
Pignoletto

*Liebe auf den ersten
Schluck!*



Der Pignoletto ist „ein großartiger Wein, besser als Prosecco“ laut David Rosengarten, Kritiker und Gastronom der Zeitschrift Forbes.

Ein moderner Wein, den Männer, Frauen, Jung und Alt mögen: Ein Weisswein, trocken (wenig Kalorien) und in seiner klassischen Version leicht spritzig oder *petillant* wie die Franzosen sagen.

In zartem strohgelb mit grünlichen Reflexen, ist der Pignoletto ein junger, frischer Wein, für jeden Tag gedacht. Fruchtig und blumig mit deutlichen Noten von Pfirsich und Pflaume, Weißdorn und weißen Blumen. Ein Wein mit langer Persistenz.

Geeignet als Aperitif, passt er sehr gut zu Aufschnitt und Bratwurst; Teigwaren, insbesondere zu Spätzle, Pasta-und Reissalat, Fisch, weißem Fleisch und Kartoffeln.

Der Name Pignoletto stammt aus einem Ort in Valsamoggia in den Colli Bolognesi ab, einem Weinanbaugebiet, wo die als „Grechetto Gentile“ benannte Rebe wächst.

Der Wein besitzt seit dem 8. November 2010 eine „kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung“ (Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.), die zuletzt am 7. März 2014 aktualisiert wurde.

In Emilia hat der Pignoletto eine lange Tradition. Schon der römische Gelehrter Plinius der Ältere erwähnt ihn, in seiner Wert *Naturalis Historia* (1. Jahrhundert n. Chr.), als *Pinus Laetus*. Aber die Römer schätzten diesen Wein nicht, erklärt Plinius „weil er nicht genügend süß ist“. Der Pignoletto ist tatsächlich nicht süß. Seine Besonderheit ist ein bitterlicher Nachgeschmack „der einen Mehrwert werden kann, wenn der Wein sehr gut harmonisiert wird“ E. Gucci.

Schon um 1500 steht er auf den Tischen der Priester in verschiedenen Abteien.

Im 1674 berichtete der bolognesische Agronom Vincenzo Tanara über eine Traube *Pignola* in seinem Werk *Economia del cittadino in villa*.

Im 1800 wurde von Artusi in seinem gastronomischen Werk, der *Pignoletto* zu den echten „Ragù alla Bolognese“ empfohlen und erwähnt.

Heutzutage ist Pignoletto als D.O.C.G. anerkannt. Er erlebt eine Wiedergeburt mit neuen und originellen Interpretationen und erobert gerade immer mehr neuere Märkte, nicht nur in Italien, sondern auch in der ganzen Welt.



Weitere Fakten (Gambero Rosso 2019):

Mehr als 1.500 Hektare Weinberge und 8.000 Weinbauern

15 Millionen Flaschen von Pignoletto D.O.C.

1,5 Millionen Flaschen von Pignoletto D.O.C.G.

Tendenz Verkauf: + 5%

Markt für große Distribution: 80%

Markt für Horeka (Restaurant, Hotel, usw.) 20%

90% wird von Genossenschaft hergestellt

Durchschnittlicher Preis 5-6€

Carlo Gaggioli