

WEINWISSE

16. November N° 11/2009

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com

Nebbiolo-Götter I

Bruno Giacosa – Il Maestro

In den Langhe wird Bruno Giacosa nur «Maestro» genannt. Zweifellos gehört der mittlerweile 80-jährige Winzer zu den bekanntesten Weinmachern ganz Italiens, wenn nicht gar der Welt.

god. – Um bedeutend und berühmt zu werden, hatte Giacosa aber auch genügend Zeit, schliesslich vinifizierte er seinen ersten Jahrgang bereits im zarten Alter von 14 Jahren! In den sieben Dekaden seines Wirkens hat der Mann dann zahllose der besten italienischen Rotweine überhaupt erzeugt. Er war einer der ersten Erzeuger, die in den 1960er und 1970er Jahren damit begonnen hatten, Barolo und Barbaresco aus einzelnen Cru-Lagen abzufüllen. Die Ergebnisse waren aussergewöhnlich und munden noch heute köstlich, auch wenn einige der Weine nicht aus eigenen Weinbergen stammten. Über Jahrzehnte nämlich hat Bruno Giacosa Winzer und Trauben selbst ausgewählt – und nicht selten auf Trauben bester Lagen (etwa Vigna Rionda) verzichtet, wenn er mit den Bewirtschaftungsmethoden seiner Winzer nicht einverstanden war. Seit 1996 gibt es zweierlei Giacosas: Die Casa Vinicola Bruno Giacosa füllt Weine, die aus angekauften Trauben langjähriger Lieferanten erzeugt werden, während die Azienda Agricola Falletto ausschliesslich Weine gutseigener Weinberge in Barbaresco und Barolo verarbeitet, insgesamt ca. 20 ha.

Im letzten Jahr hat Giorgio Lavagna den tüchtigen Kellermeister Dante Scaglione abgelöst, der 18 Jahre für das Weingut tätig gewesen war. Es scheint jedoch, als wolle Lavagna an dem klassischen Stil der Giacosa-Weine festhalten. Das heisst, dass der Nebbiolo im Edelstahl vergoren und in grossen Holzfässern gereift wird.

Ungewöhnlich aber ist, dass Bruno Giacosa den Jahrgang 2006 nicht abgefüllt hat (wie nur weitere vier Jahrgänge in den letzten 20 Jahren). Der Meister hielt die Annata anscheinend für nicht angemessen. Man kann aber trotzdem behaupten, dass der 2006er ein guter Jahrgang ist.

2007 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore, Bruno Giacosa, Neive: Im Edelstahl vergoren und anschliessend 12 Monate im grossen Holzfass ausgebaut. Schöne, leuchtend helle Farbe. In der Nase Zitrusfrüchte, balsamische Noten und Trockenfrucht, ein Hauch von Alkohol. Am Gaumen sehr schmackhaft und anmutig, ohne dass es dem Wein an Körper fehlt. Angenehm leicht zu trinken. Lang. 16+ / 20



Nur wer den Überblick behält, darf lächeln: Sommelier bei der Albeisa 2009

Albeisa 2009

Barolo & Co: Alles Nebbiolo

Aus rund 400 Nebbiolo-Weinen der piemontesischen DOCGs Roero, Barbaresco und Barolo, deren aktuelle Jahrgänge im Mai in Alba im Rahmen der «Albeisa 2009» präsentiert wurden und von denen es die meisten mittlerweile auch in die Regale bei uns geschafft haben, hat Stephan Reinhardt die besten ausgewählt. Es handelt sich um die Jahrgänge 2006 (Roero, Barbaresco), 2005 (Barolo), 2004 (Barbaresco Riserva) und 2003 (Barolo Riserva).

Schweizer Bezugsquellen finden Sie bei weinwisser.com

Zu den Jahrgängen: 2006 war ein wechselhafter, jedoch sehr trockener Jahrgang mit einer wiederkehrenden Abfolge von ungewöhnlich kühlen und heissen Wochen. Da Mitte September Regen einsetzte, ist 2006 das Jahr der eher frühen und weissen Sorten. Wer jedoch seine Aufgaben im Weinberg gut erledigt hat und warten konnte, hat auch in diesem Jahr gesunde reife Nebbiolo-Trauben von bester Qualität lesen können und stellte uns komplexe Weine mit guter Säurestruktur und ausgewogenem Körper vor.

Der 2005er gilt qualitativ als ausgesprochen guter Jahrgang, wenn auch die Menge unterdurchschnittlich war. Die Trau-

ben reiften in der immer wieder von Regen geprägten Vegetationsperiode gleichmässig heran und profitierten im September von hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Als Anfang Oktober Regen einsetzte, waren die Trauben im Roero-Gebiet sowie rund um Barbaresco bereits gelesen, während in Barolo noch die Hälfte am Stock hing. Einmal mehr zeigte sich 2005, welche Winzer gut im Weinberg gearbeitet hatten. Die besten 2005er sind kräftig in der Farbe wie im Alkohol und verfügen über intensive Aromen und eine normale, ausgewogene Säure.

