

DM 14,80 • SFR 14,00 • ÖS 108 • LIT 19 000 • 9 • C 4701 E

# MERIAN

## Piemont • Turin



**Der Nationalpark Gran Paradiso: Himmlische Natur**  
**Fiat: Herz von Turin • Nootebooms**  
**Eß-Almanach • Wo der Barolo reift**



# Das Erbe der

Die Weine des Piemont haben Hochkonjunktur. Dank einer jungen Garde aufmüpfiger Winzer, die in den achtziger Jahren den Barolo-Boom in Schwung brachten  
Text: Christian Wenger

**W**eine, die sich mit Namen wie Arborina, Larigi, Darmagi oder Piodilei ins Ohr schmeicheln, können eigentlich gar nicht anders, als exotisch-aromatisch-verführerisch zu duften und sanft, weich, würzig und harmonisch zu schmecken. Sie tun es. Und darüber hinaus haben sie Statur, Finesse und das Potential, sich ihre kompakte Struktur, ihre geschmeidige Kraft und Komplexität für viele Jahre zu erhalten.

Die Weine des Piemont haben Saison: Den Stars unter den norditalienischen Winzern werden die Flaschen aus den Händen gerissen (einzeln, mit etwas Glück paarweise, und mit ganz viel Glück sind es auch mal drei Flaschen) – nicht nur von ihren Landsleuten und anderen Europäern. Auch die Weintrinker in Amerika, Japan und Asien wollen Weine aus dem Piemont, auf Auktionen erzielen Flaschen Preise wie ein Bordeaux aus vergleichbaren Jahren.

Warum das so ist, kann nicht in wenigen Worten erklärt werden. Wer sich jedoch im Piemont umgesehen, gegessen und getrunken hat, wer mit Weinmachern geredet und ihre Weine probiert hat, weiß und fühlt, daß von diesen Hügeln etwas ausgeht, das mit Ausstrahlung, magischer Kraft, Schönheit, Anmut nur andeutungsweise umschrieben werden kann und das sich auf die Weine zu übertragen scheint.

Mehr oder weniger wird im gesamten Piemont Wein produziert. Konzentrieren wir uns auf das Gebiet um Alba, in

etwa begrenzt von Bra, Dogliani und Canelli. In diesem Dreieck liegen die Orte mit den Weinfreunde elektrisierenden Namen Barbaresco, Néive, Tréiso, Serralunga d'Alba, Barolo, La Morra, Monforte, Castiglione Falletto und Novello.

Diese hügelige Gegend heißt Langhe und umfaßt etwa 20 Prozent der Fläche des Piemont. Sie liegt auf der gleichen geographischen Breite wie die Weingebiete um Bordeaux – allerdings sind in den Langhe die Winter härter, die Sommer heißer, die Herbstnebel ausgeprägter, und die Weinberge liegen bis zu 500 Meter hoch.

Der Barolo-Boom hat seinen Ursprung in den achtziger Jahren, als die neue, junge Generation der Weinproduzenten den Kampf ansagte. Meistens weintechnisch geschult, hatten sie sich in der Weinwelt umgesehen, elegante Bordeaux getrunken und bewunderten den zarten, verführerischen Schmelz erstklassiger Burgunderweine. Rigoros räumten sie mit hergebrachten Methoden auf: Im Weinberg reduzierten sie den Ertrag auf höchstens 60 Doppelzentner pro Hektar (üblich waren bis dato 150 Doppelzentner und mehr), im Keller suchten sie nach neuen Methoden, wie die höherwertigen Trauben schonender und frischer verarbeitet werden konnten. Sie fanden Wege, mehr Extrakte, Farbe und süße Tan-



Klasse statt Masse: So lautet heute das Credo der Qualitätsbe-

nine aus den Trauben herauszuholen, ohne gleichzeitig auch die harten, pelzigen Gerbstoffe zu extrahieren: rotierende Fermentationstanks aus blitzendem Edelstahl statt der Holzfuder mit dem obenauf schwimmenden Tresterhut, der immer wieder untergetaucht werden mußte. Das bedeutete kürzere Maischestandzeiten (wenige Stunden oder Tage statt drei bis vier Wochen), Gärtanks aus Edelstahl mit integrierter Kühlung und für die Reifung stets neue Barriques aus französischer Eiche statt der alten riesigen Fässer aus slowenischer Eiche oder italienischer Kastanie.

