



Vinum

09

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

DOSSIER
INTERNATIONALE
WEINPRÄMIERUNG
ZÜRICH 2019



Wein – Spannung pur!

Grands Crus auf Papier: Wenn Wein zu Literatur wird

Nördliches Piemont: Crus mit der Frische der Berge

Winzerlegende: Riesling-Tycoon «Ernie» Loosen



Alto Piemonte

Der andere Nebbiolo

Die Rebsorte Nebbiolo ist Basis einiger der renommiertesten Weine der Welt: Barolo und Barbaresco. Aber die ursprüngliche Heimat der Traubensorte liegt nicht in der Langhe im Herzen des Piemont, sondern weiter im Norden – im Alto Piemonte. Dort erlebt sie als Spanna gerade eine Wiedergeburt.

Text: Christian Eder



Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

«Das Wunderbare in Boca und anderen Gemeinden ist, dass es immer noch eine grosse Anzahl verwilderter Rebberge gibt, die still im Wald schlummern.»

Noch im 19. Jahrhundert waren viele der Hügel des Nordpiemont zwischen Gattinara und den Alpen, Boca und dem Lago Maggiore in den Händen der Nebbiolo-Traube. Schon die Römer fanden im zweiten Jahrhundert bei Novara Reben vor, Plinius der Ältere erwähnte gar eine Rebsorte spanis aus dieser Gegend. Spanna heisst Nebbiolo deshalb in Teilen des Alto Piemonte noch heute. Später, im 16. Jahrhundert, waren Weine aus Gattinara, Ghemme oder Lessona an den europäischen Fürstenhöfen geschätzt. Und erst von hier aus soll die Rebsorte Nebbiolo auch ihren Weg in die südlichere Langhe gefunden haben.

Tausende von Hektar standen in den Hügeln des Alto Piemonte unter Reben, bis die Industrialisierung und die folgende Landflucht dem Weinbau den Garaus machte: In der Textilindustrie von Biella und in den Fabrikhallen von Fiat in Turin war mehr Geld zu verdienen als auf den steilen Hügeln des Alto Piemonte. «So wurden die Rebberge aufgegeben und über die Jahre und Jahrzehnte hat sich der Wald die Hügellagen zurückerobert», sagt Christoph Künzli, «so als ob hier niemals Wein angebaut worden wäre.»

Nur einige wenige Güter hätten die Zeiten überdauert, erzählt der ehemalige Schweizer Weinhändler weiter. Wie das von Antonio «Mimmo» Cerri in der Gemeinde Boca. Der letzte Produzent des einst renommierten Anbaugesbietes Boca kelterte dort auf nicht einmal einem Hektar legendäre Nebbioli. Künzli und der Önologe Alexander Trolf kamen 1988 zum ersten Mal mit dem toskanischen Winzer Paolo de Marchi nach Boca, um Cerri zu besuchen, und verliebten sich Wein und Reben. Künzli: «Cerri machte einst schon extrem langlebige und elegante Weine, die man sonst nur in der Langhe fand.» Wenige Jahre später - 1998 - übernahm Künzli schliesslich das Gut mit seinem halben Hektar Rebbergen und dem Keller und machte sich auf die Suche nach weiteren kleinen Parzellen. Heute nennt er rund neun Hektar in Positionen zwischen 420 und 520 Metern Meereshöhe sein Eigen.

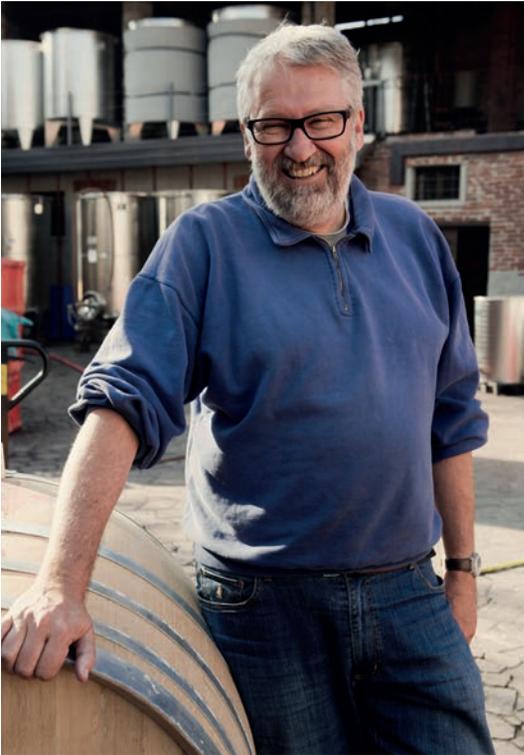
Reberziehung dem Klimawandel anpassen

Christoph Künzli wandert mit uns durch seine Reblagen oberhalb von Boca mit ihren zum Teil hundertjährigen Reben, die im traditionel-