Im Jahrgang 2004 blühten die Reben erst spät, der Som-

BRUNO GIACOSA

2005 Barbaresco Asili, Falletto, Neive: Granatfarben, sehr hell. In der Nase Lakritz, Kräuter, Tabak, Leder. Am Gaumen salzig, saftig und frisch, mit Charakter. Langer Abgang mit süssen Tanninen. Ein sehr guter Wein aus einem schweren Jahrgang. **17+/20**

2005 Barbaresco Santo Stefano, Bruno Giacosa, Neive: Kommt aus dem gleichnamigen bekannten Cru in Neive. Dank des «Maestro» wurde er zu einem Barbaresco-Klassiker. Granatfarben, leuchtend. In der Nase variantenreich und charakteristisch, ebenso am Gaumen, wenn auch dort etwas kantiger und nicht so harmonisch wie der Asili. Abwarten. **16+/20**

2005 Barbaresco Rabajà, Falletto, Neive: Granatfarben, dunkler als der Santo Stefano. In der Nase tiefer und reifer, aber genauso typisch. Am Gaumen strukturiert und komplex, mit kräftigen, aber reifen Tanninen. Sehr langer und befriedigender Abgang. **17+/20**

2005 Barolo Le Rocche del Falletto, Falletto, Neive: Klassische Farbe, leuchtend und klar. In der Nase ein Geflecht aus Zitrusaromen, dunklen Früchten, Leder und balsamischen Noten. Am Gaumen mächtig, gleichzeitig saftig und frisch, ja fein. Besitzt Persönlichkeit und einen unendlichen Abgang. **17+/20**

2007 Barbaresco Asili, Falletto, Neive: Dunkle Farbe. Abwechslungsreiche Nase, frisch und tief zugleich, beispielhaft nach Veilchen, Leder und balsamischen Noten. Am Gaumen ungewöhnlich weich und konzentriert, aber auch mit der typischen Giacosa-Frische. Jetzt bereits harmonisch. **17+/20**

2007 Barbaresco Santo Stefano, Bruno Giacosa, Neive: Schüchternes Granatrot. In der Nase wie am Gaumen komplex, kraftvoll und voller Charakter, dabei fein, köstlich und lang. Ein grosser Wein. **18+/20**

2007 Barbaresco Asili Riserva (rotes Etikett), Falletto, Neive: Dunkle, sehr lebendige Farbe. Das beispielhafte Bouquet braucht noch etwas Zeit, um seine charakteristische Komplexität entfalten zu können. Am Gaumen mächtig und elegant, schmeichelt mit seinem endlosen Abgang. Jung und grossartig. **19/20**

2004 Barolo Le Rocche del Falletto Riserva (rotes Etikett), Falletto, Neive: Schönes volles und klares Granatrot. In der Nase eine Abfolge von Aromen, balsamische Noten, Leder, Tinte, Oliven, trockene Früchte. Entschieden am Gaumen, frisch, überaus intensiv und ebenso mächtig. Salziger und sehr langer Abgang. Es fällt schwer, ihn nicht zu trinken. Langlebig. **18+/20**

Bezugsquellen, CH: weinfabrik.ch; bindellaweine.ch; regliweine.ch; lucullus.com; Olgiati, Lugano, Tel. +41 91 994 15 41 u.a.
D: superiore.de; cluesserath.de; c-und-d.de

WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

20/20	98-100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	95-97	*****	exzeptionell, berührend
18/20	92-94	****	gross, individuell
17/20	89-91	****	exzellent
16/20	86-88	***	sehr gut
15/20	83-85	***	sicher gut
14/20	80-82	**	gut
13/20	77-79	**	befriedigend
12/20	74-76	*	korrekt
11/20	71-73	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig

NEBBIOLO

mer war eher kühl, die Traubenreife lag Ende August im Vergleich zum Jahresdurchschnitt zehn und mehr Tage hintenan. Ein ungewöhnlich sonniger und trockener September und Oktoberbeginn bescherten den entspannt über sechs Wochen lesenden Winzern dann aber doch noch unerwartet reife und völlig gesunde Trauben, die für komplexe Weinaromen und ein gutes Verhältnis von Körper und Säurefrische sorgten.

Die Barolo Riservas des extrem heissen und trockenen Jahrgangs 2003 sind entsprechend alkoholreich, aber auch von immenser Fruchtkonzentration und Langlebigkeit.

Die folgenden Notizen wurden Mitte Mai während vier Tagen bei der Blinddegustation «Albeisa» in Alba aufgenommen. Die Bewertungen sind eher zurückhaltend, weil das Potenzial derart junger Nebbiolo-Weine aufgrund ihres ausgeprägten, oft die Schleimhäute trocknenden Tannins (zumal, wenn viel kleines Fassholz verwendet wurde) nur schwer einzuschätzen ist. Bekanntlich erreicht ein grosser Barolo oder Barbaresco seinen Genusshöhepunkt selten in den ersten fünf bis acht Jahren nach der Lese, sondern erst danach.

