28. November N° 11/2016
www.weinwisser.com

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Das grosse Piemont-Spezial: Barolo, Barbaresco, Barbera, Trüffel & Co.

2 Wein.Persönlichkeit des Monats: EXKLUSIV-Interview mit Winzer-Ikone Angelo Gaja

4 Piemont im Herbst – Sehnsuchtsort für Feinschmecker

11 Barolo und Barbaresco – die vielversprechenden Jahrgänge 2012 und 2013

14 Barolo – der Traumjahrgang 2001 unter der Lupe • **19** Austria Spezial – Best-of

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS: EXKLUSIV-INTERVIEW MIT ANGELO GAJA

«Die Erderwärmung ist ein grosses Thema»

«Gajadynamie»

Angelo Gaja ist in Italien und darüber hinaus ein Star. Fast im Alleingang hat er das Piemont mit seinen Spitzenweinen Barbaresco und Barolo international bekannt gemacht und ihnen einen Platz unter den besten Weinen der Welt verschafft. Sein Charisma ist ansteckend, seine Auftritte sind emotional bis virtuos und seine Weine Weltklasse. Mit 77 Jahren steht er quickfidel mit uns im Weinberg, erzählt, gestikuliert kraftvoll mit den Händen und zeigt uns mit fesselnder Emotionalität alle Details der Weinbergsarbeit. Wer aber mit dem Maestro ein Wortlaut-Interview führen will, muss erst einmal überhaupt zu Wort kommen. Chefredakteur Giuseppe Lauria nutzte seine Chance und sprach gemeinsam mit WEINWISSER-Autor Thomas Boxberger mit dem König des Barbaresco Angelo Gaja über Vergangenes, aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen von Barbaresco und Barolo sowie über den heiss diskutierten Verkauf des Weinguts Vietti an den US-Investor Krause für kolportierte rund 60 Millionen Euro.

WEINWISSER: Sie repräsentieren die vierte Generation eines der bekanntesten und prestigeträchtigsten Weingüter Italiens und haben 54 Jahrgänge hinter sich. Mehr als ein halbes Jahrhundert. Was hat sich in den ganzen Jahrzehnten vor allem mit Blick auf den Wein verändert?

Gaja: (hält kurz inne) Es gibt natürlich eine ganze Reihe an Dingen, die sich verändert haben. Die Märkte sind heute völlig andere als noch vor 20 bis 30 Jahren, als der Barolo und besonders der weniger bekannte Barbaresco noch schwer zu verkaufen waren und man sie sozusagen im Gesamtpaket mit Dolcetto der Kundschaft fast schon unterjubeln musste. Das Wichtigste ist aber vielleicht, dass sich die Weine in der Qualität dramatisch verbessert haben. Vor allem im unteren und mittleren Preisbereich sind die Weine sehr klar und sauber geworden. Das ist ein grosser Fortschritt.

WEINWISSER: Das klingt etwas bescheiden. Wie sieht es im oberen Bereich aus?

Gaja: Auch hier hat sich natürlich sehr viel getan, was ja zu dem breit aufgestellten Qualitätsaufschwung führte. Man darf nicht vergessen: Früher waren die Weine auch mal recht herb und sperrig, mit ihren harten Gerbstoffen, vor allem in kleinen Jahren. Heute stehen natürlich die Weinberge und ihre Individualität mehr denn je im Vordergrund. Aber sich in der Spitze gross zu verbessern, ist sicherlich schwerer als im Entry-Level. Die Arbeit fokussiert sich stärker auf Details, Tiefe, Wiedererkennbarkeit. Und natürlich auf wissenschaftliche Ergebnisse rund um den Weinbau. Wir arbeiten heute zum Beispiel mit acht wissenschaftlichen Beratern. Wir haben in den letzten Jahrzehnten enorm viel Wissen gewonnen.

WEINWISSER: Worin liegt denn heute die Herausforderung für den Weinbau im Piemont?

Gaja: Nebbiolo ist eine spätreifende Sorte. Das heisst, wir müssen alles darauf ausrichten, dass unsere Trauben gesund ausreifen können. Das impliziert eine ganze Menge an Massnahmen, vor allem in der Boden- und Weinbergsarbeit.

WEINWISSER: Wie sehen Sie die aktuelle Herausforderungen für das Piemont angesichts der Erderwärmung?

Gaja: Das ist eine sehr wichtige Frage, vielleicht die wichtigste Frage überhaupt derzeit für uns. Die Erderwärmung ist ein grosses Thema, das uns völlig unerwartet getroffen hat und zu dem wir noch nicht alle Fragen beantworten können. Der Klimawandel ist da, keine Frage, er verändert vieles und verlangt nach innovativen Lösungen. Wir suchen unentwegt nach neuen Wegen, dem zu begegnen. Ob das gelingt, wird die Zukunft zeigen müssen. Wir sind aber auf der Hut, denn wir wollen nicht in einigen Jahrzehnten unsere Weine in Südengland machen.

WEINWISSER: Was unternehmen Sie da konkret?

Gaja: Es geht hier vor allem um die Vitalität unserer Böden. Wir haben die Bodenbearbeitung umgestellt, stellen unseren eigenen Humus her und bearbeiten die Böden so, dass eine möglichst hohe Biodiversität gegeben ist. Und es geht darum, im täglichen Leben ein Bewusstsein zu schaffen, das die CO_2-Emissionen reduziert, auch bei uns in der Landwirtschaft.

WEINWISSER: Klingt ein bisschen nach Biodynamie oder zumindest biologisch?

Gaja: Wir wollen in keine Schublade hinein, aber die Biodynamie hat zweifelsohne in den letzten Jahrzehnten die vielleicht wichtigsten Impulse gesetzt. Aber wir gehen unseren eigenen Weg, den Gaja-Weg ...

WEINWISSER: ... «Gajadynamie» – das würde doch auch sonst gut zu Ihnen passen ...?

Gaja: (lacht laut) Ok, wenn Sie es so nennen möchten ... ich wehre mich nicht ...

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS: EXKLUSIV-INTERVIEW MIT ANGELO GAJA

«Die Biodynamie hat die vielleicht wichtigsten Impulse gesetzt»

WEINWISSER: Es gibt den Spruch «Barolo – König der Weine und Wein der Könige». Wie passt der Barbaresco dazu?

Gaja: (lacht) Gute Frage. Unsere Familie hat viel daran gearbeitet, dass in dieser Formel auch der Barbaresco seinen Anteil hat und mit dem Barolo auf Augenhöhe auftritt. Wir haben natürlich mehr arbeiten und entwickeln müssen, um aus dem Schatten des Barolo zu treten. Da haben schon meine Vorfahren sehr wichtige Schritte in Richtung Qualität gemacht. Mein Vater hat zum Beispiel in schlechten Jahren keinen Gaja abgefüllt. 1946 haben wir keine einzige Flasche gefüllt. Wir haben alles an die Negociants verkauft, so auch in 1972, 1980, 1984 und 1992. Und das bei rund 90 Hektar. Wir haben dieses schmerzhafte Opfer gebracht, um unser striktes Qualitätsstreben zu untermauern. Das war also jahrzehntelanges Arbeiten.

