

AUFBRUCH IM ALTO PIEMONTE » EIN STARKES SIGNAL «

SEIT GUT ZEHN JAHREN ENTSTEHEN IM NORDEN PIEMONTS WIEDER GROSSE NEBBIOLOS. DIE RENAISSANCE IST EINER GENERATION VON WINZERN ZU DANKEN, DIE DER VERSUNKENEN WEINBAUKULTUR NEUES LEBEN EINHAUCHT. DER DEUTSCHE DIETER HEUSKEL IST MIT DEM WEINGUT LE PIANELLE TEIL DIESES NEUBEGINNS.

Von TILL EHRLICH
Fotos THILO WEIMAR

Die DOC-Weine Bramaterra und Coste della Sesia kommen aus der Umgebung von Brusnengo. Die Cantina Le Pianelle liegt im historischen Zentrum des Dorfes.

Es gab einmal eine Zeit, da kamen die schönsten piemontesischen Rotweine nicht aus Barolo und Barbaresco, sondern aus der Gegend um Gattinara und Ghemme im nördlichen Piemonte, am Fuß der Viertausender des Monte-Rosa-Massivs in den Alpen. Es ist gerade mal ein halbes Jahrhundert her, dass diese als Spanna bekannten trocknen Nebbiolos mit ihrer Eleganz und Duftigkeit mehr Ansehen genossen als Barolo und Barbaresco aus den Hügeln der Langhe im Süden. Doch dann geriet der Spanna in Vergessenheit, und die einst blühende Weinlandschaft verfiel: Weinberge wurden aufge-

geben, die Wildnis holte sie sich zurück. Noch heute sieht man im Unterholz der Wälder Ruinen von Weinbergsmauern und -häuschen. Zwischen wild wuchernden Akazien und Eichen ragen geisterhaft verwitterte Rebpfähle und abgestorbene Rebstöcke auf, mannshoch, schwarz, wie Gestalten. Doch seit der Jahrtausendwende regt sich hier neues Leben, gibt es eine Generation von Winzern, die mühsam damit begonnen haben, verwahrloste Weinberge der Wildnis zu entreißen, neu anzulegen und aufzubreuen. Einer der Weinbaupioniere im Alto Piemonte ist ein Deutscher.



Dieter Heuskel, Jahrgang 1950, kam 2002 hierher, um in diesem vergessenen Weinland sein eigenes Weingut aufzubauen. Er kennt das Piemont schon seit den 1980er Jahren. Der Düsseldorf, der schon immer gute Weine und ihre Kultur liebte, war, bis er im letzten Jahr in den Ruhestand ging, ein deutscher Topmanager. Er gehörte sechsunddreißig Jahre der Boston Consulting Group an, einer der wichtigsten und einflussreichsten Unternehmensberatungsgesellschaften, der er bis zuletzt viele Jahre lang in Deutschland als Chairman vorstand und mit der er heute noch eng verbunden ist. Der promovierte Volkswirt hat jahrzehntelang an entscheidenden Schnittstellen gewirkt. Noch heute ist er in den Aufsichtsräten deutscher Wirtschaftsunternehmen tätig. Man kann nicht sagen, dass er ein Aussteiger ist. Dieter Heuskel ist eingestiegen. In den Wiederaufbau der Weinbaukultur des Alto Piemonte, das derzeit eines der faszinierendsten Weingebiete Europas ist.

Die Cantina Le Pianelle befindet sich mitten im historischen Zentrum des Dorfes Brusnengo, eine dreiviertel Autostunde nordwestlich von Mailand und nur zehn Kilometer entfernt von Gattinara, dem berühmtesten Weintort im Alto Piemonte, der heute das Gravitationszentrum der nordpiemontesischen Erneuerung ist. Die Weinberge von Le Pianelle gehören zur unmittelbar an Gattinara anschließenden DOC Bramaterra für Rotweine sowie der DOC Coste della Sesia für Rosato, dem in der Region von den Winzern traditionell besondere Aufmerksamkeit gewidmet wird und der oft auch anstatt Weißwein angebaut wird.