Roero & Roero Riserva

2006 Roero Srù, Monchiero Carbone: Granatrubin. Blättrige Frische, rote reife Früchte, ins Pflaumige tendierend, schöne Komposition. Seidig-balancierter Gaumenauftritt, recht weich und saftig, angenehmer Fluss, rund, mit Frische und Finesse und feiner Süsse. Delikatere Nebbiolo.

16+/20 trinken-2017

2006 Roero Torretta, Porello Marco: Rubin. Herber, eher klassischer, robuster Nebbiolo mit Kraft und Tannin, in der Nase herbwürzig bis erdig. Im Finish kühles Fleisch, herb, zupackend, recht markant, aber mit Saft und Potenzial.

16/20 2010-2018

2006 Roero Bricco Medica, Cascina Val del Prete: Leuchtendes Granatrubin. Feines rotes

Paté de fruit, florale Nuancen, feinduftig, ganz leicht muffige Nebentöne, Schuhcreme. Mittelgewichtig, mit feincremigem Schmelz und saftiger Frucht, feines Tannin, recht animierend, mehr der burgundische Typ, auf Finesse und Eleganz gehend. Feine Süsse im Finish. Angenehm.

16/20 trinken-2017

2005 Roero Riserva Ròche dra Bossora, Taliano Michele: Rubin. Herb-würziges Bouquet. Am Gaumen körperreich und robust, aber auch mit Finesse, frischem Nerv und typischer Nebbiolo-Frucht, aufgeraut seidige Textur, herb im langen Finale. Klassischer Typ, benötigt etwas Zeit.

16/20 2011-2016

Barbaresco di Barbaresco

2006 Barbaresco Vigneto Brich Ronchi, Rocca Albino: Schönes Purpurgranat. Feinduftig-herbe Fruchtnase mit floralen Nuancen, angenehm. Im Gaumen saftig, zugleich fest und klassisch, mit guter Säure und schönen Tanninen, warm und süss, aber ohne Kitsch, ausgewogen. Delikatere, animierender Nebbiolo.

16/20 2010-2020

2006 Barbaresco Rio Sordo, Cascina Bruciata: Schönes, recht reifes Rubin, zum Rand helles Granat. Süsse, leicht vegetabil geprägte Nase (Pilze), würzig. Mittel- bis gewichtiger Gaumen, reifes Fruchtkonzentrat, kirschtig-pflaumig, recht frisch und fein, aber am Ende überwiegen Süsse und Schokolade sowie das antrocknende Tannin, der Wein wirkt daher etwas sättigend. Guter Solo-Performer. **16/20 2010-2018**

2006 Barbaresco Rio Sordo, Cascina delle Rose: Schönes Granat. Würzige Fruchtnase, geschliffen, mit Finesse. Im Gaumen fein und seidig, eher klassisch, schöne, präzise beerige Fruchtkonzentration, frisch, süss und saftig, herbes Tannin, tolle, animierende Länge. Charaktervoller Nebbiolo aus Barbaresco. **17/20 2010-2022**

2006 Barbaresco Tre Stelle, Cascina delle Rose: Burgundisches Granat. Etwas Leder, Schuhcreme, Sardellen, leicht

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



Die 1. Wahl
für Ihren
Wein



riedel.com

NEBBIOLO

überreife Fruchtausprägung. Saftiger, komplexer Gaumen, enorm körperreich und kraftvoll, dicht, süß und herb, etwas Teer, Lakritz, viel Schoko, exzellente Tanninqualität, sehr lang, aber auch sehr mächtig.

16/20 2010-2025

2006 Barbaresco Rabajà, Cascina Luisin: Tolles Granat. Fleischige Pflaumenfrucht, etwas Eichenholzwürze. Mittengewichtiger, finessiger Gaumen, reife Frucht, seidig, saftig, guter Säurenerv, robustes Tannin, klassisch, gute Länge.

17/20 trinken-2016

2006 Barbaresco Rabajà, Castello di Verduno: Granatrubin. Offenes Kirschbouquet, etwas rumtopfig, Teer, dennoch fein und duftig. Nerviger Gaumen mit saftiger Fruchtfülle und viel Tannin, robust, gute Länge, etwas trocknend, aber charaktervoll, klassisch.

17/20 2010-2018

2006 Barbaresco Asili, Ca' del Baio: Reife Pflaumen, Pflaumenschalen. Kraftvolle Gaumenfülle, recht adstringierender Abgang, robust, klassischer Stil.

16/20 2010-2017

2006 Barbaresco Asili, Michele Chiarlo: Überreife Frucht, Backpflaumen. Am Gaumen dicht, sehr süß, überreif, mit viel Tannin, etwas trocknend und sättigend.

16/20 2010-2017

2006 Barbaresco Narin, Giacosa Carlo: Gleichmässiges Rubin. Tolles Bouquet, feine Frucht, florale Noten, Hefe, ein Hauch Lakritz, tolle Harmonie. Seidig-ausgewogener Gaumenaufakt, dann dicht, kraftvoll und lang, spannungsreich, mit einer bemerkenswert feinen Säure und viel Finessen, noch etwas adstringierend im Abgang. Exzellent oder besser.

