

Erbaluce di Caluso DOCG, bianco

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniole - Gattinara
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100221

Erbaluce – eine der großen Weißweinspezialitäten des Piemont!

Wenn man der Legende glaube schenken mag, dann hat einst die Fee des Lichts der Morgendämmerung, italienisch „alba luce“ die Bewohner von Caluso (in anderen Quellen war es das Städtchen Viverno) mit einer Traubensorte beschenkt, die daraufhin den entsprechenden Namen erhielt. Andere Quellen gingen davon aus, dass die Sorte aus Griechenland stammt, weshalb sie auch „Greco“ oder „Greco Novarese“ genannt wird. Tatsächlich wird die alte Rebsorte nach aktueller Quellenlage erstmals 1606 unter dem Namen „Elbalus“ erwähnt. Ihr blasser Farbton, der sich auch im Wein niederschlägt, erklärt wiederum, warum die Sorte in manchen Gegenden auch als „Bianchera“ bekannt ist. Die hellgelben, zart grünlichen Beeren sollen, wenn noch nicht vollständig ausgereift, an blasses Morgenlicht erinnern, was eine weitere Erklärung für den markanten Namen „Erbaluce“ gibt. Um dem ganzen noch eine letzte Wendung zu geben: Im lokalen Dialekt wird Erbaluce „Bian Rousti“ und „Uva Rustia“ genannt. Das gibt einen Hinweis auf die Farbe der reifen Beeren (rousti bzw. rustia heißt soviel wie geröstet), die dann altrosa bis fast bernsteinfarben leuchten und so klein und hartschalig sind, dass sie zum Rosinieren neigen, weshalb es auch Passito aus dieser Sorte gibt. Die griechische Abstammung ist nach DNS-Analysen mittlerweile verworfen worden. Dafür aber hat man Verwandtschaften zur französischen Clairette ausgemacht. Trotz all dieser Unwägbarkeiten verfügt der Erbaluce aus Caluso über eine bemerkenswerte Geschichte. Der Winzer Piero Genta gewann auf der Pariser Weltausstellung von



1855 eine Goldmedaille für seinen Erbaluce-Wein aus Caluso, der dann – eine wirklich hohe Auszeichnung – am Hofe Kaiser Napoleons III. serviert wurde. Wichtigen Gästen bot man daraufhin im Piemont auch später schon einmal ein Schlückchen Erbaluce an. Nicht von ungefähr war Erbaluce 1967 der erste Weißwein mit DOC-Siegel im gesamten Piemont! Seit 2010 ist es sogar ein DOCG-Wein. Trotzdem ist und bleibt der Wein eine Seltenheit, wird er in der Appellation doch gerade einmal auf 213 Hektar angebaut. Zu den wenigen, die die Tradition dieses eigentlich so markanten Weißweins pflegen, gehören die Antoniolos. Der ohne Maischestandzeit temperaturkontrolliert im Stahltank vergorene und dort auch für fünf Monate ausgebaute Erbaluce zeigt sich in einem hellen bis blassgrünen Farbton und erinnert dabei unwillkürlich an frischen Sancerre. Und das ist nicht die einzige Parallele. In der Nase öffnet er sich mit Noten von Apfelblüten, Jasmin und frischen Gartenkräutern, grünen Äpfeln, Renekloden und Meyerzitronen. Am Gaumen wird es dann frisch und saftig mit einer hellgelben und grünen Frucht, die einerseits von Grasnoten durchzogen wird, andererseits von einer reifen Säure abgerundet wird, so dass ein cremiges Mundgefühl entsteht. Hier findet sich ein beeindruckend vielseitiger, angenehm leichter Wein, der großartig mit Fischgerichten oder Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder vongole harmoniert.

Trinkempfehlung: Erfrischt und erfreut ab sofort und bis sicherlich 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003