

## „Antoniolo“ Gattinara DOCG Riserva, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100417

### Unser Top-Tipp! Antoniolos großartige Riserva – das Zugpferd der Appellation!

Als Rosannas Vater die Azienda Vitivinicola Gattinara im Jahre 1948 gründete, war das mehr als ein Wagnis. Die Reblauskatastrophe und zwei Weltkriege hatten das Land völlig verändert. Es war die Zeit, als die große Landflucht eingesetzt hatte und Städte wie Turin und Mailand mit Jobs im Handel und der Industrie lockten. Weinbau und Landwirtschaft betreiben wollte im Alto Piemonte kaum noch jemand. Und so wurde die einstige Hochburg des Nebbiolo, Gattinara, heute mit 120 Hektar zu einer der kleinsten DOCGs ganz Italiens. Doch Rosanna, die in den 1970ern das Weingut der Familie weiterführte, wusste um das Potenzial ihrer Heimat. Zwar ist Gattinara bis heute fast nur Piemont-Kennern und aufmerksamen Sommeliers ein Begriff, doch ändert sich das. Mittlerweile gilt das Alto Piemonte als die Zukunft des Nebbiolo und namhafte Winzer kaufen sich ein. Die Klimaerwärmung spielt der auf 300 bis 500 Metern Höhe gelegenen und vom Norden durch die Alpen windgeschützten Appellation in die Hände, während es in der Langhe in manchen Lagen schon sehr heiß werden kann. In Gattinara reift der Nebbiolo auf feinen, säuerlichen Böden aus Vulkanverwitterungsgestein und Sand heran. Er hebt sich von den im Süden deutlich schwereren, durch Kalk- und Kreideböden geprägten Lagen ab. Ein idealtypischer Nebbiolo aus Gattinara gerät fein und schlank und zeigt schon in der Jugend Anklänge an größere und große Pinots. Das macht den Gattinara-Nebbiolo für viele enorm attraktiv! Im Weingut Antoniolo arbeitet man seit 1995 aufmerksam im Weinberg, verzichtet seit dieser Zeit auf systemische Spritzmittel und setzt im Keller auf einen nachhaltigen Ausbau auf der Feinhefe. So werden die Gattinaras mittlerweile alle als „Riserva“ ausgebaut und reifen 36 Monate im Holz. Die weinbergsübergreifende „Antoniolo Riserva“ ist die „Essenz“ des Hauses und zugleich auch das Aushängeschild der Azienda. Darüber hinaus ist der Wein für viele Kenner das Zugpferd der gesamten Appellation. Der Wein stammt von 50- bis 60-jährigen Nebbiolo-Reben, die auf vulkanischem Verwitterungsboden mit südlicher bis südwestlicher Ausrichtung wurzeln. Die Trauben werden hier für 18 Tage im Zementtank vergoren. Nach dem klassischen, 36-monatigen Ausbau in slawonischer und französischer Eiche, Fässern von 25 bis 35 Hektolitern



Fassungsvermögen, reift die Riserva noch ein weiteres Jahr im kühlen Keller des Weinguts auf der Flasche heran. Das Ergebnis ist ein hochfiligraner Nebbiolo, dessen kühle Brillanz unmittelbar klar wird, sobald man das Glas zur Nase führt. Im Duft bietet der „Antoniolo“ Schwarzkirschen und getrocknete Kirschen, Rosenblätter, Teeblätter sowie Tabakblätter in Verbindung mit etwas Zeder, Unterholz und getrockneten Kräutern, frischer Minze und Salbei. Das Bouquet erscheint ausgesprochen delikater und schwebend. Der „Hochland-Nebbiolo“ zeigt sich also in seiner Jugend schon viel ätherischer als die oft verschlossen und erdig wirkenden Weine aus der Langhe. Ähnliches zeigt sich am Gaumen, wo die „Riserva“ zwar viel Kraft und Substanz mit sich bringt, und doch schon jetzt so offen und fein erscheint. Es ist geradezu frappierend, wie seidig und elegant sich der Nebbiolo hier präsentiert. Der Wein wirkt konzentriert und transparent zugleich, balsamisch und rund mit feinem Tannin und einem perfekt integrierten Holz, dunkler Würze von Tabak und etwas schwarzem Kardamom, Süßholz und reifen Pflaumen. Was schrieb Antonio Galloni in VINOUS über den Vorgängerjahrgang? „In einem Wort: superb!“ Gut möglich, dass er für den 2017er-Jahrgang das gleiche

Trinkempfehlung: Dieser große Nebbiolo trinkt sich nach 2–3 Stunden in der Karaffe ganz wunderbar. Potenzial für 15–18 J.

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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

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