17/20 2010-2025

2006 Barbaresco Sorì Montaribaldi, Montaribaldi: Dunkles Rubin. Süß, fruchtiger Gaumen, reif und elegant, aber hier fehlt es an einer gewissen Tiefe und Spannung.

16/20 trinken-2017

2006 Barbaresco Bric Balin, Moccagatta: Feiner roter Duft, zart süß. Fest und griffig im Mund, aber zurzeit ohne Kern und Fleisch. Zeigt wenig Länge, und doch, daraus könnte noch etwas werden.

16/20 2010-2018

2006 Barbaresco Bric Mentina, La Ca' Növa: Überreife Pflaumen in der Nase wie am Gaumen, recht weich, süß und kitschig, wenig komplex.

16/20 trinken-2016

2006 Barbaresco Morassino, Cascina Morassino: Granat. Feine, herb-süße Nebbiolo-Frucht, etwas Teer und Lakritz, rote Beeren. Am Gaumen dicht und süß, mit festem, aber saftigem Tannin, finessenreich und frisch.

17/20 2011-2028

2006 Barbaresco, Produttori del Barbaresco: Leuchtendes Granatrubin. Faszinierend frische Nebbiolo-Nase, mineralisch kühl, klassische Teernoten. Am Gaumen süß, vital und spannungsreich, kleinbeeriges Fruchtkonzentrat, kraftvoll, mit saftiger Länge. Exzellent, Genossen!

17/20 2012-2025

2006 Barbaresco Coste Rubin, Fontanafredda: Dunkles Rubin. Würzige Nase mit Nelken. Vollmundiger Gaumen, guter Säurenerv, saftiges Tannin, mächtiger Körper.

16/20 2011-2016

2006 Barbaresco, Mainerdo F.lli: Leuchtendes intensives Granat. Feiner roter Beerenduft, etwas Teer. Anregender Gaumen, dennoch kraftvoll und robust, mit einer guten, noch etwas trocknenden Länge.

16+/20 2010-2018

Barbaresco di Treiso

2006 Barbaresco Ausario, Molino: Dichtes Rubinpurpur. Grafit-würzige Nase, saftiger Gaumen, dicht, süß und mächtig, gute Länge, aber noch adstringierend.

16/20 2011-2018

2006 Barbaresco Nervo, Pertinace: Granatrot. Florale Nase. Mittengewichtig, stark würzig vom Holz, saftige Länge, aber ohne Spannung und wirkliche Tiefe.

16/20 trinken-2017

Barbaresco d'Alba

2006 Barbaresco, Piazza Armando: Pflaumenschalen, mürbe, sehr reife Frucht. Am Gaumen dicht, recht angenehm, aber ohne Faszination.

16/20 2011-2018

2006 Barbaresco Sorì Fratin, Piazza Armando: Leuchtendes Granat. Feine Pflaumenschalen.

Nebbiolo-Götter II

Roberto Conterno, Giacomos Neffe

Das 14-Hektar-Gut Giacomo e Giovanni Conterno mitsamt seinen Weinen muss nicht mehr vorgestellt werden, seit Jahren gehört es zu den Aushängeschildern des italienischen Weins in der Welt.

god. – Die Conternos widmen sich dem Weinbau seit 1770. Seit 1988 führt Roberto Conterno, der Neffe Giacomo Conternos, den Betrieb. Glücklicherweise hat er die Tradition des Barolo fortgeführt, die Weine werden weiterhin in teils grossen Holzfässern vinifiziert und gereift – und zwar ohne automatische Temperaturkontrolle. Die unzähligen, bisweilen banalen Diskussionen über Stil und Technik des Barolo, die in den letzten 15 Jahren im Piemont und weit darüber hinaus geführt worden sind, haben Conterno nicht im mindesten beeindruckt. Der Barolo Monfortino wie auch der Barolo Cascina Francia sind schlicht einzigartige, unverwechselbare Weine, die darüber hinaus auch noch köstlich schmecken. Das tut aber auch der Barbera, den wir zum Einstieg verkosten konnten.

2007 Barbera d'Alba, Giacomo e Giovanni Conterno, Monforte d'Alba: Der gutseigene Barbera soll zukünftig auch im Cru Cerretta bei Serralunga d'Alba erzeugt werden, wo Conterno vor kurzem drei Hektar Nebbiolo und Barbera gekauft hat. Der konzentrierte 2007er Barbera aber stammt aus dem Cru Cascina Francia. Die Farbe ist dunkel, dicht, fast bläulich. In der abwechslungsreichen Nase reife Fruchtnoten und Gewürze. Am Gaumen fleischig und angenehm, sehr komplex, Säure und Salzigkeit gleichen den Wein im Abgang aus. Lang und überzeugend. **17+/20**

