

**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 28. Oktober 2022, 19 bis 22:30 Uhr

„Die autochthonen Rebsorten des Piemont Teil 2 – Die Rotweine“ mit Stefan Kurz

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Bert Glaufuß, Nicole Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Heike Kohler-Lex, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Roswitha Löffler, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Manuel Schroth, Richard Wagner, Geni Wicha

Gäste: Manuela Clemens, Dagmar Drachler, Edith Glaufuß, Dieter Kiessling, Renate Rick, Jürgen Wilhelm

Hartmut begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste. Sechs angemeldete Personen mussten kurzfristig absagen. Hartmut übergibt das Wort an Stefan, der mit 19 Weinen zum zweiten Mal in diesem Jahr in die Welt der Weine des Piemont entführt.



In Erinnerung an den ersten Teil am 10. Juni beginnt die Probe mit einem Piemonte Brachetto 2021 vom Weingut Gatti Piero in Santo Stefano Belbo. Brachetto ist eine sehr alte Rebsorte mit Restzucker. Der erste Flight besteht aus zwei Weinen der Rebsorte Grignolino: 2019 Grignolino d’Asti DOC, Vino Biologica vom Weingut „Poggio Ridente“ mit der Winzerin Cecilia Zucca in Cocconato und 2014 Grignolino „Ernesto“ del Monferrato Casalese vom Weingut Cassacia in Cella Monte.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



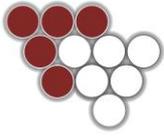
Im zweiten Flight präsentiert Stefan zwei Dolcetto: 2018 Dolcetto d'Alba DOC vom Weingut Ca'du Sindic in Santo Stefano Belbo mit Winzer Sergio Grimaldi – ein klassischer Vertreter mit gemischten Beeren, Lakritz und Kräutern – und 2017 Dolcetto D'Alba „Bricco Peso“ DOC vom Weingut Segio Degiorgis in Mango – elegant mit Gerbstoffen. Ebenfalls vom Weingut „Poggio Ridente“ stammt der Ruché „San Marziano“ DOCG di Castignole Monferrato 2017, Vino Biologica, 14,5 % - schlank mit kräutrigen Noten, ausgebaut im Edelstahltank und großen Holzfässern.

Die Rebsorte Freisa wird im Weingut Gatti Piero und La Cassacia verarbeitet: 2018 Vino Rosso „Violetta“ und 2018 „Monfiorenza“ Monferrato DOC. Der elegante „Violetta“ zeigt feine Kirschnoten, der „Monfiorenza“ ist durch Tannine geprägt.

Aus dem Jahr 2015 stammen zwei Weine der Rebsorte Albarossa: Piemonte Albarossa DOC 15 % Alkohol vom Weingut Castello di Neive in Neive und vom Weingut „Poggio Ridente“ 14,5 % Alkohol mit dem einzigen Bio-Albarossa der Welt. Albarossa ist eine „junge“ Rotweinsorte, eine Kreuzung der französischen Chatus-Sorte und Barbera Nera.



Die Rebsorte Barbera ist seit den neunziger Jahren promotet. Der elegante Barbera d'Asti Superiore DOCG „Ca'del Mura“ 2015 vom Weingut Emilio Vada in Coazzolo in unmittelbarer Nähe von Barbaresco wird vom „Alabarda“ Barbera d'Alba Superiore DOC vom Weingut Dante Rivetti in Neive aus der Magnumflasche übertroffen, der Schokoladennoten aufweist.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Mit dem nächsten Flight wird der Nebbiolo vom Weingut Nizza Silvano vorgestellt: Roero DOCG, Santo Stefano 2015 – fein und ausgewogen – und „Ca' Bascarone“ Roero Riserva DOCG 2014 balsamig.

Von der Produttori di Barbaresco, einer der besten Genossenschaftskellereien Europas, stammt der schlanke Barbaresco DOCG 2014, vom Weingut Dante Rivetti der Barbaresco „Bricco di Neive“ DOCG Riserva 2010 mit guten Tanninen. Der Barbaresco stammt aus der Provinz Cuneo, die Gemeinde Barolo liegt in der Nähe der Stadt Alba. Beide Rotweine werden aus der Rebsorte Nebbiolo hergestellt.

Zwei Blindproben entpuppen sich als Weine vom Weingut Bric Cencurio in Barolo und vom Weingut des berühmten Angelo Gaja, dessen Hauptsitz sich nach wie vor in Barbaresco befindet, der heute von den Töchtern Gaia und Rossana geführt wird: der trinkige Barolo Coste de Rose 2013 (37 Euro) und der komplexe Barolo 2015 (90 Euro). Den Abschluss bildet ein Barolo „Monvigliero“ Riserva 2013 (90 Euro) vom Weingut Castello di Verduno in Verduno. Die Tannine versprechen noch einen längeren Genuss.

Stefan appelliert, im Piemont auch die kleineren Weingüter zu besuchen. Durch seinen italienisch sprechenden Freund lernte er einige davon kennen. Vom Preis-Genuss-Verhältnis und der Freundlichkeit der Winzer ist er wirklich begeistert, was seine Begleiter bei den Reisen Jürgen und Thomas bestätigen. Mit seinen Fotos von den Kellern und den Verkostungen vermittelt er ein lebendiges Bild von den Vorbereitungen.

Hartmut dankt Jürgen als Assistent sowie Dagmar und Thomas für das Einschenken und weist auf den nächsten Termin hin.

Nächster Termine im Heinrich-Fries-Haus und Online :

18. November, 19 Uhr

Starke Weinfrauen – Themenabend mit VDP-Geschäftsführerin Theresa Olkus