

TOP OF

JAHRESPUBLIKATION 2026

WWW.VINUM.EU

CHF/EURO 9.80

PIEMONTE

WEIN · ESSEN · KULTUR · MENSCHEN

ÜBER
400
exklusive
WEIN-TIPPS

BAROLO-KÖNIGE DIE PIONIERE IM GENERATIONENWECHSEL
GENUSSTOUR REISETIPPS UM LANGHE-ROERO UND MONFERRATO
HAUTNAH ERLEBEN GROSSE WEINE BEST OF BAROLO,
BARBARESCO, BARBERA, ROERO, NIZZA, ASTI UND ALTA LANGA

Vinum

Editorial



«Dass die piemontesischen Weine stets hervorragend sind, hat in erster Linie mit dem Können der Winzer zu tun.»

Top of Piemont: ein grosser Anspruch für ein neues VINUM-Extra. Nach über zehn Jahren Top of Toskana war es höchste Zeit, auch dem Piemont mit Nebbiolo, Barbera und Co. eine eigene Würdigung zu widmen. Dieses Extra halten Sie nun in den Händen. Wir haben eine kleine, hoffentlich feine Auswahl an Spitzenweinen aus verschiedenen Regionen zusammengestellt – ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Aus Platzgründen und aufgrund persönlicher Vorlieben ist die Auswahl bewusst begrenzt. Umso mehr hoffen wir, dass sie Ihren Geschmack trifft. Mit den Jahrgängen 2021 bis 2024 decken wir nicht nur grosse Weinjahre ab, sondern auch die ganze Bandbreite der klimatischen Herausforderungen der letzten Jahre – von Regen und Trockenheit bis hin zu Hagel. Dass die piemontesischen Weine dabei stets hervorragend sind, hat in erster Linie mit dem Können der Winzer zu tun, ihre grösstenteils autochthonen Rebsorten, die ihnen quasi schon in die Wiege gelegt wurden, perfekt zu interpretieren. Dennoch ist Wein nicht das einzige Thema dieses «Top of Piemont 2026»: Sie finden auch Kulinarik, Reise- und Übernachtungstipps. Ganz besonders legen wir Ihnen ein Weinweekend in den Hügeln des UNESCO-Kulturerbes Langhe-Roero und Monferrato ans Herz.

Viel Vergnügen mit dieser Ausgabe wünscht Ihnen
Christian Eder

Inhalt

- 04 **Intro**
Piemont im Portrait
- 07 **I tre pionieri**
Drei Pioniere des italienischen Weinbaus
- 12 **Genuss ohne Ablaufdatum**
Drei Vertikalen und ein raffiniertes Pairing
- 19 **Eine Reise für die Sinne**
Vielfalt des Piemont entdecken
- 20 **Barolo DOCG 2022**
Charakterwein mit Frucht und Frische
- 24 **Barbaresco DOCG 2023**
Die Finesse des Nebbiolo
- 28 **Roero DOCG /
Roero Arneis DOCG**
Die linke Seite des Tanaro
- 32 **Nizza DOCG**
Terroirwein aus dem Monferrato
- 36 **Barbera d'Asti DOCG Superiore**
Die Königin des Piemont
- 40 **Alto Piemonte**
Der Nebbiolo aus dem Norden
- 44 **Alta Langa DOCG**
Piemonteser Perlen
- 48 **Moscato d'Asti DOCG /
Asti DOCG**
Moscato für alle Fälle
- 52 **Best of the Rest**
- 56 **Weinweekend**
Langhe-Roero und Monferrato
- 66 **Der Geschmack des Piemonts**
Auf Trüffeljagd in den Langhe

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

«Top of Piemont 2026» ist eine Sonderausgabe von VINUM, Magazin für Weinkultur. Erschienen im Juli/August 2026, ISSN 1663-2567
Einzelverkaufspreis:
9,80 Franken/9,80 Euro

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
Intervinum AG, Zürcherstr. 39, CH-8952 Schlieren
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05
info@vinum.ch, www.vinum.eu
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte)

Nicola Montemarano, Geschäftsleitung
Raffaella Köhler, Leitung Lesermarketing,
Maya Wyss, Martin Boesch, Lesermarketing
Laura Colacicco, Evelyn Oberholzer,
Onlinemarketing

REDAKTION
Christian Eder, verantwortlicher Redakteur
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst
Miguel Zamorano, Leitung Wineguide

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Grafik: Jota Ziogas, Philippe Rérat, Cyril Rutishauser
Titelbild: Gettyimages / StevanZZ
Lektorat: Comlexis, D-Düsseldorf
Produktions-/Vertriebsleitung: Martin Kaufmann, Tel. +41 (0)41 783 27 60, produktion@vinum.ch

LESERSERVICE
VINUM Leserservice Schweiz/International:
Intervinum AG, Aboservice Zürcherstr. 39,
CH-8952 Schlieren, Tel. +41 (0)44 268 52 60,
abo@vinum.ch
VINUM Leserservice Deutschland/Österreich:
Postfach 810580, D-70522 Stuttgart,
Tel. +49 (0)711 82 65 12 44, vinum@zenit-presse.de

ANZEIGEN/WERBUNG
Backoffice: Manuela Deganello
Schweiz und International:
Peter Heer, peter.heer@vinum.ch
Italien: Alberto Girauda, alberto@winemedia.it

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.