Das hieß aber auch: Diskussionen, Proteste, Streit. Die Wogen schlugen hoch im Piemont. Elio Altare, einer der als Modernisten verteufelten Jungwinzer, wurde von seinem Vater enterbt, nachdem er mit der Motorsäge die alten Holzfässer kleingesäbelt hatte. Ältere Kollegen ignorierten ihn, und er kämpfte, wen wundert es, schnell auch mit finanziellen Problemen. Doch der

# Barolo-Boys



„Reife“ Weinbauern im Piemont

Quantensprung, zu dem der Wein aus den Langhe angesetzt hatte, führte ins Ziel: zu internationaler Aufmerksamkeit, zu Spitzenplätzen in hochwertig besetzten Degustationen, und die Presse berichtete.

Die „Barolo-Boys“, wie die Gruppe um Elio Altare, Giorgio Rivetti, Domenico Clerico, Paolo Scavino, Guido Fantino (Conterno-Fantino) teils spöttisch, teils bewundernd genannt wurde, gaben nicht auf, gewannen neue Verbündete und setzten sich Jahrgang für Jahrgang mehr durch. Unterstützt und gefördert von der Lokomotive des neuen Weins aus den Langhe, dem Winzerstar Angelo Gaja aus Barbaresco. Der stand zwar einigen der neuen Methoden noch skeptisch gegenüber, hatte aber den Aufbruch in neue Dimensionen und Märkte dank ungeohnter Marketingmethoden schon erfolgreich begonnen. Die jungen Weinmacher verehrten ihn. Und Gaja schätzte deren Pioniergeist, Qualitätsbewusstsein und Veränderungskraft.

Gab es einige Jahre einen tiefen Graben zwischen den Traditionalisten und den Modernisten, so haben sich die Grenzen mittlerweile verwischt, und man ist sich einig, daß es eigentlich völlig egal ist, wie ein Wein hergestellt wird, Hauptsache, er ist gut. Die Klassiker stehen Neuerungen keineswegs mehr total verschlossen gegenüber: Aldo Conterno hat sich gerade zwei weitere moderne Rotorgärtanks aufgestellt, akzeptiert die Barriques für seinen Barbera und seinen Chardonnay. Und die Erneuerer machen vorsichtig wieder modifizierte Anleihen in der Vergangenheit.

Ein entscheidender Unterschied jedoch besteht, und der Konsument und Käufer ist gut beraten, wenn er diesen kennt: Die modernen Barolos, zum Beispiel von Elio Altare, Domenico Clerico, Corino, Conterno-Fantino, Elio Grasso, Armando Parusso, Pira (Chiara Boschis), Luciano Sandrone, Paolo Scavino sind, wenn sie nach gut drei Jahren auf den Markt kommen, schon fast fertig und nach spätestens zwei Jahren trinkbereit: rund, geschmeidig, süffig und weich. Und sie müßten sich weitere zehn Jahre auf diesem Niveau halten. In guten Jahrgängen wahrscheinlich länger – aber da fehlen bisher die Erfahrungen. Ein klassischer Barolo, etwa von Accomasso, Gianfranco Bovio, Aldo Conterno, Giovanni Conterno, Bruno Giacosa, Bartolo Mascarello, Francesco Rinaldi, Aldo Vajra, oder auch ein Barolo von Erzeugern mit gemischten Methoden wie Ceretto, Gaja, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Prunotto (ab 1994), Renato Ratti, Roberto Voerzio, braucht bis zu zehn Jahren Ruhe, bis er seine Tannine abgebaut hat und sich von seiner besten Seite zeigt. Diesen Zustand hält er dann, abhängig vom Jahrgang, für rund weitere zehn Jahre.