WEINWISSER: Sie haben den Barbaresco und das Piemont in der Welt bekannt gemacht. Was waren die wichtigsten Weichenstellungen?

Gaja: Zunächst einmal muss man seinen ganzen Betrieb auf Qualität ausrichten und entsprechend viele Opfer bringen. So kaufen wir keine Trauben und mieten keine Weinberge, wir bearbeiten also alles selbst. Das gibt uns die Kontrolle über unsere Weinberge und darüber, wie sie bearbeitet werden. Ein weiteres Opfer ist, wie erwähnt, in schwachen Jahrgängen auf die Abfüllung zu verzichten. Schon mein Vater hatte eine klare Qualitätsidee und sprach von «Barbaresco-Gaja». Es ging vor allem darum, die Nische für Barbaresco in der Welt und auf den Märkten zu finden und das Interesse der Fachpresse zu wecken. Heute wird Barbaresco sehr eng mit Barolo verbunden. Das Interesse an grossen, eleganten Roten ist klar gestiegen. Und meiner Meinung nach kommt dieser Stil am besten im Barbaresco zum Ausdruck.

WEINWISSER: Was macht Barbaresco noch aus?

Gaja: Es sind delikate Weine, die sich über die Zeit verändern, die vielschichtig sind und die Fähigkeit haben, sich im Glas und in der Flasche zu entwickeln, ohne laut zu sein. Es geht primär um Eleganz. Nebbiolo lebt von seiner Finesse und seiner Langlebigkeit. Wer Opulenz sucht, soll woanders suchen.

WEINWISSER: Wie unterscheiden sich die einzelnen Lagen?

Gaja: Sorì San Lorenzo, Sorì Tildin und Costa Russi bringen die unterschiedlichen Terroirs aus unseren Barbaresco-Weinbergen mit grosser Eleganz zum Ausdruck. Sperss bringt das Aristokratische der Serralunga ins Glas, Conteisa drückt die Klassik von Cerequio aus.

WEINWISSER: Wenn Sie den Nebbiolo personifizieren müssten, wer fiele Ihnen als erstes ein?

Gaja: Bob Dylan mit seiner Fähigkeit, einzigartig zu sein und zu überraschen.

WEINWISSER: Früher wurde ja viel diskutiert und zwischen «Modernisten» und «Traditionalisten» unterschieden. Wo sehen Sie sich da?

Gaja: Matt Kramer meint in seinem Buch «Making Sense Of Italian Wine», dass Gaja eine neue Kategorie geschaffen habe: «Centristi». Also irgendwo in der Mitte. Ich mag es eigentlich nicht, in eine Schublade gesteckt zu werden. Aber damit kann ich gut leben.

WEINWISSER: Der Verkauf von Vietti an den US-Investor Krause hat wie eine Bombe eingeschlagen. Überall, wo wir hinkamen, sprach man davon. Der Kaufpreis ist ja nicht offiziell genannt, aber es werden wohl 60 Millionen Euro kolportiert.

Gaja: Ach, ich halte das für einen Wirbelsturm im Glas: Burgund, Bordeaux, Napa, Montalcino... dort gibt es schon seit Langem Käufe bestehender Güter. Die Langhe, mit den Aushängeschildern Barolo und Barbaresco, haben es geschafft, sich zu «verstecken». Aber das konnte ja nicht ewig anhalten. Dass es hier schön ist, sehen ja nicht nur wir so. Das hat sich herumgeprochen, und eigentlich wundere ich mich, dass dies erst jetzt so richtig der Fall ist: Authentische Weine, die für ihre Eleganz weltweit gesucht werden, eine ausgezeichnete Gastronomie, eine adäquate touristische Infrastruktur und die Ernennung der Region zum UNESCO-Weltkulturerbe werden die Langhe sicherlich noch weiter in den Fokus ausländischer Investoren rücken. Ich heisse die Familie Krause herzlich willkommen, auch mit der bereits übernommenen Cantina Serafino mit diversen Weinbergen in der Langhe.

WEINWISSER: Ist denn jetzt eine Preisexplosion zu erwarten?

Gaja: Wir wissen ja gar nicht, was wirklich gezahlt wurde. Und sollte der Preis tatsächlich so hoch gewesen sein, dann ist das Signal doch klar: Wer hier investieren will, muss ordentlich was auf den Tisch legen.

WEINWISSER: Wieso nannte Ihr Vater es «Darmagi!» (Schade!), als sie ihm sagten, dass Sie Cabernet Sauvignon direkt neben dem Keller pflanzen wollten?

Gaja: Weil er der Auffassung war, dass das dortige Terroir besser für Nebbiolo geeignet sei.

WEINWISSER: Und was würde er vermutlich heute sagen, wenn er noch lebte?

Gaja: Nun ja, mein Vater ist 2002 gestorben, das ist also schon 14 Jahre her. Ich versuch mal zu raten: Er würde mit ziemlich grosser Sicherheit wieder «Darmagi!» sagen.

WEINWISSER: Welchen Wein würden Sie auf die berühmte einsame Insel mitnehmen?

Gaja: Wasser, Wasser, Wasser!!!

Giuseppe Lauria im Gespräch mit Angelo Gaja

PIEMONT-SPEZIAL

Die Region Langhe, das kulinarische und önologische Epizentrum des Piemont

Piemont im Herbst – ein Sehnsuchtsort für Feinschmecker

von Thomas Boxberger und Giuseppe Lauria

Das Piemont gehört mit seinen herausragenden Weinen und seinem önogastronomischen Angebot zu den Sehnsuchtsorten vieler Gourmet- und Weinliebhaber, gerade im Spätherbst zur berühmten Trüffelzeit, die immer mehr Feinschmecker anzieht. WEINWISSER-Chefredakteur Giuseppe Lauria und WEINWISSER-Autor Thomas Boxberger waren mit von der Partie und berichten von ihrem Besuch beim legendären Angelo Gaja, der sie persönlich empfing, sowie bei den Renommier-Gütern Vietti, Braida, Sandrone und Bruno Rocca – aber ebenso von kulinarischen Highlights rund um die edle Knolle.

Zahlreiche Genusspilger spazieren an diesem herrlichen November-Feiertag gelassen über die Strassen von Monforte, die Zufahrtswege zu La Morra, dem höchstgelegenen Ort des Barolo-Gebietes, sind weit vor dem Ortskern zugeparkt, von Barolo dringen Lautsprecherschwaden vom Fest der Kuttelsuppe «A Tutta Trippa» in die höher gelegenen Weinberge hinauf. Auch der berühmte Trüffelmarkt in Alba zieht die Touristen aus Um- und Ausland in die Langhe, das kulinarische Epizentrum des Piemont. Am verlängerten Wochenende um den 1. November 2016 waren es nun so viele Besucher wie nie zuvor. Wer nicht frühzeitig einen Tisch in den bekannten Restaurants reserviert hatte, machte sich mit Hunger auf die Suche im reichhaltigen önogastronomischen Angebot der Region. Nichts für schwache Nerven, denn die Langhe, weltweit bekannt als Heimat von Barbaresco, Barolo und Alba-Trüffeln, ist heute ein echter Publikumsmagnet.