2005 Barolo Cascina Francia, Giacomo e Giovanni Conterno, Monforte d'Alba: Seit 1974 besitzt Conterno 15 Hektar mit Nebbiolo und Barbera in diesem etwa 400 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Grand Cru von Serralunga, dessen kalkreiche Erde auf einem Sandsteinskelett ruht. Transparentes Granatrot. In der Nase frisch, Aromen von Erdbeeren, kandierten Zitrusfrüchten und Rosen. Im Mund ebenso frisch und noch ein wenig kantig, körperreich, im Abgang weiche Tannine. Jung. Ein für den schweren Jahrgang schöner Wein. **17/20**

2006 Barolo Cascina Francia, Giacomo e Giovanni Conterno, Monforte d'Alba (Fassprobe): Schöne klassische Farbe, leuchtend. In der Nase typisch und vielfältig, mit Aromen von Kirschmarmelade, Lakritz und Leder. Am Gaumen mit viel Charakter und Komplexität, befindet sich in einem aussergewöhnlichen Gleichgewicht, schmeckt bereits jetzt wunderbar, doch bewahrt er seine Feinheit. Lang und lange haltbar, empfehlenswert. **(18+/20)**

2002 Barolo Monfortino, Giacomo e Giovanni Conterno, Monforte d'Alba: In dem berühmten Regenjahr hat Roberto entschieden, aus den besten Trauben der für den Monfortino reservierten Parzelle innerhalb der Cru-Lage Cascina Francia die Riserva Monfortino zu erzeugen. Nach 7 Jahren Fassreife stellt sich

NEBBIOLO

lenfrucht, etwas Teer, leicht brandig. Saftig-pur am Gaumen, charaktervoll, aber im Abgang trocknend. **16/20 2011-2017**

2006 Barbaresco Ad Altiora, Taliano Michele: Pflaumig. Dichter, saftiger Gaumen, robustes Tannin, etwas trocknend im Finish, klassischer Typ, der etwas Zeit benötigt. **16/20 2012-2019**

Barbaresco di Neive

2006 Barbaresco Serracapelli, Poderi Elia: Schönes Rubinrot mit dunklem Kern. Reife Frucht, Kirschen und Pflaumen, dazu Holz- und Tabakwürze, Schoko. Im Mund fleischig, reif und recht wuchtig, wirkt etwas überladen und leicht trocknend vom Holztannin. **16/20 2011-2025**

2006 Barbaresco Bracco San Giuliano, Pelisero Pasquale: Leuchtendes Granat. Süsse rote Kirschen, gekochte Walderdbeeren, Hefeteig, feine florale Noten, ein Hauch Lakritz, recht einladend, tief und warmtönig. Eleganter Gaumenauftritt, seidiger Schmelz, süss, präzise Beerenaromen, spürbares, etwas trocknendes Tannin, eleganter Typ mit schon charmanter Zügen, sollte aber noch liegen. **16+/20 2012-2025**

2006 Barbaresco San Cristoforo, Rinaldi Pietro: Leuchtendes Granat. Süsse, dichte rote Beeren und Kirscharomen, zart nach Lakritz und Veilchen, deutlicher nach Hefe, Schokolade und Holz, aber gut eingearbeitet. Seidig-eleganter Beginn am Gaumen, klare Fruchtausprägung, delikate Süsse, schönes süsses, jedoch spürbares Tannin, kräftiger Körper, warmtönig. Gutes Potenzial. **17/20 2012-2030**

2006 Barbaresco Vigneto 'L Ciaciaret, Antichi Poderi dei Gallina: Leuchtendes Granat mittlerer Intensität, zum Rand hin aufhellend. Süsse rote Beerenaromen, helle grüne Blätter, etwas Nougat, sehr balanciert und elegant im seidigen Gaumen, füllig, lang anhaltend süss, viel Holztannin, moderner Typ. **16+/20 2012-2025**