Bei alledem fällt auf, wie die vier oder fünf Dutzend begabter Produzenten herausragender Weine übereinander oder über ihre Weine sprechen: durchwegs mit Wertschätzung. In der gleichen Art reden sie auch über andere Kollegen, Restaurants und Köche. Gelebtes Miteinander und ein ge-

meinsames Ziel. So wirbt eine Region erfolgreich für sich. Da könnten sich viele andere, die immer noch ihre Identität suchen, ein Beispiel nehmen.

Weinkarten machen denn auch keinen Unterschied zwischen den Weinen alter oder neuer Schule, auch die Preise liefern dafür keine Hinweise. Sie sind inzwischen stattlich und drohen bei den teilweise mikroskopischen Mengen noch weiter davonzulaufen. Die jährliche Produktion einiger der oben genannten Weinmacher liegt bei 10000, vielleicht 15000 Flaschen einer Lage (Château Margaux macht in guten Jahren derer 300000). Für einen Lagen-Barolo aus den Spitzenjahrgängen 1989 oder 90 sind im Restaurant im Piemont gute 100000 Lire auf den Tisch zu legen, bei herausragenden Produzenten und Lagen auch schon mal 50000 mehr.

Mittlerweile hat sich die Einteilung nach Lagen durchgesetzt. 1961 zum erstenmal von Beppe Colla, nach anderen Quellen 1965 von Renato Ratti zum erstenmal praktiziert, wird ein Barolo heute nicht mehr aus unterschiedlichen Lagen verschnitten, sondern als Einzellage vinifiziert, die dann auch auf dem Etikett ausgewiesen wird. Die berühmtesten sind in Barolo: Canubi, San Lorenzo. In La Morra sind es: La Serra, Rocche, Arborina, dazwischen Brunate und Cerequio. Monforte glänzt mit Bussia, Cicala, Colonello, Ginestra, Ciabot, Gavarini, Castiglione Falletto mit Rocche, La Serra, Bric del Fiasc, Villero, Monprivato und Serralunga mit Rioanda, Ornato und Delizia. In Barbaresco heißen die ersten Lagen Rabaja, Asili, Gallina, Montestefano und Martinenga.

Bricco in Verbindung mit der Lage meint eine Hügelkuppe, Sori bezeichnet einen Hang mit viel Süße und reife Frucht versprechender Südlage, im Frühling daran zu erkennen, daß dort der Schnee zuerst schmilzt.

Es wäre ungerecht, die Langhe nur über den Barolo zu definieren, auch wenn er der eigentliche König unter den Weinen des Piemont ist. Sein „kleiner Bruder“, der Barbaresco, entsteht 15 bis 20 Kilometer nordöstlich aus der gleichen Traube (Nebbiolo) auf unter-

schiedlichen Böden und unter anderen klimatischen Bedingungen. Im Gegensatz zum Barolo, der mindestens 13 Prozent Alkohol haben muß, sind es beim Barbaresco 12,5 Prozent. Der Barolo darf erst nach drei Jahren auf den Markt, davon muß er zwei im Faß verbracht haben; der Barbaresco nach zwei Jahren, davon einem Faßjahr. Ein Barbaresco ist in der Regel leichter, früher trinkbar und nicht ganz so voluminös wie ein Barolo. Aber das kann auch umgekehrt sein, je nach Alter der Weinstöcke, Verarbeitung und Winzer.

Zu den Langhe gehören unbedingt auch Arneis, Dolcetto, Barbera und Moscato. Die weiße Arneis-Traube ist

eine alte einheimische Sorte, die in den letzten Jahren wiederentdeckt wurde und delikate Ergebnisse bringt (zum Beispiel von Matteo Corregia, Bruno Giacosa, Carlo Delletto und Giovanni Almondo). Der Dolcetto, leicht, aber keineswegs süß, ist der Alltagswein auf den Tischen der Langaroli. Wer eines der raren Exemplare von Pecchenino oder Chionetti aus Dogliani getrunken hat, wird das nicht glauben wollen.