len Maggiorina-Reberziehungssystem gezogen wurden: Es vereint vier Reben in einem Strunk, die sich dann in die vier Himmelsrichtungen ausdehnen und einen Kelch bilden. Seine neuen Pflanzungen seien allerdings meist im Guyot, erklärt Künzli, obwohl das schattige Maggiorina-System in Zeiten des Klimawandels unweigerlich Vorteile besitze. Aus seinen Maggiorina-Reben mit Croatina, Nebbiolo und zehn weiteren zum Teil auch weissen Sorten keltert er aber einen kirschfruchtigen gemischten Satz, den er einfach «Maggiorina» nennt. Und er ist ständig auf der Suche nach neuen besonderen Lagen. Künzli: «Das Wunderbare in Boca und anderen Gemeinden ist, dass es immer noch eine grosse Anzahl aufgelassener Rebberge gibt, die still im Wald schlummern. Theoretisch könnte man sie jederzeit wieder revitalisieren, nur sind die Besitzrechte in diesem Gebiet mit Realteilung sehr kompliziert: Ein Rebberg oder ein kleines Stück Land mit 20 oder 30 Eigentümern ist keine Seltenheit.»

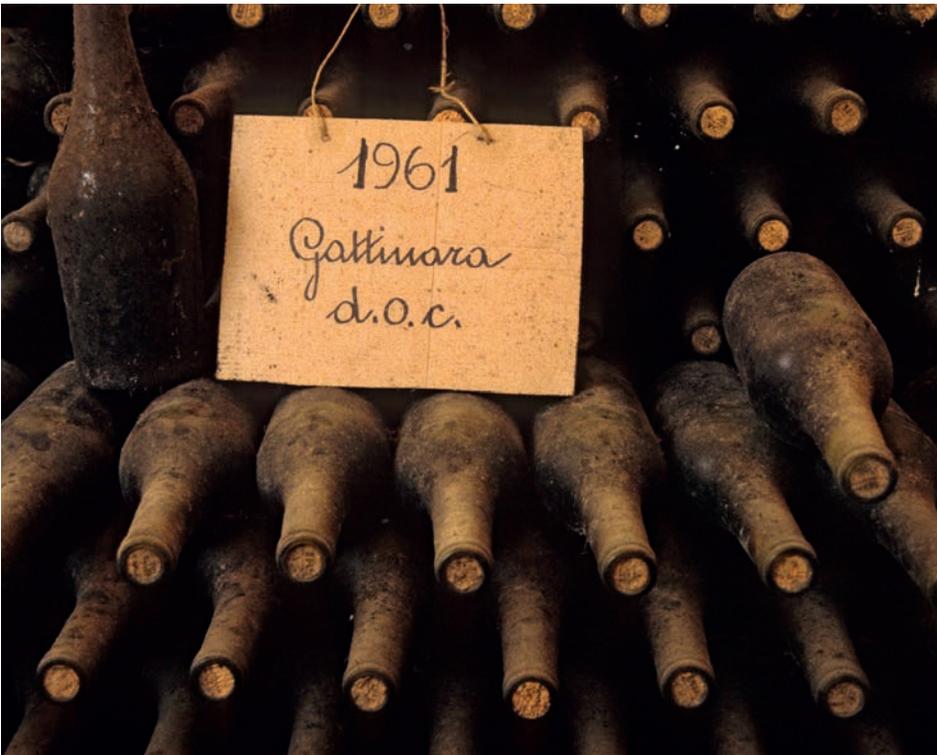
Aushängeschild von Le Piane ist allerdings der Boca DOC, eine finessenreiche Terroir-Interpretation aus 85 Prozent Nebbiolo und dem Rest Vespolina, mehr als drei Jahre im Holzfass ausgebaut. Dem steht der «Mimmo» zur Seite, nach dem Spitznamen Antonio Cerris benannt, ein Blend aus zwei Drittel Nebbiolo und einem Croatina. Künzli: «In den hochgelegenen Rebbergen auf Montalbano, Santuario und Traversagna erreicht die Croatina ebenfalls viel Dichte und Charakter.»

