



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Gattinara, Riserva

Region: Piemont
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: IPI100415

Das Zugpferd der Appellation

Großartiger Nebbiolo aus dem unbekanntem Norden Piemonts, Gattinara.

Rosannas Vater gründete die Azienda Vitivinicola Gattinara im Jahre 1948. Die Reblautkatastrophe und zwei Weltkriege wüteten über das Land. Es war die Zeit, als die große Landflucht begann, die großen Städte wie Turin mit Jobs im Handel und der Industrie lockten. Weinbau und Landwirtschaft betreiben wollte hier kaum noch jemand. Und so gilt die einstige Hochburg des Nebbiolo, Gattinara, heute mit 120ha als eine der kleinsten DOCGs ganz Italiens. Doch Rosanna, die in den 70er das Weingut weiterführte, erkannte das Potenzial ihrer Heimat. Gattinara ist heute fast nur Piemont-Kennern und fleißigen und aufmerksamen Sommeliers bekannt. Der „Kenner“ trinkt Barolo und Barbaresco. Dabei gilt das Alto Piemonte für viele Winzer als Zukunft des Nebbiolo. Denn die Klimaerwärmung spielt der auf 300-500m über Meeresspiegel und vom Norden durch die Alpen windgeschützten Appellation in die Karten. Hier reift der Nebbiolo auf feinen säuerlichen Böden aus Vulkanverwitterungsgestein und Sand heran, hebt sich von den im Süden viel schwereren, durch Kalk- und Kreideböden geprägten Lagen ab. Ein Nebbiolo aus Gattinara gerät fein und schlank, besitzt in der Jugend schon Anklänge an großen Pinot Noir. Das macht den Nebbiolo für viele enorm attraktiv! Im Weingut Antoniolo arbeitet man seit 1995 aufmerksam im Weinberg, verzichtet auf systemische Spritzmittel und schätzt den geduldigen Ausbau im Keller auf der Feinhefe.

Die Riserva des Hauses ist gleichzeitig auch das Aushängeschild der Azienda und darüber hinaus für viele Kenner das Zugpferd der ganzen Appellation. Sie stammt von 50-60jährigen Nebbiolo-Reben auf vulkanischem Verwitterungsboden mit südlicher bis südwestlicher Ausrichtung. Die Trauben werden hier für 18 Tage im Zement-Tank vergoren. Nach 36monatigem Ausbau in slawonischer und französischer Eiche, Fässern von 25-35hl Größe, reift die Riserva ein weiteres Jahr im kalten Keller Antoniolos auf der Flasche heran. Das Ergebnis ist ein hochfiligraner Nebbiolo, dessen kühle Brillanz augenscheinlich klar wird, sobald man das Glas zur Nase führt. Es duftet hier fein himbeerig und nach frischen Rosenblättern sowie Ceylon-Tee. Das Bouquet ist delikates und schwebend, wie man es von jungem Barolo kaum kennt, der oft in dieser Phase eher verschlossen und erdig daherkommt.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Am Gaumen zeigt sich die Riserva fein und konzentriert, Eukalyptus und schwarze Kirschen schweben hier entlang. Der Wein wirkt balsamisch, aber nicht herb, sondern ausgesprochen harmonisch. Das ist dicht und stoffig und im Vergleich zu Barolo und Barbaresco durch die feinsäuerliche Frucht und das feinere Tannin eine deutliche Spur ausgewogener. Für uns die diesjährige Entdeckung aus Italien und ein großer Herzenswein. Hier wird das ganze Potenzial der Region deutlich. Kein Wunder, dass bereits Koryphäen aus Barolo, wie das Weingut Giacomo Conterno, in Gattinara ihre Wurzeln geschlagen haben. Die Karten werden neu gemischt und Antoniolo ist seit Anbeginn dabei!