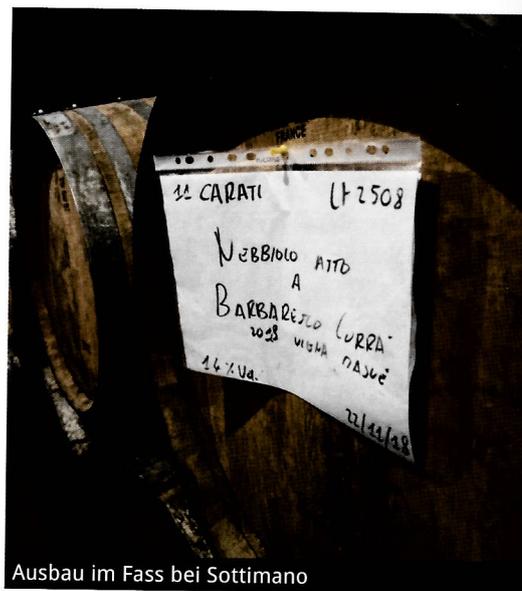


Vergärung in Beton bei Roagna



Ausbau im Fass bei Sottimano

2016 – EIN GROSSER JAHRGANG

Viele kleine Spitzenbetriebe, das ist ein Teil der Faszination von Barolo und Barbaresco. Für die Panorama-Reportage in dieser Ausgabe baten wir ein Dutzend große Klassiker und den einen oder anderen Geheimitipp, uns ihre Weine zuzusenden. Ein Vergleich von Handschriften und Jahrgängen.

noch sind bei vielen großen Barolos und Barbarescos die 2015er auf dem Markt. Ein drastischer Unterschied zum kühlen und verregneten Jahrgang 2014, der den Winzern alles abverlangte. Doch wer die Herausforderung meisterte, wurde mit filigranen, frischen, extrem vertikalen Weinen belohnt. Dann der warme, opulente, großzügige Jahrgang 2015. Hier war die Herausforderung eine ganz andere: bei aller Fülle und Reife den Fokus und die Spannung zu bewahren. Eine Spur Wärme zeigen alle 2015er. Wer das umschiffen möchte, muss auf 2016 warten. Ein großer Jahrgang, in dem alles möglich war: Großzügige, stoffige Weine oder fokussierte, vertikale Weine. Frische und exzellente

Tanningqualität prägen den Jahrgang 2016, der wie 2004 oder 2010 zu den ganz großen zählt.

In einem der wichtigsten Gesetze der Weinwelt machen auch Barolo und Barbaresco keinen Unterschied: Die ganz großen Könnner verstehen es in beinahe jedem Jahrgang ausdrucksvolle und balancierte Weine zu machen. Dennoch war in der Probe deutlich zu schmecken, dass der Jahrgang 2015 auch bei manchem Betrieb, der eigentlich für Eleganz und Lagencharakter steht, Weine entstehen ließ, die doch eher auf den amerikanischen oder Schweizer Markt zugeschnitten scheinen.

Dennoch ist die Grundtendenz bisher für die Gastronomie sehr positiv. Es werden früher phenolisch reife

Nebbiolo-Trauben geerntet, die auch bei traditioneller Machart deutlich früher antrinkbare Barolos und Barbarescos liefern. Das spielt jenen Winzern, die auf die althergebrachte Vinifikation setzen, eindeutig in die Karten. Denn der größte Vorteil der ehemaligen Modernisten der 80er- oder 90er-Jahre waren die zugänglicheren Tannine. Diese Stilistik führt nun hier und da jedoch dazu, dass die hohe alkoholische Reife sensorisch ihre Spuren hinterlässt.

