

SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

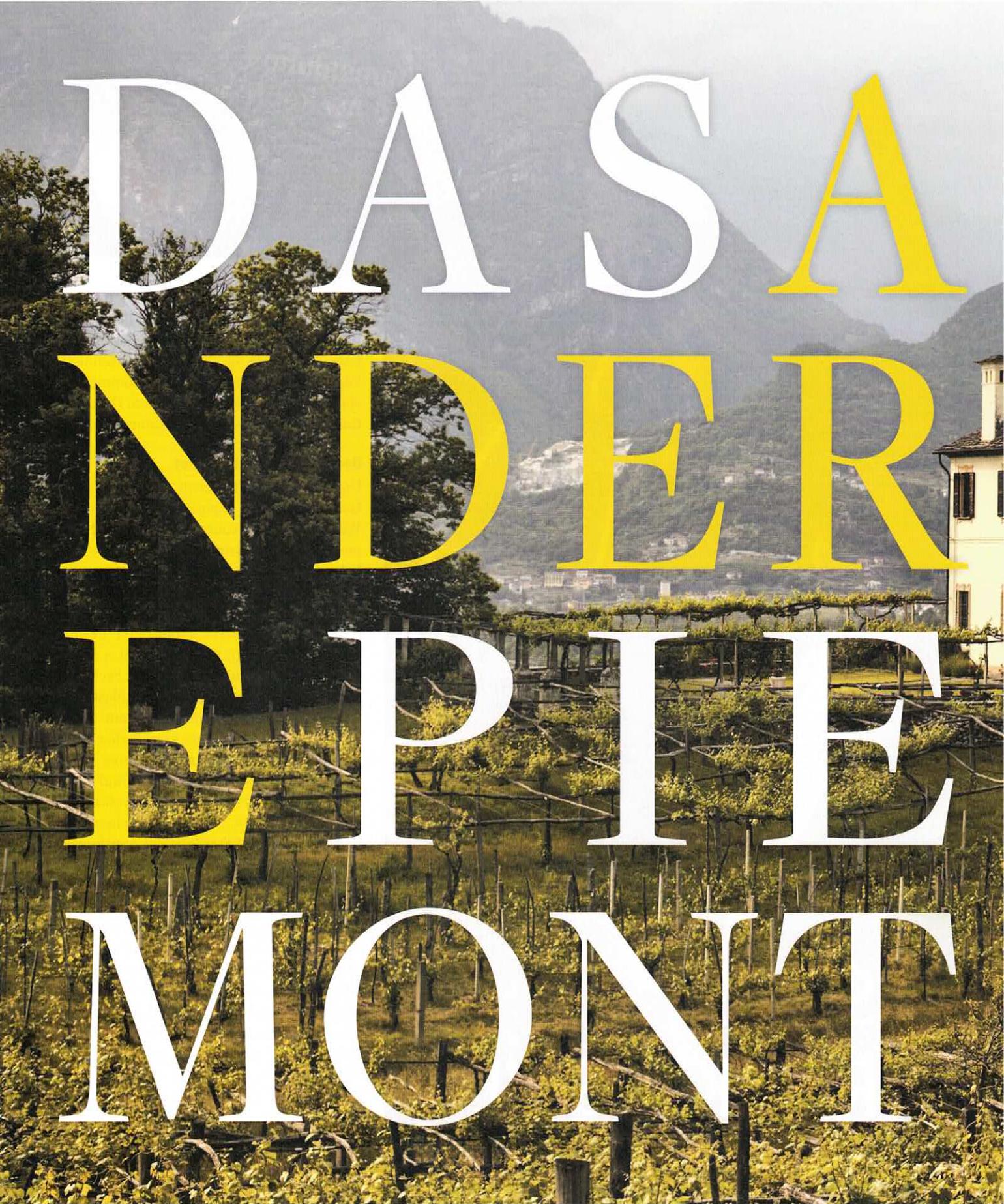
STERNE UND PUNKTE

ENTSCHIEDEN IN DER
 GASTRONOMIE ÜBER TOP ODER
 FLOP EINES RESTAURANTS.
 DOCH WAS STECKT HINTER DEN
 TEILS UN DURCHSICHTIGEN
 BEWERTUNGSSYSTEMEN
 VON GUIDE MICHELIN UND CO.?
 WIR KLÄREN AUF.

