
Mehrgenerationenhaus Oestrich- Winkel

02.04.2025

Thema: Piemont



Piemont (1)

1. Einleitung

Das Piemont, eine der bedeutendsten Weinregionen Italiens, liegt im Nordwesten des Landes und ist international für seine hochwertigen Weine bekannt. Vor allem die edlen Rotweine wie Barolo und Barbaresco haben der Region weltweite Anerkennung verschafft.

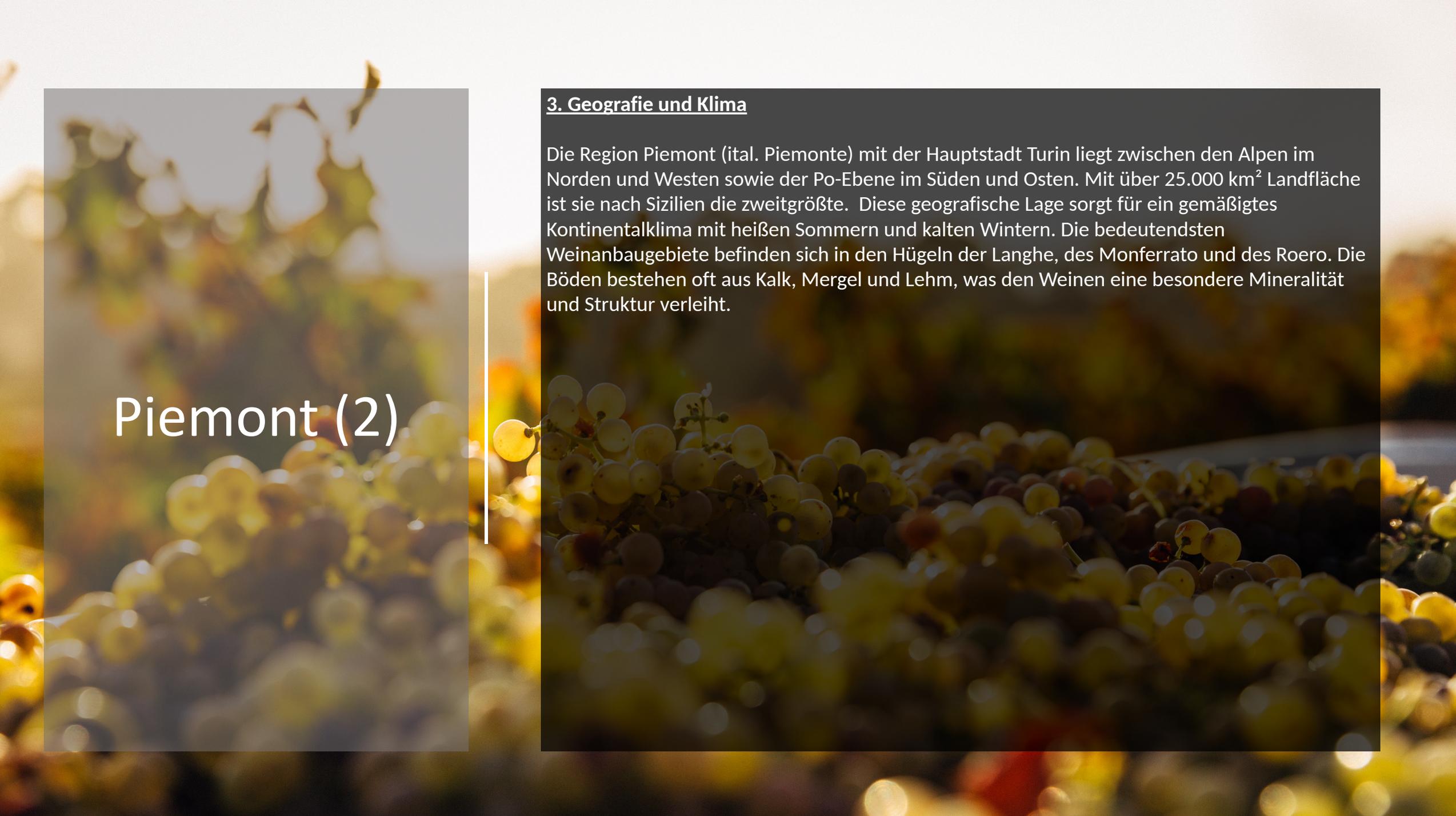
2. Geschichte

Die Anfänge des Weinbaus gehen auf das keltische Volk der Tauriner (die der Hauptstadt den Namen gaben) und auf die Ligurer zurück. Die Römer kannten zwar bereits Piemonteser Weine (unter anderem aus Gattinara), aber der Universalgelehrte und auch als Weinautor tätige Plinius der Ältere (23-79) erwähnt keinen einzigen in seiner Liste der besten antiken Weine.

