



DIE DOLCETTO-TRAUBE

Seit jeher ist der Dolcetto in der Langa der Wein für jeden Tag und begleitet die Einheimischen ihr Leben lang. Die Existenz der Rebsorte Dolcetto ist seit dem Mittelalter im Piemont belegt. Wahrscheinlich ist ihr Ursprung aber schon um das Jahr 1000 im Monferrato (Piemont). Sie bevorzugt kalk- und tonhaltige Böden und wird auf einer Höhe von 200 – 700 Metern über dem Meeresspiegel angebaut.

Dolcetto heißt übersetzt "kleiner Süßer", was sich allerdings auf den hohen Zuckergehalt der Traubensorte bezieht, denn der Wein wird trocken ausgebaut. Aufgrund des hohen Gehalts an Eisen, Magnesium und Kalium haben die Dolcettobereen therapeutische Eigenschaften und wurden bis zur Hälfte des 20. Jahrhunderts in der Zeit der Weinlese für die "Dolcetto-Kur" benutzt. Dolcetto-Trauben liefern einen intensiv rubinroten Wein mit leichter Tendenz zu Granat-Tönen in der Alterung. Trocken und weich ausbalanciert besticht er mit einer angenehmen, leicht bitteren Mandelnote. Infolge ihres niedrigen Säuregehalts werden sie gerne von Personen mit empfindlichem Magen getrunken. Da die Dolcettoweine sehr fruchtige Weine sind, können sie schon ab einem Jahr nach der Lese getrunken werden. Je nach Ausbau

erreichen sie nach drei bis fünf Jahren die optimale Trinkreife. Im Piemont gibt es heute elf kontrollierte Ursprungsbezeichnungen für den Dolcetto. Eine der sieben historischen Ursprungsbezeichnungen aus dem Jahre 1974 ist der Dolcetto d'Alba, zu welchem auch der Dolcetto aus Monforte zählt. Der Dolcetto d'Alba ist ein reinsortiger Rotwein. Angebaut wird der Dolcetto d'Alba auf ca. 1600 Hektar Rebfläche, im Gebiet der Langa zwischen den Flüssen Tanaro und Belbo. Der Höchsterttrag der Trauben liegt bei 9000 kg bzw. maximal 5850 Liter pro Hektar. Alle DOC-Dolcetto-Weine dürfen die Zusatzbezeichnung „Superiore“ auf dem Flaschenetikett tragen, wenn sie einen Mindestalkoholgehalt von 12,5° und eine Fasslagerung von mindestens einem Jahr aufweisen können. Der Dolcetto di Dogliani kann seit 2005 als einziger die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung DOCG verwenden. Ein Dolcetto eignet sich hervorragend zu Antipasti wie "vitello tonnato" (Kalb mit Thunfischsauce), "insalata di carne cruda" (Tatar Piemonteser Art), "tortino al mulazzano" (Käsetörtchen) usw. In gleichem Masse gut eignet er sich zu 1. Gängen, zu einfacheren Fleischgerichten, vor allem Geflügel, sowie zu kurz gereiften zarten Käsesorten und zur Vesper.

Quellen:
- aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie
- diverse Internetseiten

cl