TOBIAS
FUNKE

GEHT NICHT, GIBT'S NICHT.
 DER STERNEKOCH IST EIN
 BEGNADETES MULTITALENT UND
 BEWEIST SEIN KÖNNEN
 AUF GANZER LINIE.





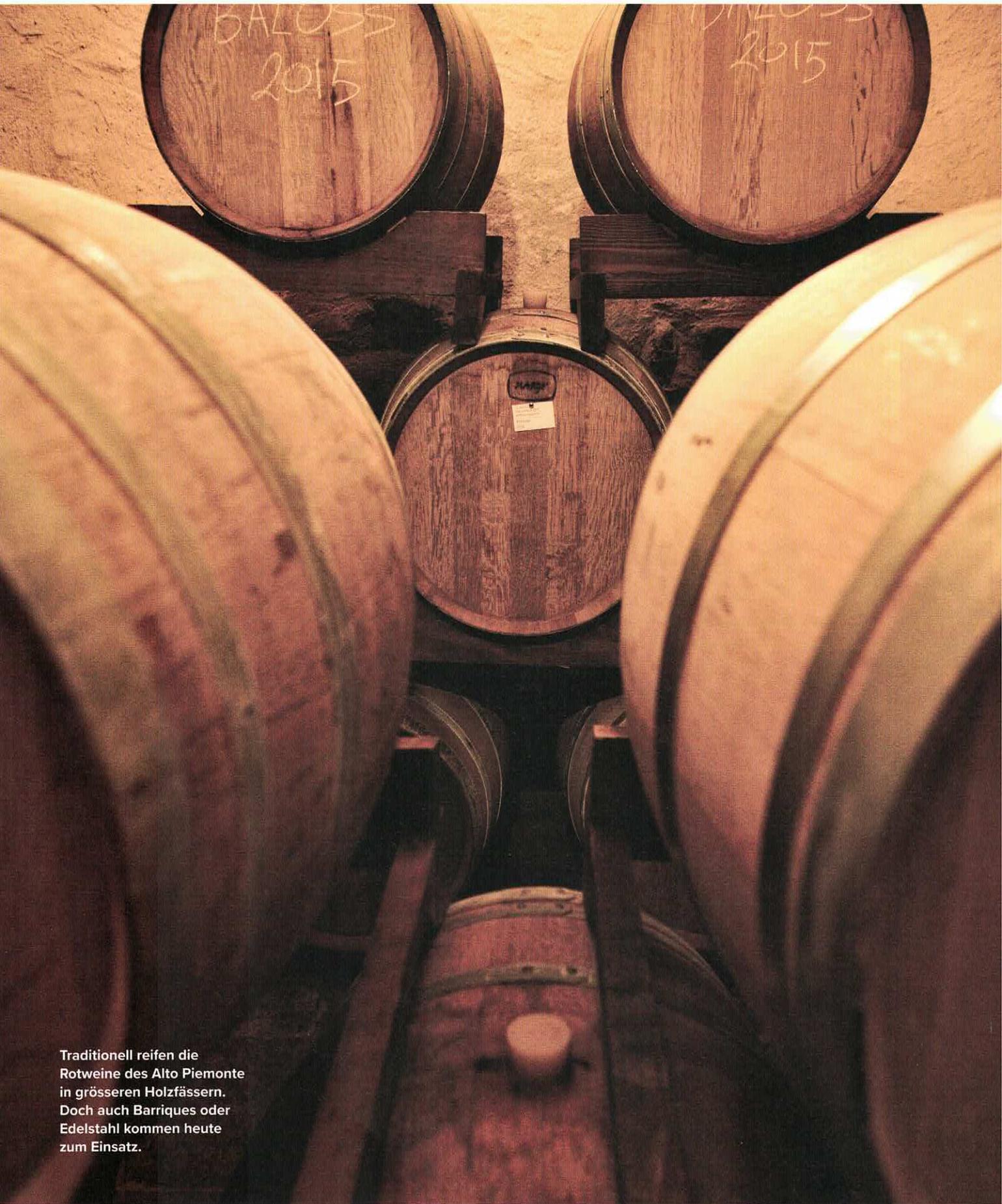
DAS A
NDER
EPTE
MONT

Es gibt die weissen Flecken auf der Weltweinkarte. Einer davon liegt im Piemont. Zwar geben sich Weinfreaks in Monferrato und in der Langhe die Kellertürklinken in die Hand, aber auf der Reise zu diesen prestigeträchtigen Hotspots verpassen sie die stille, unaufdringliche Schönheit des Alto Piemonte, des Nordpiemont. Nur ein Zehntel der Piemonteser Weine wird nördlich des Flusses Po gekeltert. Doch vor siebzig Jahren war das noch ganz anders. Eine Geschichte über Goliath, der zu David wurde.

TEXT
Ursula Geiger

BILDER
Jörg Wilczek





Traditionell reifen die Rotweine des Alto Piemonte in grösseren Holzfässern. Doch auch Barriques oder Edelstahl kommen heute zum Einsatz.

«Es ist die Aufgabe der Produzenten, die **CHARAKTERISTIKEN** der verschiedenen Terroirs im Nordpiemont herauszuarbeiten und auch zu erklären. Schliesslich haben wir es mit **INFORMIERTEN WEINTRINKERN** zu tun, die sich immer mehr gegen eine **NIVELLIERUNG** des Geschmacks wehren.»

CHRISTOPH KÜNZLI LE PIANE

Ruhe, unberührte Landschaften, kleine Dörfer und eine authentische Küche auf hohem Niveau – begleitet von den Weinen der Region – machen das Nordpiemont zu einem Eldorado für Entdecker. Das Gebiet ist klein. Die 1000 Hektar Rebfläche sind auf achtzehn Herkunftsgebiete verteilt. Eines davon ist die DOC Boca, die sich zwischen den