Ansonsten ist das Nordpiemont Nebbiolo-Gebiet: Die Rebsorte erreicht auf den Porphyrböden - Überreste eines Supervulkans aus den Zeiten vor der Entstehung der Alpen - Komplexität, die hervorragende Tannin- und Säurestruktur sorgt für Langlebigkeit. Das beweisen noch heute alte Jahrgänge von Produzenten wie Sella, Antoniotti oder Travaglini in den Anbaugesbietes von Lessona, Bramaterra oder Gattinara. Denn Boca, die kleine Region zwischen dem Valle Sesia und dem Orta-See, ist nur eine von fast einem Dutzend DOC- und DOCG-Appellationen des Nordpiemont. Alleamt sind sie eingebettet in eine wilde hügelige Landschaft mit Kastanien- und Eichenwäldern sowie Kirschbäumen und dazwischen liegen immer wieder kleine Dörfer und Städte. Kühle Winde aus dem Norden und Wärme von den Ebenen im Süden bringen Frische und



Christoph Künzli kultiviert seine Rebberge im DOC-Gebiet von Boca, im Norden des Alto Piemonte. Die Hügellagen vulkanischen Ursprungs und die Höhenlage sorgen für elegante und charaktervolle Nebbioli.

Bramaterra ist ein ausgedehntes Gebiet am Fluss Sesia: Porphyträgt zum mineralischen Charakter der Weine des Anbaugebietes bei.



Gattinara ist neben Ghemme eine der beiden DOCG-Zonen des Alto Piemonte. Die DOCG Gattinara gehört zu den kleinsten Appellationen Italiens und umfasst das gesamte Gemeindegebiet der Kommune Gattinara.

Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht nicht nur auf den kalkhaltigen Mergelböden der Langhe, sondern auch auf Porphyrim Norden des Piemont.



«Das Alto Piemonte hat grosses Potenzial. Vor allem aus Nebbiolo kann man hier in besonderen Lagen ganz unverwechselbare Weine schaffen.»

doch auch Struktur in die Weine. In Kombination mit den vulkanisch-mineralischen Böden sorgt das im besten Fall für elegante, fast nördliche Kreszenzen.

Geschichte neu geschrieben

Einige historische Güter haben das immer bewiesen und stets die Fahne des Alto Piemonte hochgehalten, aber erst vor rund 20 Jahren begann die Geschichte des modernen Alto Piemonte: Immer mehr junge Winzer begannen seitdem die alten Rebberge zu revitalisieren und neue zu bepflanzen. Ein Motor dieser Entwicklung war sicher Paolo de Marchi. Die Familie des Besitzers eines der renommiertesten Weingüter des Chianti Classico - Isole e Olena - besass Rebberge in Lessona, die Paolo unter dem Namen Poprieta Sperino wiederbelebte. Heute führt sein Sohn Luca das Gut und zählt mit seinen Lessona-DOC-Weinen zu den Aushängeschildern der Region. Anders als in den umliegenden Appellationen sind allerdings die Böden der Rebberge von Lessona nicht vulkanischen, sondern marinen Ursprungs. Daher haben die Weine eine eigene Charakteristik, sind feingliedrige Tropfen mit langlebiger Säure.

Paolo de Marchi hat nicht nur den Schweizer Christoph Künzli mit dem Nordpiemont verkuppelt, sondern auch den deutschen Unternehmensberater Dieter Heuskel, der 2004 gemeinsam mit dem Südtiroler Winzer Peter Dipoli einen Rebberg im nahen Bramaterra kaufte. Daraus sind mit den Jahren und unzähligen Übernahmeverträgen mit zahlreichen Kleinst-Grundbesitzern rund vier Hektar des Gutes Le Pianelle geworden. Hauptrebsorte ist auch in Bramaterra Nebbiolo, daneben werden noch Croatina und Vespolina angebaut. Seit 2010 werden sie von Heuskel und Dipoli in einem Keller im historischen Ortskern von Brusnengo vinifiziert. Zwei Weine entstehen dort: der überraschend charaktervolle Rosato Al Posto dei Fiori und der komplexe Bramaterra DOC.