«Es sind zu viele Menschen hier», meint Angelo Gaja, mit dem wir uns in seinem Auto nach der Besichtigung der Weinberge am Feiertagmorgen durch die Massen einen Weg zurück nach Barbaresco bahnen. «Was hat sich in den vergangenen Dekaden im Piemont qualitativ geändert?», fragen wir ihn. «Durch das fortgeschrittene önologische Wissen und die moderne Technik», meint Gaja, «haben vor allem die einfachen Weine auf breiter Front profitiert. In der Spitze sind die Weine zunehmend klarer und präziser geworden.» Als qualitätsbesessener Vorreiter arbeitet er schon seit langer Zeit auf allerhöchstem Niveau – nicht zuletzt ist es seiner unermüdlichen Arbeit zu verdanken, dass piemontesische Weine in der Welt heute bekannter sind denn je. Gaja machte sich bereits vor Jahrzehnten auf, um auf anderen Kontinenten für seine Barbaresco und die Region der Langhe Werbung zu machen. Heute fokussiert sich ein grosses Interesse auf die prestigeträchtigen Weine des Piemont. «Kein Wunder, dass kapitalkräftige Unternehmer aus dem Ausland hier investieren, das ist normal», sagt Gaja. Kürzlich wurde das Top-Weingut Vietti in Castiglione Falletto für einen nicht bekannten Preis verkauft. Der Verkäufer Mario Cordero will bei unserem Besuch den im Raum stehenden Kaufpreis von über 60 Mio. Euro nicht dementieren. Er lächelt nur still. Angelo Gaja will dieses ohne Kenntnis eines genauen Betrages nicht kommentieren, die Grössenordnung erachtet er aber auf unser Nachhaken hin als realistisch.

42 Hektar Rebfläche, davon 14,5 auf Barolo-Boden, ein beachtliches Anwesen und den renommierten Namen Vietti gab es dafür. Luciano Sandrone aus Barolo findet es vor allem bedauerlich, dass ein Stück Kultur und Identität mit solchen Transaktionen verloren geht. Schliesslich waren es die ortsansässigen Familien, die

diese Region zu dem gemacht haben, was sie heute ist. Bruno Rocca in Barbaresco freut sich insgeheim über den grossen Wert, den sich die Winzer der Region geschaffen haben. Anfang der 80er-Jahre begann er mit nichts. Alles musste er sich selbst erarbeiten, immer war das Geld knapp zu Anfang. Warum er früher keine Riserva gemacht hat? «Ich konnte es mir schlicht nicht leisten, ein Jahr länger auf den Verkauf der Weine zu warten», sagt Bruno lächelnd. Heute führen seine Kinder das Weingut weiter. Der Vater unterstützt sie mit Ratschlägen und Finanzkraft. Sohn Francesco, der seit 2010 die Weine macht, leistet sich mit dem Jahrgang 2012 den Luxus, erstmals eine Riserva unter dem Namen Bruno Rocca zu erzeugen. Der ausgezeichnete Barbaresco Currà Riserva 2012 kommt im September 2017 auf den Markt. Heute lässt man sich eben Zeit!

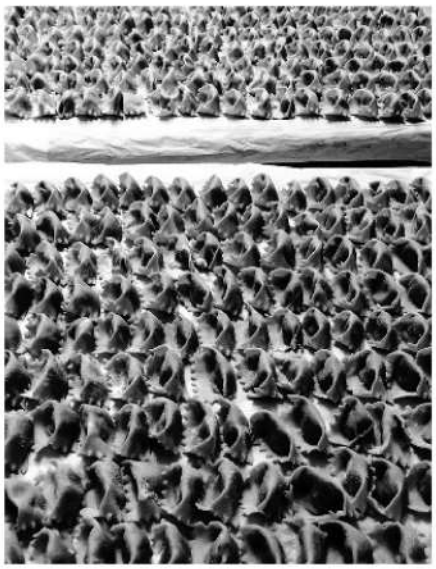
Traditionalisten versus Modernisten

Vielleicht lässt sich am Beispiel von Bruno Rocca am besten erläutern, was sich in den vergangenen Dekaden im Piemont verändert hat: Bruno war immer auf der Höhe der Zeit. Als in den 80ern der Ausbau im Barrique aufkam, war er mit von der Partie. Es gab damals viele Stimmen, die sich dagegenstemmten, vor allem die ältere Generation. Das neue Holz verändere den Stil der Weine. Es mache sie süsser, vordergründiger und irgendwie anders. Es war ein Kampf zwischen Traditionalisten und Modernisten – grosses Holzfass oder Barrique?! Angelo Gaja gelang es, diesen fruchtlosen Diskurs mit seinem Barolo Sperss 1990 zu beenden. Obwohl es erst der dritte Jahrgang seiner Neuakquisition in Serralunga war, wurde dieser Wein zu einem neuen Referenzpunkt für Nebbiolo. Als Jungwein frisch auf der Flasche war der 1990er Sperss damals ein monumentaler Wein mit grandioser Struktur und mächtiger Fülle. Er besass alles, was ein traditioneller Barolo haben musste. Dennoch war auch er im Barrique ausgebaut, was ihm zusätzlichen Schmelz verlieh, ohne seine Identität zu verändern. Etwa zur gleichen Zeit versuchte Elio Altare am Fusse von La Morra, seine Barolo weicher, runder und früher zugänglich zu machen. Er verkürzte die Maischestandzeit, die traditionell bei etwa 30 Tagen lag, auf eine immer kürzere Extraktionsphase – heute bekommt der Most bei Altare noch etwa fünf Tage Schalenkontakt, ehe er in Holzfässer gefüllt wird.

In den 90er-Jahren hielten dann sogenannte Roto-Fermenter Einzug im Piemont. Das sind liegende Edelstahltanks, die, ähnlich einem Betonmischer, um die eigene Achse rotieren. Querliegende Schaufeln sorgen bei der Rotation für ein schnelles Auslaugen der Schalen und sonstigen festen Bestandteile der Trauben, da sich kein fester Tresterhut bildet. Bei der traditionellen Vergärung in stehenden Tanks bildet sich dieser aus den Traubenschalen, schwimmt während der Gärung auf dem Most obenauf und wird, damit er nicht trocken wird und dadurch rustikale Gerbstoffe freisetzt, entweder mechanisch oder per Hand in den Most heruntergedrückt (Pigeage) oder alternativ mit dem hochgepumpten Most überschwallt (Remontage). Der Roto-Fermenter hingegen ermöglicht, je nachdem, wie schnell und wie oft man ihn am Tag bewegt, den Most eben zügiger oder langsamer mit Farbe und Aromen aus den Schalen anzureichern. Das Ergebnis sind runde, weiche Weine, deren Gerbstoffe weniger Adstringenz in der Jugend aufweisen. Bei einigen Winzern führt das dazu, dass ihre verschiedenen Weine sich geschmacklich doch stark ähneln. Selbst unterschiedliche Rebsorten wie Barbera, Dolcetto und Nebbiolo können dann analoge Geschmacksprofile aufweisen. Sicher liegen Tradition und Moderne bei diesem technischen Verfahren wesentlich weiter auseinander als bei dem früheren Diskurs über Barrique und «Botte», das grosse Holzfass. Die Diskussion darüber wurde aber interessanterweise wesentlich weniger laut und leidenschaftlich geführt. Der Roto-Fermenter wurde nach und nach akzeptiert. Auch Bruno Rocca begann, mit ihm zu arbeiten. Er ging dabei sehr behutsam vor und achtete darauf, die Rebsorten- und Lagentypizität zu bewahren. Heute verwendet er ihn jedoch kaum noch für die Weinbereitung. Die Maischestandzeit liegt bei den Roccas wieder bei 25 bis 30 Tagen, während der Gärung wird morgens und abends je eine sachte Remontage vollzogen. Doch jenseits solcher technischer Details stehen derzeit ganz andere Fragen, ja sogar Bedrohungen auf dem Plan.