Erst im Mittelalter wurden, die in erster Linie von den Klöstern produzierten Weine, von hier bekannt, als Minnesänger die ausgezeichnete Qualität rühmten. Piemont und damit auch der Weinbau standen viele Jahrhunderte unter französischem Einfluss. Mitte des 13. Jahrhundert wurde erstmals die Bezeichnung „Piemont“ verwendet, was sich vom französischen Pié de monte (am Fuße der Berge) ableitet. Die Piemonteser Rebflächen befinden sich größtenteils am Fuße der Alpen und Apenninen beiderseits des breiten oberen Po-Tales. Erst im Jahre 1815 wurde Piemont dem Königreich Sardinien angegliedert und kam schließlich mit diesem gemeinsam 1861 zum Vereinigten Königreich Italien.

Heute gibt es zwei Schulen. In der klassischen werden die Weine in großen Holzfässern ausgebaut und brauchen viele Jahre, ja oft Jahrzehnte, bis sie ihre Größe zeigen. Die moderne Form entwickelte sich in den 1980er und 1990er Jahren, als erste Winzer wie Angelo Gaja, Bruno Giacosa (Braida) oder Giacomo Bologna mit der Tradition brachen und ihren Barolo ins französische Barrique legten..

Piemont nimmt in mehrfacher Hinsicht eine führende Rolle ein. Hier erfolgt die mengenmäßig größte Schaumwein-Produktion. Die Region ist auch das Wermutland Italiens und der Welt, hier wurde dieser Wein „erfunden“.



Piemont (2)

3. Geografie und Klima

Die Region Piemont (ital. Piemonte) mit der Hauptstadt Turin liegt zwischen den Alpen im Norden und Westen sowie der Po-Ebene im Süden und Osten. Mit über 25.000 km² Landfläche ist sie nach Sizilien die zweitgrößte. Diese geografische Lage sorgt für ein gemäßigtes Kontinentalklima mit heißen Sommern und kalten Wintern. Die bedeutendsten Weinanbaugebiete befinden sich in den Hügeln der Langhe, des Monferrato und des Roero. Die Böden bestehen oft aus Kalk, Mergel und Lehm, was den Weinen eine besondere Mineralität und Struktur verleiht.

Piemont (3)

3. Rebsorten

Der Weinbau im Piemont ist stark von autochthonen Rebsorten geprägt. Neben der Region Toskana liefert Piemont die meisten Spitzenweine Italiens. Über Dreiviertel der Produktion entfällt auf Rotweine. Vor allem die von bestimmten Produzenten gekelterten DOCG-Rotweine Barbaresco und Barolo aus der Nebbiolo-Traube begründeten den Ruhm. Die wichtigsten Rebsorten sind:

- **Nebbiolo:** Die edelste Rebsorte der Region, aus der Barolo und Barbaresco gekeltert werden. Sie bringt tanninreiche, langlebige Weine hervor. Bei dieser gab es noch französischen Einfluss, denn der „Geburtsvater“ dieser zwei Weine war der französische Önologe Louis Oudart. Ider 1850 von der Marquesa de Barolo, Giulietta Falletti, ins Piemont gerufen wurde, um sich mit der ausgesprochen störrischen Sorte Nebbiolo zu beschäftigen. Er erkannte das Potential, die Sorte trocken im Holzfass auszubauen. Vorher gab es fast ausschließlich süße Qualitäten. Für seine Versuche konnte Oudart damals die Jagdvilla des Königs Viktor Emanuel II., Fontanafredda, nutzen. Diese enge Verbindung dürfte mit dazu beigetragen haben, dass der Barolo den Beinamen »Wein der Könige – König der Weine« erhalten hat.
- **Barbera:** Eine der meistangebauten Rebsorten, die fruchtige, säurebetonte Rotweine liefert.
- **Dolcetto:** Eine frühreifende Rebsorte, die frische und zugängliche Weine hervorbringt.
- **Moscato Bianco:** Grundlage für den berühmten Moscato d’Asti, einen leicht perlenden, süßen Weißwein.
- **Cortese:** Hauptrebsorte des Gavi-Weins, bekannt für seine Frische und Eleganz.
- **Arneis:** Eine wiederentdeckte weiße Rebsorte, die im Roero-Gebiet hochwertige Weine liefert.