Die felsigen Porphyrböden sorgen dafür, dass die Reben sehr lange brauchen, um die

Wurzeln voranzutreiben, und die hier gekelterten Weine dadurch finessenreich und filigran wirken. Beweise für diesen eigenen Bramaterra-Charakter sind die Spitzenweine von Le Pianelle, Antoniotti oder Colombera & Garella (das Gut des Le-Pianelle-Önologen Cristiano Garella).

Aber man kann natürlich nicht vom Alto Piemonte sprechen, ohne Gattinara und Ghemme Tribut zu zollen: In den beiden einzigen DOCG-Zonen des Nordpiemont hat der Weinbau selbst in den Zeiten des Niedergangs einen Fuss in der Tür behalten. Das Potenzial des Gebiets ist auch gestandenen Barolisten bewusst. Einer hat sogar investiert: Roberto Conterno, der Monfortino-Macher aus Monforte d'Alba, ist seit 2018 Besitzer des 27 Hektar grossen Weinguts Nervi, dem er bereits seit 2012 als Berater zur Seite stand.

Nervi wurde 1906 gegründet und ist das älteste noch existierende Weingut in diesem Gebiet mit den porphyr- und tonhaltigen Böden. Die Struktur der Weine erinnert zwar an die Langhe, sie sind aber duftiger und erinnern manchmal an Pinot Noir. Für Roberto Conterno war es daher vor allem eine Herausforderung, Nebbiolo noch in anderer Weise als der des Barolos zu interpretieren: «Vor allem die Lagen Molsino und Valferana haben mich fasziniert. Die Böden sind reich an Mineralien, die Weine erreichen Tiefe, Eleganz und Präzision.»

Ein grosses Potenzial

Conterno hat auch schon an der Nabelschau des Weinbaus im Nordpiemont teilgenommen, Taste Alto Piemonte, einer Verkostung für Fachpublikum und Weinliebhaber, die im Frühjahr in Novara stattfindet und an der ein grosser Teil der Kellereien des ausgedehnten Gebietes teilnimmt.

Einer der ebenfalls dort vertretenen Betriebe, die Cantine Garrone in Domodossola, kultiviert sogar die nördlichsten Rebberge des Piemont: Sie liegen in einer Meereshöhe zwischen 250 und 600 Metern zu Füssen der Alpen im Val d'Ossola. Mit ihren 14 Hektar Rebbergen, zwei davon Eigenbesitz, der Rest von

den 60 Weinbauern der Associazione Produttori Agricoli Ossolani bewirtschaftet, ist die Cantine Garrone eines der wenigen verbliebenen Weingüter dieser historischen Anbauzone. Die Trauben werden auf den Rebbergen mit Blick auf die schneebedeckten Alpengipfel zum Teil noch auf der Pergola - hier «Toppia» genannt - gezoogen. Nebbiolo, 1309 als «Prunent» im Val d'Ossola erstmals erwähnt, ist die wichtigste Rebsorte und steht zum Teil noch in Steillagen auf uralten Direktträgern. «1300 Arbeitsstunden sind in diesen Weingärten pro Jahr und Hektar nötig», erzählt Matteo Garrone, der Önologe des Gutes. Im alten Weinkeller der Familie reifen das Aushängeschild des Gutes, der Nebbiolo Prunent, und die anderen Weine. Verkauft werden sie dann in der eigenen Vinothek in Domodossola.

