



## Piemont (Italien): Arneis von Vietti

1 Mario Cordero. Er leitet zusammen mit Luca Currado das Weingut Vietti.

2 Herbststimmung im Barolo-Gebiet.

In alter Frische empfängt uns Mario Cordero Ende Oktober zur Verkostung unserer Arneis-Spezialfüllung, mit der uns Vietti seit dem Jahrgang 2010 beliefert. Obwohl das 1873 gegründete Weingut vergangenes Jahr an den amerikanischen Unternehmer Kyle Krause verkauft wurde, ändert sich in diesem Vorzeigebetrieb nichts. Die gesamte Familie von Mario Cordero sowie Luca Currado sind weiterhin wie gewohnt im Unternehmen tätig, der neue Eigentümer redet einzig bei strategischen Entscheidungen mit. Mario erklärt: «Auch wenn Vietti eine kerngesunde, florierende Domäne ist, erachten wir den Verkauf an diesen finanzkräftigen Investor als richtig. Nur so können wir es uns langfristig erlauben, weitere hervorragende Lagen zu erwerben. Die Preise für hochwertige Barolo-Rebberge sind nämlich ins Unermessliche gestiegen: Ein Hektar kostet inzwischen mindestens zwei Millionen Euro!»

Heuer gibt es etwas zu feiern: 1967 kommerzialisierte die Familie noch vor Bruno Giacosa den allerersten Arneis. Vergnügt erzählt Mario: «Die Sorte wurde ursprünglich mit dem Nebbiolo verschnitten, um ihn geschmeidiger zu machen. Nach dem Zweiten Weltkrieg war sie allerdings fast ganz verschwunden. Alfredo Currado, der Vietti ab 1960 führte, interessierte sich jedoch sehr für die alten Rebsorten. So mobilisierte er seinerzeit sogar den lokalen Priester, der am Ende des Gottesdienstes dazu aufrief, dem verrückten Alfredo Arneis-Trauben zu bringen, weil er doch tatsächlich daraus einen Wein machen wolle.»

Inzwischen ist Arneis eines der beliebtesten Piemonteser Gewächse und wird von einer Vielzahl verschiedener Produzenten erzeugt. Wie Mario betrubt meint, ist die Überzahl der Weine

3 Fisch, aber auch Antipasti passen hervorragend zu Arneis.

4 Oktober 2017: Mit Mario Cordero im Keller. Unsere Vietti-Füllung wird neu in der traditionellen Albeisa-Flasche geliefert. Das Etikett ziert jedoch nach wie vor das exklusiv für unsere Füllung verwendete Bild des Turiner Malers Guido de Bonis mit einem in den Reben lebenden Faun.

allerdings ziemlich flach und harmlos im Geschmack. «Viele Winzer haben Klone mit riesigen Beeren gepflanzt, die einen dünnen Wein ergeben. Ausserdem ist die Verarbeitung kein Kinderspiel. Wir lassen den Saft nur sehr kurz an den Traubenschalen und vergären dann sehr lange bei tiefen Temperaturen. Extrem wichtig ist auch die ausgedehnte Lagerung auf der Hefe, wie wir sie bei eurer Spezialfüllung ganz ausgeprägt praktizieren.»

In der rustikalen Osteria More e Macine verkosten wir abermals den 2016er Vietti Arneis. Mario schnalzt mit der Zunge und nimmt freudig einen Schluck: «2016 war ein ausgezeichnetes Jahr, und unser Arneis ist hervorragend gelungen. Ich genieße ihn mit Vorliebe zu Reisgerichten. Was gibt es Schöneres als einen herrlichen Risotto mit einem Glas guten Arneis?» Wir pflichten ihm gerne bei und sind überzeugt, dass auch unsere Kunden von diesem Wein begeistert sein werden.



### Vietti, Roero Arneis DOCG (weiss) 2016 Spezialfüllung Selection Schwander

Helles Gelb; florales, duftiges Aroma; frische, zarte, betörende Frucht am Gaumen, angenehme Mineralität, zugänglicher, köstlicher Geschmack. Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2019.

Fr. 18.90 (ab Februar 18 Fr. 21.80)