Zusammen mit dem Partner Peter Dipoli, einem Winzer, Weinhändler und -kritiker aus Südtirol, hat Dieter Heuskel das Weingut neben seinem

Job bei Boston Consulting Schritt für Schritt aufgebaut – mit einem kleinen italienischen Team. Alle kommen aus der unmittelbaren Umgebung, sind hier aufgewachsen und von Kindheit an mit dem nordpiemontesischen Weinbau vertraut, keltern in der Freizeit auch ihren eigenen Wein. Cristiano Garella ist der passionierte Önologe von Le Pianelle, der trotz seiner Jugend schon vierzehn Jahrgänge in der Region verantwortet hat und inzwischen auf dem Weingut Le Pianelle lebt. Er hat die Weine der Cantina seit dem ersten Jahrgang mit entwickelt und betreut. Ihm zur Seite stehen der Agronom Andrea Zanetta aus Gattinara, der die Weinberge plant, anlegt und pflegt, sowie Fabio Samboli, der in Weinberg und Keller wirkt.

Wenn ein Fremder in einer strukturschwachen Region Land kauft, braucht er Vertrauen und

Verbündete, wenn er Fuß fassen will. In Lodovico Barboni, Reisbauer und Winzer, fand Dieter Heuskel diesen Verbündeten, der ihm gleich am Anfang seinen Traktor und Gerätschaften frei zur Verfügung stellte. Barboni, der selbst ein Weingut, die Azienda Agricola La Ronda, hat, war der erste in Brusnengo, der das Positive dieses Projekts für den Ort erkannt hat. Der bodenständige Macher wird von den Leuten in Brusnengo anerkannt. »Dass er mich so sehr unterstützt hat, war ein starkes Signal«, sagt Heuskel, »eine Art Inthronisation«.

AUFBRUCH UND ERNEUERUNG

Der Begriff Alto Piemonte, Nordpiemont, bezeichnet den Weinbau in den Gletschermoränen und Alpenausläufern der norditalienischen Provinzen Vercelli, Novara und Biella. Hier, in den DOC-Herkunftsgebieten Gattinara, Ghemme, Bramaterra, Boca, Sizzano, Lessona und Fara, herrschen ideale geologische, geographische und klimatische Bedingungen für Nebbiolo der Spitzenklasse. Außerdem gibt es in der Provinz Turin noch ein südwestlicheres DOC-Anbaugebiet mit Canave, Carema und Valsusa, das sich jedoch räumlich abgelegen vom Kerngebiet um Gattinara und Ghemme befindet. Die wichtigsten Weingüter sind denn auch in Gattinara konzentriert, wo die Rebflächen wieder auf rund einhundert Hektar gestiegen sind. Zu den Schrittmachern der Erneuerung gehören auch Traditionsgrüner, die die Weinbaukrise überlebt haben, insbesondere der Topbetrieb Antoniolio sowie Travaglini und Nervi in Gattinara.



Seit den 1990er Jahren baut der Schweizer Weinhändler Christoph Künzli in Boca das Weingut Le Pianelle auf, das er von dem Altmeister Antonio Cerri übernahm, der sich zur Ruhe gesetzt hatte. Das Weingebiet Boca stand damals kurz vor dem Verschwinden. Ohne den Schweizer gäbe es wohl auch das Gut längst nicht mehr. Le Pianelle bewirtschaftet heute rund acht Hektar, davon hat Christoph Künzli mehr als fünf Hektar angelegt. Sein Wein Boca DOC ist in Jahren wie 2008 ein großer Nebbiolo, eine entstaubte Interpretation der Tradition. Sein Aufbauwerk in der DOC Boca ist ähnlich eindrucksvoll wie das, was Dieter Heuskel in der DOC Bramaterra leistet. Oft, wenn Einheimische verzagen und wegen mangelnder Perspektiven ihre Heimat verlassen wollen, machen ihnen neue Impulse von außen Mut zu bleiben.

