



Die Überreste des frühzeitlichen Super-vulkans sorgen für den mageren Boden

Boca DOC

Etwas mehr ins Rote gehend und brüchiger als im Gattinara sind die Steinböden dieser Zone. Die Porphyrböden zwingen die Reben, sehr tief zu wurzeln.

Le Piane – siehe Porträt und Vertikale ab S. 60
Cantine del Castello Conti: 1963 gegründet, wird das Weingut heute von einer der drei Schwestern Conti, Elena, geführt. Die beiden anderen Contis, Paola und Anna, helfen im Marketing und im Weingut. Das Label „Il Rosso delle Donne“ weist schon auf die geballte Frauenpower, die das Weinmachen dominiert, hin. Die Contis arbeiten biodynamisch, man versucht auch mit möglichst wenig Schwefel zurechtzukommen. Neben der Weinbereitung versuchen die Conti-Schwester, das Weingut auch zu einem kulturellen Zentrum der Umgebung zu stilisieren. So finden Lesungen, Buchpräsentationen, Künstlerworkshops und Gemäldeausstellungen im Präsentationsgebäude statt.

Lessona DOC

Sehr sandig mit Einschlüssen von Granit, so präsentiert sich dieses äußerst westlich gelegene Anbaugebiet. Immer wieder ist die Rede vom „Oro“, also vom Gold, was auf die goldgelbe Farbe, aber auch auf die wertvolle Qualität des Untergrundes hinweist.

Tenuta Sella: Die Bankiersfamilie Sella gründete 1671 das Unternehmen, dem auch die bekannte



sizilianische Marke „Sella e Mosca“ angehörte. Mittlerweile wurde „Sella e Mosca“ an einen Großkonzern verkauft. Quintino Sella – dem ehemaligen Besitzer ist auch ein Wein gewidmet – war bei der Staatsgründung Italiens erster Finanzminister und hat es als einziger Spartenminister bis heute geschafft, ein ausgeglichenes Budget in Italien zu erreichen. Stolz ist man bei Sella auch, dass ihr Lessona 1860 der erste italienische Wein war, der in die USA exportiert wurde. Aber der Blick ist nicht nur in die Vergangenheit gerichtet. Sella produziert heute großartigen Lessona, der von seiner Textur her sehr rund, mild und weich ist und von seiner Eleganz lebt.

Proprieta Sperino: Einst zog er aus, um in der großen Weinwelt Lorbeeren zu ernten. Das gelang ihm, Paolo de Marchi, mit dem Chianti-Weingut Isole e Olena. Neben Top-Chianti produziert man dort auch den weltberühmten Cepparello. Als Bub war Paolo immer bei seinen Großeltern in Lessona in den Ferien zu Gast. Seine Wurzeln vergaß er nie. Als die verwandte Familie Sperino 1998 das Gut verkaufte, schlug Paolo de Marchi zu. Noch größer war seine Freude, als sein Sohn Luca, der ursprünglich in Turin Sprachen studierte, Interesse zeigte, das Weingut zu führen. So entspannt sich ein fruchtbarer Dialog zwischen Vater Paolo, der weiterhin in der Toskana werkt, und Sohn Luca, der sich in tollen Lessona-Weinen niederschlägt.

wein.pur.Tipps

Restaurants

Nuovo Impero

Via Francesco Mattai 4
I-13045 Gattinara
Tel. +39/0163/833234
Gute Küche, nettes Ambiente

Alla Torre

Via I Maggio 75
I-28078 Romagnano Sesia
Tel. +39/0160/826411
info@ristoranteallatorre.it
www.ristoranteallatorre.it
Wunderbare, typisch piemontesische Küche

Pascia

Via Monte Rosa 9
I-28045 Invorio
Tel. +39/0322/25008
info@ristorantepascia.it
www.ristorantepascia.it
Innovative Küche auf Haubenniveau



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Chardonnay 1991, Weingut Bründlmayer, Langenlois

Ich erinnere mich kaum an ein vergleichbares Déjà-vu. Die Blindverkoster fabulierten: Ein Chablis, ein Weltklasse-Sancerre, ... Nein, es war unser Kamptaler; mehr als 20 Jahre alt und kein bisschen müde. Das klirrende Säurerückgrat und eine kaum je erlebte Salzigkeit bilden das Gerüst, auf dem die Geruchselfen tanzen: grüner Apfel, Honigmelone, zarte Exotik bis hin zu floralen Wundern. Die feinen integrierten Röstaromen lassen viele im Übermaß schwelgende Burgunder vor so viel Eleganz erblassen.

Gott, bei jedem Schluck dieses Salz: Nicht banal, sondern wie Tränen hungriger Liebe. Woraus schöpft diese Essenz seine Kraft? Ein minimaler Flaschenrest war noch Tage später ungebrochen und lasziv.

Wie die in Moskau verurteilte Nadeschda Tolokonnikowa (Pussy-Riot-Gründerin); ihr Foto im blauen T-Shirt ging durch die Weltpresse: „¡No Pasarán!“ Da geht es mir wie bei unserem frechen Wein. Oft habe ich die Parole der Republikaner im spanischen Bürgerkrieg von Dolores Ibárruri gelesen, aber ihren Kern nicht gefühlt. Sie werden nicht durchkommen! In diesem Augenblick weiß ich. Wir dürfen darauf vertrauen, auch wenn es Jahre dauern mag: „¡No Pasarán!“, Franko, Putin und all die anderen! Freuen wir uns über diesen Aufstand der Künstlerinnen, auch wenn die Zitate die eigenen Liedtexte übertreffen. Die Revolutionen der Worte sind die einzigen, die ihre Kinder nicht fressen. Aber nun wieder zu den Tropfen im Ozean: Suchen Sie in der unvergleichlichen Cappella degli Scrovegni in Padua nach der Träne der Maria Magdalena, die Giotto um 1305 dort malte. Giotto und Cimabue überwand die Ikonographie und begründeten nicht weniger als die realistische Menschendarstellung und die moderne Malerei. Das Wunder der Fresken wird Sie vielleicht so bewegen, dass Sie ahnen, wie unser Wein schmeckt. Jedenfalls erkennen Sie Giotto's große Metapher (nach Matthäus 5, 13–16) für jede/n Suchende/n: *Ihr seid das Salz der Erde!*