Ortasee und das Sesiatal schmiegt. Dass hier einst jede Hügelkuppe mit Weinstöcken bepflanzt war, zeigt eine Luftaufnahme des Santuario di Boca, zu der Christoph Künzli auf dem Tablet-Screen wischt. Der Schweizer entdeckte Boca vor über dreissig Jahren per Zufall und war begeistert von den Weinen, der Landschaft und dem kulturellen Erbe, das in Vergessenheit geraten war.

Antonio Cerri, einer der letzten Produzenten in Boca, überliess ihm seinen 5000 Quadratmeter grossen Weinberg und einen Keller mit alten Weinbeständen. Seither arbeitet Künzli auf dem Gut Le Piane am Wiedererstarben der einst so stolzen Weinregion. Dem Wald rang er Parzelle um Parzelle ab, pflanzte neu an oder kaufte Weinberge mit uralten Rebbeständen. Eine Herkulesaufgabe, die einiges an Fingerspitzengefühl und ein tiefes Verständnis für das Nordpiemont erfordert. Warum der einst stolze nördliche Teil des Piemont in einen Dornröschenschlaf fiel – schätzungsweise standen um 1900 in der Region nörd-

lich von Turin und westlich von Mailand rund 40 000 Hektar Reben –, erklärt Künzli mit dem Strukturwandel. Die Industrie boomte nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Unternehmer suchten Arbeiter für die Fabriken in der Textilbranche und in den Zulieferbetrieben für die Autobauer in Turin. Sie garantierten regelmässigen Lohn und geregelte Arbeitszeiten, erwarteten aber auch, dass ihre Angestellten nach dem Wochenende ausgeruht im Betrieb erschienen und sich nicht in den Weinbergen ihrer Familien körperlich verausgabten hatten.