Nebbiolo, Barbera & Co.

Das flüssige Gold des Piemont

Das Piemont ist ohne Zweifel eine der grossen Weinbauregionen Italiens: Rund 45 000 Hektar sind mit Reben bestockt, in 41 DOC- und 19 DOCG-Gebieten werden Weine gekeltert. Aber es ist nicht die Quantität, sondern die Qualität, die den Weinbau des Piemont ausmacht: Barolo und Barbaresco, Roero und Nizza, Asti und Alto Piemonte – um nur einige zu nennen – spielen in der Klasse A, und das weltweit.



Nizza DOCG

Terroirweine aus dem Monferrato

Der Nizza DOCG wird auch gerne Grand Cru der Barbera genannt. Die piemontesische Rebsorte hat in 18 Gemeinden rund um die Stadt Nizza Monferrato ihr ureigenes Habitat gefunden und bringt elegante, zum Teil sehr langlebige Weine hervor.

ilnizza.net

Im Jahr 2002 fand sich eine Gruppe engagierter Barbera-Produzenten zur Associazione Produttori del Nizza zusammen, um die Besonderheiten des Anbaugebietes rund um die Stadt Nizza Monferrato hervorzuheben, in dem besonders elegante, langlebige Weine entstehen.

So wurde aus der Unterzone Nizza im Anbaugebiet der Barbera d'Asti, die bereits seit 2000 besteht, mit der Lese 2014 das Nizza DOCG als geografische Ursprungsbezeichnung. Nur etwas mehr als zehn Jahre später werden aktuell mehr als eine Million Flaschen produziert, Tendenz steigend. Ein eigenes unabhängiges Schutzkonsortium soll noch im Jahr 2026 – als weiterer Schritt zur Autonomie – offiziell die Arbeit aufnehmen.

Das Gebiet des Nizza DOCG erstreckt sich im Monferrato über 18 Gemeinden in Hügellagen, die mit unterschiedlichen Mikroklimata die Voraussetzungen für grosse Weine aus der Barbera-Traube bieten. Diese Vielfalt der Mikroklimata macht das Besondere am Nizza DOCG aus: Die Böden variieren von vorherrschend sandigen in Vinchio und Mombaruzzo über lehmige in Nizza Monferrato und Calamandrana bis hin zu schiefrigen Lagen in San Marzano.

Die Rebberge des Nizza liegen in einer Meereshöhe zwischen 150 und 350 Metern in Hügellagen in südlicher Position. Die Pflanzdichte muss mindestens 4000 Rebstöcke pro Hektar umfassen. Der maximale Ernteertrag beträgt 7 Ton-

nen pro Hektar für Nizza und Nizza Riserva beziehungsweise 6,3 Tonnen pro Hektar für Nizza Vigna und Nizza Vigna Riserva. Für Nizza und Nizza Vigna beträgt die Lagerzeit 18 Monate, davon 6 Monate in Holz, für Nizza Riserva und Nizza Vigna Riserva 30 Monate, davon 12 Monate in Holz. Ein Nizza DOCG ist stets ein reinsortiger Barbera. Je nach Lage, Mikroklima und Philosophie des Produzenten und Jahrgang gleicht aber kaum ein Wein dem anderen.

Mit Unterstützung der Associazione Produttori del Nizza wurden die aktuellen Annata- und Riserva-Jahrgänge bis 2015 verkostet, die auch das Alterungspotenzial des Nizza DOCG demonstrieren. Ausgewogen und dicht der Jahrgang 2020, kraftvoll und mit Alterungspotenzial der 2021er, das trockene Jahr 2022 schliesslich mit überraschend viel Frische – dank der charakteristischen Säure der Barbera.

Zahlen und Fakten

Anbaugebiet Nizza DOCG wird in 18 Gemeinden des Monferrato produziert

Rebfläche Rund 400 Hektar (von potenziell 700)

Produzenten Rund 100

Wichtigste Rebsorte Barbera



1) Michele Chiarlo,
Calamandrana
Riserva La Court 2022
95 Punkte
2027 bis 2033

Aus der gleichnamigen Lage der Familie Chiarlo. Dunkles Rubin; komplexes Odeur nach Johannisbeeren, Kirschen und Schokolade, dahinter dezente Würze; rassiger Bau, die Säure akzentuiert, gut integrierte Tannine, geschliffene Evolution hin zu viel Frucht, ellenlang.