Die hohen Preise, die einst dazu führten, dass B&B deutlich an Präsenz auf den Karten einbüßte, haben sich längst relativiert. Andere Gebiete haben nachgezogen. Der Burgund-Boom in der Gastronomie belegt, dass hohe Preise kein Hinderungsgrund sein

Bruno Rocca bietet PLV

Das Weingut Bruno Rocca fußt auf einer Parzelle in Rabajà, die Roccas Großmutter 1958 kaufte. Seit 1978 wird unter eigenem Label vermarktet. Rocca zählte seinerzeit zu den Modernisten, da er sich stark am Burgund orientierte und französische Barriques verwendete. Sein Sohn Francesco setzt heute wieder mehr auf den Ausbau in Botti, wobei das Gebinde stets Mittel zum Zweck war, die Lagen transparent abzubilden.



FOTO: KÖLNER WEINKELLER - REWE WEIN ONLINE GMBH

müssen. Betriebe wie Rinaldi verkaufen ihre Weine ab Hof unter 40 Euro an den Handel, ähnliches gilt für Bruno Rocca, Sottimano, Cogno und andere. Einige dieser Weine klettern durch die äußerst begrenzte Verfügbarkeit am Ende zwar doch in stattliche Preisgefülle. Dank der Einzigartigkeit des Herkunftscharakters gehören Barolo und Barbaresco definitiv zu den wenigen Weinen der Welt, die einfach nicht austauschbar sind.

Sascha Speicher

Vietti

Kraft mit Schliff – so lautete der kleinste Nenner, auf den sich die Vietti-Weine in den vergangenen Jahren bringen ließen. Zugleich spielen die Lagen eine große Rolle und auch die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung übt mit jedem zusätzlichen Jahr ein wenig mehr Einfluss auf den Charakter aus. Mit 27 Hektar in 10 der 11 Gemeinden des Barolo-Gebiets ist Vietti so breit aufgestellt, wie kaum ein anderer der Spitzenerzeuger. Die malolaktische Gärung wird bei Vietti in Barriques durchgeführt, ehe die Weine zur Reifung in große Fässer gelegt werden.



Barbaresco

98

2011 Crichton Pajè, Barbaresco DOCG,

Roagna, 799 €

Dörrbirne, Bergheu, weißer Pfeffer, Printen; ultrafein, seidig und geschmeidig am Gaumen, Zedernholz, tiefe Würze, zieht mit leiser Stimme und großer Aura das Publikum in seinen Bann

96

2017 Asili, Barbaresco DOCG, Falletto di Bruno Giacosa, 179 €

sehr blutig, Stockrose, feine Waldbeerenfrucht, süßes Curry; mürbe, griffige Tannine, schwarzer Pfeffer, ganz feine süße Länge, alles ein Strang und fokussiert, Tannin, das den Trinkfluss beschleunigt, grüner Pfeffer

2017 Cottá, Barbaresco DOCG, Sottimano, 65,50 €

minzig, kräuterwürzig, leicht animalisch, pfeffrig, hellbeerig, süße Wildkirsche; kürzere Mazeration, große ätherische Länge

2015 Barbaresco DOCG, Gaja, 169 €

feine rotbeerige Frucht, pfeffrig-floral, unterlegt von warmen Gewürzen wie Zimt oder Nelke, gekonnter Holzeinsatz; am Gaumen alles stimmig verwoben, feste, fruchtig umhüllte Tannine

2014 Pajè VV, Barbaresco DOCG, Roagna, 179 €

kalkige Nase mit Trüffel, helle, frische Frucht, Walderdbeere, Pflaume; geniales Säurespiel, super frisch, entwickelt großen Zug, die Tannine tragen zur Frischeexplosion bei

95

2016 Basarin, Barbaresco DOCG, Sottimano, 65,50 €

feine, helle, floral-beerige Note, duftig, feminin, ganz zarte Reduktion; dicht, Tannin legt sich wie eine Samtdecke auf den Gaumen, gibt doch warme Gewürze frei, zimtig, Nelke, Szechuanpfeffer

2017 Pajoré, Barbaresco DOCG, Sottimano, 65,50 €

Fleischbrühe, Liebstöckel, Zeder; leicht tintig, feine Süße, fleischig, alles aus einem Guss, öffnet sich, ganz leicht speckig, sexy, super animierend

