



LESSONA "PIZZAGUERRA" DOC MAGNUM

Colombera & Garella, Nordpiemont

2014



Lessona ist eine winzige Gemeinde westlich von Bramaterra und Gattinara und war im 19. Jh. der herrschaftlichste Wein des Piemonts, wenn nicht gar ganz Italiens. Seit ein paar Jahren ist eine gewisse Renaissance dieser einstmaligen grossen Lagen zu beobachten. Die verstreuten Weinbergspartellen sind noch heute oftmals umgeben von dichtem Wald. Im Gegensatz zu Bramaterra ist der Lessona sanfter, zarter und feingliedriger. Der rare Lessona von Giacomo und Cristiano betont die florale Seite des Nebbiolo: Rosen, Veilchen und Holunderblüten. Dazu eine etwas wärmere, rote reife Frucht mit Alpenkräutern im Geschmack. Ein unglaublich guter Nebbiolo aus einer zum grossen Glück wieder wachgeküssten Ecke des Nordpiemonts.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo, Vespolina
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Gelblicher Sand, ehemaliger Meeresboden
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Piemontesische Klassiker: Pasta, Polenta und Risotto, zu würzigen asiatischen Gerichten



AZIENDA AGRICOLA COLOMBERA CARLO, COLOMBERA & GARELLA

Colombera & Garella ist das Projekt der Winzersöhne Giacomo und Guglielmo Colombera sowie deren Freund Cristiano Garella, einem noch jungen aber sehr gefragten Önologen im Nordpiemont. Das Dreamteam gehört zu den wichtigsten Protagonisten der Renaissance des Nordpiemonts.

Bis Ende des 19. Jahrhunderts gehörte das Nordpiemont mit so klingenden Ursprungsbezeichnungen wie Gattinara oder Bramaterra zu den bedeutendsten Weinbaugebieten ganz Italiens. Die Weine der Region waren bekannter als die Langhe-Weine und hatten ein Renomé vergleichbar mit grossen Burgundern. Doch die Reblauskrise und ein zerstörerischer Hagelsturm im Jahr 1904 löschte den Weinbau in der Gegend fast komplett aus. Doch es war nur eine Frage der Zeit, bis neue Weinmacher die Grösse der Region wiederentdeckten. Das moderate Klima der Alpen und die spannenden Bodenstrukturen, teilweise vulkanischen Ursprungs, waren schon immer ein idealer Nährboden für zeitlos grosse, lagerfähige Weine. Winzersohn Giacomo Colombera ist gerade mal Mitte 20 und sein kongenialer Partner Cristiano Garella Anfang 30 als sie im Jahr 2010 aus genannten Gründen ihr eigenes Weinprojekt starten. Cristiano gehört trotz seines jungen Alters zu den gefragtesten Weinberatern im Nordpiemont. Sein Erfolgsrezept: Er rät den Weinproduzenten ganz einfach, ihr Terroir sprechen zu lassen und lieber mal etwas weniger als mehr zu tun. Und so sind dann auch die eigenen Weine karge, steinige und im ersten Moment manchmal unnahbare Tropfen, die erst mit der Zeit ihre Wahre Grösse und Schönheit zeigen. Urtümliche Weine, geprägt vom Terroir der Alpen und darum so unvergleichlich schön.