

## ***Das Piemont zu Gast bei den Freiamter Weinfreunden***

***Piemont – das ist mit Sicherheit eine nicht nur bei Weinfreunden beliebte und bekannte Region. Sonne, liebliche Landschaften und weltbekannte Weine sind die Bilder, die sich mit diesem Teil Italiens automatisch verbinden. So konnte Präsident Dr. Markus Aellen im Hotel Stalden Berikon viele Interessierte begrüßen, die sich auf einen vielversprechenden Abend voller Italianità freuten. Mit Barbara Meier-Dittus, Chefredaktorin der Zeitschrift VINUM, konnte eine Referentin gewonnen werden, welche stets mit viel Herzblut und fundiert die jeweiligen Themen zu vermitteln weiss.***

Meier-Dittus dankte für den Willkommensapplaus und stellte gleich zu Beginn klar, dass sie kein eigentliches Weinseminar durchführen werde. Vielmehr möchte sie den Anwesenden die Piemontesischen Weine näher bringen und die Freude daran wecken, lebt doch diese Region von grossen Weinen und bodenständigem Essen. Die Geschichte geht weit zurück: waren es die Griechen, die als erste mit Schiffen voller Weinamphoren in den ligurischen Häfen anlegten, so trieben es die Römer mit der Weinkultur später auf die Spitze.

Die Referentin erwähnte, dass vor allem der Barbera seine speziellen Eigenheiten hat, tragen diese Weine doch stets die Handschrift des Winzers. Ein Arneis beispielsweise gedeiht nur im Piemont, teils auch im Aostatal; sandiger Boden und viel Sonne sind Voraussetzungen für den Erfolg dieses Weines. Vor allem aber ist der Arneis gemäss Meier-Dittus nie ein Bluffer. Der ausgeschenkte Arneis Langhe La Morra (2007) zeigt eine überraschende Gaumenaromatik und öffnet sich erst nach und nach. – Ganz allgemein erwähnt die Referentin, dass es nicht unbedingt die besten Etiketten bzw. die teuersten Weine sind, die getrunken werden sollten; es gibt auch Günstigere, die sehr gut sind und ebenfalls gefallen. Rotweine aus dem Piemont munden denn auch oft bedeutend besser, wenn sie in Karaffen dekantiert werden und so über zwei bis drei Stunden Sauerstoff erhalten.

Interessant ist, wie sich die Weine mit den Speisen zusammen zeigten und positiv veränderten. Dies veranlasste Meier-Dittus zum Hinweis auf eine Erfahrung in Weinsensorik. Bei einem solchen Anlass wurden auf einem Teller etwas Salz, ein Zitronenschnitz, ein Apfel und ein Filet ohne Salz serviert. Das Erlebnis, dazu Weine zu trinken, sei sehr speziell und zeige deutlich, welche wichtige Rolle die Speisenabfolge zum Genuss von Wein einnehme. - Die Nebbiolo-Traube wird weltweit bloss auf ein paar hundert Hektaren angebaut, wobei sie nicht überall gedeiht. Im Piemont ist Nebbiolo aus Barolo und Barbaresco jedoch sehr bekannt und entsprechend beliebt.

Ein fruchtig frischer Brachetto d'Aqui 2007 aus der Muskatellertraube zu einer ausgezeichneten Panna cotta setzte den feinen Schlusspunkt hinter passenden Köstlichkeiten aus der Stalden-Küche. Der Präsident dankte Barbara Meier-Dittus für die interessanten Ausführungen, was mit einem grossen Applaus bestätigt wurde. Auch das Stalden-Team unter Heiner und Simone Kuster durfte für seine tolle Leistung einen wohlverdienten Applaus entgegennehmen. Zum Schluss dankte der Präsident den Verantwortlichen P. Schürmann, L. Bucher und L. Vock für die umfangreichen Vorbereitungsarbeiten.- Iv [www.weinfreunde-freiamt.ch](http://www.weinfreunde-freiamt.ch)