

Probe zum Monatsbeginn:

Piemont

Freitag, 9. Oktober, 16-19 Uhr
Samstag, 10. Oktober, 11-16 Uhr

Piemont

Auf der Suche nach bestem Dolcetto

Es ist viele Jahre her, dass ich Piemont besuchte, weil wir uns in der Weinhandlung mit Barolo & Co. rar gemacht hatten. Das hat sich seit einem Jahr geändert, wir führen wieder Piemont. Über die jährliche Weinmesse Vinality hatten wir Kontakt gehalten, insbesondere zum Weingut Vajra. Dieses ist in der Zwischenzeit gewachsen und hatte seinen Weinstil verfeinert. Aldo Vajra ist Perfektionist. Jüngst besichtigten wir seinen neusten Keller, mit neuartigen, eckigen Tanks, die den alten Betontanks nachempfunden sind, allerdings sind sie nun aus doppelwandigem Edelstahl gefertigt. Inzwischen sind die Kinder von Aldo und Milena Vajra herangewachsen, haben geheiratet und sind in das Weingut eingestiegen. Der Besitz der Familie wuchs zusätzlich durch die Übernahme des Weinguts Luigi Baudana aus Serralunga, einem Barolo-Cru (eisenhaltige Böden). Die Eheleute Baudana hatten sich mangels eigener Nachkommen die Familie Vajra zur Weiterführung ihres Weinguts ausgeguckt. Nun hat das Barolo-Sortiment bei Vajra an Vielfalt gewonnen.

Piemont hat mehrere authentische, autochthone Rebsorten, Rebsorten, die hier ihre Heimat haben und auch heute noch - vornehmlich hier - angebaut werden. Neben Nebbiolo und Barbera ist es der Dolcetto. Meinen diesjährigen Sommerurlaub nutzten meine Frau und ich, Erinnerungen aufzufrischen (wie steil die Berge im Langhe doch sind!) und einen

besonderen Dolcetto zu finden.

Zunächst muss man eine Vorstellung vom Dolcetto haben, wie er schmecken sollte. Von Hause aus hat der Dolcetto viel Farbe und Frucht (Sauerkirsche). Die Meinungen über Säure und Tannin beim Dolcetto gehen allerdings auseinander: Säure und Tannin sollen hier gering sein, hörte und las ich bei einigen (angeblichen) Weinspezialisten. Nach den diesjährigen Proben können wir die Meinung über die Säure nicht bestätigen. Es stimmt, dass sie geringer ausfallen kann als beim Barbera. Gerade bei preiswertem Dolcetto fanden wir - für unseren Geschmack - viele Säuerlinge, allerdings meist bei dünnen Weinen. Der Trinkfluss soll durch ein Mehr an Säure befördert werden, besonders beim Essen, heißt es. Wir können das für uns nicht bestätigen, nicht beim Essen, nicht einmal bei hochsommerlichen Temperaturen.

Aber es gab auch andere Dolcetto, die auch über - teilweise in Zweifel gezogenes - Tannin verfügen. Richtig gute Rotweine fanden wir, mit allem im rechten Maß: kräftige Farbe, intensive Frucht, feine angenehme Säure und harmonisches Tannin (das nicht einmal eine Rundung durch ein Holzfass erfahren haben muss). Dolcetto kann ein ernstzunehmender Rotwein sein, immer mit einem deutlichen Hang zur Lebendigkeit, mit einem Hauch Leichtsinns.

Dolcetto-Spezialist:

Francesco Boschis, Dogliani

Die Weinwelt ist nicht einfach, vor allem weil sie so vielfältig ist. Die Verkomplizierung mit Zusätzen wie DOC oder DOCG, Superiore, Riserva muss man beiseite schieben, wichtiger sind da schon Herkunftsangaben wie Alba, Diano d'Alba, Asti, Ovada, Dogliani. Aber letztlich muss man sich einfach durchprobieren.

