

Oltrepò Pavese: Pinot Noir einmal anders.



Conte Vistarino Pinot Nero Pernice, IGT Provincia di Pavia (c) vvWine.ch

Oltrepò Pavese? Noch nie gehört? Zugegebenermassen, auch ich kannte diese Weinregion nicht wirklich. Zwar bin ich dem Namen schon einige Male begegnet, doch schaffte es bisher kein Gewächs bis ins Glas. Nun war es gestern endlich soweit, ich durfte mit den Jahrgängen 2010, 2011 und 2012 gleich eine Mini-Vertikale Pinot Nero Pernice vom Weingut [Conte Vistarino](#) verkosten.

[Conte Vistarino](#) gehört zu den historischen Weingütern des Oltrepò Pavese, ein Hügellandschaft im Südwesten der Lombardei. Conte Augusto Giorgi di Vistarino importierte um 1850 als erster Pinot-Noir Schösslinge aus Frankreich nach Norditalien. Im Laufe der Jahre wurde Pinot Nero zur wichtigsten Rebsorte. Oltrepò Pavese und nimmt heute 140 Hektar der insgesamt 200 Hektar Rebfläche des Gutes ein. 1997 war der erste offizielle Jahrgang des Pernice, doch bereits in den 60er Jahren galt diese Parzelle als eine der besten Lagen des Gutes.

Die Trauben für den Pernice IGT Provincia di Pavia werden manuell gelesen, kalt vormazert und nach der Vinifikation in Edelstahl wird der Wein im Holz ausgebaut. Der Pernice, von welchem jährlich rund 10'000 Flaschen produziert werden, kommt circa 40 Monate nach der Lese auf den Markt.



Conte Vistarino Pinot Nero Pernice, IGT Provincia di Pavia (c) vvWine.ch

2012, Conte Vistarino Pinot Nero Pernice, IGT Provincia di Pavia. Helles Granat ins Orange tendierend, leicht wässriger Rand. Sehr duftige, florale Nase, intensiv mit Noten von reifen Himbeeren, Rosen, dezente Holz und auch etwas Schwefel wahrnehmbar. Mit mehr Luft Anflüge von Hagebutten, sehr würzig und mit ansprechender Komplexität. Am Gaumen weich im Auftakt, saftig, rotfruchtig, wieder mit schöner Würze. Gute Struktur, reife, mässig ausgeprägte Gerbstoffe, gut integrierte Säure, keinerlei Alkoholüberhang. Endet relativ kurz auf Sauerkirschen. Der Wein hält am Gaumen nicht ganz was er in der Nase verspricht. Trotzdem, ein interessanter, frischer und saftiger Pinot Noir. Jetzt bis 2023, 17 vvPunkte, (87/100)

2011, Conte Vistarino Pinot Nero Pernice, IGT Provincia di Pavia. Helles Granat, schöner Glanz, aufgehellter Rand. Kräftige, sehr offene, feinwürzige und florale Nase. Deutliche reife Himbeeren, Dörrobirnen, rote Kirschen, Veilchen, sehr fein, komplex und verspielt. Weicher Gaumenauftritt, wirkt fast etwas mollig, der Süden lässt grüssen. Dann zeigt sich aber eine knackige Frucht, deutlich rote Johannisbeere, Orangenzesten - wie ein Orangen-Tic-Tac - dazu etwas Zimt. Gute Struktur, feine Gerbstoffe, saftige Säure, frisch, elegant und sehr ausgewogen. Im Abgang mit sehr guter Länge, endet stimmig auf Orangenzesten. Ein kräftiger und doch eleganter Pinot mit Charakter, jetzt im idealen Trinkfenster. 2016 bis 2023, 18 vvPunkte, (90/100)

2010, Conte Vistarino Pinot Nero Pernice, IGT Provincia di Pavia. Helles Granat, wässriger Rand. Sehr offene, warme und fast schon überreife Nase. Etwas Portwein, was auf teilweise überreifes Traubengut schliessen lässt, dazu dezente Nagellack. Dunkelfruchtiger und weniger floral als 2011 und 2012, mit Aromen von Brombeeren und reifen, schwarzen Kirschen. Am Gaumen ebenfalls sehr vollmundig im Auftakt, dann aber zeigt der Wein die Zähne. Hier ist deutlich Gerbstoff im Spiel, da sind viele Ecken und Kanten. Aromatisch auch am Gaumen mit überreifen Früchten, neben den Brombeeren eingekochte rote Johannisbeeren, die sich bis in den langen Abgang hineinziehen. Dieser Jahrgang wirkt etwas wild und nicht optimal ausgewogen, ob die Reife hier mehr Ruhe bringt? 2016 bis 2022. 17 vvPunkte, (85/100)