



comunicazione

Blick

Schaumwein-Revolution

Das Piemont kann auch Bubbles

Das Piemont ist bekannt für Rotweine. Doch in den Hügeln der Alta Langa brummt das Geschäft mit dem Schaumwein. Rund um die Stadt Canelli werden Bollicine vom Feinsten produziert. Ganz neu ist die Idee nicht.

Publiziert: 28.12.2024 um 14:17 Uhr | Aktualisiert: 28.12.2024 um 18:54 Uhr



1/8



Giorgio Rivetti kaufte 2011 das Traditionsunternehmen Contratto in Canelli. Er ist überzeugt vom Potenzial der flaschenvergorenen Schaumweine aus dem Piemont.



Ursula Geiger

Redaktorin Wein

Wer glaubt mit Barolo und Barbaresco hätte das Piemont das Potenzial der Region schon ausgereizt, irrt. Die Alta Langa mausert sich neben Franciacorta, Trentodoc und Oltrepò Pavese zur vierten wichtigen Region für flaschenvergorene Schaumweine in Italien.

Seit 2011 hat das Gebiet den DOCG-Status. Es erstreckt sich im südlichen Piemont über die Provinzen Alessandria, Cuneo und Asti. Die besten Weinberge für den Alta Langa DOCG liegen heute auf 600 bis 800 Meter über Meer. Das kühle Terroir ist ideal für die klassischen Schaumweinsorten Pinot noir und Chardonnay.

Produktion in Unesco-Welterbe

Ganz neu ist die Idee eines flaschenvergorenen Spumante aus dem Piemont nicht. Vor über 150 sammelte der Piemontese Carlo Gancia bei Piper Heidsieck in Reims erste Erfahrungen in der Champagner-Produktion. Zurück im Piemont tüftelte er an einem restsüßen Schaumwein aus Moscato-Trauben, als Ergänzung zur Wermut-Produktion.



comunicazione

Als idealer Produktionsort für Spumante und Wermut bot sich die Stadt Canelli an. Einst verlief hier die Grenze zwischen Savoyen und dem Herzogtum Mantua. Anstatt Lagerhallen für die Zollabwicklung zu bauen, wurden Keller und Stollen in den weichen Tuffstein gegraben. Die Unterwelt Canellis ist seit 2014 Unesco-Welterbe.

Neuausrichtung nach dem Moscato-d'Asti-Boom

Carlo Gancia legte zwar den Grundstein für den flaschenvergorenen «Moscato Champenois». Doch das aufwendige Verfahren erübrigte sich mit der Erfindung der Tankgärung.

In den 1990ern war Zeit für Neues. Die Produktion von Moscato Spumante hatte mit 85 Millionen Flaschen ihren Höhepunkt erreicht. Und weil trockene, flaschenvergorene Spumante aus Franciacorta und dem Trentin (Trentodoc) auch ausserhalb Italiens immer beliebter wurden, tüftelten die Spumante-Fabrikanten im Piemont ihren Masterplan aus, um im Schaumweinmarkt weiterhin Schritt halten zu können.

Masterplan für Spitzenqualität

Für den Metodo Classico sind nur diese Pinot noir und Chardonnay zugelassen. In die Schaumweinflaschen kommen nur Grundweine eines Jahrgangs. Mindestens 30 Monate muss der Schaumwein auf der Hefe reifen, doppelt so lang, wie in der Champagne. Auch das Storytelling ist perfekt: Der Piemontese Carlo Gancia war der Erste, der in Italien flaschenvergorene Spumante herstellte. Als vor fünf Jahren 150 Jahre «Champagne Italiano» gefeiert wurden, belief sich die Produktion von Alta Langa Metodo Classico DOCG bereits auf zwei Millionen Flaschen.

Schnelles Wachstum

In den letzten vier Jahren wuchs die Rebfläche von 377 auf 455 Hektar. 2023 wurden 3,2 Millionen Flaschen Alta Langa produziert. Einer, der in das Schaumwein-Business einstieg, ist Giorgio Rivetti, dessen Familie zu den bekannten Rotweinproduzenten im Piemont gehört.

2011 kaufte Rivetti das Traditionshaus Contratto. «Wir haben das Potenzial, hier etwas sehr Gutes zu machen», sagt Rivetti bei der Verkostung in Canelli. Für ihn ist die Balance zwischen Frucht und Cremigkeit am Gaumen massgebend. In jeder Flasche Contratto Alta Langa steckt viel Handarbeit. In den ausgedehnten, auf mehreren Stockwerken verteilten Stollen und Hallen, ist Mauro unterwegs, der an den Rüttelpulten 350 Flaschen pro Minute bewegt.

Neue Positionierung im kulinarischen Erbe

Alta Langa wird in der kulinarischen Welt des Piemonts besonders hoch positioniert. Alta Langa und Gerichte mit weissem Trüffel passen wirklich hervorragend zusammen. Die feinen Bläschen und die raffinierte Frucht verleihen einem Risotto mit weissem Trüffel Frische und Leichtigkeit. Und selbst zu geschmortem Kalbsbäckchen an Trüffelsauce passt anstelle eines Barolos auch ein Alta Langa Rosato Pas Dosé ganz wunderbar.