Preis: ●●●●●
chiarlo.it

2) Tenuta Olim Bauda,
Incisa Scapaccino
Riserva Bauda 2020
95 Punkte
2027 bis 2033

Komplexe Blume mit Noten von Kirschen, Blaubeeren, Schokolade und Kräutern; am Gaumen kraftvoll mit feinkörnigen Tanninen, die Säure elektrisiert bis in den eleganten Nachhall, endet ellenlang auf Noten von Steinobst und Kräutern.

Preis: ●●●●●
tenutaolimbouda.it

3) Amistà, Nizza
Monferrato
Riserva 2021
94 Punkte
2027 bis 2033

Im Bouquet Aromen von dunklen Kirschen, Gewürzen, Blüten und Unterholz, ein Hauch von Vanille; samtig und füllig am Gaumen, die Tannine feinkörnig, die Säure sorgt für den Unterbau, im Nachhall viel Schlift und ein Potpourri aus Frucht- und Gewürznoten.

Preis: ●●●●●
amista.wine

4) Gianni Doglia,
Castagnole delle Lanze
Viti Vecchie 2023
94 Punkte
2027 bis 2031

Komplexer Duft nach Blaubeeren, reifen Sauerkirschen, Kräutern, Schokolade und Pfeffer; kraftvolle Textur mit knackiger Säure und angepasstem Tannin, spannende Evolution bis ins lange Brombeer-Pfeffer-Kirsch-Finale.

Preis: ●●●●●
giannidoglia.it

5) Cascina Garitina,
Castel Boglione
**Riserva Neuvsent
Gianola 2017**
94 Punkte
2027 bis 2032

Eine Selektion dreier Rebberge. Facettenreiche Nase nach Schwarzkirschen, Pflaumen, dunkler Schokolade, Kräutern und Zimt; tiefgründiger Bau, das Tannin-Säuregerüst in Harmonie, elegant und lang auf Noten von Weichseln und Orangenzenesten.

Preis: ●●●●●
cascinagaritina.it

Best of Nizza DOCG Top 10



6) La Giribaldina,
Calamandrana
Cala delle Mandrie 2022
93 Punkte
2027 bis 2031

Aus der gleichnamigen Lage, in Tonneaux gereift. Intrigante Nase mit Noten von Cassis, Nougat, getrockneten Veilchen, Pfeffer und Minze; frisches Tannin-Säuregerüst, der Ausklang samtig und kraftvoll mit feiner Würze.

Preis: ●●●●●
giribaldina.it

7) Cossetti, Castelnuovo
Belbo
Crivelletto 2023
93 Punkte
2027 bis 2031

Aus der gleichnamigen Lage, in französischer Eiche gereift. Komplexes Bouquet nach Waldbeerkonfitüre, dunklem Nougat und Kräutern mit pfeffriger Würze; der Auftakt geschliffen, die Säure krokant, der Nachhall frisch, mit viel Dynamik und Eleganz.

Preis: ●●●●●
cossetti.it

8) Vite Colte, Barolo
**Riserva La Luna e i Falò
2022**
93 Punkte
2027 bis 2032

Nimmt mit Aromen von reifen Beeren, Veilchen, Kakao und Gewürzen sofort für sich ein; ausgewogen am Gaumen, die resche Säure und die Tannine im Einklang, der Abgang anhaltend auf Noten von dunklen Früchten, Unterholz und Pfeffer. Auch in diesem Jahrgang gelungen.

Preis: ●●●●●
vitecolte.it

9) Cantine Marengo,
Strevi
Riserva Zana 2021
93 Punkte
2027 bis 2032

Würzig-fruchtiger Auftakt nach reifen Beeren, Weichseln, Kakao und Pfeffer; am Gaumen kompakt, die Gerbstoffe robust, die Säure akzentuiert, langes, würziges Finish auf Aromen von roten Früchten und Blutorangen. Gelungen.

Preis: ●●●●●
marencovini.com

10) Cascina Cerutti,
Cassinasco
Föje Rüsse 2020
93 Punkte
2027 bis 2031

Einnehmende Beeren-Kirsch-Nase, auch Noten von getrockneten Blüten, Tabak und Kräutern; kraftvoller Ansatz, die Tannine samtig, die Säure belebend, dann auch viel Rasse mit Aromen von dunklen Waldfrüchten und Pfeffer im Abgang.