2016 Masseria, Barbaresco DOCG, Vietti, 73,50 €

relativ offene, charmante rotbeerige Frucht, floral, sehr pikant; filigraner Spannungsbogen, feiner Säurenerv

2014 Pajè, Barbaresco DOCG, Roagna, 89,50 €

dunkle Teenase, Menthol, Pflaume und getrocknete Maulbeere, Leder; vertikal, strukturiert und komplex, hochfloorig

94

2015 Asili, Barbaresco DOCG, Ceretto, 129 €
transparente, helle Farbe, Pflaume, Zimt, warmer Typ; geschmeidige, samtige Tannine, entwickelt viel Druck, stoffig, großzügig, eher internationale Stilistik

2014 Gallina, Barbaresco DOCG, Roagna, 89,50 €

rotbeerig, Walderdbeere, kräutrige Würze, Zedernholz, Sandelholz, weißer Trüffel, zeigt immer neue Facetten; feinste, samtene Tanningualität, Darjeeling, balanciert

93

2015 Rabajà, Barbaresco DOCG, Az. Agr. Rabajà di Rocca Bruno, 65,90 €

erdige, auch vegetabile Noten, Pflaume; saftig, feiner Säurenerv, Kakao-Tannine, schokoladige Länge, zarte Röstnoten, zimtig-pflaumig, aber auch mit minziger Frische

92

2016 Bordini, Barbaresco DOCG, Cogno, 29 €
dunkel-würziger, lakritziger Typ, Teer, leicht rosinig; saftig, konzentriert, Kornelkirsche, Wacholderbeere, leicht bremsend, druckvoll



Barbaresco – pure Eleganz

Barolo

98

2013 Monfortino, Barolo Riserva DOCG, Giacomo Conterno, 1.100 €

maritime, geniale Nase, feine rote Frucht, rosa Pfeffer, Wacholder; pikantes Spiel, geschliffene Tannine, Kornelkirsche, sehr kompakt, jederzeit unter Spannung, Rosmarin, Zedernholz, ultrafein und vielschichtig

97

2016 Falletto, Barolo DOCG, Falletto di Bruno Giacosa, 239 €

rotbeerig, floral-pfeffrig, Kornelkirsche, Lorbeer, kühle, dunkle Ätherik; dicht, extrem fokussiert, geschliffene, super mürbe Tannine, auf perfekte Art klassisch

96

2014 Pira VV, Barolo DOCG, Roagna, 179,90 €

voll, fleischig und mit dunkler Frucht und Würze, Feige, Leder, Moschus, unglaubliche Tiefe bereits in der Aromatik; salziger Grip, elegante Tanninstruktur, eng verwoben

2015 Brunate, Barolo DOCG, Rinaldi
getrocknete Kräuter, Majoran, Thymian, Bergheu, Pflaume, Zimt, pfeffrige Würze; griffig, feste, geschliffene Tannine, dunkle Würze, eher der maskuline Typ

95

2015 Cascina Francia, Barolo DOCG, Giacomo Conterno, 220 €

leicht blutig-fleischige Note, rote Johannisbeere, Schokolade, Zedernholz; massives, aber mürbes Tannin, dichter Schmelz, aber mit toller Frische, Veilchen kommen durch, leicht tintig

2015 Cerretta, Barolo DOCG, Giacomo Conterno, 237 €

dunkler, warm-würziger Typ, Zimt, Nelke, eher rotbeerige Frucht, auch Zwetschge; ultra-feines Tannin, samtig, hochfloorig, saftig, baut Spannung auf, feines Spiel

2009 Monprivato, Barolo DOCG, Mascarello Giuseppe e Figlio, 225 €

ätherische Kräuterwürze, heller Tabak, dezente Wärme, Thymian; feines Säurespiel, ultraelegante, große Länge, helles Holz, ultrafeine Tannine

2016 Ravera, Barolo DOCG, Vietti, 187 €

eher kühler Typ, blaue Frucht, Veilchen; dann kernig mit Spannung, minzige Frische, kompakt und mit viel Druck, feste, aber gerundete Tannine, kirschgiges Finale