ZEICHEN DER HOFFNUNG

Im Nordpiemont gab es einmal mehr als vierzigtausend Hektar Rebland. In der Hochzeit im 19. Jahrhundert bis ins frühe 20. Jahrhundert waren die Nebbiolos in Europa berühmt für ihre duftige Finesse und Haltbarkeit. Sie wurden oft jahrelang in Lagerfässern gereift. Noch heute gibt es solche Weine – man kann sie für vergleichsweise kleines Geld ersteigern oder kaufen. Spanna Riservas von Erzeugern wie Giancarlo Travaglini, Mario Antoniolio, Luigi Nervi, Guido Barra aus Gattinara oder Antonio Cerri aus Boca aus den 1960er Jahren können, wenn sie gut gelagert wurden, eine kleine Offenbarung sein. Ich habe in den letzten Jahren eine Reihe von wunderbaren Nebbiolos aus Gattinara, Ghemme und Boca der Jahrgänge 1961 oder 1964 getrunken, die in einer besseren Verfassung waren und mir mehr Genuss geschenkt haben als Weine aus vergleichbaren Jahrgängen und Gütern in Barolo, La Morra oder Castiglione Falletto. Oder auch aus der Toskana. Ab Ende der 1960er Jahre hörten dann aber viele Erzeuger strukturbedingt auf, hochwertigen Spanna zu produzieren.

Der Niedergang war schleichend, begann schon in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts, als es die Menschen aus den abgeschiedenen Dörfern des Nordpiemont in Scharen an die Fließbänder von Mailand und Turin zog. Als nach dem Zweiten Weltkrieg, und besonders in

den 1960er Jahren, die Automobil- und Textilindustrie boomte, wurden bezahlbare Arbeitskräfte in den Weinbaubetrieben knapp und zu teuer. Der Markt verlangte nach Masse statt nach Qualität. Billige Weine aber konnte man im Nordpiemont nicht erzeugen. Zunehmend wurden rustikale und ertragreichere rote Rebsorten gepflanzt. Sie konnten kostengünstiger als Nebbiolo angebaut werden, lieferten Weine, die in der Jugend zugänglicher und gefälliger waren, und verdrängten den einstigen König des Piemont weitgehend. Zudem konnten die Weingüter nicht wachsen, weil als Folge des piemontesischen Erbrechts die Flächen von Generation zu Generation immer kleiner wurden. Der Weinbau war in dieser Form nicht mehr wirtschaftlich. Wie die gesamte bäuerliche Landwirtschaft schien er überholt zu sein – ein archaisches Relikt, von der Industriemoderne hoffnungslos abgehängt. Lediglich der Reisanbau wurde in der Poebene mit schweren Maschinen am Leben gehalten. Doch ab den 1990er Jahren schlug das Pendel zurück, es

begann die Deindustrialisierung der Region – die Textilindustrie wanderte in Billiglohnländer nach Asien ab. Seither scheint ein Schleier der Melancholie über vielen Ortschaften zu liegen. Die Renaissance des nordpiemontesischen Weinbaus ist daher auch ein Zeichen der Hoffnung, das den Glauben an die Identität und die Zukunft der Region stärkt.

Diese Renaissance gilt vor allem dem Spanna, dem Nebbiolo, der weltweit eine der feinsten Rotweinsorten ist. Im Gegensatz zu Cabernet oder Merlot wächst er nicht auf jedem Acker, braucht ein ganz spezielles Gebirgsklima, das eine besondere Balance zwischen Kühle und Wärme bietet. Die Nebbiolo-Rebe entfaltet hier im Nordpiemont einen eigenständigen und wohl auch nördlicheren Charakter als in den südpiemontesischen Hügeln der Langhe. Anders als im Südpiemont enthält der Boden in den Alpenausläufern kaum Kalk. Die Weine, die hier wachsen, sind – besonders in Bramaterra – von äußerst mineral- und



Dieter Heuskel, der ehemalige Topmanager aus Düsseldorf, hat auf Le Pianelle das Innere gelernt. Seinen Nebbiolos Bramaterra und den Rosato-Weinen Al posto dei Fiori lässt er die Zeit, die sie brauchen, um sich langsam zu entwickeln.