Zeitreise in der Flasche

Auch Christoph Künzli nennt in Boca mitten auf dem Hauptplatz eine Vinothek sein Eigen. Wir haben uns zum Abschluss unseres Besuches im Alto Piemonte in seinen Verkostungsraum zurückgezogen, vor uns eine Batterie seiner Boca DOC. Dass die Weine Zeit brauchen, beweisen nicht nur die Jahrgänge 2013 und 2012, sondern beweist auch der ebenfalls noch jugendliche 2007er mit seiner Kombination aus Kraft und Finesse. Eine Zeitreise ist hingegen der Cerri 1991 - einst noch von Antonio Cerri gekeltert -, er ist voller Eleganz und Schmelz. Künzli kann dabei aus dem Vollen schöpfen: Als er die Kellerei erwarb, konnte er auch die vorhandenen gefüllten Fässer und das Flaschenarchiv des Gutes übernehmen. Zu ganz besonderen Gelegenheiten, wie seinem 20-jährigen Betriebsjubiläum im Vorjahr, holt er dann einige Flaschen historischer Jahrgänge wie 1950 und 1958 aus dem Keller, um zu zeigen, was visionäre Winzer wie Cerri aus Nebbiolo zaubern konnten. Und können. Denn von einem ist Christoph Künzli überzeugt: «Das Alto Piemonte hat grosses Potenzial. Vor allem aus Nebbiolo kann man hier in besonderen Lagen ganz unverwechselbare Weine schaffen.»





Der Barolista Roberto Conterno hat das traditionsreiche Weingut Nervi in Gattinara im Jahr 2018 übernommen. Dort will er vor allem auf die Einzellagen setzen.



Matteo Garrone ist Önologe der Cantine Garrone in Domodossola. In den nördlichsten Rebbergen des Piemont ist ebenfalls Nebbiolo der Platzhirsch.

Fotos: z.V.g., Sabine Jackson

Sechsmal Alto Piemonte



Antoniolo, Gattinara - Vercelli
Gattinara D.O.C.G. Osso San Grato 2013
17.5 Punkte | 2021 bis 2029

Die Geschwister Antoniolo kultivieren auf den Porphyrböden von Gattinara drei Crus: Auf der Steillage Osso San Grato zum Beispiel zwei Hektar, die dort gelesenen Nebbiolo-Trauben werden drei Jahre in Holz ausgebaut. Zurückhaltende Nase, sehr fein und lang mit Kirschnoten und herbale Aromen; am Gaumen kompakt mit feinkörnigen Tanninen, schönem Schmelz, Rasse, Fülle.
www.monterosavalsesia.com



Cantine Garrone, Crevoladossola
Valli Ossolane D.O.C.
Nebbiolo Superiore Prüment 2015
17 Punkte | 2021 bis 2026

Dieser Nebbiolo, der in einer Auflage von 5000 Flaschen auf den Markt kommt, stammt von den nördlichsten Rebbergen des Piemont und reift nur in grossem Holz. Einladende Himbeer- und Veilchenaromen; am Gaumen geschliffen, perfekt eingebundene Tannine, von grosser Länge und Harmonie.
www.cantinegarrone.it



Colombera & Garella, Masserano
Lessona D.O.C. Pizzaguerra 2016
17.5 Punkte | 2022 bis 2028

Das Weingut von Carlo und Giacomo Colombera und dem Önologen Cristiano Garella kultiviert in den drei D.O.C.-Gebieten Bramaterra, Lessona und Costa della Sesia acht Hektar Reben. Neben dem punktgenauen Bramaterra D.O.C. Cascina Cottignano 2016 ist vor allem dieser Lessona D.O.C. überzeugend: Nase nach Waldfrüchten und Kräutern; im Mund elegant, die Säure und die geschliffenen Tannine im Einklang, harmonisches Finish.
www.colomberaegarella.it



Il Roccolo di Mezzomerico, Mezzomerico
Colline Novaresi D.O.C. Valentina 2012
17 Punkte | 2020 bis 2025

Pietro Gelmini besitzt im Dorf Mezzomerico im Osten des Alto Piemonte das Weingut Il Roccolo di Mezzomerico. Fünf Hektar mit Nebbiolo sind die Basis einer Handvoll Weine, der Rest der acht Hektar ist mit Bonarda Novarese (Uva Rara), Vespolina und weissen Trauben bestockt. Der Nebbiolo Valentina kombiniert eine opulente Kirschnase mit würzigen Noten, die Tannine gut eingebunden, anhaltend fruchtig das Finale.
www.ilroccolovini.it



Le Piane, Boca
Boca D.O.C. 2009
18 Punkte | 2020 bis 2028

Christoph Künzli keltert diesen Wein vorwiegend aus Nebbiolo mit etwas Vespolina. In diesem Jahrgang zeigt er eine perfekte Kombination aus Charakter und Finesse, überzeugt mit seinen Noten von Schoko, Beeren, Maraschino-Kirschen und dem harmonischen Bau mit feinkörnigen Tanninen, der belebenden Säure und dem langen Fruchtfinale.
www.bocapiane.com



