



Blick auf Castiglione Falletto.



21.6.2021: Mittagessen mit Elena und Luca Currado sowie Urs Vetter (links).



Vietti, Barbera d'Asti, Spezialfüllung Schwander (rot, Italien) 2017 Fr. 36.— **Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, Piemont (statt Fr. 41.—)**

Luca Currado und seine Frau Elena empfangen uns diesen Juni in ihrer Kellerei in Castiglione Falletto. Ebenfalls mit dabei ist der Verkaufsleiter von Vietti, der Schweizer Urs Vetter. Zusammen verkosten wir das ganze Sortiment und stellen anerkennend fest, dass das Qualitätsniveau sämtlicher Weine erstklassig ist. Luca erklärt zum Barbera-Jahrgang 2017: «Im Gegensatz zum Nebbiolo gefallen mir beim Barbera trockene, heisse Jahre besser. Denn diese Traubensorte liebt die Wärme und zudem gedeiht sie in der Gegend von Nizza Monferrato besonders gut. Für mich ist der 2017er deshalb einer unserer besten Barbera-Jahrgänge seit langem! Es ist übrigens äusserst

bedauerlich, dass es solche hochwertigen Barbera immer seltener gibt. Viele Rebgärten sind in der Barolo-Region gerodet und mit Nebbiolo bepflanzt worden, weil sich Barolo zu viel höheren Preisen verkaufen lässt.» Die Trauben unseres Barberas stammen von Parzellen der Lage La Crena, die zwischen 1932 und 1936 gepflanzt wurden. Der 2017er präsentiert sich in Hochform: konzentriert, voluminös und vollmundig – ein grandioser Piemonteser, den ich persönlich, auch wenn dieser Vergleich politisch nicht korrekt ist, manchem wesentlich kostspieligeren Barolo deutlich vorziehe! Ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Alkoholarms und ebenfalls sehr empfehlenswert:

Vietti, Moscato d'Asti DOCG <Selection Schwander> 2020 Fr. 16.90 **Piemont, 5% Alkohol, süss, leicht schäumend**

Viele Moscato sind klebrig süss und werden wie Mineralwasser mit Kohlensäure imprägniert. Die eigentliche Kunst besteht jedoch darin, sowohl die ideale Balance zwischen Süsse und Säure als auch eine feine, durch den Kelterungsprozess gewonnene Perlage zu erzielen. Luca erklärt: «Wichtig ist, nur erstklassige Trauben zu verwenden. Wir vergären im Drucktank; sobald 5% Alkoholgehalt erreicht sind, wird der Wein heruntergekühlt und dann steril filtriert; so bleiben die Kohlensäure und die natürliche Restsüsse erhalten. Unser Moscato besitzt immer eine herrliche Frische.» Dem bleibt nichts hinzuzufügen. Dieses köstliche, alkoholarms Getränk eignet

sich zum Apéro, aber auch ideal als leichter Begleiter zu Käse und asiatischen Gerichten.