*Die Silhouette der Palmen vor dem
Abendhimmel in Brusnengo inspirierte
Dieter Heuskel zu dem Motiv für die
Etiketten seiner Rot- und Rosato-Weine.*

eisenhaltigen Vulkanböden geprägt. Hinzu kommt das kühlere Klima, das jedoch nicht rau ist, sondern erstaunlich mild und ausgeglichen – im Le-Pianelle-Weinberg in Brusnengo wachsen sogar Palmen. Daher kann Nebbiolo hier vollständig ausreifen. Aber seine Reifezeit dauert länger als in den Langhe, was zu sehr komplexen und zugleich feinfruchtig-frischen Weinen führen kann. Es überrascht kaum, dass der Nebbiolo hier oben filigranere, elegantere, ja weniger wuchtige Gewächse hervorbringt als etwa in Barolo mit seinen schweren Kalkböden. Im Nordpiemont verschlankt die immense Mineralität, ja Steinigkeit, den Nebbiolo, seine Tannine maskieren ihn in der Jugend und führen neben einer säurefrischen, kühlen Aromatik dazu, dass er auch noch während der Flaschenreife seine Frucht verfeinert und dabei runder und harmonischer wird. Kurz, diese Weine können sich sehr langsam entwickeln, dabei sehr lange frisch und haltbar sein.

Wenn Prominente oder Unternehmer nach einer erfolgreichen Karriere ihren Traum vom Wein mit einem eigenen Weingut krönen wollen, zieht es sie oft in die Toskana oder nach Südfrankreich an die südliche Rhône und in die Provence. Auch Dieter Heuskel wollte ursprünglich seinen Weintraum in der Toskana verwirklichen; 2001 hatte er ein Sabbatical genommen und im Herbst zwei Monate in dem berühmten toskanischen Weingut Isole e Olena im Chianti Classico bei Paolo de Marchi gearbeitet. Doch der Önologe, der aus dem Alto Piemonte stammt und der damals begann, das von der Familie einst aufgegebene Weingut Proprietà Sperino in Lessona wieder aufzubauen, nahm Dieter Heuskel mit in den Norden, zeigte ihm die Schönheit dieses verlorenen Weinlands, die aufgegebenen Weinberge, aber auch die Noblesse der Weine, die hier bis in die 1960er Jahre erzeugt worden waren. Mit Paolo de Marchi hat Dieter Heuskel einige dieser Weine probiert, darunter auch solche aus dem 19. Jahrhundert, von der Familie wie einen Schatz gehütet. Und er nahm ihn mit ins Dorf Brusnengo. Von dort führen sie kilometerlang durch dunkle Wälder hoch zum Berg Cima Granone.

MITTEN IM WALD

Auch wir fahren heute diesen einsamen Weg hinauf; nach zehn Kilometern wird die Erde blutrot und der Eichenwald dicht. Jetzt, im Februar, wo die Bäume kahl sind, blühen wilde Primeln in blassem Gelb. Oben öffnet sich das Dickicht, gibt den Blick frei auf die schneeellen Gipfel des Alpenhauptkamms, nur noch zwanzig



Kilometer Luftlinie entfernt. Links und rechts des Weges stehen neu gepflanzte Rebstöcke. Hier, in vierhundertdreißig Metern Höhe, gibt es nur Wald, wilde Tiere und Reben – kein Haus, kein Mensch ist weit und breit zu sehen. In dieser Abgeschiedenheit hat Dieter Heuskel 2004 begonnen, verlassene Einzelparzellen zu erwerben. Erst vier Jahre später konnten die ersten Nebbiolo-Rebstöcke gepflanzt werden – bis heute sind es neuntausend, nicht nur Klone aus den Langhe, sondern auch aus dem nördlichen Aostatal. Den Weinberg hat Heuskel Le Pianelle genannt, nach einem Bach, der am Fuß des Weinbergs fließt und dessen Wasser von der eisenhaltigen Vulkanerde rot sind. Daraus ergab sich dann auch der Name des Weinguts. Der vulkanische Boden ist verwittert, hat eine lockere Struktur, die das Wasser, das die Reben zum Leben brauchen, auch im Sommer gut halten kann. Die Luft riecht rauchig und würzig, im benachbarten Weinberg hat jemand ein Feuer aus Rebruten gemacht, um sich daran zu wärmen.