Le Pianelle, Brusnengo
Bramaterra D.O.C. 2015
17.5 Punkte | 2022 bis 2029

Viel Nebbiolo und etwas Croatina und Vespolina, allesamt getrennt vinifiziert, sind die Basis dieses Weins, der 18 Monate in grossen Fässern reift. Nach der Belüftung verführerische Nase nach roten Waldfrüchten, Kirschen und Blüten, dezente Holzaromatik; im Mund voller Schliff und Eleganz, die feinziselierten Tannine in Balance mit der Säure, das Finale komplex und kraftvoll.
www.lepianelle.com



1 Verbania

Valli Ossolane DOC

2 Novara

Colline Novaresi DOC
Ghemme DOCG
Boca DOC
Fara DOC
Sizzano DOC

3 Vercelli

Gattinara DOCG
Bramaterra DOC
Coste della Sesia DOC

4 Biella

Lessona DOC
Bramaterra DOC
Coste della Sesia DOC

Das Alto Piemonte, der nordöstliche Teil der italienischen Region Piemont, ist die Heimat eigenständiger Weine, die meist aus Nebbiolo (auch unter dem Namen Spanna oder Prunent bekannt) mit Vespolina, Uva Rara oder Croatina gekeltert werden. Von rund 40 000 Hektar, die noch im 19. Jahrhundert vorwiegend mit Nebbiolo bepflanzt waren, sind heute nur mehr circa 600 übrig geblieben. Tendenz allerdings wieder steigend. Die Rebberge liegen östlich und westlich des Flusses Sesia grossteils in Hügellagen, die Böden sind überwiegend vulkanischen Ursprungs, lediglich die Rebberge von Lessona werden von marinen Sanden dominiert. Die zehn kontrollierten Ursprungsbezeichnungen haben sich im Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte zusammengeschlossen. Neben Wein ist die Region auch für Käse (Ossolano DOP, Gorgonzola DOP) und Reis (Barraggio Biellese DOP, Vercellese DOP) bekannt.
www.consnebbiolialtop.it

VERANSTALTUNG Taste Alto Piemonte

Die grösste Veranstaltung, die den Weinen des Alto Piemonte gewidmet ist, findet alljährlich im Castello di Novara statt. Ende März, Anfang April können Fachleute und Weinliebhaber einen grossen Teil der Produktion des Anbaugebietes – Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC, Sizzano DOC und Valli Ossolane DOC – mit den Produzenten verkosten.

www.tastealtopiemonte.it



ÜBERNACHTEN Albergo Barone di Gattinara

Im Herzen des Gattinara-Gebietes liegt dieser ehemalige Familiensitz. 22 elegante Zimmer und ein hervorragendes Frühstück machen es zu einer idealen Ausgangsbasis für Erkundungen der umliegenden Weinbaugebiete.

Via Visconti 8
I-28040 Oleggio Castello
Tel. +39 0322 537 13
www.castellodalpozzo.com

Reisetipps

ESSEN

Trattoria del Soggiorno

Seit 1920 in einem Gewölbekeller im Herzen von Gattinara untergebracht: kleine feine Karte mit Piemonteser Gerichten und hervorragenden lokalen Zutaten. Auf der Weinkarte findet man die Crème de la Crème aus dem Alto Piemonte. Im Herbst sind frische Trüffel oder ein Petto d'Anatra con Polenta di Zucca (Entenbrust mit Kürbis-Polenta) eine heisse Empfehlung.

Via Cernaia 2
I-13045 Gattinara
Tel. +39 0163 82 68 96
www.trattoriadelsoggiorno.it



Pinocchio

Piero Bertinotti ist eine Kücheninstanz: Seine traditionelle – probieren Sie die Agnolotti ai Tre Arrosti Bianchi (Agnolotti mit drei Sorten hellem Fleisch) – und doch fantasievolle Küche wurde schon vom Guide Michelin ausgezeichnet. Tipp: Das siebengängige Degustationsmenü offeriert eine lukullische Reise durch das Alto Piemonte, dazu gibt es die passenden Weine.

Via G. Matteotti 147
I-28021 Borgomanero
Tel. +39 0322 822 73
www.ristorantepinocchio.it