Für unseren Geschmack fanden wir besten Dolcetto beim Weingut Boschis in Dogliani. Die Familie ist, Weinbau treibend, seit 1919 auf dem Hügel Pianezzo ansässig. Nachdem man die Trauben zuvor verkauft hatte, begannen Francesco und sein Sohn Mario 1968 den ersten Dolcetto selbst zu vinifizieren und abzufüllen. Man wurde Dolcetto-Spezialist. Obwohl heute alle 10,5 ha Rebflächen auf dem gleichen Pianezzo angelegt sind, hat die Familie die Unterschiede der einzelnen Lagen erkannt und baut diese Schritt für Schritt separat aus. Dolcetto macht 80% der Produktion aus, wobei deren Klon aus eigenem Rebmaterial stammt (mit mehr als 100-jährigem Ursprung vor der Reblauskatastrophe). Bewusst

lehnte man auch selektionierte Klone der Universität ab; der eigene Klon bringt kleinere, dickschaligere Beeren hervor, mit geringerem Ernteertrag. Trotzdem wird der Ertrag zusätzlich reduziert, durch Herausbrechen von Traubenansätzen im Mai und durch manuelle Selektion bei der Lese (nur das Beste ist gut genug). Im Weinberg wird sehr natürlich gearbeitet, ohne Unkrautvernichtungsmittel, der chemische Pflanzenschutz wird gering gehalten. Gedüngt wird mit aufgearbeitetem Material eigener Rinder. Zum Gut gehört auch eine eigene Bienenzucht. Vater Mario betreibt das Weingut heute mit Frau und drei erwachsenen Söhnen. Man ist stolz, dass man ein reines Familienweingut ist, bei dem die Arbeit fast ausschließlich von der Familie erledigt wird.

**Sortiment
PIEMONTE**

Az. Agr. Monchiero-Carbone, Roero
2014 Roero Arneis „Recit“ - 10,90
2014 Moscato d'Asti - 10,90
2013 Nebbiolo Langhe - 10,90

Dosio Vigneti, La Morra
2011 Barbarea d'Alba - 9,90

Az. Agr. Francesco Boschis, Dogliani
2014 Dolcetto Dogliani „Pianezzo“ - 9,95
2013 Dolcetto Dogliani Superiore „Sori San Martino“ - 13,50

Az. Agr. G.D. Vajra, Barolo
2012 Lange Rosso - 9,95
2011 Barbera d'Alba - 16,90
2011 Langhe Nebbiolo - 16,90
2011 Barolo „Albe“ - 39,90
2011 Barolo „Bricco delle Viole“ - 59,90
2014 Moscato d'Asti - 11,90

Az. Agr. Luigi Baudana / Vajra, Serralunga d'Alba
2011 Barolo
Serralunga d'Alba - 39,90

Monats-Empfehlung:

2014 Dolcetto Dogliani „Pianezzo“
Az. Agr. Francesco Boschis
Preis: 9,95 €

Der Wein ist der klassische Wein des Betriebes. Er stammt heute von eher jüngeren Rebanlagen (gepflanzt zwischen 1985 und 2004) auf kalkhaltigen, leichten Lehmböden. Die vier Weinlagen liegen auf Höhen zwischen 400 und 550 Metern. Entsprechend der sehr hohen Weinlagen und der Jugendlichkeit der Reben ist die Säure prägnant, aber angenehm, gepuffert von einem vollen Körper. Die Kirschfrucht ist hier mit Erd- und Himbeere verwoben. Der Wein schmeckt am besten zum Essen: Wurst, gebratenes Gemüse und weißes Fleisch, Risotto, Pasta. Dieser Wein zeigt, warum für Piemonteser Dolcetto zum täglichen Genuss gehört.

Monats-Empfehlung:

2013 Dolcetto Dogliani Superiore „Sori San Martino“
Az. Agr. Francesco Boschis
Preis: 13,50 €

Dolcetto einer hohen, auf 450 bis 520 Meter (ü.d.M.) liegenden Cru-Lage mit sehr kalkreichem Boden. Die Lage ist sehr steil, sodass alle Arbeiten per Hand erledigt werden müssen. Der 2ha-Weinberg verfügt über sehr alte Reben, 1945 gepflanzt.

Der Wein ist dunkel, rubinrot mit einer Tendenz ins Violette. Deutliche Frucht: Blaubeere, Kirsche, schwarze und rote Johannisbeere. Der Wein ist recht kraftvoll („Maul voll Wein“), sehr gerundet auch beim Tannin, sehr harmonisch in seiner Säure. Der beste Dolcetto, den ich je getrunken habe!