2016 Tre Tine, Barolo DOCG, Rinaldi

sehr würzige, dunkle Nase, dunkle Kirschfrucht, Schwarztee; Schoko, samtig umhüllte, feine Tannine, dicht, aber mit frischem Nerv, große Fruchtfülle, herb-süß-fruchtige Länge

94

2015 Arione, Barolo DOCG, Giacomo Conterno, 237 €

dienende Reduktion, nussig, wacholdrig; saftig, verspielt, ultra-charmant, Holz präsent, super Zug, vibrierend

2013 Ravera Vigna Elena, Barolo DOCG, Corno, 81,80 €

rote Rüben, fleischig, Zwetschge, florale Pfeffrigkeit, feine Hölzer; sehr geschliffen, poliert, strahlend, in sich ruhend, große Feinheit, ganz leicht rauchig

93

2016 Cannubi, Barolo DOCG, Chiara Boschis - Az. Vitiv. E. Pira e Figli, 105 €

Wildkirsche, Kornelkirsche, Lakritz, auch leicht tintig, viel Holz; am Gaumen ist die Vanille präsent, wuchtige Tanninstruktur, druckvoll, rangelt mit dem süßlichen Fruchtextrakt um die Oberhand, kühle Würze im Hintergrund

2015 Aleste, Barolo DOCG, Sandrone, 95 €

wuchtig, eher maskulin, dunkler Typ; poliert, gerundete Tannine, schokoladig, zartherbe Kirschfrucht, alles solide verbunden, stoffig und konzentriert

2016 Castiglione, Barolo DOCG, Vietti, 50 €

komplexe, kräuterwürzige Nase, eindrucksvoller mineralischer Unterbau, Veilchen, Hibiskus, extrem duftig, zunächst fast seidig, zeigt dann aber auch etwas jugendliche Härte und leichte Schärfe

92

2008 Le Vigne, Barolo DOCG, Sandrone, 122 €

Assamtee, Tabak, Zigarrenkiste, Kakaopulver, Bienenwachs, elegant, entfaltet, trinkreif, schöne Großzügigkeit

2008 Monprivato, Barolo DOCG, Mascarello Giuseppe e Figlio, 199 €

feine, leicht balsamische Note, Anis, leicht harzig, mürbes, griffiges Tannin, Milchsokolade, Portweinnote, leicht scharf, Karamell, Sahnebonbon; nicht ganz in Balance

2015 Ravera, Barolo DOCG, Corno, 69,20 €

Liebstöckel, blutig-tintig, blaubeerig, Lorbeer; Hibiskus, sehr offen, charmant, süßlicher Schmelz, dann beißt doch das Tannin zu, zartherbes Finale

2014 Ravera Bricco Pernice, Barolo DOCG, Corno, 81,80 €

kühle, würzige, leicht pfeffrige Art; feines Spiel, die Leichtigkeit des Jahrgangs macht sich bemerkbar, aber auf angenehme Art, vornehm zurückhaltend, feines Säurespiel

91

2015 Cascina Nuova, Barolo DOCG, Corno, 34,60 €

würzig, pfeffrig, Wacholderbeere, kühle, ätherische Note; geschliffene, leicht trocknende Tannine, attraktiv fruchtsüß, zartherb unterlegt

91

2017 Fralù, Langhe Nebbiolo DOC, Az. Agr. Rabajà di Rocca Bruno, 19 €

warm-würzige Nase mit Zimt und Walderdbeeren, feine Röstaromen, leicht minzige Kräuternoten; schokoladig umhüllte Tannine, gute Frische

2017 Valmaggiora, Nebbiolo d'Alba DOC, Sandrone, 26 €

erdig, vegetabil, leicht kirschtig, feine Säure, körniges Tannin, Veilchen, leicht blutig; saftige Länge, schwebt fast am Gaumen

PLV-TIPPS!



Ikone der Barolowelt