Preis: ●●●●●
cascinacerutti.it



Barbera d'Asti DOCG Superiore

Die Königin des Piemont

Im südöstlichen Piemont, zwischen den Hügeln der Provinz Asti und den Ausläufern des Monferrato, liegt die Heimat der Barbera-Traube, aus der junge, frische Rossi ebenso entstehen wie langlebige, charaktervolle Superiore-Weine.

viniastimonferrato.it

Die Barbera war lange Zeit als Alltagswein der piemontesischen Bauern bekannt und beliebt: Mit ihrer lebendigen Säure passt sie in ihrer frischen Variante auch perfekt zur lokalen Küche. Welches Potenzial in der Barbera steckt – Tiefe, Struktur und Langlebigkeit –, wurde aber erst vor wenigen Jahrzehnten entdeckt. Längst zählen Spitzenweine aus der Sorte – wie etwa ein Superiore – zu den Aushängeschildern des piemontesischen Weinbaus.

Ihr Anbaugebiet erstreckt sich über 168 Gemeinden in den Provinzen Asti und Alessandria. Die Böden variieren zwischen kalkhaltigen Mergelböden, Lehm und sandigen Anteilen. Die warmen Tage und kühlen Nächte verleihen den Weinen ihre typische Spannung zwischen reifer Frucht und lebendiger Säure. Gerade auch in den Topqualitäten ist der Einsatz von Holz – ob kleines oder grosses liegt im Ermessen des Winzers – obligatorisch: Der Barbera erhält dadurch Schliff, Geschmeidigkeit und ein zusätzliches Reifepotenzial.

Die Produktion des Barbera d'Asti DOCG Superiore folgt strengeren Regeln als die des Barbera d'Asti DOC. Der Barbera d'Asti DOC muss mindestens vier Monate reifen, eine Lagerung im Holzfass ist nicht vorgesehen. Für Superiore ist eine Reifezeit von mindestens 14 Monaten (davon mindestens sechs Monate im Holzfass) vorgeschrieben. Obwohl nur 90 Prozent Barbera (neben anderen autochthonen Rebsorten) obligatorisch sind, keltern viele Winzer ihre Weine reinsortig.

Für unsere Degustation hat das Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato unter seinen Mitgliedsbetrieben die Proben der aktuellen Jahrgänge organisiert: Vielversprechend war der Jahrgang 2023, ein Jahr, das nach wechselhaftem Wetter und lokalem Hagel ab Spätsommer mit optimalen Bedingungen aufwartete – elegante und zugängliche Barbera d'Asti DOCG Superiore sind das Ergebnis.

Die Jahrgänge 2021 und 2022 zeigen hingegen, wie unterschiedlich Klimaextreme interpretiert werden: einmal kühl-elegant, einmal warm und konzentriert. Aber in beiden Fällen ist das Ergebnis jeweils ein Barbera d'Asti DOCG Superiore mit Präzision, Kraft und Eleganz sowie einem nicht zu unterschätzenden Alterungspotenzial.

Zahlen und Fakten

Anbaugebiet Die Weinberge liegen im Hügelland des Monferrato, in 167 Gemeinden der Provinzen Asti und Alessandria

Rebfläche Rund 3500 Hektar

Produzenten 431 Mitglieder des Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Wichtigste Rebsorte: Barbera



Tenuta La Meridiana,
Montegrosso d'Asti

Tra la Terra e Il Cielo 2021

92 Punkte | 2027 bis 2031

Granatapfel, rote Beere, Lakritze, Pfeffer und Kräuter; auch sehr kraftvoll am Gaumen, das Tannin-Säure-Gerüst in Harmonie, dynamische Entwicklung, vereint Fruchtigkeit und Länge.

Preis: ●●●●●

tenutalameridiana.com

Tenuta Il Falchetto, Santo Stefano
Belbo

Lurèi 2023

92 Punkte | 2027 bis 2030

Opulentes Entrée nach Maraschino-Kirschen, Schokolade und Leder; samtig mit frischen Tanninen, dann wiederum viele reife Kirschen, Nougat, Zwetschgenröster, Minze und sizilianische Orangen. Ebenfalls gelungen: der Bricco Paradiso 2023.

Preis: ●●●●●

ilfalchetto.com | jeggliweine.ch

Isolabella della Croce, Loazzolo
Serena 2022

92 Punkte | 2027 bis 2031

Dunkles Rubin mit Granatreflexen; tönt nach Schwarzbeeren, Kirschen, Hagebutten, Lakritze und Gewürzen; samtige Gerbstoffe, gut unterstützt von der vifen Säure, im Nachhall Noten von Schwarzkirschen und Schokolade.