Der Barbera erlebt seit den frühen Achtzigern einen steilen Triumph: Aus dem verachteten plumpen Landwein ist ein eleganter, fruchtiger und voluminöser Tischwein geworden. Hersteller wie Monti aus Monforte, Coppo in Canelli, die klassischen und modernen *Barolisti* und noch ein paar andere machen mittlerweile traumhafte Weine aus dieser Traube. Und dann gibt es noch die Autorenweine oder *Vini da tavola*, die freihändig komponiert werden.

Probieren Sie sich durch. Und gönnen Sie sich zum Dessert einen Moscato von Rivetti La Spinetta. Dann werden Sie alles vergessen, was Sie bisher über Asti Spumante an Vorurteilen hatten.

**Christian Wenger, 1947 geboren, ist Kommunikationsberater in Hamburg.**



Junger Wein in alten Kellern: Faßlagerung in einem Weingut bei Asti

#### Weinjahrgänge

1978	*****
1979	****
1980	***
1981	**
1982	*****
1983	***
1984	
1985	****
1986	**
1987	*
1988	****
1989	*****
1990	*****
1991	**
1992	
1993	****
1994	*
1995	****
1996	*****
1997	*****
1998	*****

#### Erklärung:

*	= mäßig
**	= normal
***	= gut
****	= sehr gut
*****	= außergewöhnlich

#### Weinland Piemont

Weingeographisch läßt sich das Piemont in vier Zonen einteilen: Das Gebiet um Ivrea mit den Zonen, Orten, Wein- und/oder Traubensorten Carema, Erbaluce; die Provinzen Vercelli und Novara (Lessona, Bramaterra, Gattinara, Boca, Ghemme, Sizzano, Fara), das Monferrato (Barbera, Freisa, Grignolino, Cortese, Moscato) und die Gegend um Alba mit dem Roero (Arneis) und dem Filetstück, den Langhe (Nebbiolo, Arneis, Barbaresco, Barolo und Dolcetto).

Die 70 000 ha Rebflächen des Piemont werden von rund 70 000 Winzerbetrieben bearbeitet: Die meisten verkaufen ihre Trauben, 4000 Betriebe besitzen mehr als 3 ha, höchstens die Hälfte der Betriebe erzeugt auch eigenen Wein. Im Herbst verraten die Farben die Rebsorten: Dolcetto ist leuchtendrot, Barbera gelb, während der Nebbiolo immer noch grün ist. Die verbreitetste Rebsorte ist Barbera (52%), gefolgt von Dolcetto (14%), Moscato (12%), Nebbiolo (5%), Freisa (4%), die restlichen 13% teilen sich auf in mehr als 20 Sorten, von denen Arneis, Chardonnay, Cabernet, Sauvignon und Nascetta die interessantesten Weine ergeben.

Die Könige des Weins sind Barolo und Barbaresco. Der Barolo (DOCG-Jahresproduktion von 713 zertifizierten

Betrieben: 50 000 hl) wird erzeugt in den Gemeinden Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga und Teilen der Gemeinden La Morra, Monforte, Verduno, Novello, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi, Cherasco, von denen jedoch nur die ersten fünf Grand Crus produzieren. Der Barbaresco (DOCG-Jahresproduktion von 321 zertifizierten Betrieben: 19 000 hl) kommt aus den Kommunen Barbaresco, Néive, Tréiso und Teilen von San Rocco

#### Schmuse-Tannine – ja oder nein?

Sie mischten ihrem Wein Glycerin bei, wurde Produzenten aus dem Piemont vorgeworfen. Analysen hatten in einigen Weinen Glycerinmengen ergeben, die deutlich über den Werten lagen, die auf natürlichem Weg entstehen. Zwar verursacht Glycerin keine gesundheitlichen Probleme und ist in diesen Mengen ungefährlich, andererseits ist die künstliche Zugabe eine unerlaubte Manipulation. Auch im Piemont ist die Diskussion über Manipulationen am Naturprodukt Wein in ein verschärftes Stadium getreten: Ist es zulässig oder nicht, Traubenbeeren vor dem Pressen teilzufrieren (Kryoextraktion) und nur den zuckerhaltigen Traubenmost weiterzuverarbeiten? Ist es erlaubt, den Traubenmost per Vakuumverdampfungs- oder per