Bis heute hat das Weingut am Cima Granone zweieinhalb Hektar Reben eingepflanzt. Es mussten mehr als sechzig Kaufverträge abgeschlossen werden, um zusammenhängende Rebflächen zu bekommen, die sich bewirtschaften lassen, da das Rebland durch die Erteilung in Mikroparzellen zersplittert ist. Ohne Geduld und Vertrauen hätte

dies nicht realisiert werden können. Da die meisten Parzellen schon vor Jahrzehnten aufgegeben und von Wildwuchs, Kastanien, Eichen und Akazien, überwuchert waren, mussten sie gerodet und vollkommen neu angelegt werden. Dieter Heuskel zeigt eine Parzelle, wo an mehr als achtzigjährigen Rebstöcken Nebbiolo und heimische Sorten wie Vespolina und Croatina wachsen. Diese Antichi Vigneti sind in der archaischen Reberziehungsform Maggiorina im Rechteck als Gemischter Satz angelegt, also vor knapp einem Jahrhundert im traditionellen Durcheinander alter piemontesischer Rebsorten gepflanzt worden. Wirtschaftlich ist das wohl kaum, das weiß natürlich einer wie Heuskel. Aber er will sie, solange es geht, erhalten, bevor er auch diese Parzelle neu anlegen wird. Die Alten gehören eben auch hierher.

DAS HERZ VON BRUSNENGO

Dieter Heuskel zeigt auf einen alten Blauglockenbaum, der wild am Waldrand wächst und im April »in tiefem Bleu«, wie er sagt, blühen wird. Dann geht er zu einer kleinen Zisterne, streift mit der Hand grüne Algen auseinander und greift in das eisige Wasser. Er sucht den Feuersalamander, der hier schon lange lebt. In Brusnengo liegt der zweite Weinberg des Guts. Er hat

die Form eines Herzens und befindet sich inmitten des historischen Ortskerns. Die gut ein Hektar große Dorfloge, knapp hundertfünfzig Meter tiefer, ist geschützter als der Cima Granone, auch der Boden ist schwerer, toniger und enthält neben urzeitlichem Meeressand auch gelben Porphyrt. Hier geraten die Nebbiolos einen Tick wärmer, gehalten wird auf dem Berg, wo der eher kühle, steinige Typus entsteht.

Auch dieser Weinberg war lange Zeit sich selbst überlassen und verwildert. Sein Zustand muss ein anhaltendes Ärgernis für das Dorf gewesen sein. Er hatte einer älteren alleinstehenden Dame gehört, die ihn nicht mehr bewirtschaften konnte, ihn aber auch nicht an die Gemeinde als Bauland abtreten wollte. »Dieser Weinberg war immer ein Weinberg, und so soll es bleiben«, sagte sie und verkaufte deshalb an Dieter Heuskel. Der war froh, ein größeres zusammenhängendes Rebstück zu erwerben, musste die Dorfloge aber von Grund auf neu anlegen, um sie nachhaltig und wirtschaftlich erhalten zu können. Er ließ den Weinberg roden und tief im Untergrund Drainagerohre verlegen, um die Erosion abzuwenden. Dann wurde er neu bepflanzt mit Nebbiolo, Vespolina und Croatina. Zudem wurde das von Palmen und Rosmarinbüschen umgebene malerische Weinbergshäuschen auf der Spitze des Weinbergs restauriert. Er grenzt unmittelbar an Wohnhäuser und erinnert mit seiner

Stützmauer an einen burgundischen Clos. Heute ist er eine Augenweide; einmal im Jahr feiert die Gemeinde hier ein Fest. So konnte Dieter Heuskel mit der sorgfältigen und nachhaltigen Rekonstruktion der Lage dem Dorf auch etwas zurückgeben.