Carne Cruda mit Alba-Trüffel

Spontane Vesper im Weingut Bruno Rocca



Agnolotti del Plin, Trattoria «i Bologna»

Klimawandel als große Herausforderung

Angelo Gaja sieht die grösste Herausforderung für das Piemont heute im Klimawandel, der in seinen Weinbergen eindeutig belegbar ist. «Das Wetter schlägt immer grössere Kapriolen», zeigt er sich mit der Erfahrung von 54 Jahrgängen besorgt. Er widmet der Vermeidung von Erosion grosse Aufmerksamkeit, denn zuletzt häufig auftretende Starkregenfälle machten das Abtragen von Erde zu einem gewichtigen Problem in der hügeligen Langhe. Des Weiteren ist für Gaja die bestmögliche organische Substanz zur Belebung

der Böden von grosser Bedeutung. Zwischen den Rebzeilen werden gezielte Pflanzungen eingebracht, die in feuchten Perioden Wasser absorbieren und durch späteres Unterpflügen wiederum den Boden bereichern. Überirdisch legt er besonderen Wert darauf, jederzeit genau die Arbeitsschritte durchzuführen, die er und seine Agronomen gerade für erforderlich halten. Personelle Zwänge dürfe es dabei auf keinen Fall geben. «Die Qualität der Weine», sagt Gaja, «entsteht in erster Linie im Weinberg, daher lohnt sich in diesem Bereich der Aufwand ganz besonders.» Für die 96 Hektar Rebfläche in der Langhe beschäftigt Gaja stattliche 56 fest angestellte Weinbergsarbeiter. So viele, wie sich vermutlich kein anderer Betrieb der Region leisten kann. Blattwuchs und Photosynthese begrenzt er heute nicht mehr durch Blattschnitt: «Die Pflanze steckt nach dem Schnitt viel Energie in den Austrieb neuer Blätter. Seit sechs Jahren wickeln wir lieber die alten Blätter vorsichtig um den obersten Draht, damit sie nicht mehr der Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind. Das ist natürlich bei 96 Hektar sehr viel aufwendiger und teurer als schneiden!», sagt er. Die Qualität seiner Weine spiegelt jedenfalls den enormen Aufwand deutlich wider.

Genialer Sperss

Beim anschliessenden Tasting bewegten sich alle Weine auf sehr hohem Niveau. Besonders angetan waren wir vom 1999er Sperss, der zeigte, warum dieser Wein immer gerne als «Bordeaux-Schreck» in Blindproben gilt – und sie nicht selten auch gewinnt. Ein Nebbiolo-Meisterwerk. Doch was wären die Weine ohne die herausragende Küche des Piemonts? Die perfekte Marriage zeigte sich beim anschliessenden Lunch im benachbarten Ristorante Antiné, wo der 2004er Barbaresco zur modern interpretierten Küche von Manuel Bouchard mehr als beeindrucken konnte! Und natürlich waren wir wieder einmal vom Duft der edlen Knolle regelrecht hingerissen: Ob auf den perfekt al dente gekochten Agnolotti del Plin in kräftigem Kalbssud, auf dem sanft pochierten Ei mit Fonduta oder auf der Carne Cruda, dem typischen Tatar vom Fassone-Rind – die Knolle gab immer ihren aphrodisierenden Duft zum Besten. Ein grandioses piemontesisches Freudenfest, das den Trubel da draussen vergessen liess.

Mario Cordero bleibt auch nach dem Millionendeal an Bord

Vietti – Castiglione Falletto

Mario Cordero vom Weingut Vietti erzählte uns, dass bis in die 70er Jahre die Kunden vor Ort lieber Dolcetto und Barbera kauften. Der Barolo war nur schwer an den Italiener zu bringen, Exporte waren eher selten und Barolo galt als teuer. Die Erzeugung war wiederum aufwendig. Beim kürzlich erfolgten Verkauf des Hauses Vietti an den US-Investor Krause waren es nun vor allem die Barolo-Lagen, die den Preis in die Höhe trieben! Das Weingut besteht aus 42 Hektar, 14,5 davon auf Barolo-Terroir. Eine Eigenheit der Weine ist, dass die Cru-Lagen (ausser dem Ravera), nach der alkoholischen Gärung im Tank, die malolaktische Gärung (Äpfelsäure-Milchsäure-Abbau) auf Barriques vollziehen, ehe sie in grosse Holzfässer für den Ausbau gelangen. Ein Zwischending aus Tradition und Moderne.

2015 Roero Arneis, Vietti: Seit 1967 werden die Arneis-Trauben aus dem Roero zugekauft. Frisch, tief und saftig, zeigt er eine feine, reife Frucht im Bouquet, die an Melonen und Kräuter denken lässt. Am saftigen Gaumen besitzt er eine fleischige Mitte mit viel Spiel, sowie eine tiefgründig-feste Struktur, die er aus 2–4 Stunden Maischestandzeit gewinnt. Der dezente Kohlensäuredruck im Abgang verleiht ihm zusätzliche Frische. Ein erstaunlich guter, trinkanimierender Roero Arneis! **17/20 –2019**

2013 Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchia, Vietti: Der Scarrone Vigna Vecchia wird von durchschnittlich 100-jährigen Rebstöcken produziert, die direkt hinter dem Weingut bei Castiglione Falletto stehen. Dichte Farbe mit dunklem Kern. Tiefes, intensives Duftspiel mit balsamischer Kopfnote, feinem Holz und floralen Akzenten. Dabei tiefgründig, raffiniert und feingliedrig gestaffelt. Zart konfierte, süsse Fruchtaromen im Bouquet, lebendig und mit frischen Reflexen. Dicht und stoffig im Mund, sehr strukturiert, mit ganz feinen, noblen Gerbstoffen, elegant und ausgewogen mit delikater Adstringenz auf der Zungenmitte, sehr klar und komplex, mit roten Früchten im Rückaroma. **17.5/20 2018 – 2027**

