



I Vini del Piemonte

Italienische Exzellenz

Die Weingensenschaft «I Vini del Piemonte» hat sich die Vermarktung der Weine des Piemont zur Aufgabe gemacht. 2011 gründeten einige Winzer die Genossenschaft mit dem Ziel, eines der bedeutendsten Weinbaugebiete der Welt aufzuwerten und bekannt zu machen – das Piemont. Unglaublich, was diese Region zu bieten hat mit ihren sanften Hügeln und ihren edlen Weinbergen. Ihrer ausgezeichneten Küche und den vielen kleinen und innovativen Winzern, die mit grosser Leidenschaft faszinierende Weine produzieren. Die Weingensenschaft ist in den letzten Jahren zum Mittelpunkt für kleine und mittelständische Weinbetriebe geworden. Zurzeit zählt die Genossenschaft 229 Weinproduzenten mit Herkunftsbezeichnungen. Sie möchten ausserhalb Italiens den Weintrinkern ihre Leidenschaft für die Weine des Piemont zeigen. Darum finden jährlich rund 30 Veranstaltungen in mehr als 15 Ländern statt. Nicht nur die weltberühmten Piemonteser Weingüter bürgen für Qualität, auch die kleineren, vielleicht noch nicht entdeckten, überzeugen. Mit den berühmten Roten wie Barbera, Dolcetto, Grignolino, Nebbiolo, Ruché und den spannenden weissen Sorten Arneis, Cortese und Moscato Bianco ist Vielfalt garantiert. Der Nebbiolo aber ist das Gesicht des Piemont. Seine animierende Säure und ein strukturgebendes Tannin in Verbindung mit dem Winzerhandwerk geben ihm ein langes Leben. Die Weine des Piemont sind ideale Essensbegleiter, im Besonderen zur piemontesischen Küche.



Foto: Getty Images/Scacciamosche, VINUM



WEISSES PIEMONTE

**Podere Moretti
Arneis Occhetti DOCG Roero
2016**

Anfangs verhaltene Nase, etwas Zeit geben. Schöner Arneis mit geschmeidiger, doch feinwürziger Stilistik und schöner Reife. Dezent blumige Frucht, etwas Zitruszesten und Zitruskerne. Eleganz und Finesse. Nicht die pure Rasse, aber ein Schmeichler mit Grip. 2019 bis 2021

**Tenuta Langasco
Arneis DOC Langhe 2018**

Dieser Arneis präsentiert sich mit einer feinen herben Frucht mit Noten von Heu, etwas minziger

Kühle und hellem Gemüse. Saftiger und süffiger Stil, exakt, was er sein will. Trotz der Kraft wirkt er leicht und trinkig, dabei mit dem leichten Schmelz im Hintergrund spielend. Terrassenwein auf gutem Niveau. 2019 bis 2021

**Tenuta la Pergola
Arneis DOCG Roero 2018**

Braucht viel Luft, dann Aromen von knackigem Gemüse, etwas reifem Apfel und Birnen. Dieser Arneis ist ein sehr süffiger, unkomplizierter Apérowein, der einfach nur getrunken werden will, um Spass zu machen. Das tut er mit einer sehr saftigen Frische und trinkigem Abgang. 2019 bis 2020



ROTES PIEMONTE

**Cascina Sòt
Barolo DOCG 2015**

Erdige und filigrane Aromatik mit Astwerk, roten Beeren und Kalkstein. Dieser Wein wirkt rassig. Ein frischer Stil, da die Säure sich wunderbar durch den Wein zieht, bone dry und straff mit leicht nusigen Tanninen und reifen rotbeerigen Früchten. Dazu etwas weisser Pfeffer und Heidelbeeren. Nebbiolo mit all seinen Facetten und Stil. Richtig gut.
2019 bis 2027

**Vite Colte
Rossofuoco Barbera d'Asti
DOCG 2018**

FrISChe knackige rote Früchte mit etwas Mandeln und kühler Kirschfrucht. Purer Trinkspass mit saftiger, sehr frischer und animierender Art und einer sehr schönen Säure, geschliffenem, dezentem Tannin

und dieser feinen im Hintergrund schmeckbaren, feinbitteren Note. Trinkspass.
2019 bis 2021

**Giacomo Vico
Valmaggiore Nebbiolo
d'Alba DOC 2013**

Gereifte Aromen mit süsslicher Würze und eingelegten roten Beeren. Dieser Nebbiolo ist kraftvoll wie rund und auf dem Punkt. Dazu etwas Nugatschokolade und Lakritze. Druckvoller, zugleich samtiger Gaumen, feines verwobenes Tannin und saftige Säure. Schmeichler zum Jetztgeniessen.
2019 bis 2020

**Costa dei Tigli
Giulia Barbera d'Asti Superiore
DOCG 2016**

Gereifter zugleich burschikoser Barbera d'Asti Superiore aus dem Jahr 2016. Die frISChe Säure ist typisch für diesen Jahrgang, ebenso wie die knackigen roten

Kirschen und die dezente Noten von Tabakblättern. Der herbe Stil, ist für die lokale piemontesische Küche geradezu gemacht. Kraftvoller wie auch ein lang anhaltender Abgang. Jetzt genießen.
2019 bis 2021

**Mauro Marengo
Barbera d'Alba Superiore DOC
2016**

Viel trockene Gewürze mit noch aktuell verhaltener Frucht, Luft tut ihm gut. Viel Kraft mit dunkler, eher schwarzbeeriger Frucht und etwas Bitterschokolade. Dazu sehr fein geschliffenes Tannin. Der Barbera präsentiert sich zwar weit und ausladend, hat aber keinen marmeladigen Stil. Ein guter, jetzt zu trinkender Power-Barbera.
2019 bis 2021

**L'Astemia Pentita
Barolo DOCG 2015**

Anfangs verschlossen, dann mit schwarzen, kräutrigen Gewür-

zen, Oliven und vollreifen dunklen Früchten. Kraftvoller und dichtmaschiger Barolo, mit passender Säure und dem stützenden Tanningerüst. In sich stimmig, mit langem und knochentrockenem, dabei druckvollem Abgang.
2019 bis 2023

SCHÄUMENDES PIEMONTE

**Rinaldi Vini
Rinaldi DOCG Moscato d'Asti
2018**

Herrlich frISChe und animierende Aromen eines Blumenstrusses mit gelben und weissen Blüten. Mandarinenzeste, Litschi und die typische Moscato Würze, das hat was. Trotz der fruchtigen Süsse mit viel Trinkspass und Typizität. Gekühlt trinken.
2019 bis 2020