Das Weingut bewirtschaftet insgesamt dreieinhalb Hektar. Bis jetzt wurden rund fünfzehntausend Reben neu gepflanzt, der Großteil gehört dem Nebbiolo sowie den alten nordpiemontesischen Sorten Vespolina und Croatina. Erst im Jahr 2010 – sechs Jahre nach der Gründung –, am 3. Oktober um 9 Uhr 25 Uhr, hat Dieter Heuskel seine erste Traube in Brusnengo ernten können. Die Räumlichkeiten für den Ausbau der Weine hatte er erst kurz vor der Lese erworben, vis-à-vis vom Weinberg in der Via Forte.

KÖSTLICHER ROSATO

Im Weingut hat Önologe Cristiano Garella eine Reihe von Jahrgängen zur Verkostung vorbereitet. Bevor wir uns dem Rosso zuwenden, möchte er den Rosato von Le Pianelle zeigen, vier Jahrgänge, den zweitältesten Jahrgang 2011 hat er sogar dekantiert. Verkehrte Welt: Hier wird der Rosé dekantiert, ist nicht schon nach einem Jahr tot, sondern besitzt Reifepotential. Was ich dann verkosten darf, ist ein Hammer. Diese Rosatos haben nichts, aber auch gar nichts mit herkömmlichen Rosés zu tun. Sie wurden wie große Weine vinifiziert! Da Rosato hier traditionell oft statt Weißwein erzeugt wird, besitzt er eine Substanz und Intensität, die beeindruckt. Aufregend ist ihre strahlende Säurefrische und geschliffene Frucht, deren Komplexität an große Vintage-Rosé-Champagner erinnert. Nach der Verkostung gießt Cristiano den Rosato aus dem Dekanter wieder in die Flasche zurück, er tut das mit großer Achtsamkeit, damit kein Tropfen verloren geht.

MUSKULÖS UND LEICHTFÜSSIG

Der Rosso überrascht mit burgundischer Anmut. Er wird – so wie früher großer Spanna – sehr lange in Lagerfässern gereift und anschließend ein Jahr in der Flasche. Das rundet ihn auf eine natürliche Art – man schmeckt, dass ihm viel Zeit gegeben wurde, da er nichts Forciertes oder Gewolltes hat. Er wird bewusster nach den Regeln der DOC Bramaterra erzeugt und unter ihrem Namen vermarktet, um diese DOC bekannter zu machen. Das bedeutet, dass er achtzig Prozent Nebbiolo sowie Vespolina und Croatina enthält. Der Nebbiolo kommt zum Großteil von den steinigen, kühlen Lagen am Cima Granone. Das Element der Kühle verbindet sich in der Assemblage mit den Chargen aus der wärmeren Dorfloge. Der Nebbiolo bildet das Rückgrat und den Muskel, Croatina und Vespolina eher die offene, fruchtbetonte Seite dieses Weins, den man in der Jugend oder seiner spielerischen Leichtfüßigkeit nicht unterschätzen sollte und der über beachtliches Reifepotential verfügt. Dieter Heuskel erzeugt ganz bewusst keinen einfacheren Zweitein. Das Gut



will mit Topqualität an die Spitze. Eines Tages, wenn die Zeit reif ist, soll es von jedem der beiden Weinberge einen eigenen Lagenwein geben.

