

## **AD PEDES MONTIVM – Spitzenweine aus dem Piemont**

orbis vinorum präsentiert am 24.10.2017 ab 17:00 Uhr im Casino Innsbruck mit den Weingütern Erbaluna (La Morra, Langhe), Punset (Neive, Langhe), Poggio Ridente (Cocconato, Monferrato), Auriel (Ponzano, Monferrato) und Castello di Tassarolo (Tassarolo, Gavi) eine überaus vielfältige Palette an erstklassigen Weinen aus dem Piemont, die authentische Eindrücke des Potentials dieser kulinarisch hochinteressanten (und nebenbei landschaftlich wunderschönen) Region im Nordwesten Italiens vermitteln.

### **Erbaluna, La Morra**

*Andrea Oberto* erzeugt hier mit Trauben aus *Rocche*, einer der besten Lagen der DOCG Appellation, einen herausragenden Barolo. Aus dem nicht ganz so hochwertigen, restlichen Traubenmaterial wird ein trinkfreudiger Langhe Nebbiolo gewonnen, außerdem gibt'ss erstklassigen Barbera Superiore und Dolcetto sowie einen sehr süffigen sulfitfreien (!) Rosso. Bereits Mitte der 80er Jahre wurde auf biologischen Weinbau umgestellt, das Weingut liegt inmitten seiner 15 ha Rebfläche.

### **Punset, Neive**

*Marina Marcarino* vom Weingut Punset, die in einer Ausgabe des Wine Spectator 2012 mit gleich 2 Weinen die Liste der „10 Outstanding Barbarescos“ anführte und deren Barbaresco *Basarin* jedes Jahr beste Kritiken aus der gesamten Fachwelt erhält, hängt seit ihrer Kinderzeit an ihren Weinbergen, die biodynamisch (nach Manasobu Fukuoka, „Nichts-Tun-Landwirtschaft“) bewirtschaftet werden: „ *Meine Philosophie ist es, hervorragende Weine zu machen in vollkommener Harmonie mit der Natur. [...] Ich möchte mich aber auch mit dem sogenannten konventionellen Sektor messen und zeigen, dass man auch groß werden kann mit Respekt für die Natur, die Umwelt und sich selbst*“.

### **Poggio Ridente, Cocconato**

Wenn man in Cocconato (von lat. *cum conatu* „mit Anstrengung“, Anspielung auf die steile Hügellage des Ortes in fast 500m Seehöhe) im obersten Bereich von *Cecilia Zuccas* Rebanlagen steht, versteht man den Namen des Weinguts sofort: *Poggio Ridente*, die lächelnde Anhöhe, ermöglicht einen großartigen Rundumblick über weite Teile des Piemonts bis hin zum Monviso, an dessen Fuß der Po entspringt. Kultiviert werden insgesamt 13 ha in bester Lage (die aufgrund der klimatischen Besonderheiten auch die *Riviera del Monferrato* genannt wird), mit Barbera, Albarossa und Ruchè di Castagnole Monferrato, seit kurzem zusätzlich mit Riesling, Sauvignon, Viognier und Pinot Nero; aus letzterem wird ein exzellenter Schaumwein erzeugt.

### **Auriel, Ponzano del Monferrato**

Auf gerade mal 3 ha Rebfläche, die umgeben von dichtem Wald auf einem Gesamtareal von ca. 60 ha mitten im Nirgendwo liegen und erst 2007/08 angelegt wurden, vinifiziert *Marta Peloso* nach biodynamischer Methode einen Grignolino und zwei Bilderbuch-Barberas. Die Gesamtproduktion beträgt in den besten Jahren lediglich an die 10.000 Flaschen, meist aber deutlich weniger. Die Weine sind voll und kräftig, dabei aber von hoher Feinheit und großartiger Struktur – und außerhalb Italiens so gut wie nirgends erhältlich.

### **Castello di Tassarolo, Tassarolo**

*Massimiliana Spinola*, Spross aus dem uralten Genueser Geschlecht der Spinola, einer der

bedeutendsten Adelsfamilien Italiens (das unter anderem bereits die erste Reise eines gewissen *Cristoforo Colombo* mitfinanzierte), ist Herrin über 20 ha Weinberge im Herzen der Appellation Gavi. Das Weingut arbeitet seit einigen Jahren mit großem Erfolg biodynamisch, ein Kernelement stellt der Einsatz schwerer Arbeitspferde dar, der neben manchen anderen Vorteilen einer Bodenkompression, wie sie bei einer maschinellen Bearbeitung der Weinberge unweigerlich auftritt, erfolgreich entgegenwirkt. Die Paraderesorte *Cortese* liefert charakterstarke, authentische und vielschichtige Weißweine mit tollem Trinkfluss, einige davon werden sogar ohne jegliche Sulfitgabe vinifiziert.

Wie gewohnt können alle Weine direkt im Anschluss an die Verkostung mit attraktiven Sonderrabatten erworben werden. Das Verkostungspackage zu € 29,- inkludiert einen Welcome Drink, Begrüßungsjetons im Wert von € 10,- einen orbis vinorum Gutschein um € 10,- und kostenfreies Parken.

**Für Mitglieder des TSOV stellen das Casino Innsbruck und orbis vinorum 25 x 2 Freikarten zur Verfügung** – einfach eine Mail mit dem Betreff „piemont2410“ an [info@orbis-vinorum.com](mailto:info@orbis-vinorum.com) senden (first come, first served)! Die Tickets werden dann per E-Mail zugesandt und sind ausgedruckt an der Casinokassa vorzuweisen.