1988 ist die gesamte Rebfläche inzwischen auf rund 140 Hektar angewachsen, die von rund 30 Winzern bewirtschaftet werden.

Aber ob der floral-fruchtige Ruchè, der elegante tanninreiche Grignolino oder ein fruchtig-kraftvoller Barbera, eines haben sie gemeinsam: «Die Weine des Monferrato gehören auf den Tisch», sagte schon Gianni Bertolino im «Del Belbo Da Bardone». Am besten zur piemontesischen Küche: zu Carne Battuta al Coltello, Agnolotti del Plin al Sugo d'Arrosto oder dem Rollito vom Carallo.



## Monferrato mal sechs

### Gianni Doglia, Castagnole Lanze Moscato d'Asti DOCG Casa di Bianca 2019

16.5 Punkte | 2021 bis 2022

Gianni Doglia keltert an der Grenze zwischen de Langhe und dem Monferrato zwar auch hervorragende Barberas, Ruchè und Grignolino, aber der grösste Teil seiner Produktion ist süsser, sprudelnder Moscato d'Asti: Sein Einzellagen-Moscato – nach der Charmat-Lungo-Methode produziert – glänzt mit einem verführerischen Bouquet nach Blüten und Steinobst; belebend und doch mit Struktur am Gaumen, Säure und Süsse in perfekter Balance.

### Pico Maccario, Mombaruzzo Barbera d'Asti DOCG Lavignone 2019 17 Punkte | 2021 bis 2024

1997 wurde das Weingut von den Brüdern Pico und Vitaliano Maccario gegründet und widmet sich vor allem der Barbera – wie beim punktgenauen, in Stahl ausgebauten Lavignone, der dem Nizza DOCG Tre Roveri und dem Barbera d'Asti DOCG Superiore Epico zur Seite steht: Noten von roten Beeren und Veilchen; am Gaumen kompakt, lebendige Säure, dann schöne Evolution hin zu Aromen dunkler Beeren und floralen Noten.

### Scarpa, Nizza Monferrato Barbera d'Asti DOCG Superiore La Bogliona 2014

17 Punkte | 2022 bis 2028

1854 von der Familie Scarpa gegründet, ist das traditionsreiche Weingut heute im Besitz des Unternehmers Evgeny Strahalkovsky. Aus der Lage La Bogliona mit ihren von Sand dominierten Böden stammen die Trauben für den gleichnamigen Einzellagenwein: duftet nach Schwarzebeeren, Kräutern, Schokolade; am Gaumen geschliffen mit belebender Säure, das anhaltende Finale gefällt mit seinen reifen Fruchtaromen und der Würze.

### Tenuta Olim Bauda, Incisa Scapaccino Nizza DOCG Riserva Tenuta Olim Bauda 2017

17.5 Punkte | 2022 bis 2028

Der Nizza DOCG ist das Aushängeschild des Gutes, das seit 1961 im Besitz der Familie Bertolino ist, seit 1998 sind die Geschwister Dino, Diana und Gianni dafür verantwortlich. Der Wein reift 30 Monate im grossen Holzfass, um sich abzurunden: würzige Nase mit Noten von Heidelbeeren, Lakritze und dunklem Pfeffer; am Gaumen saftig, gut eingebundene Säure, endet lang auf Noten von Kirschen und Leder. Perfekter Essensbegleiter.

### Accornero, Vignale Monferrato Grignolino del Monferrato Casalese DOC Monferace Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2016

17.5 Punkte | 2022 bis 2029

Einzellagen-Grignolino, der mit einem Bouquet von Waldbeeren, Gewürzen und leicht rauchigen Akzenten für sich einnimmt; am Gaumen überzeugen die noch jugendlichen, aber feinkörnigen Tannine, in Harmonie mit der Säure, ausgewogenes und doch kraftvolle Finale. Der Wein bringt nach langer Mazeration 30 Monate in Tonneaux und 24 Monate in der Flasche zu, bevor er auf den Markt kommt.