KLEINE SCHRITTE

Dieter Heuskel hat sein Arbeitsleben in der Wirtschaft verbracht, wo es immer Beschleunigung, kein Innhalten gibt. Dagegen erscheint ihm der Weinbau archaisch: »Das ganze Jahr, für das man gearbeitet hat, ist in der Flasche«, sagt er. Und er erlebt es als Wert, in den Keller gehen zu können und zu sehen: Der Wein macht seinen Weg. »Weinbau ist reines Handwerk«, sagt er, »das ein lehrt, mit dem, was die Natur macht, gut umzugehen.«

Beim Aufbau von Le Pianelle geht Dieter Heuskel sehr behutsam und überlegt vor. »Ich versuche, in kleinen Schritten zu gehen«, sagt er,

»sodass ich zwischendurch stehenbleiben kann. Dann will ich spüren, ob es noch das ist, was ich will, und ich mich wohlfühle dabei.« Er bezieht die Menschen aus Brusnengo stark ein, die spüren, dass seine Bescheidenheit und Bodenständigkeit keine Attitüde ist. Nur so konnte das Weingut organisch wachsen. Zugleich liebt er es, Verkrustungen aufzubrechen. Dieter Heuskel ist nicht in eine strukturschwache Region gegangen, um etwas zu erreichen, was er daheim nicht schaffen könnte, oder gar, um hier den besserwissenden Deutschen oder den potenten Investor zu geben. Sein Engagement geht viel tiefer. Er will ein Teil des Ganzen sein. Die Haltung, mit der er zusammen mit dem Partner Peter Dipoli in Brusnengo ein italienisches – kein deutsches – Weingut aufbaut, zeugt von Respekt gegenüber dem Land, seiner Natur, seiner Geschichte und den Menschen, denen er so vielleicht auch den Wert ihrer Weinbaukultur wieder erfahrbar macht. »



Die Mitarbeiter von Dieter Heuskel sind alle aus der unmittelbaren Umgebung: zu seiner Rechten der Agronom Andrea Zanetta, zur Linken der Önologe Cristiano Garella und Fabio Samboli, der in Weinberg und Keller wirkt, wo die Nebbiolos der Spitzenklasse reifen.

FINE TASTING

TILL EHRLICH VERKOSTET JE VIER ROT- UND ROSATOWEINE
DER CANTINA LE PIANELLE, ALTO PIEMONTE, AUS DEN JAHRGÄNGEN 2010 BIS 2015



ROSATO: AL POSTO DEI FIORI, COSTE DELLA SESIA DOC

Neunzig Prozent Nebbiolo mit Vespolina und Croatina; alle Sorten in Edelstahl tanks getrennt gemischt, vergoren und ausgebaut; ein Fass Nebbiolo im gebrauchten Barrique gereift; anschließend assembliert und abgefüllt.

2014 AL POSTO DEI FIORI 91 P

Helles Granatrot und eleganter Kräuterduft mit Finesse, Frische und Mineralität. Grandiose komplexe Fruchtfrische, an Champagner erinnernd – feinnervig, erdbeerig, lebhaft. Im Finale sehr elegant, sehr mineralisch. Gute Länge. Hat Potential – und nichts mit gewöhnlichem Rosé zu tun.

2013 AL POSTO DEI FIORI 92 P

Intensives Lachsrot, charaktervolles Bukett, das an Süßkirsche und Limone erinnert. Auch im Geschmack komplex und edel: subtil balanciert mit sanfter Rotfrucht. Im Finale zitronig, dicht, anhaltend.

2012 AL POSTO DEI FIORI 91 P

Zartes Lachsrot, Bergkräuterduft, Mineralität und Nuancen knackiger roter Früchte. Am Gaumen mundfüllende Saftigkeit – vital und kräuterig. Gute Mineralität und Länge.

2011 AL POSTO DEI FIORI 92 P

Lachsrot, komplexer und kompletter Duft: reife Erdbeeren und mineralische Art. Am Gaumen geschmeidige Textur, dabei mundfüllend. Wunderbar gereifte Kirschnoten sind mit zartbittern Tanninen und feiner Frische verwoben. Im Finale edle Anmutung und gute Länge

ROSSO: BRAMATERRA, BRAMATERRA DOC

Achtzig Prozent Nebbiolo mit Vespolina und Croatina; spontan mit wilden Hefen in Holzbottichen vergoren und zwei Jahre in gebrauchten Barriques sowie 25- bis 28-Hektoliter-Lagerfässern ausgebaut. Anschließend abgefüllt und noch ein Jahr in der Flasche gereift.