Irgendwann war es in den Köpfen der Leute: Wer erfolgreich ist, trägt ein weisses Hemd und kommt abends mit sauberen Händen nach Hause. So galt es auch in der Familie von Nicola Del Boca. 1998 fragte der junge Mann, der als Buchhalter arbeitete, ob er nicht ab und zu in den Reben von Le Piane arbeiten könne, denn die Arbeit im Garten und im Weinberg seines Grossvaters habe ihm immer sehr viel bedeutet. Heute ist Nicola als Rebmeister für die zehn Hektar Rebland von Le Piane verantwortlich und Christoph Künzlis «zuverlässigster Mann».

Zu Tränen gerührt in Tokio

Die Renaissance der Rebfläche ist eine Aufgabe, die Vermarktung der Weine die andere. Wie erregt man Aufmerksamkeit und schafft Akzeptanz für Weine →

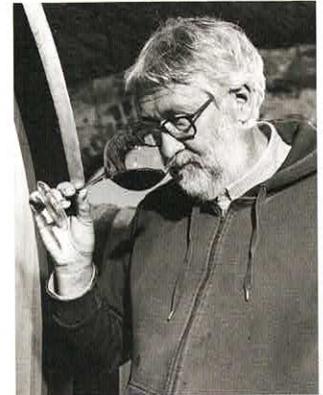


Bild: zVg

CHRISTOPH KÜNZLI

Liebe auf den ersten Blick sei es gewesen. Die Weine, die Menschen und die unberührte Landschaft haben es dem Schweizer Weinspezialisten in den 1990ern angetan. Er liess sich in Boca nieder, fing mit einem halben Hektar Rebland an und baute seinen Betrieb auf heute zehn Hektar aus. Zwischen den Wäldern auf den Hügeln rund um Boca stehen wieder Rebparzellen. Die Porphyrböden sind ideal für Nebbiolo sowie Vespolina und Croatina, die den Rotweinen eine feine, ätherische Würze verleihen.

> bocapiane.com



Bild: zVg

ROBERTO CONTERNO

Roberto Conterno ist mit Leib und Seele Nebbiolo-Winzer und mit den Bedingungen in der Langhe sowie im Nordpiemont bestens vertraut, denn seit 2012 unterstützt er das norwegische Ehepaar Erling und Kathrin Astrup, das die Azienda Nervi im Jahr 2011 kaufte. 2018 erwarb er 90 Prozent der Anteile an der Cantina Nervi und machte sich sofort an die Arbeit: Die Cantina wurde erweitert und mit einer spektakulären Dachkonstruktion gekrönt. Das Tonnengewölbe ist aus Holzrippen gebaut und besitzt eine Spannweite von 23 Metern bei einer maximalen Höhe von rund 10 Metern.

> nervicantine.it

«*GATTINARA* ist ein *FANTASTISCHES* Gebiet, das ich sehr gut kenne. Dort entstehen *UNGLAUBLICHE WEINE* und das Wachstumspotential ist immer noch enorm. Mein Ziel: Nervi soll nochmals einen *QUALITÄTSSPRUNG* machen.»

ROBERTO CONTERNO WINZER NERVI DI GIACOMO CONTERNO

einer Region, die so lange vom Radar verschwunden war? Die grosse Schnittmenge des Nordpiemont mit der Langhe ist die Rebsorte Nebbiolo, wobei die berühmte Traube zuerst im Nordpiemont Fuss fasste, bevor sie auch südlich des Pos angebaut wurde. Mit Le Piane erwarb Künzli von Antonio Cerri auch dessen Weinbestände der Jahrgänge 1947 bis 1991. Seine Importeurin in Boston brannte darauf, die Weine dem Fachpublikum an der amerikanischen Ostküste vorzustellen. Der Erfolg war überwältigend. Auch nach Tokio reisten die Methusalems in Flaschen und rührten japanische Sommeliers zu Tränen.