Umkehr-Osmoseverfahren zu konzentrieren? Dürfen die typischen Eigenschaften (Vanille- und Röstaromen) des kleinen Holzfasses (Barrique) mit Eichenholzspänen nachgeahmt oder verstärkt werden? Ist es gestattet, natürliche und synthetische Farben, Gerüche und Aromen zuzusetzen, mit Hefen, Enzymen interessant und mit künstlichem Glycerin rund und geschmeidig zu machen, von der Trocken- oder Naßzuckerung ganz zu schweigen? Diese Verfahren und Schönungen werden praktiziert, und zwar keinesfalls nur im Piemont, sondern überall auf der Welt. Je nach Weingesetz sind sie verboten, zulässig oder werden stillschweigend toleriert. Eine Kennzeichnungspflicht besteht meistens nicht.

Der internationale Geschmack (was immer das sein soll) verlangt angeblich schwarze, dickflüssige Kraftprotze oder Weißweine mit üppigen Vanilletönen und gaumenschmeichelnden weichen Tanninen, und viele Weinmacher erliegen der Versuchung. Der derzeit einzige Trost: Aus schwachem oder schlechtem Lesegut läßt sich mit keinem der Konzentrationsverfahren ein Wein herstellen, der den Kenner blenden kann. Und wer den Vanilleholzton ohnehin für den typischen Chardonnay-Geschmack hält, den wird's nicht weiter stören.

## MERIAN TIP BESUCH BEI WINZERN

### „Langa in“

16 der interessantesten Winzer haben sich 1992 unter diesem Namen zusammengeschlossen und bieten Besichtigungen ihrer Keller und Degustationen an. Bitte melden Sie sich telefonisch an und haben Sie Verständnis, daß Besuche im Herbst, vor allem während der Weinlese, nur eingeschränkt möglich sind.

Der Präsident und Gründer der Vereinigung, **Giorgio Rivetti** (Telefon 01 41 87 73 96, Fax 87 75 66), selbst einer der großen Winzer und berühmt für seinen Moscato sowie den Kultwein Pin, nennt oder faxt Adressen und Kontaktnummern der beteiligten Winzer: **Giovanni Almondo, La Caudrina, Cigliutti, Domenico Clerico, Conterno-Fantino, Piero Gatti, Elio Grasso, Malvirà, Andrea Oberto, Armando Parusso, Pelissero, Luciano Sandrone, Enrico Scavino, La Spinetta (Rivetti), Eraldo Viberti, Roberto Voerzio.** Darüber hinaus sind u. a. aufgeschlossen für Besichtigungen und Verkostungen: **Gigi Rosso, Castiglione Falletto, Tel. 01 73 26 23 69; Pio Cesare, Alba, Tel. 01 73 44 03 86; Poderi Colla, Alba, Tel. 01 73 29 01 48; Prunotto, Alba, Tel. 01 73 28 00 17**

