



Asti

Trinken, kochen, essen: Fritto Misto, Robiola, Haselnüsse... und so viel mehr!

Wer Piemont sagt, denkt meistens an Rotwein, dabei sind Asti und die angrenzenden Provinzen im Süden der Region Hochburgen des duftenden Moscato Bianco – und der ist besonders in dunklen Zeiten ein wunderbarer Stimmungsaufheller. **Text: Ursula Heinzelmann**

In vergangenen Jahrhunderten müssen diese aromatischen Trauben einen noch viel grösseren Zauber verbreitet haben. Denn sie schmecken nicht nur süß und erinnern an Orangenblüten, Zitronen und Pfirsiche – nein, wenn alles gelingt, übersetzt sich ihr geheimnisvoller, verführerischer Duft auch nahezu unverändert ins Weinglas. Und so ist die Geschichte des Moscato im Piemont eine, die sowohl wortwörtlich in die Weinberge dieser bis heute stark von der Landwirtschaft geprägten Region wurzelt als auch auf der Offenheit für immer wieder neue Technologien, für Innovation basiert.

Bereits im 16. Jahrhundert war die Sorte für die Ökonomie des Piemont so bedeutend, dass Herzog Emanuele Filiberto di Savoia Wein- und Reimporte stark einschränkte; ihm lag daran, die lokale Weinproduktion zu fördern. Verordnungen, aufgrund derer neue Weinberge mindestens zu einem Fünftel mit «muscatellum» bestockt werden mussten, wurden erlassen. Canelli war besonders bekannt für die aromatischen Trauben (daher auch das Synonym Moscato di Canelli für den Moscato Bianco). Von dort und aus Santo Stefano Belbo wurden Reben nach ganz Italien und darüber hinaus exportiert.

Und nicht nur Reben: Giovanni Battista Croce war an sich Juwelier und Hoflieferant. Doch der gebürtige Mailänder versorgte den Hof der Savoyer nicht nur mit Schmuck, sondern experimentierte in seinen Weingär-

ten auch mit Rebschnittarten und im Keller mit Filtermethoden, um die Aromen und die Süsse der Trauben zuverlässig im Wein zu erhalten. Sein Rat war unter Winzern so gefragt, dass er seine Erkenntnisse 1606 als Buch veröffentlichte. «Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno e del modo di farli» – zu Deutsch: Von der Güte und Vielfalt der Weine, die in den Bergen von Turin erzeugt werden und wie sie gemacht werden. Es entwickelte sich zum Standardwerk für die lokalen Erzeuger, um feinsprudelnde, leichte, duftende Weine zu machen. Als Schaumwein etablierte sich Moscato d'Asti DOCG (oder kurz Asti) in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, als Carlo Gancia in der Champagne gebräuchliche Technologien einführte und Federico Martinotti bald darauf den effizienteren und schonenderen Drucktank. Bereits 1932 wurde ein Consorzio dell'Asti gegründet, zwei Jahre vor Barolo.

Aller Innovation (die vor kurzem auf den Geschmack der Moderne mit weniger süßen Schäumern reagierte) zum Trotz: Moscato erfordert auch Geduld. Denn im Weinberg brauchen die Reben neben viel Wärme kühlere Temperaturen, damit sich Duft und Säure in den spätreifenden Trauben bilden. Wenn jedoch alles stimmt, dann entfaltet sich der Zauber, breitet sich schon beim Einschenken ungewollt ein Lächeln auf den Gesichtern aus, damals wie heute, auch in dunklen Momenten.



Geschichte der Rebsorte **Asti DOCG heisst Moscato Bianco**

Moscato Bianco ist der Vorfahre der allermeisten Moscato-Varianten weltweit und stammt entweder aus Griechenland oder tatsächlich aus Italien. Sein vor allem von dem Terpenoid Linalool geprägtes Aroma war höchstwahrscheinlich schon bei den alten Römern beliebt und vielleicht identisch mit den von Plinius beschriebenen Uve Apianae, den «Bientrauben» (auf Latein «apis»). Der heutige Name geht ursprünglich auf das für Parfüms seit langem sehr begehrte Drüsenexkret von Moschustieren zurück und nicht auf den Ort Muscat im Oman.

«Der Moscato ist Teil der kulinarischen Tradition des Piemont; wir wünschen uns, dass er die schönsten Momente des Lebens begleitet.»

Milena Vajra vom
Weingut G.D. Vajra in Barolo

Aus der Region

Fricassà, das piemontesische Fritto Misto

Ein Herbst- und Wintergericht, für das vor allem die beim Schlachten anfallenden Innereien von Leber über Lunge bis zu Hirn und Nieren paniert und frittiert werden, aber auch süsser Griessbrei, Obst und Amaretti. Dazu gibt es Gemüse und Blutwurst.