Dem Supervulkan sei Dank

Die filigranen, eleganten Weine profitieren von den Alpen, die kalte und heisse Luftströme abhalten. Die Vegetationszeit ist lang, die Säure bleibt erhalten und die Tannine reifen vollständig aus. Zudem entscheidend: «Während Nebbiolo in Barolo und Barbaresco auf kalkhaltigen Böden wächst, ist der Untergrund im Nordpiemont mit einem pH-Wert zwischen drei und sechs sauer, was die Mineralstoffe besser aus dem Boden löst und für eine feine, fast salzige Mineralität sorgt», erläutert Christoph Künzli und öffnet eine Flasche *Maggiorina Rosso*. Der Wein trägt nicht die Prüfplakette der DOC Boca, denn die Trauben stammen aus hundertjährigen

Rebbeständen, die im Mischsatz gepflanzt wurden. Die bis zu dreizehn verschiedenen roten und weissen Sorten werden in traditionellen *Maggiorina* erzogen, einem komplizierten, mehrstöckigen Spaliersystem, ausgehend von vier Rebstöcken, dessen Pflege viel Handarbeit bedarf. Ein kulturhistorisches Erbe, das bei den öffentlichen Stellen auf wenig Verständnis stösst. Diese pochen auf die Rebsorte Nebbiolo; oder Spanna, wie die Traube hier heisst. Für die beiden einzigen DOCG-Gebiete für Rotwein im Nordpiemont, Ghemme und Gattinara, ist die Haltung verständlich. In den 1930ern war Gattinara das Flaggschiff des Piemont und trug den Ruf der Nebbiolo-Traube in die Welt. Die Crus von Gattinara verdanken ihre Finesse einem Ausnahme-Terroir. Vor 300 Millionen Jahren setzte der Ausbruch eines Supervulkans die Energie von 250 Atombomben frei. Tektonische Bewegungen hoben vor 60 Millionen Jahren die untersten Schichten des Kraters aus 25 Kilometern Tiefe an die Erdoberfläche.

Der einstige Ruhm von Gattinara lockt heute die Barolisti aus dem Süden ins Alto Piemonte: Im April 2018 kaufte Roberto Conterno, Besitzer der Azienda Giacomo Conterno, den 1906 gegründeten Traditionsbetrieb Nervi, der mit 27 Hektar Nebbiolo auch der grösste der DOCG ist. Seit 2012 hatte er die norwegischen Besitzer Erling und Kathrin Astrup unterstützt. →





Im nordwestlichsten Zipfel zeigt sich die *ALPINE SEITE* des Alto Piemonte. An den steilen Hängen der DOC Valli Ossolane ist nur noch *TERRASSENWEINBAU* mit den traditionellen Pergeln möglich, wie in den Rebbergen der Cantine Garrone, die oberhalb des Dorfes Oira liegen. In der Cà d'Maté reifen nicht nur die Weine der Cantine Garrone. Das *HAUS AUS DEM JAHR 1598* wurde sanft renoviert und beherbergt ein komfortables Bed & Breakfast.

Prünent
vino rosso

Seit 1309 ist es amtlich: Prünent ist ein spezieller Nebbiolo-Klon, der aus dem Ossolatal stammt. Frische Gerbstoffe und eine präzise Säure sind typisch für diesen Alpenwein.



Bild: zVg

ROGER E. BAUMANN

Roger E. Baumann gründete seine Weinhandlung Reb Wein im Jahr 2011. Seine Liebe gehört Weinen, die ohne Schnickschnack gekeltert werden und sich nicht dem Diktat eines Marketingkonzepts unterwerfen, sondern die das Terroir für sich sprechen lassen. Für ihn ist das Nordpiemont eine der unterschätztesten Weinregionen Europas – und gerade darum eine Fundgrube für spannende Crus unbekannter Produzenten. Seine Entdeckungen verkauft er im Gewölbekeller eines Patrizierhauses in Zürich Wollishofen. Im Hof steht das Rebhüsli bereit für Degustationen sowie Feiern im kleinen Rahmen.

