Weindegustation in der Cantina del Vino vom 14. Juni 2024

Die Cantina del Vino, Ziel unseres Sommeranlasses, ist eine kleine Enoteca in der Altstadt von Solothurn. Aufgrund der Grösse des Lokals musste eine Beschränkung der Teilnehmerzahl auf 30 Personen eingehalten werden. Ohne dass Absagen erteilt werden mussten, durften wir mit 29 Teilnehmenden einen sehr interessanten Abend erleben.

Text und Bilder: Maurice Thomet

Franco Infantino, Inhaber der Enoteca, brachte uns sechs Piemonteser Gewächse vom Weingut Negro Giuseppe etwas näher. Dieses befindet sich in der Gemeinde Neive, einem der renommiertesten Gebiete für die Herstellung typischer Alba-Weine. Das Unternehmen, das direkt vom Eigentümer, dem Önologen Giorgio Negro, geleitet wird, hat seine Produktion ausschließlich auf Qualität ausgerichtet. Seit Anfang der 1950er Jahre bewirtschaftet Giuseppe Negro die Weinberge und das Weingut direkt und vinifiziert kleine Mengen von Wein von ausgezeichneter Qualität. Mit der gleichen Leidenschaft produziert sein Sohn heute Weine, die darauf abzielen, die aufmerksamsten und anspruchsvollsten Kunden zufrieden zu stellen.

Als erstes verkosteten wir einen Weissen Arneis. Diese weisse Rebsorte stammt aus Italien. Der Name bedeutet „kleine Schwierige“ und bezeichnet im piemontesischen Dialekt eine Person mit mürrischem, unzuverlässigem und jähzornigem Charakter (dies hat jedoch keinen Zusammenhang mit den Eigenschaften von Arneis). Die Sorte wird hauptsächlich in der italienischen Region Piemont angebaut, wo sie in den DOC/DOCG-Weinen Langhe, Terre Alfieri und Roero zugelassen ist.



Mit dem zweiten Wein genossen wir ein Rosé. Der Monsu Nebbiolo rosato DOC hat eine lachsrosa Farbe. Das frische, fruchtig-blumige Bouquet passt zu jedem Apero.

Der erste degustierte Rotwein war ein Dolcetto. Auch diese Rebsorte stammt aus Italien und bedeutet „kleiner Süsser“ und bezieht sich auf die süssen, etwas säurearmen Trauben. Sie waren früher im Piemont weit verbreitet, wurden/werden jedoch vielfach durch die Sorte Barbera ersetzt. Der genossene Dolcetto d'Alba DOC zeichnete sich durch sein an Kirschen erinnernde Bouquet und seinem trockenen, angenehmen Körper aus.

Als zweiten Rotwein wurde uns ein Barbera d’Alba DOC serviert. Die Traubensorte Barbera ist mit rund 60% Anteil die häufigste Sorte im Piemont, wird aber auch in der Lombardei und Emilia-Romagna angebaut. Der Wein bestach mit seinem sortentypischen Bouquet

Der Langhe Nebbiolo DOC Monsu, den wir als dritten Rotwein verkosteten, reifte etwa 18 Monate in 500-Liter-Eichenfässern und 2 Monate in der Flasche. Dadurch entwickelte er seinen trocknen, vollmundigen Geschmack mit harmonischen Tanninen.

Als Letztes degustierten wir den



Barbaresco D.O.C.G. "PianCavallo". Auch dieser Wein wird aus Nebbiolotrauben gekeltert und reift etwa 24 Monate in 500-Liter-Eichenfässern und 6-12 Monate in der Flasche. Er besticht mit seinem intensiven Bouquet, komplex mit Aromen, die an Brombeeren, Lakritze, Gewürze erinnern.

Das zu den Weinen gereichte Fleisch- und Käseplättli passte bestens. Nebst dieser kulinarischen Bereicherung der Degustation hat Franco diese noch mit einer Blinddegustation und zwei Wettbewerbsfragen aufgewertet. Die Auflösung der Fragen nach der grössten Weinanbaufläche der Länder Italien, Frankreich und Spanien sowie der Sorten Weisswein, Rosé oder Rotwein in Sizilien findet ihr im Kapitel «DiVino Wissen» auf Seite 11 dieses Connaisseurs. Die Gewinner des Wettbewebs: Bruno Hug, Thomas Schär und René Furger. Das OK mit Rita Schär, Judith Engel und Martin Graf hat zusammen mit Franco Infantino einen begeisternden Anlass in der Solothurner Ausgangszone an der Aare auf die Beine gestellt – herzlichen Dank im Namen aller Teilnehmer!



Francesco Infantino bei der Vorstellung einer seiner Weine und die interessierten Zuhörer unseres Weinklubs