Im Fokus

Asti DOCG



REBLAND 9700 Hektar

BÖDEN Einerseits karge, leichte Sandböden, andererseits Gipsmergel, mit teils steilen Hängen, den sogenannten Sorì, in denen es sich nur händisch arbeiten lässt
KLIMAEINFLÜSSE Von den Alpen geschützt, mit vielen Mikroklimata entlang der Hügel

NICHT NUR WEINBAU Neben moderner Industrie vor allem Landwirtschaft, mit Gemüse- und Obstanbau, an den Hängen wachsen nicht nur Reben, sondern auch Haselnüsse

KULINARISCH Eine über viele Jahrhunderte gewachsene Mischung aus Cucina Povera und Savoir-vivre, von der Bagna Cauda bis zum weissen Trüffel

Klassische Mariage

Birnen mit Gorgonzola gratiniert

Käse und Dessert zugleich: einfach Gorgonzola Dolce in etwas erhitzter Sahne glattrühren und in Weisswein pochierte Birnen damit im Ofen überbacken.

Moscato d'Asti DOCG belebt die Birnenfrucht mit seiner komplexen, aber nicht aufdringlichen Süsse, mit Zitrusfruchtaromen und dezenter Perlage. Ein Vendemmia Tardiva, also ein spätgelesener Moscato, unterstreicht die Würze des Käses und macht daraus ein festliches Dessert. Eher gewagt, aber äusserst elegant tritt Asti Spumante Extra Dry dazu auf, er tanzt mit den Birnen.



Moscato d'Asti belebt mit Zitrusfruchtaromen und dezenter Perlage

Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva macht daraus ein festliches Dessert

Asti Spumante Extra Dry tanzt elegant mit den Birnen

Neue Mariage

Lachsforelle in Carpione

Eine alte Zubereitungsart, bei der das in Olivenöl angebratene Fischfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie sowie Pinienkernen und Rosinen in Essig mariniert wird; auch panierte Kalbsschnitzel und Zucchini gibt es in Carpione.

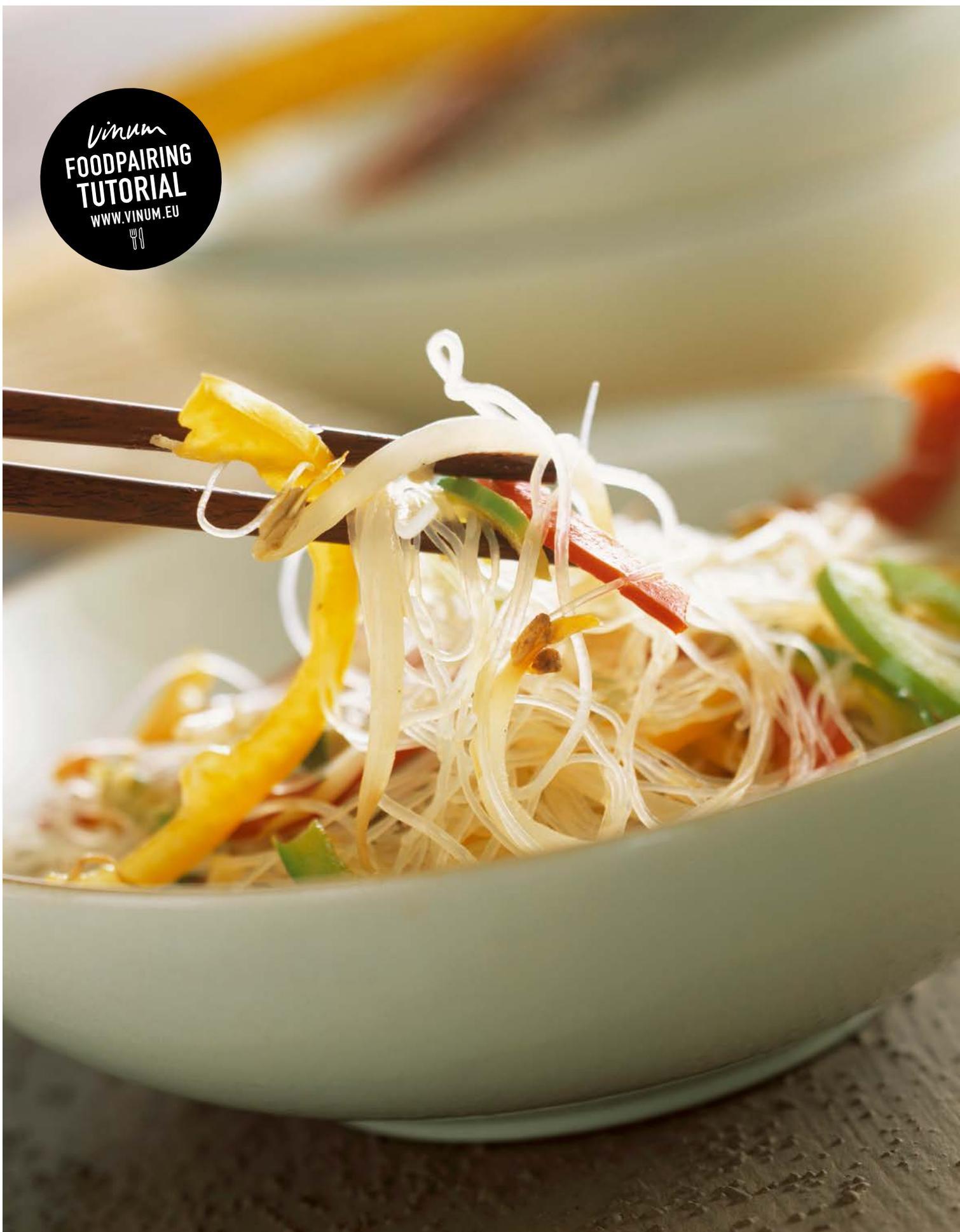
Asti Spumante Dry legt frische Salbeiblätter und weissen Pfirsich zum Fisch. Etwas aussergewöhnlicher ist ein Asti Spumante Dolce, der die Rosinensüsse unterstreicht und mit der Säure spielt. Wiederum überraschend präsentiert sich der Schaumwein aus Asti dann auch in der Extra-Dry-Version zum Fisch: als blühten plötzlich Orangenblüten auf.



