

Produktionsvorschriften Piemont

Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti und andere

Am 22. November 1946 gründeten sieben piemontesische Unternehmer, welche der Handelskammer von Asti angehörten, das „Consortio per la difesa dei vini tipici Barbera d'Asti e Freisa d'Asti“. Ihr Ziel war es, die Ursprünglichkeit der Weine zu schützen und zu garantieren und Weine mit unverkennbaren Merkmalen sowohl auf dem nationalen wie auch auf dem internationalen Markt zu vertreiben.

1964 wächst ein grossartiger Jahrgang für den Barbera heran. Gleichzeitig ist dieses Jahr ein Wendepunkt für diese aussergewöhnliche Traube. Zum ersten Mal wird ein sortenreiner Barbera in Flaschen gefüllt. Zuvor wurde die Barbera-Traube häufig zum Verschneiden (Mischen mit anderen Traubensorten) von Weinen benutzt. 1970 erhalten der Barbera d'Asti und der Barbera del Monferrato die kontrollierte Herkunftsbezeichnung, den DOC-Status (Denominazione di Origine Controllata). Ab 1976 arbeitet das Konsortium unter Führung von Renato Ratti intensiv an der Verbesserung der Qualität des Barberas und engagiert sich ebenso stark auf den ausländischen Märkten, um den Barbera dort besser positionieren zu können. 1986 stürzt der Barbera im Rahmen des Methanol-Skandals in eine schwere Krise und erleidet einen massiven Imageverlust. Dank einer breit abgestützten Kampagne gelingt es der Region und dem Konsortium Glaubwürdigkeit und Marktanteile zurückzugewinnen und bereits zu Beginn der 90er Jahre wird der Barbera wieder fleissig verkauft. Mitte der 90er Jahre erhalten zudem weitere Weine/Gebiete, welche innerhalb des Territoriums des Schutzkonsortiums angebaut werden, bzw. liegen, DOC-Status. 2007 bzw. 2008 bekommen zudem der Barbera d'Asti und der Barbera del Monferrato Superiore den DOCG Status (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) verliehen. Das Schutzkonsortium heisst heute übrigens neu „Consortio di tutela vini d'Asti e del Monferrato“, dies nicht zuletzt weil man sich dem Schutz weiterer Weine/Traubensorten/Gebiete verschrieben hat und sich nicht mehr exklusiv auf den Barbera und den Freisa konzentriert.

Die Regelwerke definieren die für die Weinbereitung erlaubten Trauben, die genaue Zone, in der es zulässig ist, die entsprechende Traubensorte für die Produktion eines Weines anzubauen, den maximalen Ertrag pro Hektar und den endgültigen Ertrag in Wein, die Mindestdauer für die Reifung, die Mindestwerte für die Säure, den natürlichen Zuckergehalt, den Alkoholgehalt bei der Abfüllung und die qualitativen, chemisch-organoleptischen Parameter. Das Schutzkonsortium für die Weine aus Asti und Monferrato hat vom italienischen Landwirtschaftsministerium ein Mandat für drei Weine mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung (DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita) und elf Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (DOC, Denominazione di Origine Controllata) erhalten.

DOCG: 1. Barbera d'Asti (und Superiore) 2. Barbera Monferrato Superiore

DOC: 1. Albugnano 2. Barbera Monferrato 3. Cortese dell'Alto Monferrato 4. Dolcetto d'Asti 5. Freisa d'Asti 6. Grignolino d'Asti 7. Loazzolo 8. Malvasia di Castelnuovo don Bosco 9. Monferrato 10. Piemonte 11. Ruchè di Castagnole Monferrato

Die Barbera-Traube

Barbera d'Asti DOCG, Barbera del Monferrato DOC, Barbera d'Asti Superiore DOCG und Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Die Trauben für den Barbera d'Asti und den Barbera d'Asti Superiore dürfen in 118 Gemeinden der Provinz Asti und in 51 Gemeinden der Provinz Alessandria produziert werden. Die Trauben für den Barbera del Monferrato und den Barbera del Monferrato Superiore dürfen in 118 Gemeinden der Provinz Asti und in 99 Gemeinden der Provinz Alessandria produziert werden. Ungefähr 35% der total ca. 53 000 ha Rebfläche der Region Piemont sind mit Barbera bepflanzt. Ursprünglich stammt die Barbera-Traube aus dem Monferrato. Sie wächst hauptsächlich in den Provinzen Asti und Alessandria. Die Weine, welche aus der Barbera-Traube entstehen, befriedigen den Geschmack eines sehr breiten Publikums.

Die Traube findet sich allerdings nicht nur im Piemont, sondern innerhalb Italiens auch im Oltrepò Pavese, Franciacorta, Umbrien, Kampanien und Sizilien. Ausserhalb Italiens findet sich der Barbera in Südamerika oder in Kalifornien.

Typologie	Rebsorte	Maximal erlaubte Produktion		Minimale Reifezeit	Freigabe für den Verkauf	Mindestalkoholgehalt
		Ertrag Trauben in kg / ha	Ertrag Wein in l / ha			
Barbera d'Asti DOCG	Barbera 85-100% (Freisa, Grignolino, Dolcetto max. 15%)	9000	6300	----	Ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres	12 Vol.-%
Barbera del Monferrato DOC		10000	7000	Mindestens 6 Monate im Holzfass	12 Monatenach dem 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres	11.5 Vol.-%
Barbera d'Asti Superiore DOCG		9000	6300	12 Monate, davon mindestens 6 Monate im Holzfass	12 Monate nach dem 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres	12.5 Vol.-%
Barbera del Monferrato Superiore DOCG		10000	7000	Mindestens 6 Monate im Holzfass	14 Monate nach dem 1. November des Erntejahres	13 Vol.-%

Für den Barbera d'Asti Superiore existieren zudem drei Unterzonen, welche noch strengere Vorschriften vorsehen, was Herkunft und Verarbeitung der Trauben angeht. Diese drei Unterzonen heissen Nizza, Tinella und Colli Astiani. Diese Unterzonen dürfen auf der Etiketle angegeben werden.