Piemont (4)

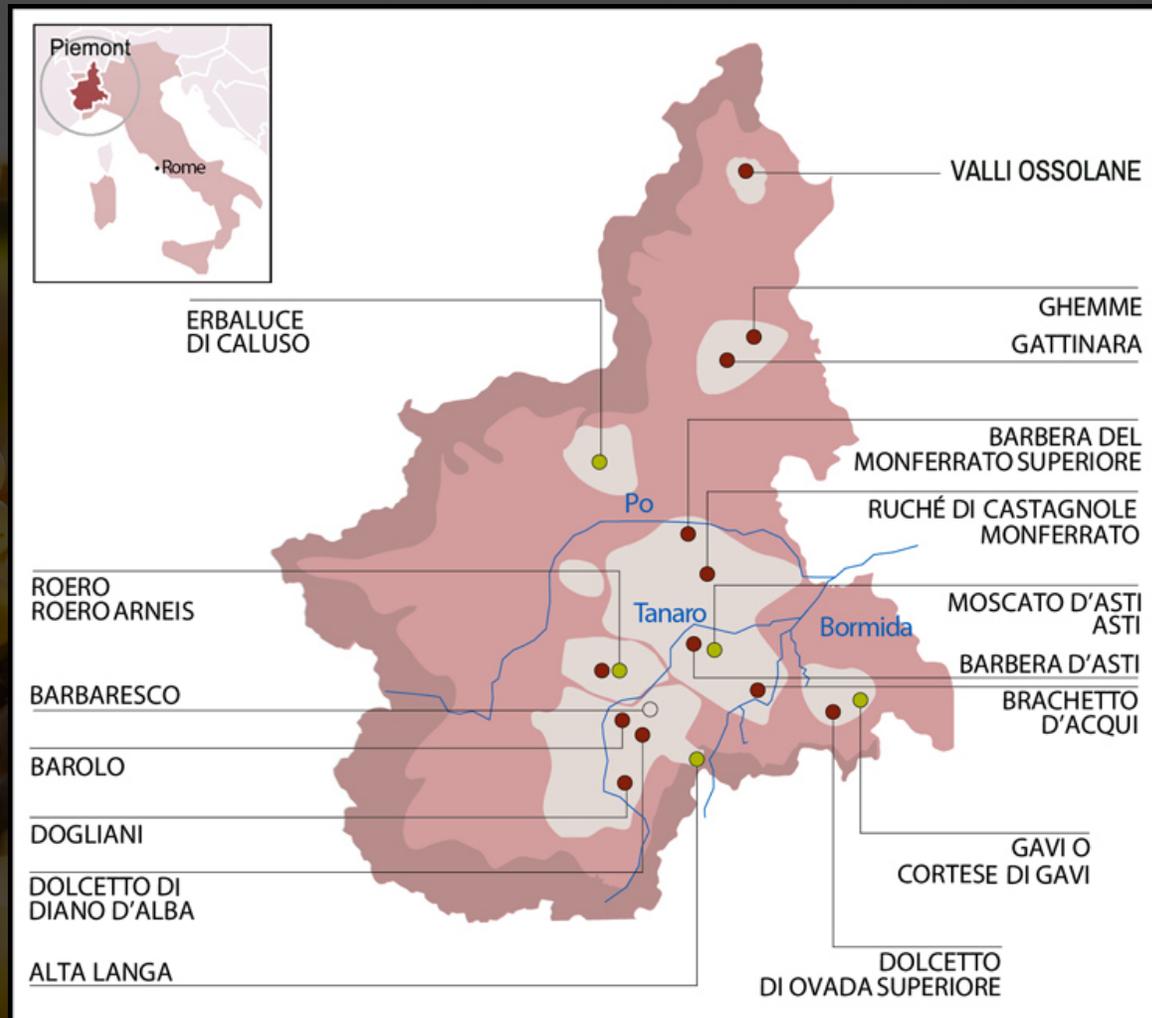
4. Wichtige Weine und Anbaugebiete

Die Weinberge umfassen 44.000 Hektar Rebfläche. Ein großer Teil liegt in hügeligem Gebiet in sonnereichen Hanglagen. Piemont verfügt über zahlreiche DOC- und DOCG-Weine. Die bekanntesten sind:

- **Barolo DOCG**
Der „König der Weine“ wird aus 100 % Nebbiolo-Trauben gekeltert und benötigt eine lange Reifezeit. Barolo zeichnet sich durch eine hohe Tanninstruktur, komplexe Aromen von Rosen, Teer und Trüffeln sowie eine enorme Lagerfähigkeit aus.
- **Barbaresco DOCG**
Dieser Wein wird ebenfalls aus Nebbiolo hergestellt, ist aber etwas zugänglicher und weicher als Barolo. Er stammt aus der Region um das Dorf Barbaresco und hat eine kürzere Reifezeit.
- **Barbera d’Asti DOCG und Barbera d’Alba DOC**
Diese Weine sind fruchtiger und saftiger als Nebbiolo-Weine, weisen jedoch eine markante Säure auf. Sie sind vielseitig einsetzbar und sowohl jung als auch gereift ein Genuss.
- **Dolcetto d’Alba DOC**
Ein frischer, fruchtiger Wein mit sanften Tanninen, der jung getrunken wird.
- **Gavi DOCG**
Ein eleganter Weißwein aus der Cortese-Traube, bekannt für seine Frische und mineralischen Noten.
- **Moscato d’Asti DOCG**
Ein süßer, leicht prickelnder Weißwein mit intensivem Muskat- und Pfirsicharoma, ideal als Dessertwein.
- **Roero Arneis DOCG**
Ein trockener, aromatischer Weißwein aus der Arneis-Traube, der zunehmend an Beliebtheit gewinnt.

Piemont (5)

Regionen:



Barbera

Die rote Rebsorte stammt aus Italien. Der Name leitet sich von „Berberis“, einem alkoholischen Getränk aus Berberitzen-Beeren mit säuerlichem Geschmack ab.

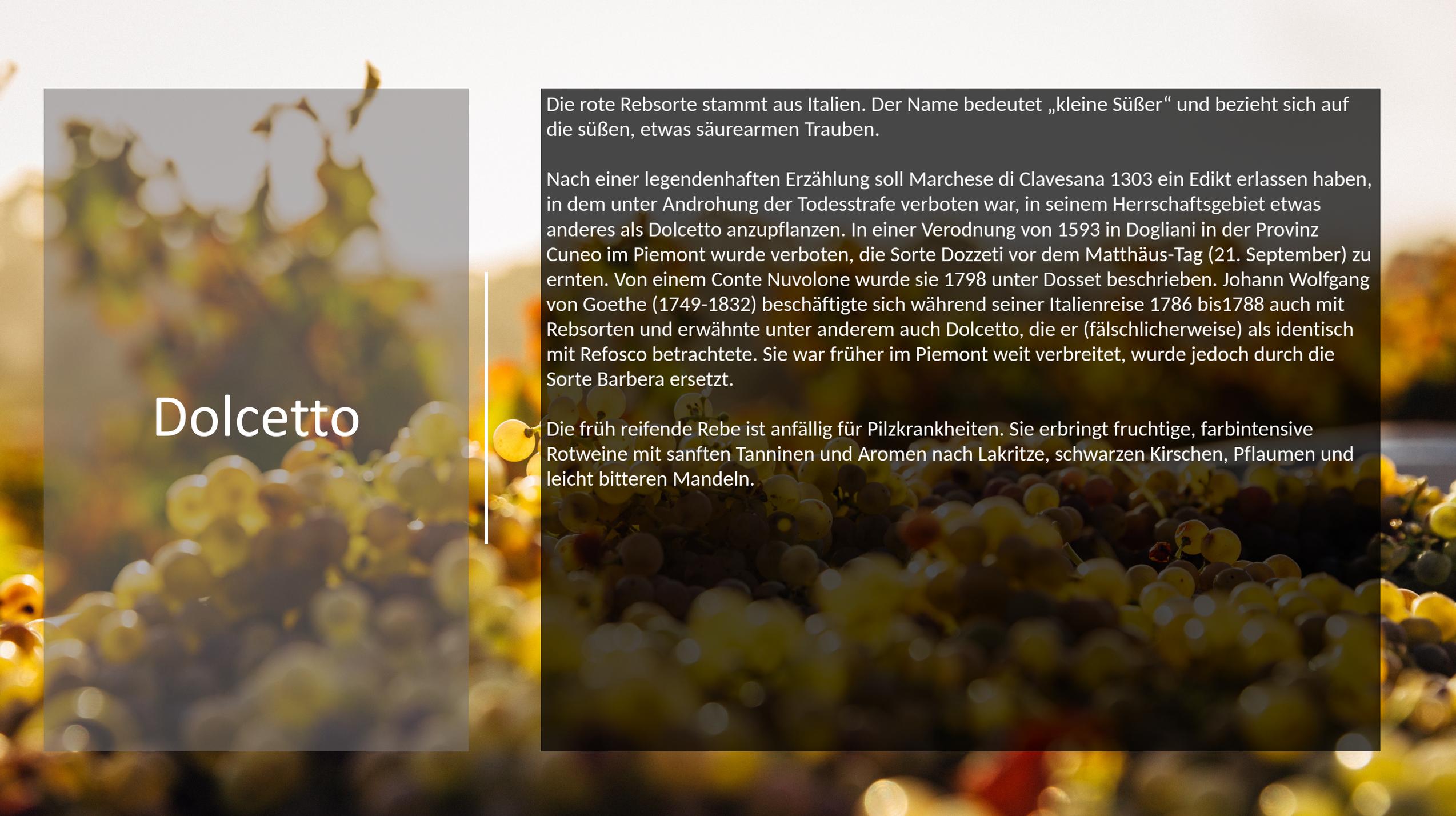
Um die Herkunft der sicherlich sehr alten Sorte ranken sich einige Legenden. Angeblich wurde sie bereits im 7. Jahrhundert von den Langobarden in den Piemont eingeführt. In einem Dokument der Gemeinde Casale Monferrato wird im Jahre 1255 eine Sorte „bonis vitibus barbexinis“ erwähnt. Dabei handelt es sich aber wahrscheinlich um Berbesino, ein Synonym für Grignolino. Der Gelehrte Petrus de Crescentiis (1230-1320) führte in seinem im Jahre 1304 veröffentlichten Werk eine Sorte namens Grissa an, bei der es sich möglicherweise um die Barbera gehandelt hat.

