

WEINKENNER.DE – 9 GIUGNO 2021

Piemont für den Sommer: Gavi, Arneis und ein besonderer Sauvignon



Das Piemont steht für Barolo, Barbaresco, Trüffel. Aber was trinken die Piemontesen im Sommer, wenn die Trüffel noch in der Erde liegen? Antwort: Weißwein.

Man kann nicht jeden Tag Barolo oder Barbaresco trinken. Auch nicht Barbera. Die drei berühmtesten Weine der norditalienischen Region Piemont sind üppig, schwer und rot. Was aber, wenn man es beim Wein leichter und lockerer angehen will? Trinkt der Piemontese dann Wasser? Natürlich auch. Aber ohne Wein kriegt er keinen Bissen herunter. Es muss ja nicht immer ein Roter sein. Bei Ravioli in flüssiger Nussbutter, Gnocchi mit Castelmagno-Käse, Risotto mit Meeresfrüchten, Vitello tonnato oder Süßwasserfischen wie Aal (frittiert) und Karpfen (süß-sauer) – typischen Gerichten dieser Region – weiß jeder Sommelier zwischen Turin und Alba genau, was er seinen Gästen schuldig ist: einen Weißwein aus heimischer Produktion. Es gibt sie nämlich, die Weißweine aus dem Rotweiland. Und mit ihrer mediterranen Stilistik passen sie gut zu Antipasti und Primi Piatti.

Einige dieser Weißweine sind in auch Deutschland gut bekannt, Arneis und Gavi beispielsweise. Man findet sie auf den Weinkarten zahlloser Restaurants zwischen Sylt und Berchtesgaden – nicht nur italienischer. Viele Menschen haben sie schon getrunken, wissen aber nicht, dass sie aus dem Piemont kommen. Drei besonders gelungene Exemplare, die aus der Kellerei Vite Colte stammen und gerade auf den Markt gekommen sind, möchten wir Ihnen hier vorstellen.



2020 Piemonte Sauvignon „Tra Donne Sole“

Dieser Sauvignon ist eine der Perlen im Sortiment von Vite Colte: ein Sauvignon im mediterranen Stil – warm, würzig, mundfüllend. Seine Individualität macht es schwierig, ihn mit anderen Sauvignons der Welt zu vergleichen. Die Trauben für ihn kommen aus dem Monferrato, diesem endlosen, grünen Hügelteppich um die Stadt Asti. Ein Teil der Trauben wird früh gelesen, um die vegetabile Würze einzufangen und die Säure zu erhalten. Der andere Teil wird erst spät geerntet, wenn die Trauben vollreif sind und einen Wein ergeben, der nach tropischen Früchten mit einem Hauch von Honigmelone schmeckt. Wenn beide Parteien miteinander verschnitten werden, entsteht ein kräftiger, stoffiger Wein, der reife Zitrusaromen mit grüner Paprika und Stachelbeeren verbindet: ein Sauvignon mit breiten Schultern, der sich leicht und unkompliziert trinkt. Auch wenn man die Sauvignon-Traube relativ selten im Piemont antrifft, so zeigt der „Tra Donne Sole“-Wein (Titel eines berühmten Romans des piemontesischen Schriftstellers Cesare Pavese, zu Deutsch: Die einsamen Frauen) deutlich, dass die Sauvignon-Traube ebenfalls spannende Weine ergibt, die eine willkommene Alternative zu Gavi und Arneis darstellen. Aufgrund seiner Würze ist er der ideale Begleiter zu einer Fonduta: einer samtigen Käsesauce aus verschiedenen Almkäsen, die gern zu geschmortem Fenchel oder zu Karden gegessen wird.

Preis: 9,90 Euro