2006 Barbaresco Gallina, Lequio Ugo: Leuchtendes Granat, zum Rand leicht aufhellend.



**ITALIENS
BESTE
SEITEN**

WWW.SUPERIORE.DE

AOSTATAL · LES CRÊTES · PIEMONTE · ANGELO GAJA · ASCHERI
 BATASIOLO · BRAIDA · BRUNO GIACOSA · DOMENICO
 CLERICO · E. PIRA & FIGLI · ELIO ALTARE · ELVIO COGNO
 ENRICO SERAFINO · FONTANABIANCA · FONTANAFREDDA
 HASTAE · LA SPINETTA · LUCIANO SANDRONE
 MICHELE CHIARLO · PECCHENINO · PELISSERO · PROD. D.
 BARBARESCO · PRUNOTTO/ANTINORI · REVELLO · ROCHE
 DEI MANZONI · TERRE DA VINO · VIETTI · ZOCCOLAIO /
 LANATA · LOMBARDEI · BELLAVISTA · CÀ DEI FRATI · CÀ DEL
 BOSCO · CÀ DI FRARA · NINO NEGRI · VENETIEN · ADAMI
 ALLEGRI · ANSELMINI · CAMPAGNOLA · CASTELLANI
 COL VETORAZ · MACULAN · NINO FRANCO · PERLA DEL
 GARDA · RUGGERI · SANTANTONIO · SARTORI · SUAVIA
 TEDESCHI · VENEGAZZÙ · VILLA SANDI · VISCONTI
 ZENATO · TRENTINO-SÜDTIROL · ALOIS LAGEDER
 FERRARI · FORADORI · FRANZ HAAS · HOFSTÄTTER · PETER
 ZEMMER · PRAVIS · FRIAUL · DARIO RACCARO · FANTINEL
 G. SIRCH · LIVIO FELLUGA · MARIO SCHIOPETTO · MIANI
 VOLPE PASINI · EMILIA-ROMAGNA · CASTELLI DEL DUCA
 CAVICCHIOLI U. & FIGLI · FATTORIA ZERBINA · MEDICI
 ERMETE · SAN PATRIGNANO · TOSKANA · CHIANTI · BADIA
 A COLTIBUONO · BIBI GRAETZ · BRANCAIA · CASTELLO
 DEI RAMPOLLA · CASTELLO DI AMA · CASTELLO DI MELETO
 DIEVOLE · FATTORIA PETROLO · FATTORIA POMONA
 FELSINA · FONTERUTOLI · FONTODI · FRESCOBALDI · IOLE
 E OLENA · MARCHESI ANTINORI · MELINI · MONTEVERTINE
 POGGIO BONELLI · POGGIO CAPRONI · POGGIOPIANO
 POGGIOTONDO · QUERCIABELLA · RICASOLI · BROLIO
 RIECINE · ROCCA DELLE MACIE · SAN FABIANO CALCIANAI
 SETTE PONTI · TENUTE NICCOLAI · VILLA CAFAGGIO
 VILLA PILLO · TOSKANA · MONTALCINO · ALTESINO
 ARGIANO · BIONDI SANTI · CANTINA DI MONTALCINO
 CASANOVA DI NERI · CASTELLO BANFI · CASTELLO DI
 CAMIGLIANO · CASTIGLIONE DEL BOSCO · CENTOLANI /
 FRIGGIALLI · CIACCI PICCOLOMINI · COL D'ORCIA · DONNA
 OLGA · EREDI FULIGNI · FANTI · SAN FILIPPO · FORNACINA
 FRESCOBALDI · IL POGGIO · LA FUGA / FOLONARI · LA
 PODERINA · LA RASINA · LA SERENA · LISINI · LUCE DELLA
 VITE · PIAN · DELLE VIGNE · POGGIO ANTICO · POGGIO
 IL CASTELLARE · SESTA DI SOPRA · SILVIO NARDI · SIRO
 PACENTI · UCCELLIERA · VALDICAVA · VITANZA · TOSKANA ·
 MONTEPULCIANO · AVIGNONESI · FATTORIA DEL CERRO
 PODERI BOSCARELLI · POLIZIANO · TOSKANA · MAREMMA
 AMPELIEA · ARGENTIERA · BIONDI SANTI · BRANCAIA
 CAMPO DI SASSO / ANTINORI · CASTELLO DI BOLGHERI
 COLLE MASSARI · FORTEDIGA I MURACCI · GUADO AL
 TASSO / ANTINORI · LA BADIOLA · LE MACCHIOLE · LE
 PUPILLE · MICHELE SATTÀ · MORIS FARMS · PETRA PODERE
 414 · PODERE SAPAIO · POGGIO AL TESORO · SETTE PONTI
 TENUTA BELGUARDO · TENUTA DELL'ORNELLAIA · TENUTA
 SAN GUIDO · TUA RITA · MARKEN · FAUSTI · GAROFOLI
 SALADINI PILASTRI · TERRE CORTESI MONCARO · UMBRIEN
 / LATIUM · ARNALDO CAPRAI · COLPETRONE · FALESCO
 LA CARRAIA · PERTICIAIA · SPORTELETTI · ABRUZZEN
 ILLUMINATI · LA VALENTINA · ZACCAGNINI · KAMPANIEN
 FEUDI DI SAN GREGORIO · MASTROBERARDINO
 MONTEVETRANO · MOLISE · DI MAIO NORANTE
 BASILIKATA · TERRE DEGLI SVEVI · APULIEN · ACCADEMIA
 DEI RACEMI · CANTINE DUE PALME · CASTELLO MONACI
 CONTI ZECCA · D'ALFONSO DEL SORDO · GIANFRANCO FINO
 I PASTINI · LEONE DE CASTRIS · RIVERA · TORREVENTO
 KALABRIEN · LIBRANDI · LUIGI VIOLA · SIZILIEN · BENANTI
 CANTINE SETTESOLI · CARLO PELLEGRINO · CUSUMANO
 DONNAPUGATA · FIRRATO · MORGANTE · PALARI · PLANETA
 TASCA D'ALMERITA · ZISOLA · SARDINIEN · AGRICOLA
 PUNICA · ANTONIO ARGOLAS · CONTINI ATTILIO · SANTADI

ITALIENS BESTE SEITEN
 SUPERIORE DE

SUPERIORE.DE GMBH – ITALIENS BESTE SEITEN!
 AM EISWURLAGER 1 · D 01189 DRESDEN
 FON +49 (0)351 2662377 · FAX +49 (0)351 2662379
 KONTAKT@SUPERIORE.DE · WWW.SUPERIORE.DE