2013 Barbera d'Asti Superiore Nizza «La Crena», Vietti: Der La Crena wird von Rebstöcken bereitet, die 1932 und 1936 gepflanzt wurden. Nach der alkoholischen Gärung kommt er zum Äpfelsäure-Milchsäure-Abbau in Barriques und reift danach 18 Monate in grossen Holzfässern. Leuchtend, viskose Farbe. Massiv, dicht und stoffig im Duft, undurchdringlich, mit beeindruckender, dunkelbeerig-reifer Fruchtaromatik. Cremig, süss und dennoch straff und frisch im Mund, intensiv und dicht gewoben, dabei transparent und komplex. Ewig weit und lang im Nachhall, mit balsamischer Süsse und nobler Würze. Grosser Barbera! **18/20 2018 – 2027**

2013 Langhe Nebbiolo Perbacco, Vietti: Der Perbacco ist eine Selektion aus den verschiedenen Barolo-Lagen aus Castiglione Falletto und Novello. Er reift 2 Jahre in Holzfässern und wird als preiswerter Nebbiolo offeriert. Lebendige, zarte Farbe mit dunklem Kern. Fein durchgereifte und tief gestaffelte Frucht mit rauchigen Noten im Duft, sehr schöner klarer, frischer Ansatz. Dicht und rassig am Gaumen, mit sehr feiner Definition und distinguiert eleganten Noten. Charaktervoll und tiefgründig, mit seidigen Gerbstoffen und kirschigem Nachhall. Ein echter, kleiner Barolo für sehr bezahlbares Geld! **17+/20 2018 – 2026**

2013 Barbaresco Masseria, Vietti: Der Barbaresco Masseria reift etwa 30 Monate in grossen Holzfässern. Leuchtende Farbe. Verführerisches Parfüm, feingliedrig und mit floralen Noten, mit kirschig-likörigen Kopfnote und feminin zurückhaltender Ausstrahlung. Festfleischiger Auftritt im Mund

Zwei von Viettis Top-Crus

mit viel Spiel, Frische und vertikaler Ausrichtung. Fein arrangierte Struktur mit etwas raueren Gerbstoffen als in ganz grossen Jahren, dezente Trockenheit im Finale, leicht grobmaschig. **17.5/20 2020 – 2028**

2013 Barolo Castiglione, Vietti: Der Castiglione wird aus 11 Cru-Lagen aus 6 Gemeinden komponiert. Er liegt 30 Monate in grossen Holzfässern. Klassisch gereifte Nebbiolo-Farbe mit leichtem Orange-Rand. Ganz feiner, delikater Duft in klassischem Ansatz, elegant, finessenreich und zart. Auch auf der Zunge gibt er sich delikat und zart besaitet, mit ausgewogener, straffer Struktur und sensibel einfliessender Süsse im Fond. Trocken-männliche Würze im Nachhall, nicht zu invasiv oder anstrengend. Ausgezeichneter Barolo mit Stil. **18/20 2020 – 2030**

2013 Barolo Brunate, Vietti: Der Brunate kommt aus La Morra und besitzt eine noble, etwas dunklere Farbe mit klassischem Orange-Rand. Auch die Fruchtfärbung im Duft ist dunkler angelegt, mit Teer und Lakritze im Obertonbereich, sehr komplex und zurückhaltend. Fein gewoben, mit balsamischen Noten und von frisch bis zart konfiert durchdeklinierter Kirschfrucht. Kraftvoller, männlicher Ansatz im Mund, festfleischig und trocken, sehr vollmundig, mit mächtiger Struktur und festem Händedruck. Tiefgründig und definiert, mit fein durchgereiften, rassigen Gerbstoffen von mittelfeiner Körnung. Trockener, enganliegender Nachhall mit guter Länge und Süsse. **18+/20 2020 – 2033**

2013 Barolo Lazzarito, Vietti: Der Lazzarito wächst in Serralunga und ist etwas heller als der Brunate, ebenso mit klassischem Orange-Rand. Tiefgründig sublimer Duft mit kirschigen Noten, Minze und Schokolade, Orangenschalen sowie balsamischen Akzenten und dunkler Mineralik, die an Eisen erinnert. Sehr delikate, helltönige Kopfnote mit feinster Süsse. Dicht am Gaumen, mit enorm saftiger Struktur, satt, ewig lang, mit stoffig-fülliger Mitte und extrem weit gefassten, feinen Gerbstoffen. Die frische Säure im Hintergrund verleiht ihm dabei grosse Spannung. Eine Skulptur von Nebbiolo, festfleischig, monumental. **19/20 2020 – 2035**

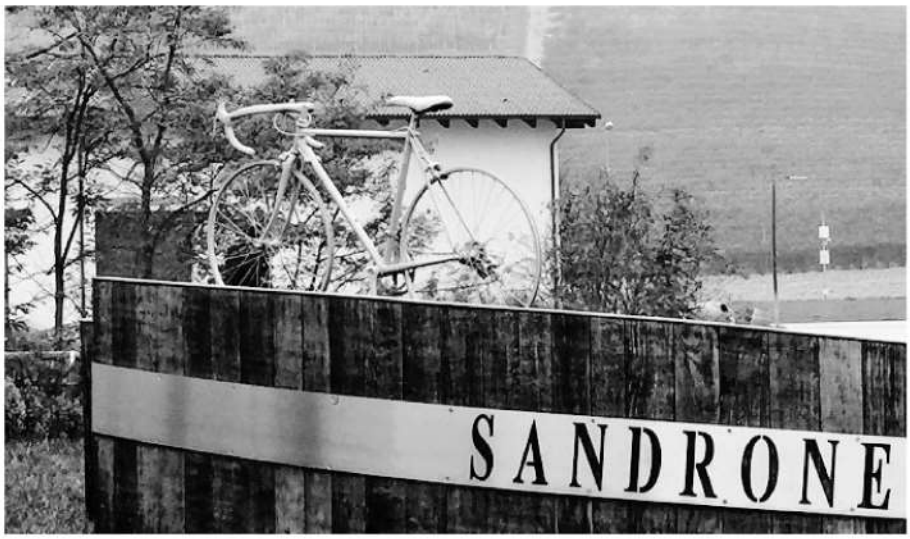
2013 Barolo Rocche di Castiglione, Vietti: Neben Prunottos Bussia war der Rocche di Castiglione 1961 von Vietti der erste Barolo, der mit Lagenbezeichnung auf die Flasche kam. Er wächst auf einem steinigen Hang mit blauem Tuff und etwas Sand in südöstlicher Ausrichtung. Daher bekommt er weniger Abendsonne und zeigt sich etwas kühler in der Anlage. Dichte, dunkle Farbe, weniger Orange-Rand. Extrem tiefsinniges, sublimes Bouquet mit rassig-grasiger Würze, weniger reichhaltig als Lazzarito, extrem tiefgründig und klar, erinnert an einen Grand Cru aus dem Burgund. Ganz weit gefasste Attacke mit enormem Spannungsbogen im Mund, sehr frisch, enorm vielschichtig, mit grossartigem Spiel und feinsten, distinguierten Gerbstoffen. Ewig lang und nachhaltig. Ein grandioser, langlebiger Barolo, der vorwiegend aus dem kompakteren Nebbiolo-Klon Michet gewonnen wird. **19.5/20 2022 – 2038**

