

Luzern Weinprobe vom 26. Januar 2017

Unbekannte Sorten aus dem Piemont

Neben den berühmten Weinen wie Barolo, Barbaresco, Dolcetto und Moscato gibt es im Piemont viele unbekannt autochthone Sorten zu entdecken. Etwa die weissen Sorten Erbaluce, Rossese und Timorasso oder die roten Brachetto, Grignolino, Ruchè, Vespolina, Croatina, Pelaverga, Freisa und Albarossa. Viel Wissenswertes zu diesen Sorten erfahren die Luzerner Reblüthen an der ersten Weinprobe im 2017 von Weinmeister Marcel Luther.

Marcel Luther hat drei Jahre im Piemont gelebt und kennt viele Produzenten persönlich, aber auch er hat bei seinen Recherchen vieles entdeckt, was ihm bisher verborgen geblieben war.

Der Abend beginnt überraschend mit einem rosafarbenen süssen Frizzante mit Erdbeeraroma, dessen Hauptabnehmer die amerikanische Armee ist. Er wird aus der roten Sorte **Brachetto** hergestellt, die auf etwa 1280 Hektaren in den Gebieten Monferrato und Acqui Terme angebaut wird.



Weisse Sorten: Erbaluce, Rossese Bianco und Timorasso

Auch die alte Sorte Erbaluce, die wieder aufblüht, wird teilweise für Schaum- oder Süsseweine verwendet. Die Gäste des Abends bekommen aber einen trockenen Weissen mit Zitrusnoten, gutem Körper und viel Säure von einem Familienbetrieb zu kosten. Anbauggebiete sind Caluso und andere Gemeinden im Canavese bei Turin.



Die sehr rare Sorte Rossese Bianco gedeiht in den Langhe, aber auch in Ligurien. Ihre Charakteristika sind etwas Holz vom Fassausbau sowie rauchige und grasige Noten.

Praktisch ausgestorben war Ende der 70er Jahre in den Colli Tortonesi der Timorasso. Von Walter Massa gerettet, ist er nun mit etwa 50 Hektaren am Zunehmen. Er ist der komplexeste und langlebigste der Serie, mit Düften von Honig und Mango, viel Kraft und gut integriertem Holz. Derthona ist die dialektale Form für Tortona.

Reinsortige Rotweine: Grignolino, Ruchè, Vespolina und Croatina

Der Grignolino ähnelt punkto Struktur und Säure dem Nebbiolo, aber es fehlt ihm die Eleganz. Er wirkt etwas pelzig und hat viel Tannin. Der Name (dialektal grignòle) verweist auf die vielen Kerne der Sorte. Er wird oft zum Verschneiden gebraucht und ist mit 1350 Hektaren im Rückgang. Wieder vermehrt angebaut wird mit rund 50 Hektaren der Ruchè, der im Gebiet Castagnole Monferrato seit 2010 die DOCG besitzt. Sein Geschmack erinnert an eingelegte Zwetschgen. Er ist zugänglicher als der vorherige und hat Potenzial.

Der Vespolina aus der Region Vercelli und dem Oltrepò Pavese (auf 120 Hektaren) wird selten rein produziert, sondern in Blends verwendet. Jener von Gilberto Boniperti ist modern gemacht, intensiv in der Nase mit Kirschen und Johannisbeeren.

Die Sorte Croatina wird auf 3200 Hektaren im nördlichen Piemont, in der Lombardei und der Emilia-Romagna angepflanzt. Sie wird oft dem Nebbiolo beigemischt. Nach einer krautigen Nase folgen Himbeeren, Kirsche und Pflaumen. Der Wein ist trotz Tanninen sehr rund.



Pelaverga, Freisa und Albarossa

Der Pelaverga war im Mittelalter weit verbreitet, jetzt mit 30 Hektaren am Zurückgehen. Der Produzent Giacomo Ascheri, der auch ein Hotel betreibt, leistet im Keller sehr saubere Arbeit. Der Wein ähnelt dem Ruchè, ebenfalls mit Zwetschgennote sowie Johannisbeeren.

Die Sorte Freisa ergibt leichte, oft etwas süssliche Weine. Die Familie Vajra behandelt die Trauben jedoch wie einen Barolo und erzeugt so einen sehr guten Freisa mit Röstaromen, Vanille, Cassis und Würze. Er ist kräftiger als Barolo, hat weniger Säure und ist schneller trinkreif: ein schöner Essensbegleiter.

Der Albarossa ist 1938 durch Kreuzung von Barbera mit einer kaum bekannten Sorte entstanden. Er braucht gute Lagen und wächst auf etwa 80 Hektaren in den Gebieten Langhe und Monferrato. Mit seinen Himbeer-/Brombeeraromen und weniger Tannin entspricht er dem Zeitgeist.



Für seine spannende Präsentation erhält Marcel Luther verdientermaßen viel Applaus.

Der feine Imbisssteller mit Linguine al ragù di cinghiale (Teigwaren mit Wildschwein-Ragout) passt wunderbar zum Thema des Abends und wird allseits gerühmt.

Ruth Graber

Der Referent Marcel Luther (links) unterhält sich angeregt mit Bruno Stämmer

Die degustierten Weine

Brachetto:	Birbet Malvirà
Erbaluce:	La Grazia, Comero, Colline Novaresi 2015
Rossese bianco:	Rosseto Giovanni Manzone, Langhe DOC 2014
Timorasso:	Derthona „Sterpi“, Walter Massa, 2013
Grignolino:	Marcaleone, Crealto 2015
Ruchè:	Ruchè Crivelli, Castagnole Monferrato DOCG 2013
Vespolina:	Favalunga, Gilberto Boniperti, Colline Novaresi DOC 2015
Croatina:	Croatina Lorenzo Zanetta, Colline Novaresi DOC 2015
Pelaverga:	do ut des, Giacomo Ascheri, Verduno DOC 2013
Freisa:	Kyè, G.D. Vajra, Langhe DOC 2013
Albarossa:	Albarossa, Castello di Neive, Piemonte DOC 2012