ROBERTO CONTERNO

der Wein mit granatroter Farbe und orangefarbenem Rand vor. Sein Bouquet ist abwechslungsreich und intensiv, zelebriert Noten von Konfitüre und Tee sowie balsamische Aromen. Am Gaumen zeigt er sich generös und von beeindruckender Komplexität und Fülle, ist zugleich aber auch sehr fein. Sehr langer Abgang mit reifen Tanninen. Etwas weiter in seiner Entwicklung als frühere Jahrgänge. Grandios. **19/20**

2004 Barolo Monfortino Riserva, Giacomo e Giovanni Conterno, Monforte d'Alba (Fassprobe): Der legendäre Monfortino wurde zum ersten Mal in den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts abgefüllt und etikettiert. Bis 1978 stammten die Trauben jedoch nicht aus gutseigenen Weinbergen, sondern wurden gekauft. Leuchtendes Granatrot. In der Nase Aromen von Veilchen, Erde, Tabak, Konfitüre und Leder. Am Gaumen kraftvoll und frisch, jung und widerspenstig, mit einem schönen Abgang, der an Erdbeere erinnert. **(18+/20)**

Bezugsquellen, CH: caratello.ch; vinpark.ch; reichmuth.ch; vonsalis-wein.ch; scalavini.ch;

D: pinard-de-picard.de; pinot-weinhandel.de

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

Weinwisser AG, Ernst-Mey-Strasse 8, D-70771 Leinfelden

Verlag in der Schweiz:

Weinwisser AG, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich
Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Präsident/Direktor: Peter Dilger, Christoph Schmidt

E-Mail: info@weinwisser.com

Internet: www.weinwisser.com, http://twitter.com/weinwisser

Redaktion: Stephan Reinhardt, stephan.reinhardt@weinwisser.com

Autoren: René Gabriel (rg); Thom Held (th); Caro Maurer (cm);
Stephan Reinhardt (sr); Godfrey of Waterford (god)

Fotos: Andreas Durst – ikonodule.de; Thom Held;
Stephan Reinhardt (sr); privat

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Petra Binz-Lockenvitz, inserat@weinwisser.com

Abonnements: Anne Fahlke, abo@weinwisser.com

Grafik: MK Kontur Manuela Kloos, Oestrich-Winkel

Korrektur: Annegret Kuhn, Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p.a.: CHF 176 (Schweiz); EUR 121

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

NEBBIOLO

Frische rote Beerenfrüchte, süß und würzig, etwas animalisch. Ausgewogener, saftiger Gaumen mit feiner Lakritzsüße und noch sprödem Tannin, dennoch seidig und harmonisch, feine Länge, recht delikate. **16+/20 2011-2022**

2006 Barbaresco Gallina, Odderi Poderi e Cantine: Rubingranat, granatroter Rand. Tolle fleischige und süsse rote Fruchtnoten, auch Pflaumen, in die Nase springend, nicht zuletzt wegen des Alkohols. Sehr saftiger, sinnlicher Beginn, fleischig, etwas bitteres Tannin, leicht nach Pferdesattel und Leder schmeckend. Traditioneller, anhaltend saftiger Typ, der viel Zeit benötigt. **17/20 2015-2035**

2006 Barbaresco, Cascina Saria: Dunkles Rubin mit Granatschimmer. Süsse Frucht mit Kokosaromen. Weicher Gaumen ohne Spannung, aber viel Holztannin, unausgewogen. **16/20 2012-2022**

2006 Barbaresco Canova, Ressia: Leuchtendes Granatrot. Herrlicher Duft, präzise nach roten Beeren, etwas Süssholz. Sehr feiner, seidiger Gaumen, rote Beeren, frisch und spannungsreich-mineralisch, gut stützendes Tannin, delikate, sehr lang, aber im Ende noch etwas austrocknend und hart. **16+/20 2012-2035**

2006 Barbaresco, San Mauro: Leuchtendes Granat. Dichte, noch etwas hefige Pflaumenfruchtaromen. Saftiger Gaumen, viel Holz, etwas trocknendes Tannin, süß, nicht ganz sauber in der Fruchtausprägung. **16/20 2012-2022**

2006 Barbaresco Basarin, Adriano Marco e Vittorio: Mittleres Rubingranat. Klare, recht frische Pflaumenfrucht, rote Waldbeeren. Im Gaumen erneuert klar und frisch, mit schöner Fruchtausprägung und markantem, Nebbiolo-typischem Tannin, noch fordernd, aber ein ehrlicher, eher traditioneller Charakter. **16+/20 2012-2030**

2006 Barbaresco Sorì Paolin, Giacosa Fratelli: Schönes junges Granat, kaum aufhellend. Feine, florale Nase, getrocknete Blumen, ein Hauch Lakritz, rote Pflaumen und Beeren. Im Gaumen sehr klar, frisch und fein, seidig, mit schöner Fruchtausprägung und noch sprödem Tannin. Aber ohne die Konzentration und Länge eines grossen Weins. **16/20 2011-2022**