> rebwein.ch

«Die Weine aus dem Alto Piemonte sind etwas für *ENTDECKER* und Freaks. Freaks sind auch die Winzer, die hier wirtschaften und die *KULTURLANDSCHAFT* erhalten. Im Ossolatal sind die Terrassen mit *TROCKENMAUERN* aus Granit befestigt. Mit Eseln wurde die Erde vom Tal auf den Berg getragen.»

ROGER E. BAUMANN WEINHÄNDLER

So tragen die aktuell verfügbaren Jahrgänge 2016 und 2017 bereits die Namen Nervi und Conterno auf dem Etikett. Sowohl der einfache Gattinara als auch die Einzellen-Weine Vigna Molsino und Vigna Valferana zeigen das immense Potential dieses Gebiets. Sie haben Kraft, um die deftigen Speisen der Region zu begleiten, und dabei viel Eleganz und Trinkfluss, die Lust auf das nächste Glas machen.

Das Nordpiemont ist von der alpinen Küche geprägt und bekannt für Fonduta. Die oft mit Eigelb legierte und mit etwas Mehl gebundene Sauce wird traditionell aus Fontina-Käse zubereitet und zum Gratiniieren von Pasta und Gemüse verwendet. Die Reisfelder der Provinz Vercelli liefern den Grundstoff für Risotti. Die Paniscia ist eine gehaltvolle Orgie aus Rundkornreis, Gemüse, Borlotti-Bohnen und der streichfähigen, in Schmalz eingelegten Salami della Duja. Ein weiteres klassisches *piatto uncio* ist Tapulone aus Borgomanero. Der Eintopf aus Hackfleisch, Lardo, Wirz und Kräutern wird klassisch mit Polenta serviert. Forelle und Egli stammen aus dem Lago Maggiore und dem Ortasee. Überhaupt ist der Ortasee im Frühsommer das perfekte Reiseziel. Die Villa Crespi, ein im maurischen Stil errichteter Prachtbau, ist eine luxuriöse Destination, die Küche von Antonio Cannavacciuolo ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Ein Must ist

das Agriturismo La Capuccina in Cureggio. Das von Gianluca Zanetta und seiner Frau Raffaella Fortina sanft renovierte Gehöft bietet das perfekte Hideaway für frisch und immer noch Verliebte. Die Weinkarte mit 350 lokalen Weinen verführt zum Bleiben, Degustieren und Schlemmen. Letzten August starb Gianluca an Krebs. Ein herber Verlust für die Region, deren authentischer Botschafter er war.

Die Weinbautradition kehrt zurück

Für das Alto Piemonte kann es gar nicht genug Botschafter geben. Der Zürcher Weinhändler Roger E. Baumann ist einer davon. Ab 2011 hat er ein Sortiment von zwanzig Weinen aus dem Nordpiemont aufgebaut. Besonders angetan hat es ihm der Nordwesten der Region. In den Valli Ossolani südlich des Simplons wächst der als Prünent bekannte lokale Nebbiolo-Klon in den steilen, terrassierten Hängen. Auch in Bramaterra, Carema und in den Coste della Sesia tut sich viel. Junge Winzer besinnen sich auf die Weinbautradition des Nordpiemont. Flächen werden rekultiviert, Weinkeller gemietet und alte Bauernhäuser saniert. Das Bewusstsein für die fast untergegangene Kulturlandschaft ist zurück. Es hat das Ideal der weissen Hemden und sauberen Hände in seine Schranken verwiesen. David wendet sich der Erde zu und greift nach den Steinen für seine Schleuder.





«Diese Weine sind **REBELLISCH** und **FORDERND**. Sie lassen sich weder in eine Schublade sperren, noch wollen sie unbedingt auf den ersten Schluck gefallen. Man nähert sich **NEUGIERIG**, beginnt zu verstehen, ist dann begeistert und kommt nicht mehr von ihnen los.»

