



## Piemont: Arneis von Vietti

1 Blick vom modernen Hotel Il Boscareto in Serralunga d'Alba Richtung La Morra.

2 Oktober 2016: Verkostung mit Francesco Cordero (links). Er ist Luciana Viettis Enkel.

Beim Besuch des Piemonteser Weinguts Vietti diesen Oktober werden wir von Francesco, Mario Corderos Sohn, in Empfang genommen. Er ist ein gestandener, junger Mann, dem schnell anzumerken ist, wie sehr er sich mit dem Beruf des Winzers identifiziert und wie gut er sich in seinem Fach auskennt. «Ich bin überaus glücklich, dass wir 2016 einen derart wunderbaren Spätsommer hatten», erklärt er. «Nach dem regnerischen Frühling schienen die Voraussetzungen nicht allzu günstig, aber das fantastische Wetter in der zweiten Jahreshälfte hat ein mittelmässiges Jahr in ein grossartiges verwandelt!»

Im Degustationsraum präsentiert er den 2015er: «Ein solcher Bilderbuchsommer ist für den passionierten Winzer fast ein bisschen langweilig: Wenn sich Sonne und Regen stets im richtigen Moment und im idealen Verhältnis abwechseln, führt das beinahe automatisch zu einer perfekten Reife. Wer 2015 keinen einigermaßen guten Wein hinbekommen hat, sollte seinen Beruf wechseln!» Wie schon in den letzten Jahren lag unsere Arneis-Spezialfüllung deutlich länger auf der Hefe und wurde erst diesen Sommer gefüllt. Für Francesco ist dies beim Arneis eines der wichtigsten Qualitätskriterien: «Eine ausgedehnte Reifung auf der Hefe verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität und Reichhaltigkeit. Allerdings ist das nur mit vollkommen gesunden Trauben möglich – mit ein Grund, weshalb wir zu den wenigen gehören, die dieses Verfahren überhaupt anwenden.»

Daneben ist auch die rigorose Ertragsreduktion für die Qualität eines hochstehenden Arneis entscheidend. Betrübt meint Francesco: «Viele Produzenten erzielen extrem hohe Erträge, wo-

3 Herrliche, traditionelle piemontesische Küche: Ristorante Bovio bei La Morra.

4 Von La Morra aus genießt man die vielleicht schönste Aussicht im Barolo-Anbaugebiet.

durch aber belanglose, dünne Weine entstehen. Um diese dann aufzuwerten, mischen sie einfach andere Traubensorten dazu, was leider seit neuem erlaubt ist und den einzigartigen Charakter des Arneis völlig verfälscht!»

Zum Mittagessen besuchen wir das Ristorante Bovio, das etwas ausserhalb von La Morra liegt. Es ist ein ausgezeichnetes Lokal mit typisch piemontesischen Gerichten und wird von jenen Wirtsleuten betrieben, die einst das legendäre Belvedere in La Morra geführt haben. Francesco nimmt zwei ältere Jahrgänge seines Arneis mit, der früher von den Einheimischen aufgrund seiner späten Reife und seines robusten Charakters auch «Nebbiolo bianco» genannt wurde. Der 2012er schmeckt erstaunlich frisch und selbst der 2007er ist noch gut trinkbar. Unser Gastgeber bevorzugt den Arneis dennoch jung. Wir pflichten ihm gerne bei. Der abgerundete, lebendige 2015er Vietti Arneis ist ein universell einsetzbarer Weisswein. Er passt perfekt zu Antipasti und Teigwaren, aber auch zu Geflügel.



### Vietti, Roero Arneis DOCG (weiss) 2015 Spezialfüllung Selection Schwander

Helles Gelb; attraktives, fruchtbetontes Aroma; geschmeidige, verführerische Frucht am Gaumen, rund und lebendig, sehr schmeichelhaft und verführerisch. Ein köstlicher, sehr zugänglicher Arneis. Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2018.

Fr. 18.90 (ab Februar 17 Fr. 21.80)