In einer Ampelographie des Grafen Giuseppe Nuvolone-Pergamo (Präsident der Società Agraria di Torino) soll die Sorte Barbera im Jahre 1798 als „Vitis vinifera Montisferratensis“ angeführt sein. Die tatsächliche Identität dieser drei Rebsorten ist aber nicht gesichert. Der Ampelograph Pierre Viala (1859-1936) vermutete schon Anfang des 20. Jahrhunderts den Ursprung nicht im Piemont, sondern im nahen Oltrepò Pavese in der Lombardei.

Gemäß im Jahre 2021 erfolgten DNA-Analysen entstammt sie einer vermutlich natürlichen Kreuzung zwischen unbekannter Muttersorte x Coccalona Nera. Die mittel bis spät reifende, ertragreiche Sorte ist nur mäßig krankheitsresistent und anfällig für die Blattrollkrankheit und Pierce Disease.

Sie erbringt rubinrote, säurebetonte und alkoholreiche Rotweine mit sanften Tanninen und Aromen nach Kirschen und Pflaumen. Bei niedrigen Erträgen und Barrique-Ausbau besitzt sie gutes Alterungspotential.

Nach der Reblaus-Katastrophe begann anfangs des 20. Jahrhunderts in Italien der Siegeszug der Barbera, die sich mit über der Hälfte der Rebfläche im Piemont zur dortigen „Volkstraube“ entwickelte und in Italien Anfang der 1990er-Jahre noch 50.000 Hektar belegte. Mitte der 1980er-Jahre kam sie zu Unrecht in Verruf, als billige Barbera-Massenweine mit Methanol versetzt wurden und es sogar 30 Todesfälle gab. Barbera ist mit rund 60% Anteil die häufigste Sorte im Piemont, wird aber auch in den Regionen Lombardei und Emilia-Romagna angebaut.



Dolcetto

Die rote Rebsorte stammt aus Italien. Der Name bedeutet „kleine Süßer“ und bezieht sich auf die süßen, etwas säurearmen Trauben.

