



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

„Die autochthonen Rebsorten des Piemont – Teil 1 / Die Weißweine“

mit Stefan Kurz

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Bert Glaufuß, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Andreas Leonhardt, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Richard Wagner, Geni Wicha

Gäste: Manuela Clemens, Dagmar Drachler, Edith Glaufuß, Tobias Henrich, Marion Schäfer, Jürgen Wilhelm

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste und überrascht mit zwei Rotweinen, die blind verkostet werden: 2021 Prior und 2020 Cabertin aus dem Barrique, beide PIWIS vom Weingut Wohlgemut-Schnürr aus Rheinhessen (5,50 und 11 Euro).



Dann beginnt die eigentliche Probe der Weißweine aus dem Piemont, die bereits vor zwei Jahren geplant war. Wir starten mit einem 2019 Piemonte Moscato vom Weingut Gatti Piero, östlich von Alba gelegen. Bei den Weinschwester und Weinbrüder, die damals an der Exkursion ins Piemont teilgenommen haben, werden Erinnerungen wach. In vier Flights stellt Stefan die weißen autochthonen Rebsorten Cortese, Favorita und Nascetta, Arneis und Timorasso vor. Cortese ist vor allem aus dem Piemont bekannt. Bei den Rotweinen werden die Rebsorten Barbera und Pelaverga verarbeitet.

Zunächst stellt Stefan die unterschiedlichen Regionen des Piemonts vor: Die angestellten Weine stammen aus den Gemeinden und Landschaften Gavi und Colli Tortonesi (Alessandria), Langhe und Roero sowie Verduno (Cuneo).

Der Piemonte Cortese scina Vigna“ DOC 2020 vom Weingut Gozzelino Stefano präsentiert sich frisch und mittelmeerisch. Der Minaia Gavi del Commune di Gavi 2019, Rovereto vom Weingut Nicola Bergagli ist opulent und vollmundig.

Die Rebsorten Favorita und Nasvetta werden ausschließlich im Gebiet Langhe angebaut. Zum zweiten Flight gehören der Langhe Favorita „Alissa“ 2017 vom Weingut Ciabot Berton und der Langhe Nascetta, Novello 2016 vom Weingut Arnaldo Rivera – der erste besitzt eine feine Säure, der zweite hat eine blumige Nase und ist extraktreich.

Zwei Arneis werden unterschiedlich diskutiert. Der Roero Arneis Silo die Fossili DOCG 2017 vom Weingut Bric Cenciurio ist säurearm, der Roero Arneis „II Santo Stefano“



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

DOCG vom Weingut Nizza Silvano goldfarben – beide Weine haben eine spezifische Nase, es scheinen Differenzen bei den beiden Flaschen der Verkostung zu bestehen. Besonders gut bewertet wird der Timorasso / Derthona „Briccho San Michele“ DOC Colli Tortonesi 2018 vom Weingut Claudio Mariotto, ein spontan vergorener würziger Wein.

Vier Rotweine ergänzen die Probe der Weißweine. Der Verduno Pelaverga DOC 2018 vom Weingut Comm. G. B. Burlotto ist frisch mit feinem Biss. In einem Flight verkosten wir zwei Barbera, den Barbera d’Alba DOC vom Weingut Degiorgis und den Barbera d’Alba „Senza Solfiti vom Weingut Castello di Neive. Der erste hat feine Sauerkirsch-Noten, der zweite vorherrschende Tanine. Eine Cuvée aus Barbera und Nebbiolo ist der „Consensus“, Vino di Tavola 2016 vom Weingut Degiorgis – fein und elegant.

Die Probe endet mit einem Piemonte Brachetto 2019 vom Weingut Gatti Piero und schließt einen Bogen von dem Moscato zum Beginn der Probe.

Alle sind schon auf den zweiten Teil der Weinprobe aus dem Piemont gespannt.

Nächster Termin:

9. Juli, 19 Uhr

30 Jahre Weinbruderschaft Heilbronn mit Ehrengästen „Württemberg trifft andere deutsche Weingebiete“

Ratskeller Heilbronn