2013 Barolo Ravera, Vietti: Ravera ist die beste Lage von Novello. Nur der Ravera macht von den Barolo bei Vietti keine malolaktische Gärung in Barriques. Er kommt vom Gärtank direkt in die grossen Holzfässer. Transparente, dunkle Farbe, zarter Orange-Rand. Süssliches, offenes Bouquet mit feiner, süsser Kopfnote mit feinem Leder und Schokolade, weniger komplex als die anderen Lagenbarolo. Am Gaumen sehr straff, dicht und zupackend mit männlichen Anklängen. Gute Tiefe, weit gefasst, aber etwas weniger schmelzig, dennoch süss und stoffig im Nachhall. Das lagenbedingt transparente Mittelstück zeigt Rasse und Struktur. Ein Gerbstoff-Purist für Nebbiolo-Liebhaber, die Frucht eher als störend empfinden. **18+/20 2020 – 2033**

Luciano Sandrone – Barolo

Luciano Sandrone galt früher als Modernist, denn bereits in den 80ern baute er seine Weine in kleinen Holzfässern aus. Allerdings bevorzugte er schon damals die 500-Liter Tonneaux vor den 225-Liter Barriques. Heute geht seine Arbeitsweise mit klassischem, langem Maischestand eher als traditionell durch. 27 Hektar stehen in Produktion, wovon 85% in Eigentum gepflegt werden. 2016 war der 53. Jahrgang, den Sandrone vinifizierte. Auch hier fragten wir nach der Herausforderung durch die Erderwärmung. Den Scheidepunkt des Klimawandels sieht Sandrone mit den Jahrgängen 2000/2001 gegeben. Früher wurde der Nebbiolo bis Ende Oktober, Anfang November, durchaus auch zu den ersten Schneefällen geerntet. Heute werden die Trauben meist Mitte September eingebracht.

2014 Barbera d'Alba, Sandrone: Rubinviolett. Intensiver, voller Duft nach Kirschen und Brombeeren, ganz auf der dunkelbeerigen Seite mit merklichem Neuholz-Anteil und primärer, leicht kompottiger Frucht. Am Gaumen dicht und fleischig, durchaus mit Rasse und Frische, aber etwas vordergründig auf Frucht und Kraft setzend. Kann mit Reife zulegen. **16+/20 2017 – 2020**



Das pinkfarbene Fahrrad – eine Hommage an den Giro d'Italia 2014

PIEMONT-SPEZIAL

2014 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore, Sandrone: Der Valmaggiore kommt von einer sandigen Steillage mit 55–60° Steigung in beachtlichen 450 m. ü. M. bei Vezza d'Alba, 8 km nordwestlich von Barbaresco. Brillant leuchtende, gereifte Farbe mit zartem Ziegelrot. Delikate, rotbeerige Frucht im Duft, elegant und finessenreich arrangiert, mit pinot-artiger Präsenz, guter Tiefe und verführerischer, süsser Kopfnote, floral und vielschichtig. Weit gefasste, offene Attacke im Mund mit feinkörnig ausgereiften Gerbstoffen und einladendem Spiel von feingliedriger Säure und sanft sublimer Frucht. Die tiefgründig mitschwingende Süsse paart sich mit den noch spürbar zupackenden Gerbstoffen zu einem langen, Chambolle-artigen Nebbiolo im Abgang.
17+/20 2018 – 2027

2012 Barolo Le Vigne, Sandrone: Der Le Vigne wird von Trauben aus Novello, Barolo, Serralunga und Castiglione Falletto komponiert und reifte 26 Monate in französischen Tonneaux. Zarte, gereifte Farbe, wenig Orange-Rand. Zart und delikat auch im Duft, mit verführerischer Süsse und feinen Holznuancen sowie Graphit; tiefe Kräuterwürze mit feingliedriger, gereifter Frucht. Ganz weit gefasst im Mund, vielschichtig und ausgewogen, ganz schmelzig im Fond, mit noblen Gerbstoffen, etwas weniger süss und imposant als 2010 und 2011. Dafür wirkt er burgundisch und delikat, mit feinkörniger Gerbstoffstruktur, lang und rotbeerig klar im Nachhall.
18+/20 2020 – 2033

2013 Barolo Cannubi Boschis, Sandrone: Cannubi Boschis ist mit 200 m Höhe die niedrigste Lage des Barolo-Gebietes. Er reifte 26 Monate in französischen Tonneaux. Fein gereifte Farbe, etwas Orange-Rand. Tiefgründiges Duftbild, deutlich fülliger, intensiver und dunkelbeeriger orientiert als der Le Vigne. Dicht und schmelzig im Mund, satt und seidenfein am Gaumen, mit weit gefasster Struktur, voll ausgereift und intensiv, mit puristischer, beeindruckender Süsse im Nachhall. Noch sehr jugendlich, fordernd, aber auch schwelgerisch und reichhaltig im Rückaroma. Männlich, mit kraftvoll-würzigen Gerbstoffen.
18.5/20 2020 – 2035

Bruno Rocca – Barbaresco

Bruno Rocca hat sich hochgearbeitet, seine Weine in der Welt bekannt gemacht und nun den 15-Hektar-Betrieb an seine Kinder übergeben. Sohn Francesco experimentiert mit eigenen Hefen, die er in Zusammenarbeit mit der Universität Turin von den Trauben aus dem Weinberg selektiert hat. Bei der Analyse wurden 600 Hefestämme identifiziert, die zu 32 Familien zusammengefasst werden konnten. Bei versuchsweisen Gäransätzen im Labor mit einzelnen Hefestämmen haben sich acht als geschmacklich besonders positiv erwiesen. Weitere Versuche führten zu zwei Stämmen, die Francesco mit dem Jahrgang 2016 gezielt zum Einsatz brachte. Nebenbei führt Francesco in Glasballons weitere Versuche mit selektierten Hefestämmen durch, um mit der Zeit fortführende Erkenntnisse zu gewinnen.

2013 Barbaresco, Bruno Rocca: Der einfache Barbaresco wird von Reben produziert, die zwischen 25 und 50 Jahre alt sind und reift komplett im Barrique. Leuchtend helle Farbe, jugendlich feines, delikates Bouquet mit vielschichtiger Frucht, das sich mit der Zeit noch entwickeln wird. Ebenso exquisiter Auftritt im Mund, mit fein durchgereiften Fruchtnuancen, etwas glatt, aber mit schönem Spiel, sehr linear und lang arrangiert. Ausserordentlich differenziert, klar und vielschichtig am Gaumen, mit ansprechendem Spiel von feingliedrigen Gerbstoffen, Extraktsüsse und eleganter Säure. **17.5/20 2018 – 2030**

Bruno Rocca mit Sohn Francesco

2013 Barbaresco Coparossa, Bruno Rocca: 2013 ist der letzte Jahrgang des Coparossa, der aus Lagen in Treiso und Neive komponiert ist. Zarte, etwas matte Farbe, feiner Orange-Rand. Der Coparossa besitzt ein etwas offeneres Duftbild als der einfache Barbaresco, mit feinerer Frucht und ätherischem Hintergrund. Dichter, süsser Ansatz im Mund mit etwas indifferenter Frucht und stumpfen Gerbstoffen. Gutes, feingliedriges Mittelstück, dennoch wirkt er insgesamt etwas gedrungen und weniger spielerisch als der Einstiegs-Barbaresco des Hauses Rocca. **17/20 2018 – 2028**