Nach einer legendenhaften Erzählung soll Marchese di Clavesana 1303 ein Edikt erlassen haben, in dem unter Androhung der Todesstrafe verboten war, in seinem Herrschaftsgebiet etwas anderes als Dolcetto anzupflanzen. In einer Verordnung von 1593 in Dogliani in der Provinz Cuneo im Piemont wurde verboten, die Sorte Dozzeti vor dem Matthäus-Tag (21. September) zu ernten. Von einem Conte Nuvolone wurde sie 1798 unter Dosset beschrieben. Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) beschäftigte sich während seiner Italienreise 1786 bis 1788 auch mit Rebsorten und erwähnte unter anderem auch Dolcetto, die er (fälschlicherweise) als identisch mit Refosco betrachtete. Sie war früher im Piemont weit verbreitet, wurde jedoch durch die Sorte Barbera ersetzt.

Die früh reifende Rebe ist anfällig für Pilzkrankheiten. Sie erbringt fruchtige, farbintensive Rotweine mit sanften Tanninen und Aromen nach Lakritze, schwarzen Kirschen, Pflaumen und leicht bitteren Mandeln.

Nebbiolo

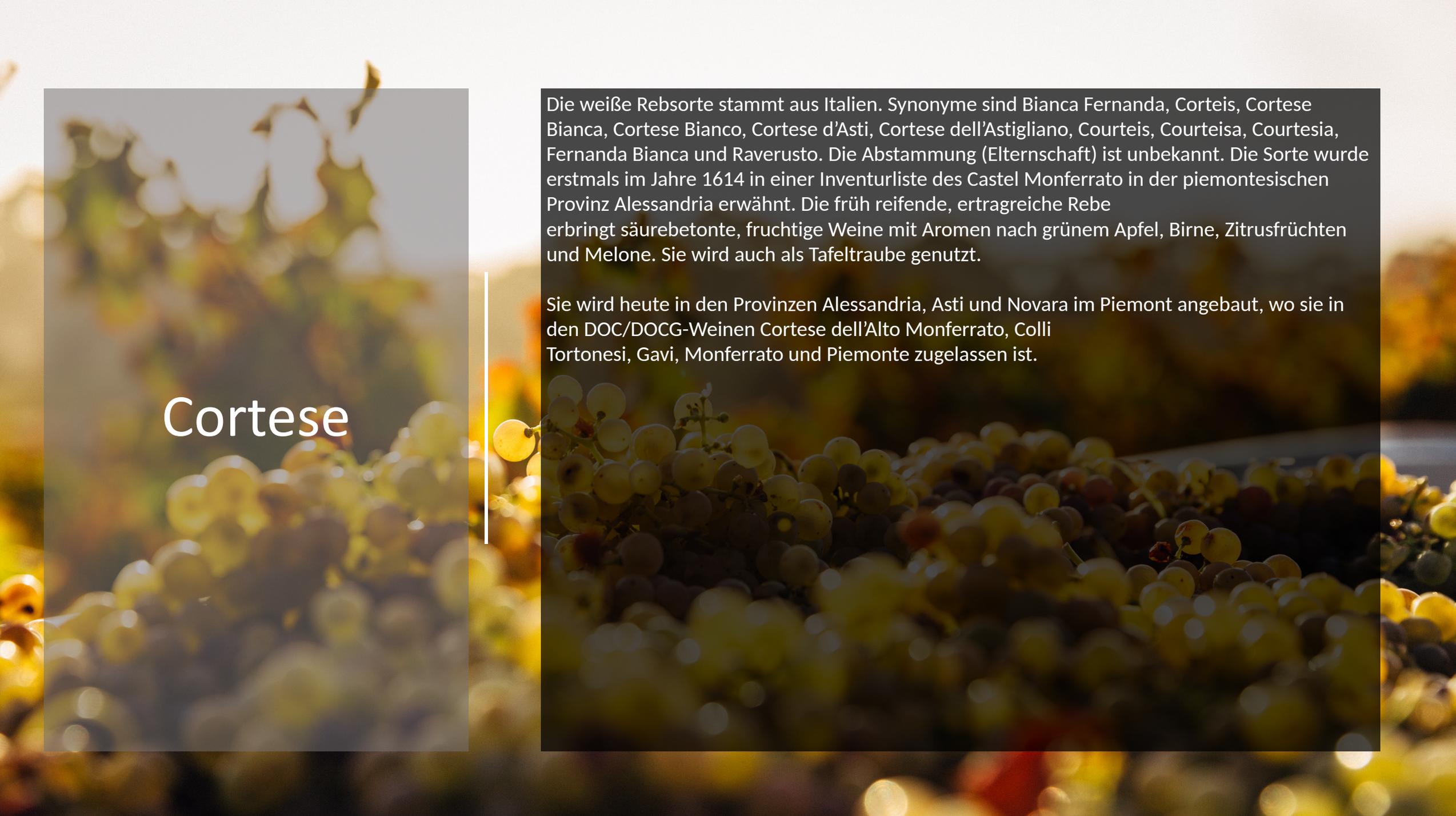
Die rote Rebsorte stammt aus Italien. Es gibt rund 100 Synonyme, die auf das hohe Alter der Rebe hinweisen.