Preis: ●●●●● | **isolabelladellacroce.it**

Marchesi Incisa della Rocchetta,
Rocchetta Tanaro

Sant'Emiliano 2022

92 Punkte | 2027 bis 2030

Kraftvolle Brombeer-Kirsch-Aromatik, Noten von Vanille und Pfeffer; füllig am Gaumen, die Tannine und die Säure in Harmonie, vereint Substanz und Länge, vergisst dabei nicht die Eleganz.

lacortechiusa.it

Gianni Doglia, Castagnole delle
Lanze

Genio 2023

92 Punkte | 2027 bis 2031

Grossvater Eugenio gewidmet. Opulente Waldfruchtnase, Kräuter, Unterholz, getrocknete Rosen, Blutorangen; saftige Textur, die Säure vif, rassig und doch geschmeidig, frisches Wechsel- und Orangenfinale.

Preis: ●●●●● | **giannidoglia.it**

Tenuta Olim Bauda, Incisa
Scapaccino

Le Rocchette 2022

92 Punkte | 2027 bis 2031

Selektion der gleichnamigen Lage, 18 Monate in grossem Holz gereift. Satte Beerendaromatik, Nuancen von Blüten, Kräutern und Unterholz; die Säure belebend und in Harmonie mit den Tanninen, dezidiertes Fruchtfinale.

Preis: ●●●●● | **tenutaolimbauda.it**

Prediomagno, Grana
Viù 2022

92 Punkte | 2027 bis 2030

Einnehmende Heidelbeeraromatik, Nuancen von Kirschen, Vanille und Gewürzen; saftige Textur, die Säure frisch, samtige Evolution, endet lang auf Noten von Maraschino-Kirschen und Pfeffer.

Preis: ●●●●● | **prediomagno.com**

Tenuta La Tenaglia, Serralunga di
Crea

Emozioni 2020

92 Punkte | 2026 bis 2029

Delikate Noten von Schwarzkirschen, roten Waldfrüchten, Rauch und Vanille; geschliffene Textur, die Säure belebt, von den Tanninen umschmeichelt, endet lang auf Noten von Pflaumen, Beeren, Gewürzen und Tabak.

Preis: ●●●●● | **tenutatenaglia.it**

Bel Sit, Castagnole delle Lanze
Cunsej 2020

91 Punkte | 2027 bis 2030

Anheimelnde Brombeeraromatik, unterlegt mit Noten von Lakritze; im Mund saftig, die Tannine und die Säure im Einklang, elegant-geschliffenes Finale. Überzeugend.

Preis: ●●●●● | **belsitwinery.com**

Cascina Vèngore, San Matteo

Mompirone 2023

91 Punkte | 2027 bis 2030

Ribes-Kirschblume, dahinter auch Wiesenblumen und Gewürze; geschliffene Textur mit pulverigen Gerbstoffen, optimal eingebundener Säure, Frucht und Länge. Zu Pasta mit Ragout.

Preis: ●●●●● | **cascinavengore.it**

Caldera Fabrizia, Stazione di
Portacomaro

Balmèt 2022

91 Punkte | 2027 bis 2030

Verheissungsvolle Blume nach Schwarz-

kirschen, kleinen Waldfrüchten und Wacholder; der Auftakt kräftig, von der Säure belebt, hat Substanz und Länge. Muss sich noch abrunden.

vinicaldera.it

Poderi Tesio, Nizza Monferrato
2022

91 Punkte | 2026 bis 2030

Kompakte Nase nach roten Beeren und Blüten, getoppt mit Aromen von Kräutern und Unterholz; kernige Textur mit lebendiger Säure, zeigt Charakter, viel Frucht im Ausklang.

Preis: ●●●●● | **poderitesio.it**

Vite Colte, Barolo

La Luna e i Falò 2024

91 Punkte | 2027 bis 2031

Spielerische Noten von Schwarzkirschen, Beeren, Veilchen und Kräutern; im Mund harmonisch mit feinkörnigen Tanninen, die Säure vif, geschliffener Bau, endet lang auf Aromen von Waldfrüchten, Zedernholz und Pfeffer.

Preis: ●●●●● | **vitecolte.it**

Beppe Marino, Santo Stefano
Belbo

Momparone 2023

91 Punkte | 2026 bis 2030

Aromen von frischen Früchten, dann auch reifes Steinobst, getrocknete Blumen und Gewürze; das jugendliche Tannin von der vifen Säure gekontert, endet saftig und lang. Hervorragender Essensbegleiter.

Preis: ●●●●● | **beppe-marino.it**

Cantine Tonelli, Neviglie

Il Vino di Pierin 2022

91 Punkte | 2026 bis 2030

Noten von roten Waldfrüchten, Speze-reien, Blüten und Leder; frisch am Gaumen, die krokante Säure und die engmaschigen Tannine im Einklang, frisch-fruchtiges Beeren-Kräuterfinale.

Preis: ●●●●● | **cantinetonelli.it**

Tenuta Tamburnin, Castelnuovo
Don Bosco

La Malandrona 2023

91 Punkte | 2027 bis 2031

Würzig-beerige Aromatik, Tabak- und Veilchennoten; warme Textur mit spürbarer Säure und samtigen Gerbstoffen, das Finish würzig mit opulenten Noten von Pflaumen und Cassis.