### WEINHANDLUNGEN UND ÖNOTHEKEN

**Barbaresco**  
ENOTECA REGIONALE  
DEL BARBARESCO  
Via Torino 8 a, Tel. 0 17 36 3 52 51

**Barolo**  
ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO  
Castello, Tel. 0 17 35 62 77

**Castiglione Falletto**  
BOTTEGA DI CASTIGLIONE FALLETTO  
Via Cavour 24, Tel. 0 17 36 28 24

**Cuneo**  
NON SOLO VINO  
Corso Vittorio Emanuele II 31, Telefon  
01 71 69 83 20

**Dogliani**  
BOTTEGA DEL DOLCETTO  
DI DOGLIANI  
Piazza S. Paolo 9, Tel. 0 17 37 01 07

**Grinzane Cavour**  
ENOTECA REGIONALE  
Via Castello 5, Tel. 01 73 26 21 59

**La Morra**  
CANTINA COMUNALE  
Piazza del Municipio, Tel. 0 17 35 08 87

**Monforte d'Alba**  
ENOTECA INFERNOT  
Via Palestro 2, Tel. 01 73 78 72 59

**Néive**  
BOTTEGA DI NEIVE  
Palazzo Comunale, Tel. 0 17 36 70 04

**Novello**  
BOTTEGA DI NOVELLO  
Municipio, Tel. 01 73 73 11 47

### RESTAURANTS MIT HERVORRAGENDER WEINKARTE

**Asti:** Gener Neuv (s. S. 104); **Costigliole d'Asti:** Da Guido (s. S. 121); **La Morra:** Belvedere; **Monforte d'Alba:** Da Felicin, Della Posta (s. S. 122); **Tréiso:** Torna-vento (s. S. 128)

### WEINREISEN

**FEINSCHMECKER-SEMINARE**  
EXQUISITE KÜCHE  
Neptunweg 9  
82205 Gilching  
Telefon (0 81 05) 42 49, Fax 18 22  
Fahrten unter kundiger Führung nach  
Piemont, Burgund und Südtirol

**ACADÉMIE DU VIN**  
Zürichstraße 67  
CH-8134 Adliswil  
Tel. (01) 7 10 67 57, Fax 7 10 96 18  
Wein-Diplom-Seminare, Kurse über  
alle Fragen zu Wein und Weinberei-  
tung, Weingebiete



# ROMANTISCHER URLAUB AM ORTASEE



Zwischen antiken  
Klostermauern direkt  
am Seeufer in einer  
intimen und eleganten  
Atmosphäre



**Hotel San Rocco**  
Via Gippini 11, I-28016 Orta San Giulio  
Tel. +39 0322/911977 - Fax 911964  
[www.hotelsanrocco.it](http://www.hotelsanrocco.it)

### Welche Lage, welche Aussicht!

Das Hotel Panoramico liegt absolut ruhig an den grünen Sonnenhängen (700 m ü.d.M.) über dem Ortasee. Auf der großen Terrasse dieses komfortablen Hauses erwartet Sie ein traumhaftes Panorama. Gepflegtes Restaurant, 10 Zi, Du/WC, Balkon mit Seeblick, Tel., Sat-TV. Nahausflüge zum Lago Maggiore, Monte Rosa, in die Schweiz. Shopping nach Mailand...



### Hotel Panoramico

Via Frua 31,  
I-28894 Madonna del Sasso (VB)  
Tel. 0039 0322 981312  
Fax 0039 0322 981313



### HOTEL RISTORANTE

## Villa Crespi

Prachtvolle Villa in maurischem Stil am Ufer des Lago d'Orta in einer auserlesenen Atmosphäre aus "Tausend und einer Nacht" nur wenige Schritte von der Insel San Giulio.

Orta S. Giulio (No) - Italy Tel. +39 0322 911902 Fax +39 0322 911919

### HOTEL RISTORANTE

## l'approdo

Inmitten einer Oase der Natur und Ruhe am Ufer des Lago d'Orta. Wassersport, Tennis, Swimming-Pool, Fitness-Center, Sauna, Kongressräume. Restaurant.



Pettenasco (No) - Italy Tel. +39 0323 89346 Fax +39 0323 89338



### hotel giardinetto ristorante

Direkt am Seeufer inmitten einer bezaubernden Landschaft. Beheizter Swimming-Pool, Privatstrand, Landungssteg und Bootsanlegeplatz. Angesehenes Restaurant mit Terrasse.

Pettenasco (No) - Italy Tel. +39 0323 89118 Fax +39 0323 89219

Für Auskünfte und Informationsmaterial zu den drei Hotels wenden Sie sich bitte an:

Gestioni Alberghiere di Primatesta O. e C.  
Corso Roma 80, I-28028 Pettenasco (No) - Italy  
Tel. +39 0323 89346 Fax +39 0323 89338  
e-mail: [approdo@micanet.it](mailto:approdo@micanet.it)