### Vigna del Parroco, Castagnole Monferrato Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Vigna del Parroco 2018

16.5 Punkte | 2021 bis 2024

Don Giacomo Cauda, der Pfarrer von Castagnole Monferrato, pflanzte 1964 diesen Ruchè-Rebberg. 2016 übernahm Luca Ferraris die Produktion des ikonischen Weines. 20 Prozent des Weines runden sich für neun Monate in Tonneaux ab, der Rest in Stahl: Einladende Noten nach Veilchen, Rosen und frischen Waldbeeren; geschliffen am Gaumen, die Säure perfekt eingebunden, kombiniert Süffigkeit mit Charakter.



## VERGESSENES PIEMONT



### Barbera, Grignolino & Co.

Das Gebiet des UNESCO-Weltkulturerbes Monferrato im Herzen des Piemont ist reich an eigenständigen Traubensorten, der Basis grosser Weine. Herrscherin der Rebberge in dem ausgedehnten Anbaugebiet in den Provinzen Asti und Alessandria ist die Barbera. Die Traube ist die Basis von fruchtig-frischen Weinen ebenso wie von gereiften langlebigen Kreszenzen. Barbera ist die wichtigste Rebsorte des Piemont: Rund 30 Prozent der insgesamt 46000 Hektar Rebfläche sind mit dieser Traube bestockt. Drei DOCG-Zonen sind ihr gewidmet: Nizza DOCG, ein eigenständiges Anbaugebiet rund um die Stadt Nizza Monferrato, das DOCG Barbera d'Asti, das sich über das gesamte Monferrato erstreckt, und das DOCG für Barbera del Monferrato Superiore. Ein weiteres DOCG ist dem Ruchè di Castagnole Monferrato gewidmet, der rund um die gleichnamige Stadt aus der autochthonen Rebsorte Ruchè produziert wird. Darüber hinaus gibt es noch neun weitere DOC-Gebiete und als jüngsten Zuwachs das DOCG Terre Alfieri nahe Asti für Arneis und Nebbiolo. Das Konsortium der Weine Barbera d'Asti und Monferrato hat heute mehr als 200 assoziierte Weingüter, Betriebe jeder Grössenordnung, die die ganze Palette der Weine des Monferrato in den Hügeln rund um die Städte Asti und Casale Monferrato produzieren.

[www.viniastimonferrato.it](http://www.viniastimonferrato.it)

### Nizza DOCG

Mit dem Jahrgang 2000 wurde Nizza als Unterzone der Barbera d'Asti DOC Superiore anerkannt, mit dem Jahrgang 2008 erhielt es das DOCG zuerkannt, und mit dem Jahrgang 2014 wurde das Ursprungsgebiet Nizza DOCG – auch für die Typologien Riserva und Vigna – eingeführt. Die Rebberge des Nizza liegen in einer Meereshöhe zwischen 150 und 350 Metern in Hügellagen in südlicher Position. Die Pflanzdichte muss mindestens 4000 Reben pro Hektar mit einem maximalen Ernteertrag von sieben Tonnen (für Nizza und Nizza Riserva) beziehungsweise 6,3 Tonnen pro Hektar (für Nizza Vigna und Nizza Vigna Riserva) umfassen.

Für Nizza und Nizza Vigna sieht das Reglement eine Lagerzeit von 18 Monaten vor, davon sechs Monate in Holz. Für Nizza Riserva und Nizza Vigna Riserva eine Lagerzeit von 30 Monaten, davon zwölf Monate in Holz.

Das Potenzial der Barbera d'Asti, die im Gebiet des Nizza DOCG produziert werden kann, liegt bei 720 Hektar, 50400 Doppelzentner Wein beziehungsweise 4,5 Millionen Flaschen werden produziert. Derzeit werden rund 200 Hektar für die Produktion von Nizza DOCG genutzt.

[www.ilnizza.net](http://www.ilnizza.net)