Preis: ●●●●● | **tamburnin.it**



Alta Langa DOCG

Piemonteser Perlen

Der Alta Langa DOCG ist Italiens ältester nach der klassischen Flaschengärung hergestellter Schaumwein. Er reift in den Kellern der Piemonteser Produzenten mindestens 30 Monate auf der Hefe (die Riserva 60 Monate).

altalangadocg.com

Ein Alta Langa ist dabei auch eine Verneigung vor der jahrhundertealten Schaumweinproduktion des Piemont: Der piemontesische Schaumweinpionier Carlo Gancia brach 1848 nach Reims auf, um die Geheimnisse der Champagnerproduktion zu erforschen. Zuhause im piemontesischen Canelli begann er, zusammen mit seinem Bruder Edoardo, Spumante zu produzieren. Chardonnay und Pinot Noir wurden ausgepflanzt. Und Gancia blieb nicht lange alleine: Bereits um 1900 waren die Kellereien des Gebietes neben Vermouth für ihre Schäumer bekannt. In den unterirdischen Kathedralen, den Schaumweinkellern von Canelli, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurden, begann damit auch die Geschichte des Alta-Langa-Schaumweins.

1990 schlossen sich die Schaumweinhäuser Cinzano, Contratto, Fontanafredda, Gancia, Martini & Rossi, Riccadonna und Vini Banfi zusammen, um den Alta Langa unter dem Namen Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte aus der Taufe zu heben. Versuchsrebberge wurden gepflanzt und gingen 1994 in Produktion. Im Mai 1999 wurde schliesslich das erste Gläschen Alta Langa in Bossolasco, dem Sitz der Comunità Montana Alta Langa, ausgeschrieben.

Gekeltert wird der Alta Langa DOCG bis heute aus Pinot Noir, Chardonnay und gelegentlich auch bis zu zehn Prozent Nebbiolo in der Cuvée. Das Anbaugebiet erstreckt sich heute über die teils schroffen Berge, teils sanften Hügel auf der rechten Seite des Flusses Tanaro in den Provinzen Cuneo, Asti

und Alessandria. Die Produktion von Alta Langa DOCG ist in 149 Gemeinden vorgesehen. Die knapp 500 Hektar Rebfläche – Tendenz steigend – liegen auf einer Meereshöhe von mindestens 250 bis über 700 Metern. Diese kühlen Höhenlagen bewahren die knackige Säure und die feine Aromatik in den Trauben. Der mineralstoffreiche Boden – oft von Kalk, Sand, Lehm und tonhaltigem Mergel geprägt – sorgt für den eleganten und doch strukturierten Charakter vieler Weine. Aber diese Vielfalt der Möglichkeiten und des Terroirs ist auch das Besondere am Alta Langa DOCG.

Wir verkosteten in Zusammenarbeit mit dem Consorzio Alta Langa DOCG die Schaumweine aus den aktuellen Jahrgängen. Den Produzenten stand es frei, Etiketten ihrer Wahl zur Degustation einzureichen.

Zahlen und Fakten

Anbaugebiet 149 Gemeinden in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria

Rebfläche 550 bis 600 Hektar

Produzenten Das Consorzio Alta Langa DOCG zählt 179 Mitglieder

Wichtigste Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay, Nebbiolo



1) Tosti1820, Canelli
**Blanc de Noirs Pas Dosé
Riserva Giulio I 2010**
95 Punkte

2027 bis 2030
154 Monate Hefelager, 100% Pinot Noir, nur 1700 Flaschen – eine Reminiszenz an Giulio Bosca, die sechste Generation der Besitzerfamilie. Pfirsich, Kirschblüte, Granny Smith und Passionsfrucht; am Gaumen geschmeidig mit feiner mineralischen Ader, endet lang.
tosti.it

2) Fontanafredda, Serralunga d'Alba
Brut Limited Edition 2021
95 Punkte

2027 bis 2032
Gut ausbalancierte Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und etwas Nebbiolo. Feine Perlage; leichtfüßige Noten nach Steinobst, exotischen Früchten und Akazienblüten, dezente Mineralität; überaus cremig und anhaltend am Gaumen. Macht Lust auf ein weiteres Schlückchen.
fontanafredda.it

3) Contratto, Canelli
**Rosé Pas Dosé For
England 2021**
94 Punkte

2027 bis 2031
Wird exklusiv aus Pinot Noir in den Rebbergen von Bossolasco gekeltert. Dezente Perlage; einladende Hefenoten, auch florale und Fruchtaromen, kompakter Bau mit vivider Säure, mineralische Komponenten; im Finale Waldfrucht- und Pfirsichnoten, Rosen- und feine Gewürzaromen.
contratto.it