URSULA GEIGER WEINJOURNALISTIN



GATTINARA DOCG VIGNA MOLSINO 2016
NERVI DI GIACOMO CONTERNO

Eingelegte Kirschen, auf den Punkt gereifte Zwetschgen, Earl-Grey-Tee und etwas Graphit. Die reife Säure und das feinkörnige Tannin bringen Spannung am Gaumen, und die reife Frucht wird umhüllt von einem Mantel aus dunkler Schokolade. Im langen Finale lockern Noten von frischer Minze und etwas Salbei die muskulöse Struktur. Grossartiger, weil sehr vielschichtiger Gattinara! Trinkreife 2022 bis 2038.

CHF
89.00

> terravigna.ch



BRAMATERRA DOC «ANTONIOTTI» 2016
AZIENDA AGRICOLA ANTONIOTTI

Odilio Antoniotti und sein Sohn Mattia bewirtschaften gemeinsam die sechs Hektar Rebfläche rund um das Dorf Casa del Bosco. Die Rebstöcke stehen auf dem typischen Porphyrgestein mit geringer Humusaufgabe: würzige Nase, frischer Lorbeer, Gewürznelke, dann Rosenblüten und Weichseln. Muskulös und lang am Gaumen, griffige Gerbstoffe, feine Salzigkeit im Finale. Klassische Eleganz. Trinkreife 2021 bis 2028.

CHF
35.00

> rebwein.ch



CAREMA DEI CAREMA 1974
CAREMA PRODUTTORI

Eine Rarität, die das Reifepotential der Nordpiemonteser Weine sehr schön zeigt. Mahagony mit granatfarbenen Reflexen im Glas. Zarte Zwetschgennote, die schnell von den tertiären Aromen abgelöst wird: Leder, Rauch, Trockenfleisch, Gemüse sowie etwas Politur fordern die Nase. Am Gaumen dominiert die präzise, reife Säure, doch das Tannin gibt Gegensteuer und sorgt für Grip und Struktur. Trinkreife 2021 bis 2022.

auf
Anfrage

> rebwein.ch



COSTA DELLA SESIA DOC «FELDO» 2017
FABIO ZAMBOLIN

Im Jahr 2010 erbt Fabio von seinem Grossvater eine Rebparzelle, die er sofort auf biologischen Anbau umstellte. Nonnos Garage wurde zum Weinkeller umgebaut. Heute reifen dort unkomplizierte Weine mit Kraft und Struktur: dunkles Rubin. Weiche, dunkle Frucht in der Nase, etwas Pumpernickel und Gianduja. Schöne Fülle, gestützt von einer feinen, pfeffrigen Note, ätherisches Finale. Trinkreife 2021 bis 2026.

CHF
19.00

> rebwein.ch



**COSTA DELLA SESIA DOC
«CASCINA COTTIGNANO» 2015**
COLOMBERA & GARELLA

Herzhafter, robuster Wein aus den Sorten Croatina, Vespolina und Nebbiolo. Reife Fruchtaromatik mit Noten von Zwetschgen, Waldbeeren und Kirschen. Griffiger und kompakter Gaumen mit körnigem Tannin und saftiger Säure. Viel Frische im Finale dank Noten von Preiselbeeren und alpinen Kräutern. Passt sehr gut zu Bergkäse, Trockenfleisch und Roggenbrot. Trinkreife 2021 bis 2025.

CHF
17.00

> rebwein.ch



LESSONA DOC «NOAH» 2016
SOCIETÀ AGRICOLA NOAH

Komplexes Bouquet mit zarter, eleganter Frucht und floralen Noten wie Veilchen und Rosenknospen. Zeigt am Gaumen, welche grossartigen Weine die Sorte Nebbiolo aus diesem Teil des Piemonts hervorbringt. Die Säure verleiht eine geradlinige Struktur, während das seidige Tannin den Mund auskleidet. Animierend und lang mit der typischen feinen Salznote im Finale. Passt zu Brasato oder Rindsbäckchen. Trinkreife 2021 bis 2032.

