

## On Top of the world

## Region Piemont, Provinz Cuneo, Langhe

Monatswechsel Juni/Juli 2016, in der Nähe von Alba, des Zentrums für Piemonteser Rotwein und Trüffel: Unser Sommerferiendomizil liegt, wie bereits im letzten Jahr, in der Nähe von Alba, allerdings diesmal hoch, auf über 600 m. Der Blick von unserer Terrasse: traumhaft. „Sitting on Top of the World“ fällt mir als Musiktitel ein, ein bekannter Blues-Song. Ich kenne ihn von the Cream. Höre mal wieder rein (Internet mit youtube macht's auch in Piemont möglich). Aber es passt nur der Titel, der Text ist eher melancholisch. Ich finde, eigentlich passt der Titel nicht so richtig zum Song, wohl aber hierhin ins Piemont. Hierhin, zum weiten Blick über die Langhe mit den Bergen/Hügeln, den Weinhängen und den kleinen Dörfern mit ihren markanten Kirchtürmen auf den Kuppen langer Hügelketten. Manchmal kann man sogar die Alpen ganz in der Ferne sehen. Meist sieht man wegen Dunst/Nebel nicht ganz so weit. Dennoch ist der Blick weit und reich an Eindrücken. Das Auge kann sich gar nicht satt sehen.

Die Langhe ist sehr hügelig, eigentlich bergig. Die wenigen Täler um Barolo herum sind voller Rebhänge. Eine Stadt wie Alba, wie auch das berühmte Dorf Barolo, liegen lediglich auf 170 bzw. 310 Meter (über dem Meeresspiegel). Die Weinberge darum herum aber, mit den berühmten Barololagen (incl. der Dörfer selbst) von Serralunga, Monforte und besonders La Morra steigen bis auf über 500 Metern an. Andere Seitentäler der Langhe sehen ein wenig anders aus: hier sind die Weinflächen geringer, dafür gibt es mehr Wald- und Strauchlandschaft und unzählige Haselnusssträucher, systematisch zu regelrechten Feldern an meist steilen Hängen angelegt (Nutella lässt grüßen!). Die Landschaft ist sehr gegliedert. Und auch hier sind eingestreut: die vielen kleinen Dörfer und einzelne größeren Gehöfte an Hängen. Das alles auch auf Höhen um die 500 m. Hier ist übrigens die Heimat besten Dolcettos.

Es ist Hochsommer mit Temperaturen knapp an die 30°C. Anders als im letzten Jahr, als es noch ein wenig heißer war, sind die Winzer in diesem Jahr viel aktiver, denn es gibt zwischendurch immer mal wieder Regen; der Druck mit Pilzkrankheiten ist hoch, da müssen die Winzer raus zum Spritzen. Alles sieht dennoch gesund aus, wunderbar grün sind die Laubwände der Rebzeilen. Sie sind hier übrigens parallel zum Weinberg angelegt. Die Weinberge sind meist recht steil, die Rebzeilen verlaufen parallel zum Gefälle der steilen Hügel,

aber allermeistens ohne Terrassen. Um in den steilen Weinbergen arbeiten zu können, bedarf es schwerer Kettenfahrzeuge, vor allem, um in sie hineinzukommen. Langsam kraxeln die Fahrzeuge in die Weinberge, dann drehen sie in die einzelnen Zeilen zum Arbeiten: zur Bearbeitung der Böden, die Blätterwand im Wuchs zu stützen und gegen Pilzkrankheiten zu spritzen.

Alba und die Dörfer rundherum sind reich an guter, traditioneller Gastronomie. Nicht umsonst ist hier die Heimat von „Slow Food“. Wir fanden viele engagierte Trattorien. Die Weinkarten sind umfangreich, aber gut ausgesucht. „Living on Top of the World“. Piemont bietet mehr als nur Ausblick! Die traditionelle Küche ist reich, voller Abwechslung und Güte. Beim Weißwein sind sie hier sicherlich nicht Top, aber bei den Rotweinen! Wir genossen aromatischen Käse zu frischem Dolcetto, Nebbiolo d'Alba und Barolo zu klassischen Schmorgerichten. Die Jahrgänge sind wichtig. 2014 war in ganz Italien kein guter Jahrgang. Um so mehr der 2015er. Aktuell war bereits der 2015er Dolcetto: tolle Kirschfrucht, Gehalt, Länge, Harmonie trotz aller Jugendlichkeit. Auch beim Nebbiolo ist Großes zu erwarten. Aldo Vajra schwärmte von den wunderbaren Aromen, die er verspürte, als sein Nebbiolo aus dem Gärtank von seinem Trub genommen wurde und ins große Holzfass zur Reifung umgelegt wurde. „Die Alkoholgrade sind bedeutend, aber sie werden von intensiven Aromen und einer guten Säure getragen. Die Tannine sind weicher als sonst. Den Jahrgang 2015 werden wir sicher aufgrund seiner Stärke, Eleganz und Struktur schätzen.“ Das lässt hoffen! Probieren können wir das als Nebbiolo d'Alba erst im nächsten Jahr, als Barolo in drei Jahren (36 Monate Reifezeit ist verbindlich für den Barolo vorgeschrieben). Jung lassen sich da eher Dolcetto und Barbera trinken. Aber was hindert uns, den gerade auf den Markt gegebenen 2012 Barolo zu trinken. Sicherlich genießen wir dann nicht die Kraft des 15er, dafür die angenehme Rundheit des 2012 mit seiner subtilen Finesse. Probieren Sie!