2013 Barbaresco Rabajà, Bruno Rocca: Der Grossteil der Reben des Rabajà wurde 1964 gepflanzt, der Rest 1978. Er reift 12 Monate in Barriques und 12 Monate in grossen Holzfässern. Leuchtende, zarte Farbe, wenig Orange-Rand. Feines, dichtes, duftiges Bouquet, sehr tiefgründig und weit gefasst, mit delikat fokussierten Fruchtnuancen wie Waldbeeren. Ganz klarer, feingliedriger und mineralischer Auftritt im Mund mit enormem Zug und Tiefe. Seine fordernde Delikatesse setzt etwas Verständnis für grosse Nebbiolos voraus. Feinste Gerbstoffstruktur, tiefgründig und zart, ganz süss im Finale mit festem, mineralischem Unterbau. Ein Barbaresco, der einen mit jedem Schluck mehr begeistert.
18+/20 2020 – 2033

2012 Barbaresco Riserva Currà, Bruno Rocca: Die 4 Hektar Rebfläche der Lage Currà haben die Roccas in Neive gekauft und 2012 erstmals vinifiziert. Der Currà Riserva reifte 3 Jahre in grossen Holzfässern und kommt im September 2017 auf den Markt. Dichte, leuchtende Farbe, sattes Ziegelrot. Feines, rotbeeriges Duftbild mit Granatapfelnoten, delikatem Kernaroma und reifer, verführerischer Kopfnote, süss und intensiv. Extrem feiner Auftakt im Mund mit grosser Präzision und Tiefe, frisch und druckvoll. Sehr komplex und reif am Gaumen, sehr lang arrangiert, mit schokoladigen Reflexen. Gross angelegte Struktur mit fülligem Nachhall von konfierten Früchten. **18.5/20 2020 – 2035**

2014 Barbaresco Rabajà, Bruno Rocca: Strahlendes Rubingranat. Ungemein frisches Bouquet mit delikater, frischer Rotbeerfrucht mit Kirsche und Granatapfel, dahinter ein Hauch Vanille vom Fassausbau. Am Gaumen sehr klar und saftig, mit delikater Süsse und feiner Adstringenz, gute Tiefe mit delikaten Ansätzen, noch sehr jung, jetzt schon grosse Trinkanimation zeigend mit feiner Säure und krokantem Tannin. Fantastische Anlagen, hat Potenzial. **18.5/20 2020 – 2038**

Gaia Gaja – sie ist «Aussenministerin» des Weingutes

Gaja – Barbaresco

Die Weine der Familie Gaja gehören schon lange zu den Referenzpunkten des Piemont. Der unermüdliche Angelo Gaja machte die ganze Region in der Welt bekannt. Seine grossartigen Nebbiolo aus Barbaresco und Barolo gelten international als legendär. Aufsehenerregend war es daher, als er mit dem Jahrgang 1996 seine Lagenweine von ihren berühmten Herkunftsbezeichnungen zu »Langhe Nebbiolo» herabstufte. Auf Drängen der nachfolgenden Generation werden nun mit dem Jahrgang 2013 die DOCG Barolo und Barbaresco wieder auf den Etiketten erscheinen. Denn für die Zukunft versuchen die Gajas, die Authentizität und den Charakter ihrer Weine gegen den Klimawandel zu behaupten. Da hilft es durchaus, wenn die Herkunft auch auf der Flasche dokumentiert ist.

2013 Barbaresco, Gaja: Der »einfache» Barbaresco von Gaja wird aus 14 Einzellagen komponiert, die erst getrennt vinifiziert und 12 Monate in Barriques ausgebaut werden, danach erfolgt die Assemblage und ein weiterer einjähriger Ausbau in grösseren Fässern. Leuchtendes Rubingranat. Duftiges, cremiges Bouquet mit seidiger Fülle und feinen floralen Aspekten. Die distinguierte, rotbeerige Frucht mit Amarena-Kirsche ist sehr tiefgründig mit den dezenten Holzaromen verwoben, wirkt in sich gewachsen und sehr ausgewogen, perfekt getrimmt und detailliert abgebildet. Trotz des jugendlich-frischen Stadiums besitzt der 2013er Barbaresco eine samtene Struktur im Mund, ganz auf Eleganz und Harmonie gebaut, mit extrem feingliedrigen Gerbstoffen untermalt. Weit aufgespannt am Gaumen, lang und ausgewogen, mit packender Säure und feinster, seidiger Frucht. Diesen Grad an Perfektion erreichen die meisten anderen Winzer nicht mit ihren Lagenselektionen!

18/20 2022 – 2038

2013 Barbaresco Costa Russi, Gaja: Transparent leuchtendes Rubingranat. Frisch und saftig im Duft, mit rotbeerigem Ausdruck, ganz elegant und nobel, mit fein durchdeklinierten Kirscharomen von frisch bis konfiert. Vielschichtig, mit etwas Schokolade und sehr feiner Würze. Weit aufgespannt im Mund, offen, komplex und einladend, kaum Holz spürbar. Satt am Gaumen anliegend, mit grosser Spannung, von der rassig-festen Säure findet er eloquent zu einem hochdifferenzierten, schokoladigen Finale. Trotz hoher Konzentration zeigt der Costa Russi maximale Transparenz mit feinen, engmaschig angeordneten Gerbstoffen, lang und ausgewogen, mit ausgezeichneter Frische im Rückaroma. Ein Clos de la Roche aus Nebbiolo.

18.5/20 2022 – 2038

2013 Barbaresco Sorì Tildin, Gaja: Etwas dunkleres Rubingranat als Costa Russi. Intensiv, reichhaltig und üppig im Duftbild, weit ausholend, mit verschwenderischer Süsse und fein durchgereifter Frucht mit delikaten Röstaromen, Orangenschalen und Mokka – verführerisch und beeindruckend. Offensiv und duftig im Mund, cremig süss und satt am Gaumen mit viel Spiel und schmelzig-viskoser Struktur. Sehr klar und konzentriert, deutlich süsser als Costa Russi, ein energiegeladener Wein von grosser Dynamik und Frische. Feinkörnig-rassige Gerbstoffe die von einer lebendigen Säure getragen werden. Lang im Nachhall, mit wundervoll süss-sinnlichem Rückaroma wie das eines grossen Chambertin. **19/20 2024 – 2040**

2013 Barbaresco Sorì San Lorenzo, Gaja: Noch etwas dunklere Farbe als der Sorì Tildin. Ganz feines Duftbild mit etwas mehr neuem Holz, nobel und vielschichtig. Ganz tief und komplex arrangiert, etwas weniger verschwenderisch als der Sorì Tildin im Duft, dafür zeigt er mehr Wucht, Kraft und Intensität an. Maximal invasiv, majestätisch und intensiv im Mund, ganz weit aufgespannt, lang und mit gross angelegter Struktur und Fülle. Er scheint schwerelos schwebend wie ein grosser Richebourg, eine packend beeindruckende Erscheinung mit unglaublicher Fülle sowie Schub im Abgang, puristisch und klar. Mächtige Gerbstoffe mit feingliedrigster Säure, süss, ewig lang und intensiv im Rückaroma mit kirschig-schokoladigem Nachhall.