4) Vite Colte, Barolo
Pas Dosé Seicento 2021
94 Punkte

2027 bis 2031
Von einem Rebberg in mehr als 600 Metern über dem Meer. Erfrischende Perlage; in der Nase nach getrockneten Wiesenblumen und hellen Früchten duftend, feine Hefenoten; am Gaumen cremig und doch mit Croccantezza, das Finale belebend fruchtig mit balsamischen Nuancen.
vitecolte.it

5) Giulio Cocchi
Spumanti, Cocconato
**Pas Dosé Espressione
Noir 2019**
94 Punkte

2027 bis 2032
100% Pinot Noir, der sechs Jahre auf den Hefen bleibt und komplex nach Waldfrüchten, Pfirsichen, Zitrusfrüchten, Mandeln und Akazienblüten duftet; geschliffener Verlauf, ausbalanciert und doch mit Verve, endet mit Steinobst und Zitrusfrüchten.
cocchi.it

Best of Alta Langa DOCG Top 10



6) Coppo, Canelli
**Pas Dosé Luigi Coppo
2022**
94 Punkte

2027 bis 2032
Aus 70% Chardonnay und Pinot Noir, mindestens 30 Monate auf der Hefe ausgebaut. Feinzelisiertes Bouquet nach Zitrusfrüchten, Birnen, Litschi und Blüten; komplex und leichtfüßig im Mund, kraftvolle Säure, angenehm mineralischer Verlauf, ellenlang. Kann ein komplettes Mahl begleiten.
coppo.it

7) Colombo, Bubbio
**Blanc de Noirs Extra
Brut 2022**
94 Punkte

2027 bis 2031
Bleibt mindestens fünf Jahre auf den Hefen; tönt nach frischem Brot, Orangenschalen und Ananas, feinwürzig; samtige Textur, die Säure spürbar und gut eingebunden, salzig-mineralisch und facettenreich der lange, perfekt austarierte Abgang. Hervorragend als Aperitif oder zu einem ganzen Mahl.
colombovino.it

8) Ettore Germano, Serralunga d'Alba
**Metodo Classico Extra
Brut 2021**
94 Punkte

2027 bis 2031
Zuverlässiger Pinot Noir/Chardonnay, der entgegenkommend nach Brioche, Limonen, Steinobst und Holunderblüten duftet; die knackige Säure balanciert die Struktur optimal aus, der vibrierende Nachhall kombiniert frischfruchtige und florale Nuancen mit balsamischen Noten.
ettoregermano.com

9) Marcalberto, S. Stefano Belbo
**Metodo Classico
Millesimato Extra Brut
2021**
94 Punkte

2027 bis 2031
Auf Chardonnay und Pinot Noir basierender Klassiker, der mit seinem zeitlosen Charakter, einnehmender Fruchtigkeit nach exotischem Obst, Blüten und Tee, aber auch Brotkruste sowie der Struktur am Gaumen und seiner Finesse und Würze überzeugt.
marcalberto.it

10) Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba
**Metodo Classico Pas
Dosé Aירali 2022**
94 Punkte

2027 bis 2031
Von auf 600 Meter bei Cissone liegenden Chardonnay- und Pinot-Noir-Reben. Komplexer Auftakt nach Birnen, Zitrusfrüchten, Blüten und Gebäck; am Gaumen krokant und doch mit Schliff, der Nachhall lang auf Noten von exotischen Früchten und Limonen.
tenutacarretta.it

Weinweekend

UNESCO- Weltkulturerbe Langhe-Roero und Monferrato

Wer im Piemont unterwegs ist, lernt, dass sich diese Region dem Besucher nicht gleich in die Arme wirft, sondern einnehmend und hintergründig ist, eine harmonische, facettenreiche Landschaft für Kenner und Liebhaber von exzellenten Weinen, eigenständiger Küche und Kultur. Nicht zuletzt deshalb sind die Weinlandschaften von Langhe-Roero und Monferrato seit 2014 UNESCO-Weltkulturerbe.





Zwischen den sanften Hügeln der Langhe wächst der Nebbiolo zu grosser Eleganz heran.



UNESCO-Weltkulturerbe: eine einzigartige Kulturlandschaft mit Reben, Wäldern und Dörfern auf Hügelspitzen.

Zwischen Turin und den Ausläufern der ligurischen Alpen ziehen sich Hügelketten durch die Landschaft, überzogen mit Weinbergen, Haselnusshainen und kleinen Dörfern, die wie selbstverständlich auf den Kuppen thronen. Die Langhe, das Roero und das Monferrato gehören zu jenen Gegenden Italiens, die man weniger besucht als vielmehr erlebt.

