

## Alpen-Nebbiolo statt Barolo und Barbaresco



**S**PÄT, ABER NICHT zu spät habe ich den Nebbiolo schätzen gelernt. Zwar können die Weine aus Piemont, wo die Sorte zu Hause ist, wegen der Tannin- und Säurestruktur überaus kantig sein. Aber die besten Vertreter überzeugen mit viel Charakter, Komplexität und Langlebigkeit – in Form der weltberühmten Barolo- und Barbaresco-Weine aus der Langhe. Sie sind oft teuer, ja sehr teuer. Doch nicht verzagen: Es gibt würdige Alternativen.

Man schaue sich in Nordpiemont um, das am Fusse der Südalpen liegt und an die Schweiz grenzt. Doch praktisch niemand kennt die Provenienzen aus Regionen wie Ghemme, Gattinara, Boca oder Bramaterra. Wie schade! Hier werden urtümliche, authentische, eher karge, zeitlose, herkunftstypische Alpenweine mit einer kühlen Aromatik produziert, aus Nebbiolo und weiteren einheimischen Sorten wie etwa Vespolina und Croatina. Ein hervorragendes Beispiel ist der Bramaterra 2017 des Guts Colombera & Garella. Der Rot-



Der Bramaterra 2017 von Colombera & Garella wird in Betontanks sowie gebrauchten Holzfässern ausgebaut (31 Franken; [rebwein.ch](http://rebwein.ch)).

wein zeichnet sich durch ein helles, sortentypisches Rubinrot, ein vielschichtiges Bouquet sowie einen mittelschweren Körper, wenig Alkohol, grandiose Frische, feine Tannine sowie einen ausgewogenen, langen Nachhall aus. Eigenständig-unverfälscht und nichts für Power-Trinker. Er stillt im wahrsten Sinne des Wortes die Sehnsucht nach der Erde. Das ist nämlich die deutsche Übersetzung für «Bramaterra». Mehr zu Alpenweinen aus Nordpiemont und dem Veltlin auf [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch).

### FRAGE DER WOCHE

*Warum wird beim Wein stets zwischen «Alter Welt» und «Neuer Welt» unterschieden?*

– STEFAN R., per E-Mail

Unter der Neuen Welt werden Anbauländer wie Australien oder die USA verstanden. Die Weine schmecken oft anders als die europäischen. Die Unterschiede rühren von einer anderen Vorgehensweise im Weinbau und in der Weinbereitung her. Aber man kann nicht von allgemein gültigen Regeln sprechen. Für mich am auffälligsten: In der Neuen Welt ist die geografische Herkunft eher sekundär. So ist es möglich, Trauben nicht nur aus verschiedenen Rebbergen, sondern auch aus unterschiedlichen Appellationen zu einer Cuvée zu vereinen. Bekanntes Beispiel: der Topwein Grange von Penfolds. Zudem gelten Produzenten in der Neuen Welt als experimentierfreudiger mit der Technik im Keller.

PETER KELLER ist überzeugt, dass Piemont eine der schönsten Weingegenden überhaupt ist. Fragen an: [peter.keller@nzz.ch](mailto:peter.keller@nzz.ch)

## Tofu zum Selbermachen



**D**ER DECKEL BEGINNT sanft zu vibrieren, Wasserdampf steigt aus der Ritze des schwarzen Keramikgefässes auf, was heisst: Der Tofu ist bald fertig. Bis dahin hat der Yumetofu aus Winterthur unter Hitze rund zwanzig Minuten geköchelt, wurde fester, blieb aber seidig. Man gibt Fleur de Sel, Frühlingszwiebeln und Sojasauce dazu und löffelt ihn aus. Im «Hikari» beginnt der Abend also mit einem feinen Do-it-yourself. Wobei, viel Mithilfe, ausser Geduld, ist nicht nötig.

Das Lokal (es ist das vierte der «Iko»- und «Miki»-Betreiber) befindet sich im ehemaligen Hauptsitz des Brillenlabels Viu an der Weststrasse und ist vegan. Im Akustik- und Licht-optimierten Raum mit der bunten Küchenfront vermisst man das Fleisch nur in einem Moment: Die Karaage (frittierter Tofu) kommen nicht an die Saftigkeit und Konsistenz der Pouletversion heran. Die Aka-Ramen (Tantan Style) mit wunderbar kräftiger Brühe, Bulgur und Lupine sowie die Midori-Ramen waren tadellos! *Jocelyne Iten*

**Publikum:** junge, hippe Crowd  
**Design:** Sichtbeton und Holz, viel Platz  
**Gastronomie:** vegan, Café-Bar-Restaurant



HIKARI, Weststrasse 70, Zürich;  
[hikari.ch](http://hikari.ch)