19.5/20 2024 – 2042

2011 Barbaresco, Gaja: Ziegelrote Farbe mit Granatreflexen und zartem Reiferand. Gereifte Frucht mit balsamischer Süsse im Bouquet, sehr viel Rauch, Trüffel und Würze, erinnert an Piemont im Herbst, dazu mit burgundischer Anmutung und verführerisch floraler Duftigkeit. Ganz fein und reif am Gaumen, mit schmelziger Struktur und ausgezeichnetem Tiefgang. Satt strukturiert, ewig lang und mit mächtigem Rückaroma. Ein ausgezeichneter Barbaresco aus einem sehr gutem Jahrgang.

18+/20 2020 – 2035

ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch

Intensives Verkosten bei Gaja – ein professionelles Vergnügen

2011 Langhe Conteisa, Gaja: 2012 wurde der Conteisa nicht produziert, ab 2013 trägt er dann wieder die Herkunftsbezeichnung Barolo. Dunkles Rubingranat. Fein arrangierte, gereifte Aromen mit grosser Duftigkeit und balsamischer Süsse im Hintergrund. Teer, Lakritz, süsse Kirschen, Rosen und eine likörige Kopfnote prägen das maskuline, mächtige Bouquet. Dicht und intensiv im Mund, mit viel Kraft am Gaumen, kandierte Orangenschalen, Agrumen und Schokolade schwingen mit. Getragen von ganz dunklen, würzigen Fruchtaromen, kommen Teer und Lakritze auch im Abgang wieder hoch. Mit feiner Säure und grosser Spannung beherrscht er seine mächtig-intensive Struktur mit brachialer Fülle. Sehr geschliffene Gerbstoffe, klar und vielschichtig am Gaumen.

18.5/20 2022 – 2038

2011 Langhe Sperss, Gaja: Auch der Sperss wird als 2013er wieder die Herkunftsbezeichnung Barolo tragen. Dunkle, dichte, leuchtende Farbe. Weit aufgespannter Duft mit grosser Würze und Intensität, Orangenzesten, Wildkräuter, massive Süsse im Fond, mit Teer, Schokolade und balsamischen Noten. Vielschichtig und sublim zugleich. Weit gefasst auch im Mund, mit sehr schmelzigen, reifen Gerbstoffen, fein tariert und ausgewogen, mächtige Struktur, in der immer wieder Süsse und Rasse aufblitzen. Sensationelle Fülle und Würze am Gaumen, extrem engmaschig und voll. Monumentaler, männlicher Nebbiolo mit grandioser Länge. **19.5/20 2022 – 2040**

1999 Langhe Sperss, Gaja: 1999 war ein grosser Jahrgang im Piemont. Erwartungsgemäss zeigt der Sperss von Gaja auch am Tag nach Öffnung der Flasche grosse Klasse und kaum Oxidation. Leuchtend-massive, dunkle Farbe mit leichtem Orange-Rand. Süsses, imposantes Bouquet mit offener, gereifter Frucht und hoher Intensität. Durch einen leichten Reduktionston ohne Oxidation ist das komplette Duftpotenzial noch nicht erreicht. Ganz massiv und üppig im Mund, von enormer Mineralität getragen, extrem dicht und sehr kompakt am Gaumen. Frische Gerbstoffe mit feinkörniger Struktur, ganz rassig und würzig arrangiert, ewig lang und mit mächtigem Rückaroma von Teer, schwarzen Trüffeln und vielschichtig-hintergründiger Süsse.

19.5/20 –2032

Braida – Rocchetta Tanaro

Die Familie Bologna ist der Tradition ihrer Heimat, dem Monferrato, sehr verbunden, auch wenn Raffaelas Vater Giacomo als Revolutionär galt. Sein »Bricco dell'Uccellone» war der erste im Barrique ausgebaute Barbera. Dieses Experiment vollzog er zu einer Zeit, als viele Winzer überlegten, diese Rebsorte aus ihren Weinbergen zu entfernen. Damals war Barbera mehr Lebensmittel für die Arbeiterschicht. Giacomo versuchte daraus ein Spitzenprodukt zu gestalten, mit Erfolg!

Giacomo Bolognas Weine wurden schnell international salonfähig und damit auch der Ort Rocchetta Tanaro bekannt. Dennoch wissen nur wenige, dass dem ortsansässigen Adelsgeschlecht der Incisa della Rocchetta der legendäre Marchese Mario Incisa della Rocchetta entsprang, der im toskanischen Bolgheri den berühmten Sassicaia »erfand». Rocchetta Tanaro könnte man somit quasi als önologisch innovative Denkfabrik bezeichnen!

2014 Barbera d'Asti Montebruna, Braida: Der Montebruna ist eine klassische Interpretation des Barbera. 12 Monate reift er in grösseren Eichenfässern zwischen 20 und 55 Hektolitern Inhalt. Leuchtende, dunkle Farbe. Ganz feines, gereiftes Duftbild mit dunkelbeerig-klassischer Barberafrucht, feine Holznuancen und gute Tiefe. Dicht am Gaumen, mit frischer, satter Säure, sehr klassisch ausgerichtet, reif und spielerisch. Ein ausgezeichneter Barbera mit grossem Trinkfluss und kirschigsaftigem Rückaroma. **17/20 –2024**

2006 Barbera d'Asti Bricco della Bigotta, Braida: 18 Monate reifte der Bricco della Bigotta in Barriques, von denen etwas über 30% neu waren. Schwarzer Farbkern, undurchdringlich. Satt und sexy im Bouquet, mit holziger Süsse, offensiv und massig, nicht extrem tief, jedoch reizvoll und würzig. Dicht und straff im Mund, mit knackig-jugendlicher Säure und schokoladigen Rückaromen. Viel Holz mit rassiger Struktur und leicht ausgetrockneter Mitte. Die üppigen 14,5% Alkohol merkt man diesem Kraftpaket nicht an. Ein hedonistischer Barbera im Negligée. **18/20 –2024**

2014 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone, Braida: Der Bricco dell'Uccellone ist eine Einzellage hinter Rochetta Tanaro mit sandigen Böden und Muschelkalk. Trotz schwierigem Wachstumsverlauf brachte er es auf 15% Alkohol, seine Qualität ist in Anbetracht des Jahrgangs beachtlich: Dichte, etwas hellere Farbe. Helltönig-jugendlicher Duft, frisch und offensiv, mit leicht reduktiven Würz-Noten; benötigt einige Zeit, um seine klare Stilistik freizulegen. Die fordernden Gerbstoffe sind im Mund noch mit viel Holz und satter Fruchtigkeit abgepuffert. Mit guter Konzentration und lebendiger Säure bringt er eine klare Struktur mit feiner Kräuterwürze auf die Zunge.

17.5+/20 2022 – 2028

Raffaela Bologna vom Weingut Braida