

# Alto Piemonte – vergessene Qualitäten...

## ...die größte Nebbiolo Kultur wird wachgeküsst!

### Zusammenfassung

#### **Motivation der Arbeit**

Seit Anfang meiner vinophilen Zeit herrschte ein reges Interesse für Nebbiolo.

Während einer Piemont-Weinreise lernte ich die Weine von Gattinara kennen und war sehr erstaunt über die Qualitäten die jedoch mehr in Richtung Leichtigkeit als in Kraft tendierten.

Einige Jahre später als ich Christoph Künzli und seine Weine kennenlernen durfte, war ich sehr fasziniert und begab mich auf die erste Weinreise in das Hügelland von Norvara und Vercelli. Durch Herrn Künzli lernte ich auch Herrn Luca de Marchi kennen, der ein kleines Weingut führt und mich endgültig in den Bann der Weinbaugebiete des Alto Piemonte zehrte.

#### **Fragestellung und Zielsetzung**

Die höchste Dichte an Nebbiolo Qualitätsweinen weist heute ohne Zweifel die Langhe dar, mit den berühmten Weinen um Barbaresco und Barolo. Wobei die Weine wie wir sie heute kennen erst seit Ende des 19. Jhd. in dieser Weise produziert werden. Das Alto Piemonte kann heute auf eine weit längere Weinbautradition mit Qualitätswein zurückblicken. Diese Tradition trat fast in Vergessenheit. Deshalb stellen sich mir folgende Fragen:

- Warum wurde eine so historische Weinbauzone aufgegeben?
- Von welchen Weinbaugebiete und Rebsorten sprechen wir?
- Welche Qualitäten verbergen sich hinter den verwilderten Rebbergen?
- Hat die momentane kleine Renaissance des Alto Piemonte eine Zukunft? Die Konkurrenz aus der südlichen Langhe ist stark.

Ziel der Arbeit ist es diese Fragen in den einzelnen Kapiteln widerzuspiegeln und aufzuzeigen welche Einzigartigkeit das Alto Piemonte im Bezug auf Weinkultur, Böden, Klima, Rebsorten und Stilistiken besitzt.

## **Methodik**

Da kaum Informationsmaterial des Alto Piemonte vorhanden ist, begab ich mich eine Woche lang in diese Region, um die nötigen Informationen zu erarbeiten. Es folgten viele Telefonate, Interviews und E-Mails mit verschiedenen Winzern aus den einzelnen Appellationen. Sowie Recherchen in den wenigen schriftlich vorhandenen Unterlagen.

## **Inhalt**

Im ersten Teil meiner Diploma-Arbeit wurden der historische und geschichtliche Aspekt des Alto Piemonte behandelt. Im zweiten Teil wurde das Klima beschrieben und die mineralogische Einzigartigkeit des Bodens, die auf den ehemaligen Supervulkan Valsesia und den plattentektonischen Verschiebungen der Kontinente basieren. Auf diesem Fundament wurden die einzelnen Appellationen erläutert, die sich rechts und links des Sesia Flusses befinden. Es folgten die Beschreibungen der heimischen Rebsorten und deren Wichtigkeit in der Cuvéetierung oder im reinsortigen Ausbau. Im letzten Teil wurden drei Weingüter beschrieben die maßgeblich dazu beigetragen haben, dass heute wieder einige Spitzenweine produziert werden. Zum Schluss folgten eine Analyse der Chancen und Risiken sowie die Erläuterung der bürokratischen Probleme.

## **Fazit**

Das Alto Piemonte hat eine der ältesten Weinbautraditionen und hatte die größte Nebbiolo Kultur der vergangenen Jahrhunderte. Durch eine Reihe von Gegebenheiten, wie kleine Rebflächen der Winzer, teilweise saure Böden mit hohem PH – Wert, Hagelprobleme, Industrialisierung und fixe Arbeitsplätze in den Städten, wurde diese Kultur Anfang des 20. Jhd. zerstört. Erst in der Nachkriegszeit wurde wieder in den Gebieten langsam Weinbau betrieben und um die Jahrtausendwende wurde das Gebiet des Alto Piemonte aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst.

Durch mangelnde Konsequenz in der Produktion von Qualitätswein von Seiten der Winzer und geringer Kommunikation der Gebiete nach außen, wird auch heute noch zu wenig Spitzenwein produziert.

Mildes Klima, einzigartige Böden, Höhe, Hangneigungen und lange Tradition schaffen jedoch beste Grundvoraussetzungen. Einige Weingüter zeigen das Potential dieser vergessenen Qualitäten.