Wein aus Piemont gilt als hochpreisig. Das gilt aber sicherlich auf keinen Fall für Dolcetto und Barbera. Und wenn man die Arbeit in den steilen (auch im Erwerb teuren) Rebanlagen bedenkt, ist auch ein seriöser Barolo mit mehr als 20 € mehr als gerechtfertigt. Was heißt da hochpreisig?

Probe zum Monatsbeginn:  
Piemont

Freitag, 2. September, 15 - 18.30 h  
Samstag, 3. September, 11 - 15.30h

Sortiment  
PIEMONTEAz. Agr. Monchiero-Carbone.  
Roero

2013 Nebbiolo Langhe - 10,90

Az. Agr. Cascina Garitina - NEU  
2011 Barbarea d'Asti - 8,90Az. 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

2015 Dolcetto d'Alba - 11,90

2013 Barbera d'Alba - 16,90

2012 Barolo „Albe“ - 39,90

2011 Barolo „Bricco delle  
Viole“ - 59,90

2012 Barolo „Ravera“ - 59,90

2015 Moscato d'Asti - 11,90

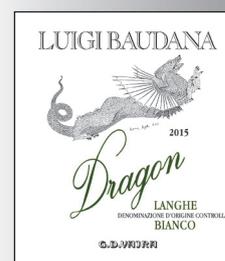
Az. Agr. Luigi Baudana, Serralunga d'Alba (G.D. Vajra) - NEU

2015 Langhe Bianco

„Dragon“ - 11,90

Az. Agr. Monterustico - NEU  
(G.D. Vajra)

2014 Piemonte Rosso - 9,90



## Dolcetto: pur oder im Cuvée

Piemont ist überwiegend Rotweindland. Der Dolcetto ist dabei der Wein für den täglichen Genuss. Er passt gut zu gedünstetem und gegrilltem Gemüse, zu kleinen Ravioli in Fleisch-Rotwein-Sauce oder einem kräftigen Kürbis-Risotto. Auch zu typisch cremigem Käse (Toma) passt er bestens mit seinem geringeren Gerbstoff und seiner erfrischenden Säure. Wir haben das gerade vor Ort mehrfach genossen. Nun empfehlen wir Ihnen diese Rebsorte, zum Ausklang des Sommers.

Wir haben Ihnen zwei Weine ausgesucht. Beide kommen aus einer Region süd-westlich von Alba, aus der Region um das mittelalterliche Dorf Dogliani herum. Der Wein von hier hat eine eigenständige Ursprungsbezeichnung: „Dolcetto di Dogliani“. Dogliani ist übrigens auf dem besten Weg, die Vorzeigeregion für Dolcetto zu werden.

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

Der Wein ist der klassische Wein des Dolcetto-Spezialisten Francesco Boschis. Er stammt 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 gutem Körper. Im Geschmack finden sich auch würzige und balsamische Noten, im Nachklang eine feine bittere Note. Ein hochinteressanter Wein!

## 2014 Piemonte Rosso, Az. Agr. Monterustico - 9,50 €

Die Familie Vajra aus Barolo-Vergne kaufte vor zwei Jahren das Weingut Monterustico. Es gehört zum Dorf Farigliano, einer Nachbargemeinde von Dogliani. Wichtigster Wein ist der Dolcetto di Dogliani, der allerdings hier säureärmer als in Dogliani-Pianezzo ausfällt. Die Rebanlagen des gekauften Weinguts entsprechen im Großen und Ganzen nicht den Qualitätsansprüchen des Spitzenerzeugers Vajra, sodass eine groß angelegte Neuanpflanzung eingeleitet wurde. Von den besten älteren Anlagen wurde nun der erste Wein der Familie Vajra abgefüllt, bescheiden als roter Piemontwein etikettiert. Er stammt zu 40% vom Dolcetto und wurde ergänzt um 40% Barbera und 20% Nebbiolo. Auch hier dominiert geschmacklich die Kirsche, sie ist aber deutlich anders eingepackt, in einen würzigen Körper, sodass sich der Wein sehr rund und angenehm präsentiert. Dieser Wein kann auch wunderbar solo genossen werden.