Sie darf trotz scheinbar darauf hinweisender Synonyme bzw. morphologischer oder Namens-Ähnlichkeiten nicht mit den Sorten Chatus (Nebbiolo di Dronero, Nebbiolo Pairolè), Croatina (Nebbiolo di Gattinara), Dolcetto (Nebbiolo), Freisa oder Nebbiolo Rosé verwechselt werden. Bei der weißen Sorte Arneis (mit Synonym Nebbiolo Bianco) handelt es sich um keine farbliche Mutation (oder umgekehrt). Es gibt vier verschiedene Nebbiolo-Spielarten/Klone:

- Nebbiolo Bolla – einstmals sehr verbreitet, fallende Tendenz
- Nebbiolo Lampia – am meisten verbreitet
- Nebbiolo Michet – durch GFLV-Virus (Reisigkrankheit) veränderte Nebbiolo Lampia
- Nebbiolo Rosé – morphologisch sehr unterschiedlich; ein direkter Nachkomme

Gemäß im Jahre 2004 erfolgten DNA-Analysen haben sich die ersten drei als genetisch identisch erwiesen. Bei Nebbiolo Rosé gibt es jedoch erhebliche Unterschiede. Die Abstammung der Nebbiolo ist unbekannt, zumindest ein Elternteil ist wahrscheinlich bereits ausgestorben. Gemäß den DNA-Analysen bestehen Beziehungen zu vielen Sorten aus dem Piemont und der Lombardei, weshalb Nebbiolo als eine der wichtigsten italienischen Leitsorten gilt.