Asti Spumante Dry bringt Salbei- und Pfirsicharomen ins Spiel

Asti Spumante Dolce unterstreicht die Süsse der Rosinen

Asti Spumante Extra Dry überrascht den Fisch mit Orangenblütenduft



Zu Asti kochen

Das Grundrezept

Glasnudelsalat mit Paprika und Haselnüssen

Die vietnamesische Küche spielt immer mit der Balance zwischen Salz, Süsse, Zitrusfruchtsäure und leichter Chilischärfe, und das fängt die Moscato-Traube sowohl als Asti Spumante als auch als Moscato d'Asti hervorragend auf. Haselnüsse (statt der üblichen Erdnüsse) sind ebenso eine Verbeugung vor dem Piemont wie die Paprika: Asti ist für die Sorte Quadrati bekannt.

Für 4 Portionen als Vorspeise

- 100 g Glasnudeln
- 4 gelbe Paprikaschoten
- 200 g Tofu
- Öl zum Frittieren

Für die Sauce

- 2 geh. EL Zucker
- 4 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL heisses Wasser
- 1 EL Limettensaft
- ½ mittelgrosse Schalotte, in feinen Scheiben
- 1 rote Chili, gehackt
- 1 dicke Scheibe frischer Ingwer, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- ½ TL Sesamöl (geröstet)
- Asiatisches Basilikum
- Minze
- Shiso- oder Korianderblätter
- 2 EL Haselnüsse, gehäutet, trocken geröstet und grob gehackt

Zubereitung

Nudeln 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, abschütten, mit kochendem Wasser übergossen, einige Minuten ziehen lassen, abschütten. Zwei Paprikaschoten als Ganzes im Ofen bei 250 °C backen, bis die Haut schwarze Blasen schlägt. Herausnehmen, abkühlen lassen, die Haut abziehen und die Kerne entfernen, in dünne Streifen schneiden. Die restlichen Paprika putzen und roh in dünne, lange Streifen schneiden. Den Tofu in dicken Scheiben im Öl goldgelb frittieren, dann in Streifen schneiden. Alle flüssigen Zutaten für die Sauce mit dem Zucker sorgfältig verrühren, dann die restlichen Gewürze untermischen. Nudeln, Paprika und Tofu mischen, mit dem Sesamöl beträufeln und mit Kräutern und Nüssen bestreuen.

Die fruchtig-floralen Aromen der Moscato-Trauben lieben die asiatische Küche mit ihrem Spiel zwischen Säure, Süsse und leichter Schärfe.

Die Variation zu Asti Spumante Extra Dry

Glasnudelsalat mit Paprika und Garnelen

Für 4 Portionen als Vorspeise Glasnudelsalat wie im Grundrezept zubereiten, aber vorsichtig mit der Chili umgehen, die etwas empfindlich auf die Kohlensäure reagieren kann. Anstelle des Tofu 250 g geschälte grosse Garnelen verwenden. Die Garnelen am besten roh kaufen und in etwas Brühe, die man mit den Kräuterstängeln aromatisiert, sehr kurz pochieren, dann mit einigen Tropfen Fischsauce würzen. Asiatischer Basilikum passt hier besonders gut.

Asti Spumante Extra Dry fängt die feine Süsse von Paprika und Garnelen auf und ergänzt die vielen Aromen.

Die Variation zu Moscato d'Asti DOCG

Glasnudelsalat mit Paprika und Robiola

Für 4 Portionen als Vorspeise Glasnudelsalat wie im Grundrezept zubereiten und in diesem Fall, wenn gewünscht und angenehm, die Chili durchaus voll nutzen: Moscato d'Asti perlt wesentlich sanfter, und seine Süsse ist runder, begegnet der Schärfe also sehr souverän. Anstatt Tofu über den fertig gemischten Salat 150 g frischen Robiola bröckeln. Robiola di Roccaverano aus den Bergen von Asti und Alessandria ist ein frischer kleiner Käse aus Ziegen- und Kuhrohmlach, er lässt sich durch Ziegenfrischkäse ersetzen.

Moscato d'Asti freut sich über all die Würze und die Cremigkeit der Robiola.