2013 BRAMATERRA, BRAMATERRA DOC 93 P

Erst ab Oktober 2016 verfügbar. Dunkles, transparentes Rubinrot, freundlicher Kirschduft mit pflaumigen und mineralischen Nuancen. Am Gaumen zunächst warme, würzige Aromen und schwarze Süßkirsche. Geschmeidig, charmant. Im Finale schlank, straff, muskulös. Schöne Länge, dabei leichtfüßig und spielerisch. Beachtliches Potential.

2012 BRAMATERRA, BRAMATERRA DOC 92 P

Dunkles, transparentes Rubinrot, zarter Rosenduft, Würze, Mineralität und Eleganz. Präsenter Geschmack mit mundfüllender Intensität, die sich im Finish deutlich verschlankt, fast fragil wirkt. Ein Kraftpaket, das leichtfüßig und schwerelos wirkt, mit Potential nach oben.

2011 BRAMATERRA, BRAMATERRA DOC 93 P

Dunkles, transparentes Rubinrot, betörender Kirschduft, etwas Punschkirsche und kräuterige Akzente. Mundfüllender Geschmack, der sich steigert, dabei feinnervig, konzentriert und harmonisch. Pflaumige Frucht im Finale: leichtfüßig, transparent, spielerisch. Potential.

2010 BRAMATERRA, BRAMATERRA DOC 94 P

Erster Jahrgang: nur 1.650 Flaschen und 102 Magnums erzeugt. Dunkles, transparentes Rubinrot, süßherbe Würze, getrocknete Alpenkräuter, reife Kirsche und Pflaume. Verführerischer Geschmack mit mundfüllender Intensität. Geschmeidig, rund, warm. Im Finale kühler, feinnervig, sublim. Dabei straff und schwerelos. Sehr fein und filigran gebaut. Harmonische Länge. 

SIE MÖGEN DEUTSCHE KÜCHE? WUNDERBAR, WIR AUCH.

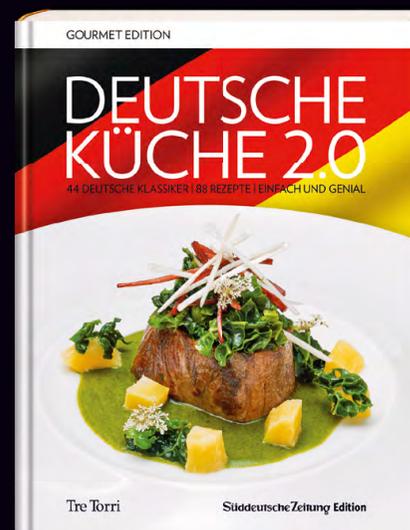
Aber kennen Sie auch das deutsche Küchenwunder?

Das begann vor 44 Jahren. Damals hat sich die deutsche Küche verändert. Seit Eckart Witzigmann in München als Chefkoch des Restaurants „Tantris“ begann, gibt es neben unserer bürgerlichen Küche eine deutsche Feinschmeckerküche.

Und weil es für beides eine Zeit und einen Anlass gibt, wollen wir Ihnen klassische deutsche Rezepte einmal in einer traditionellen, aber zeitgemäß optimierten Umsetzung präsentieren – und dann in der freien Interpretation eines deutschen Spitzenkochs. 44 Klassiker in 88 Rezepten: von Königsberger Klopsen über Seezunge Müllerin bis zur Roten Grütze.

Ein Buch voller Anregungen für Ihre ganz persönliche „deutsche Küche“.

Dieser Band bildet den Auftakt der Reihe „Küchenklassiker“ über die Länderküchen dieser Welt in der Gourmet Edition von Süddeutsche Zeitung Edition und Tre Torri Verlag.



Deutsche Küche 2.0 | ISBN: 978-3-944628-85-1 | € 39,90 (D)

INFOS UNTER



retorri.de

Tre Torri

Tre Torri Verlag GmbH, Sonnenberger Straße 43, 65191 Wiesbaden