- Gemeinden, in welchen die Produktion von Barbera d'Asti Superiore Nizza erlaubt ist:

Agliano, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scappacino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Mosca und San Marzano Oliveto

- Gemeinden, in welchen die Produktion von Barbera d'Asti Superiore Tinella erlaubt ist:

Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (teilweise)

- Gemeinden, in welchen die Produktion von Barbera d'Asti Superiore Colli Astiani / Astiano erlaubt ist:

Azzano, Mongardino, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Rocca d'Arazzo, Vigliano und Asti (teilweise)

Typologie	Rebsorte	Maximal erlaubte Produktion		Minimale Reifezeit	Freigabe für den Verkauf	Mindestalkoholgehalt
		Ertrag Trauben in kg / ha	Ertrag Wein in l / ha			
Barbera d'Asti Superiore Nizza	Barbera 85-100% (Freisa, Grignolino, Dolcetto max. 15%)	7000	4900	12 Monate, davon mindestens 6 Monate im Holzfass	18 Monatenach dem 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres	13 Vol.-%
Barbera d'Asti Superiore Tinella	Barbera 90-100% (Freisa, Grignolino, Dolcetto max. 10%)	7000	4900	Mindestens 6 Monate im Holzfass und mindestens 6 Monate in der Flasche	24 Monate nach dem 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres	13 Vol.-%
Barbera d'Asti Superiore Colli Astiani / Astiano	Barbera 90-100% (Freisa, Grignolino, Dolcetto max. 10%)	7000	4900	Mindestens 6 Monate im Holzfass und mindestens 6 Monate in der Flasche	24 Monate nach dem 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres	13 Vol.-%

Die Dolcetto-Traube

Dolcetto d'Asti DOC und Dolcetto d'Asti Superiore DOC

Der Dolcetto ist eine althergebrachte, autochthone Traubensorte im Piemont. In den siebziger und achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts wurde dieser Wein als alltäglicher Tischwein sehr geschätzt. Heute ist die Produktion leicht rückläufig. Der Name der Rebsorte rührt vom besonders süßen Fruchtfleisch der Traube her. Alle aus Dolcetto gekelterten Weine sind allerdings trocken und durchgegoren. Je nach Anbaugebiet entstehen aus dem Dolcetto leichte und bereits jung trinkbare Weine. Es existieren nunmehr 13 Herkunftsbezeichnungen für Dolcetto. Die Trauben für den Dolcetto d'Asti dürfen in 24 Gemeinden der Provinz Asti angebaut werden.

Typologie	Rebsorte	Maximal erlaubte Produktion		Minimale Reifezeit	Freigabe für den Verkauf	Mindestalkoholgehalt
		Ertrag Trauben in kg / ha	Ertrag Wein in l / ha			
Dolcetto d'Asti	Dolcetto (100%)	8000	5600	----	----	11.5 Vol.-%
Dolcetto d'Asti Superiore		8000	5600	----	12 Monate nach dem 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres	12.5 Vol.-%

Die Freisa-Traube

Freisa d'Asti DOC und Freisa d'Asti Superiore DOC

Wie der Dolcetto, ist auch der Freisa eine im Piemont bereits seit langer Zeit angebaute Rebsorte. Die Rebsorte ist im ganzen Gebiet von Monferrato Astigiano verbreitet, d.h. im Norden der Provinz Asti. Die Trauben dürfen in allen Gemeinden der Provinz Asti (mit Ausnahme von zweien) angebaut werden.

Der Freisa kann auf verschiedene Arten produziert werden. Eine Reifung im Holzfass ist nicht zwingend vorgeschrieben. Der Freisa erscheint meist als trockener Wein auf dem Markt. Er kann der ruralen Tradition folgend, auch süß angebaut werden und begleitet in dieser Version hervorragend Fruchtedesserts.

Typologie	Rebsorte	Maximal erlaubte Produktion		Minimale Reifezeit	Freigabe für den Verkauf	Mindestalkoholgehalt
		Ertrag Trauben in kg / ha	Ertrag Wein in l / ha			
Freisa d'Asti	Freisa (100%)	8000	5600	----	----	11 Vol.-%
Freisa d'Asti Superiore		8000	5600	----	11 Monate nach dem 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres	11.5 Vol.-%

Die Grignolino-Traube

Grignolino d'Asti DOC

Das Hauptanbaugebiet für den Grignolino befindet sich zwischen Asti und Casale Monferrato. Der Anbau der Trauben ist in 35 Gemeinden der Provinz Asti erlaubt. Der Name der Traube stammt mit einiger Sicherheit vom piemontesischen Dialektwort „grignole“, was so viel bedeutet wie „besonders viele Traubenkerne“. Grignolino ist eine besonders anspruchsvolle Rebe, was Klima und Boden angeht. Zudem gestalten sich der Anbau und die Vinifikation als heikel. Im Glas ergibt eine sorgfältige Arbeitsweise des Winzers einen charaktervollen, unberechenbaren und meist eher leichten Wein.

Typologie	Rebsorte	Maximal erlaubte Produktion		Minimale Reifezeit	Freigabe für den Verkauf	Mindestalkoholgehalt
		Ertrag Trauben in kg / ha	Ertrag Wein in l / ha			
Grignolino d'Asti	Grignolino 90–100% (Freisa max. 10%)	8000	5200	----	----	11 Vol.-%