

Aktuelles von der Piemonteser Winzerfront

Im Herbst startet die Trüffel-Saison und angesichts der Heerscharen von Touristen und den omnipräsenten Trüffel-Festivals könnten die Weine fast in Vergessenheit geraten. Die beiden bekanntesten Denominationen im Piemont, Barolo und Barbaresco, erfreuen sich international ungebrochen einer starken Nachfrage, vor allem aus den USA und Asien. Die Bodenpreise sind enorm gestiegen, man fühlt sich ans Burgund erinnert. Auch hier dürfte es für Winzer langsam aber sicher unmöglich werden, Rebland zu kaufen, falls denn überhaupt etwas auf den Markt kommt. Die qualitativ hervorragenden Jahrgänge der jüngsten Zeit verschärfen die Situation zusätzlich. Einzig **2014** war wegen Kälte und Nässe ein echtes *année du vigneron* mit später Ernte und einer kühleren Aromatik, Valter Fissore von Cogno brillierte speziell. **2015** zeigt sich sehr reif und gesund, geerntet wurde früher als normal, während **2016** sich klassischer präsentiert, die Weine haben etwas mehr Frische. **2017** war heiss und trocken, das ist vor allem für die Sorten Dolcetto und Barbera vorteilhaft. Wegen geringerer Saftausbeute waren die Mengen allerdings durchs Band kleiner als normal. **2018** gilt als klassischer Jahrgang, auch wenn die Niederschlagsmengen vor allem im Frühling beträchtlich waren, wie ja in den meisten Regionen südlich der Alpen. Die Temperaturen waren nicht so exzessiv wie nördlich.

Qualitativ sind unsere Winzerpartner bestens im Rennen, zum folgenden Trio einige Stichworte:

Negro

Die Negro-Familie in Monteu in den Roero Hügeln ist seit 15 Jahren unser Arneis-Lieferant mit den Lagenweinen *Serra Lupini* und *Perdaudin*, einem Rebberg, der seit 1670 im Besitz der Familie ist. Neu wird seit 2015 biologisch gearbeitet mit der Zertifizierung *The Green Experience*.

Cogno

Nadia und Valter Fissore sind glücklich und zufrieden, alle Weine machen einen hervorragenden Eindruck, der internationale Erfolg ist bemerkenswert. Die Weine haben in den letzten Jahren klar an Klasse zugelegt. Die 2014er sind herrlich gelungen und zeigen viele Finesse und Eleganz. Spannend neben den roten Klassikern der Anas Cetta, sehr mineralisch und floral, ein superber Essensbegleiter.



Marcarini

Marcarini war bereits vor Jahrzehnten unser Pionier und Zugpferd für das Piemont und den Barolo. Giuseppe Marcarini und Kellermeister Elvio Cogno waren damals die ersten, die mit dem Brunate einen Lagen-Barolo ausbauten. Heute führen Manuel und sein Sohn Andrea das Weingut, die Weine sind noch heute so traditionell wie eh und je. Neu ab dem 2015er produziert das Weingut einen preiswerteren Barolo aus den jüngeren Reben, dies erlaubt gleichzeitig eine qualitative Steigerung des legendären Brunate.



Forza Piemonte!