

Vite Colte

## Alta Langa – warum die Höhe den Unterschied macht



Die Kellerei Vite Colte - Spezialist für Alta Langa DOCG aus Hochlagen - lud Experten zu einem Kongress ins Piemont.

Die Alta Langa, die Heimat des gleichnamigen DOCG-Schaumweines nach der klassischen Flaschengärmethode, erstreckt sich über weite Teile des südlichen Piemont. Schon vor mehr als 20 Jahren, als die Ursprungsbezeichnung geschaffen wurde, wurden 250 Meter über dem Meeresspiegel als unteres Limit für die Rebberge festgelegt.

Das war zwar vorausschauend, aber sei schon längst zu niedrig, meinten Weinbauexperten während eines Kongresses über die Bedeutung der Höhe der Rebberge auf die Qualität des Alta Langa. Organisiert wurde die Veranstaltung bei der Relais Villa d'Amelia in Benevello von der Kellerei Vite Colte aus Barolo, die 180 ausgewählte Weinbauern des Piemont vereint. Piero Quadrumolo, Präsident der Kellerei, ist überzeugt, dass Rebberge über 500, 600 vielleicht sogar 700 Meter Meereshöhe für die Produktion von flaschenvergorenem Schaumwein immer wichtiger werden.



Vite Colte hat daher schon vor Jahren je sechs Rebberge für Chardonnay und Pinot Noir – die Basistrauben des Alta Langa - in einer verschiedenen Positionen über 500 Meter Meereshöhe selektioniert und produziert dort seit 2017 einen Alta Langa Brut namens Cinquecento (auf Deutsch: 500). Im Frühjahr 2024 wird nun ein Alta Langa Pas Dosé mit dem Namen Seicento präsentiert: Ein Blend aus 60 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Chardonnay aus Rebbergen über 600 Meter Meereshöhe. Bei der En Primeur-Verkostung in Benevello zeigte sich der Erstjahrgang Seicento 2019 nach 42 Monaten auf der Hefe im Bouquet facettenreich, mit vifer Säure und Cremigkeit am Gaumen. Vielversprechend auch die Folgejahrgänge, die noch auf der Hefe liegen.

Für Prof. Attilio Scienza, einer von Italiens führenden Weinbauexperten, bringen höhergelegene Lagen in Zeiten des Klimawandels ohne Zweifel Vorteile. Das hiesse aber nicht, so Scienza, je höher desto besser: Das Mikroklima eines Rebberges, die Struktur der Böden, die Ventilation seien viel wichtiger. Für ein harmonisches Ergebnis in der Flasche – fügt der Önologe von Vite Colte, Bruno Cordero, hinzu – müssen auch Alkoholgradation, pH-Wert und Säure im Gleichgewicht sein. Das Ziel sei aber klar, so Cordero: Vite Colte will der Experte für Alta Langa aus Hochlagen werden.

[www.vitecolte.it](http://www.vitecolte.it)