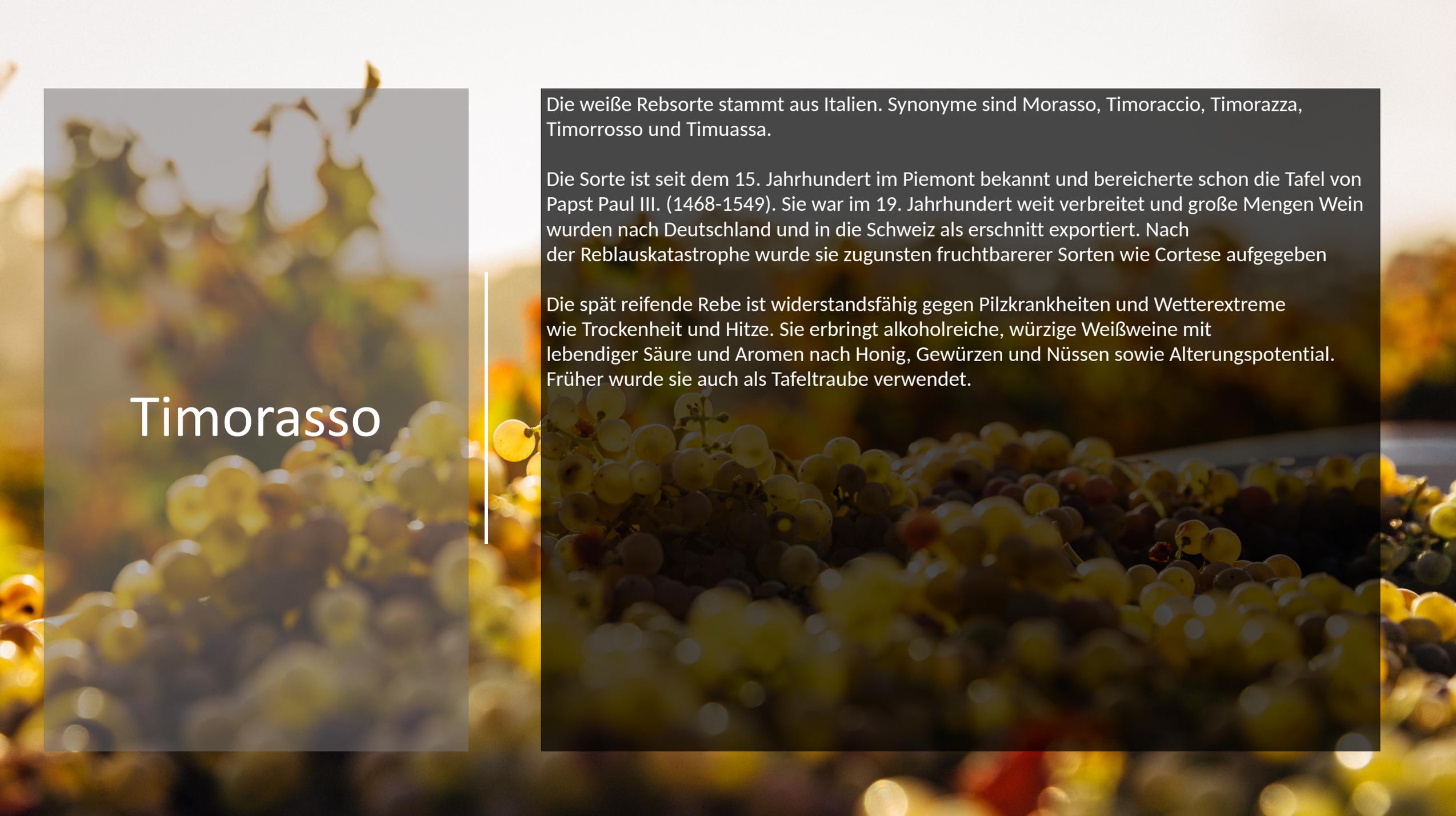
Die sehr spät reifende Rebe ist auf Grund des frühen Austriebs empfindlich gegen Spätfrost. Der Name leitet sich „nebbia“ (Nebel) oder „neve“ (Schnee) ab und bezieht sich wie das Synonym „Prunent“ auf den weißgrauen Wachsbelag (Duft) der Beeren. Nach anderer Version ist damit der Nebel gemeint, den es bei der späten Weinlese geben kann. Bei feuchtem Blühwetter neigt sie zum Verrieseln. Am besten gedeiht sie in sonnenreichen Gebieten auf Kalkmergelböden. Die Sorte erbringt säure- und tanninbetonte, langlebige Rotweine mit Aromen nach Schokolade, Veilchen, Kirschen, Lakritze und Rosen. Nebbiolo wird zu den Cépages nobles (besten Sorten) gezählt.



Cortese

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Synonyme sind Bianca Fernanda, Corteis, Cortese Bianca, Cortese Bianco, Cortese d'Asti, Cortese dell'Astigiano, Courteis, Courteisa, Courtesia, Fernanda Bianca und Raverusto. Die Abstammung (Elternschaft) ist unbekannt. Die Sorte wurde erstmals im Jahre 1614 in einer Inventurliste des Castel Monferrato in der piemontesischen Provinz Alessandria erwähnt. Die früh reifende, ertragreiche Rebe erbringt säurebetonte, fruchtige Weine mit Aromen nach grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten und Melone. Sie wird auch als Tafeltraube genutzt.

Sie wird heute in den Provinzen Alessandria, Asti und Novara im Piemont angebaut, wo sie in den DOC/DOCG-Weinen Cortese dell'Alto Monferrato, Colli Tortonesi, Gavi, Monferrato und Piemonte zugelassen ist.



Timorasso

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Synonyme sind Morasso, Timoraccio, Timorazza, Timorroso und Timuassa.

Die Sorte ist seit dem 15. Jahrhundert im Piemont bekannt und bereicherte schon die Tafel von Papst Paul III. (1468-1549). Sie war im 19. Jahrhundert weit verbreitet und große Mengen Wein wurden nach Deutschland und in die Schweiz als erschnitt exportiert. Nach der Reblauskatastrophe wurde sie zugunsten fruchtbarer Sorten wie Cortese aufgegeben.

Die spät reifende Rebe ist widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten und Wetterextreme wie Trockenheit und Hitze. Sie erbringt alkoholreiche, würzige Weißweine mit lebendiger Säure und Aromen nach Honig, Gewürzen und Nüssen sowie Alterungspotential. Früher wurde sie auch als Tafeltraube verwendet.