CHF
42.00

> rebwein.ch

NOCH MEHR PIEMONTE

Das Nordpiemonte ist ein schier unerschöpflicher Quell fantastischer Weindeckungen. Selten sind die Crus mollige Kaminweine, sondern strukturierte, charakterstarke Speisebegleiter. Dafür sorgen Saftigkeit, Säure, die feine, oft salzige Würze sowie Tannine, die mit der Zeit an Eleganz gewinnen.



CHF
25.00

VINO BIANCO 2019

LE PIANE

Erbaluce liegt im Nordpiemonte im Trend. Der Name der Sorte heisst übersetzt «Licht auf der Wiese». Grosser Pluspunkt der Traube ist deren Säure. Mittlerweile wird Erbaluce auch gerne für die Produktion von Spumanti verwendet. Sehr pures Bouquet, Lindenblüten, Akazie, etwas Kamille und Birnen. Straffer Gaumen, mit satter Säure und feiner Cremigkeit vom Lager auf der Feinhefe. Trinkreife 2021 bis 2024.

> s-fabrik.ch



CHF
25.50

VINO ROSSO «MIMMO» 2017

LE PIANE

Freche Cuvée aus den Sorten Nebbiolo, Vespolina und Croatina. Zwetschge, getrocknete Kirsche, schwarzer Pfeffer und etwas Salz-Lakritze in der Nase. Fordernde Präsenz am Gaumen, saftig mit fantastisch reifen, körnigen Tanninen. Für die BBQ-Saison ein Must, egal ob gefüllte Peperoni oder ein marmoriertes Tomahawk-Steak auf dem Grillrost liegen. Trinkreife 2021 bis 2028.

> s-fabrik.ch



CHF
58.00

BOCA DOC 2016

LE PIANE

Im DOC-Reglement von Boca sind neben Nebbiolo auch bis zu 30 Prozent der Sorten Vespolina und Uva Rara zugelassen. Helles, glänzendes Rubin. Diskretes, aber dennoch präzises Bouquet mit der klaren Fruchtaromatik von reifen Zwetschgen und Weichseln, unterlegt von zarter Würze. Viel Saftigkeit im Gaumen, lang gestreckt, fordernde Säure, umhüllt von seidigen Tanninen. Trinkreife 2024 bis 2035.

> s-fabrik.ch



CHF
38.00

VINO ROSSO «PIANE» 2017

LE PIANE

Croatina und weitere autochthone Sorten sorgen für eine zarte, verspielte Aromatik. Die Melange aus Waldbeeren, Unterholz und Rosenknospen setzt einen gelungenen Kontrapunkt zu den sonst so präzisen Crus von Christoph Künzli. Am Gaumen punktet er mit saftiger Frucht, etwas weicherer Säure und seidigen Tanninen. Zu sämigen Risotti, am liebsten mit Morcheln oder Steinpilzen.

Trinkreife 2021 bis 2025.

> s-fabrik.ch



CHF
66.00

BOCA DOC 2013

LE PIANE

Dunkles, dichtes Rubin. Duftet herrlich nach dunklen, süssen Beeren, dazu gesellen sich Noten von Noisette sowie ein Hauch von hellem Tabak. Sehr komplex und tiefgründig am Gaumen, besonders gut gefallen die griffige Säure sowie das feinkörnige Tannin. Animierende Salzigkeit und Noten von Baumnußschale im langen, kompakten Finale.

Trinkreife 2021 bis 2035.

> s-fabrik.ch



CHF
52.00

GATTINARA DOCG 2017

NERVI DI GIACOMO CONTERNO

Glänzendes Kirschröt. Pure, elegante Frucht in der Nase: rote Beeren, Weichseln, dazu eine sehr schön integrierte balsamische Note. Saftigkeit und Körper prägen den Gaumen, ein Hauch von Orangenzeste und Bergamotte geben den ultimativen Frischekick. Sehr geradlinig und von exzellenter Länge. Klassisch zu Pasta mit Ragù, eine mutige Kombination zu gebratenem Fisch.

Trinkreife 2021 bis 2030.

> terravigna.ch