Schon früh am Morgen liegt Nebel über den Reben. Besonders in den Langhe scheint er Teil der Identität zu sein. Nicht zufällig leitet sich der Name der Nebbiolo-Traube vom italienischen «nebbia», dem «Nebel», ab. Die Traube reift spät im Herbst, wenn allmorgendlich grauer Dunst die Hügel und Täler fest im Griff hat.

Die Langhe mit ihrer Hauptstadt Alba sind die Heimat von Barolo und Barbaresco, letzterer wird sogar im Stadtgebiet von Alba hergestellt. In den elf Gemeinden des Barolo und in den vier des Barbaresco versteht man schnell, dass Wein die Landschaft, die Architektur und den Lebensrhythmus bestimmt – und natürlich auch die Küche.

Die Küche des Piemont gilt als eine der raffiniertesten Italiens – gerade weil sie auf Effekte verzichtet. In den Trattorien kommen Tajarin auf den Tisch. Die hauchdünnen Eiernudeln werden mit Butter, Ragù oder in der Trüffelsaison mit weissem Trüffel aus Alba serviert. Dessen Duft erfüllt im Herbst nicht nur die Osterien und Restaurants, sondern auch die Städte und Dörfer selbst. Auf der internationalen Trüffelmesse in Alba taxieren Händler die knollenförmigen Kostbarkeiten ernst- und gewissenhaft. Die Preise für manches Exemplar erreichen stellare Höhen.

Dabei lebt die piemontesische Küche von ihrer Schlichtheit. Vitello tonnato, Carne Cruda oder Agnolotti del Plin wirken auf den ersten Blick unspektakulär. Doch hinter den Gerichten steckt Handwerkskunst und gelebte Tradition: Agnolotti – kleine gefüllte Teigtaschen – werden in vielen Fami-

lien bis heute von Hand gefertigt. Agnolotti, Tajarin und Trüffel dominieren auch die Küche des Roero. Dazu kommen noch Kaninchen, gefüllte Paprika oder Robiola-Käse aus kleinen Dorfkäsereien. Aber das Roero, nur wenige Kilometer weiter westlich von Alba, ist anders. Hier verändert sich die Landschaft abrupt. Das Gebiet auf der anderen, der linken Seite des Tanaro, wirkt wilder und ursprünglicher. Die Hügel sind steiler, die Wälder dichter, die Erde sandiger. Zwischen Weinbergen öffnen sich plötzlich tiefe Schluchten, die Rocche, bizarre Erosionslandschaften aus hellem Gestein.

Während die Langhe in den Händen der roten Rebsorten liegen, hat das Roero zwei Weinseelen: einerseits – wie in den Langhe – elegante Nebbioli, die sich schon in jungen Jahren öffnen, andererseits frische und oft überraschend langlebige Weine aus der autochthonen weissen Rebsorte Arneis.

Im Monferrato schliesslich, dem dritten Teil des Weltkulturerbes, öffnet sich die Landschaft erneut. Die Hügel werden sanfter, weiter, vieles wirkt ursprünglicher, alltäglicher, näher am wirklichen Leben. In Casale Monferrato oder Nizza Monferrato bestimmen Arkadengänge, kleine Cafés und Wochenmärkte das Bild.

Hier gedeiht die Barbera-Traube, deren Weine zugänglicher und fruchtbetonter wirken als die oft strengen Nebbiolo-Gewächse. Dazu passen Bollito Misto, langsam gekochtes Fleisch mit verschiedenen Saucen, oder Bagna Càuda – eine warme Sauce aus Knoblauch, Sardellen und Olivenöl, in die Gemüse getunkt wird und die man meistens gemeinsam in einer Runde mit Familie und Freunden genießt.

Wer durch die Weinlandschaften Langhe-Roero und Monferrato reist, nimmt am Ende weniger einzelne Sehenswürdigkeiten mit als Stimmungen und Aromen – und das Gefühl, dass Genuss hier nichts Aufgesetztes ist, sondern Teil des täglichen Lebens.



Der Dichter der Hügel

Der am 9. September 1908 in Santo Stefano Belbo geborene **Cesare Pavese** übersetzte amerikanische Grössen ins Italienische. Seine eigenen Werke hatten oft seine Heimat zum Thema: Den **Literaturpreis Premio Strega** gewann er für **«Der schöne Sommer»** («La bella estate»). Zu seinen Hauptwerken zählen auch **«Il diavolo sulle colline»** («Der Teufel auf den Hügeln») oder **«La luna e i falò»** («Junger Mond»). Sein Grabmal, ein Museum und sein Geburtshaus in Santo Stefano Belbo erinnern an sein Leben. Und **auch Weine erinnern an den Dichter**: Vite Colte hat zum Beispiel ihre **Nizza DCG Riserva** nach **«La luna e i falò»** benannt. **fondazionecesarepavese.it**