2006 Barbaresco Vigna Gian Maté, Giacosa Fratelli: Granatrot. Klare und frische rote Frucht, im Hintergrund schöne Teernoten. Am Gaumen frisch, klar und lang, mit feinnerviger Mineralität, spannungsreich, im Finale noch fordernd, trockenend. Typischer Nebbiolo, der schon jetzt herrlich zu trinken ist, aber auch lange lagern kann. **17+/20 2011-2030**

2006 Barbaresco, Negro Angelo e Figli: Rubingranat. Sehr holzwürzige Nase, klare Pflaumenaromen, Cassis, vielleicht eine Spur Botrytis. Im Gaumen elegant und frisch, süsse Cassisfrucht, appetitlich, aber wenig komplex. **16/20 2011-2020**

2006 Barbaresco Sorì Bordin, Fontanbianca: Rubingranat. Sehr offenes Bouquet, Pflau-

Ihre persönliche Online-Weinkellerverwaltung

Riesige Datenbank mit ● Verkostungsnotizen ● WSET
● Wein-Community ● Marktplatz (eBay und Händler) ● Watchlist

NEU: eBay-Auktionen

Alles Weitere unter Infotour auf www.webnwine.com

webnwine 

Nebbiolo-Götter III

Mauro Mascarello und sein grösster Cru



Mauro Mascarello

**Mauro Mascarello vom Wein-
gut Giuseppe Mascarello er-
zeugt einige der grössten
und charaktvollsten Rot-
weine Italiens. Der heute
15 Hektar Reben kultivie-
rende Betrieb in Monchiero
(nicht zu verwechseln mit
Bartolo Mascarello in Baro-
lo) widmet sich bereits seit 150 Jahren dem
Weinbau – und seit etwa einem Jahrhundert
dem berühmten Grand Cru «Monprivato».**

god. – Dabei handelt es sich um einen 280 Meter hohen Hügel in der Ortschaft Castiglione Falletto, dessen mit Reben bewachsener Hang nach Südwesten gerichtet ist und in dessen kalkhaltigem graublauem Tonmergelboden sich der Nebbiolo besonders wohl fühlt. Der Cru war – unter anderem Namen – bereits seit dem 17. Jahrhundert berühmt, sein Wert wurde aber im 20. Jahrhundert lange verkannt. Es war Mauro Mascarello, der dem Monprivato erneut zum Ruhm verholfen hat. Der Mann mit den kaiserlichen Koteletten erzeugt auf seinem Familienweingut bereits seit 1967 Weine. Einerseits profitierte er von der Erfahrung seines Grossvaters und Vaters, auf deren wertvolle Nebbiolo-Massenselektionen er bis heute zurückgreifen kann, insbesondere den einzigartigen Michet-Klon. Andererseits hat Mauro in mehr als 40 Jahren mit verschiedenen Arten der Vinifikation experimentiert, um schliesslich doch wieder den traditionellen Weg der Weinherstellung einzuschlagen. Allerdings nicht ohne ein paar Veränderungen einzuführen: So wurden die traditionellen Mazerationszeiten der Trauben verkürzt (für Barolo von 60 auf 30 Tage); Mauro führte einen für den Gärprozess geeigneten Bottich ein, um die lange Gärung verfeinern und automatisieren zu können; ausserdem nutzt er speziell für einige Barberas auch Edelstahl- und Zementgebände. Vor allem aber pflegt kaum ein anderer Winzer der Langhe so gewissenhaft seine Weinberge wie Mauro Mascarello. Allein er erzeugt einen Barolo Monprivato, da der Contadino alle historisch attestierten Parzellen der Lage im Laufe der Jahre aufkaufen konnte und 1979 den Namen «Monprivato» zudem als Markenzeichen registrieren liess. Seit 1993 wird ein Teil der Michet-Nebbiolo-Trauben für die rare, aber grandiose Riserva Ca' di Morisso verwendet. Sie wurde bislang aber nur in wenigen Jahrgängen produziert: 1993, 1995, 1996, 1997 und 2001. Der 2001er ist seit kurzem im Handel und sollte in keinem ambitionierten Barolo-Keller fehlen.

2004 Barolo Villero, Giuseppe Mascarello, Monchiero: Mauro Mascarello besitzt bei Castiglione Falletto 0,6 ha in einem weiteren Cru: Villero. Die Reben wurden 1988 gepflanzt, in einem kalkhaltigen lehmig-sandigen Tonmergelboden. Ein Barolo von klassischer Farbe mit granatfarbenem Rand. In der Nase Kirschmarmelade, getrocknete Rosenblätter, Lakritz und Leder. Im Mund

NEBBIOLO

men und Trockenfrüchte. Saftige Fülle, dabei frisch, gut stützendes Tannin, souveräner Wein, pflaumig und schon zugänglich. **16+/20 2011–2025**

2006 Barbaresco Santo Stefano, Castello di Neive: Gleichmässiges Granat. Schokowürziges Pflaumenbouquet, weicher, etwas breiter Gaumen, recht trocknendes Tannin, wenig komplex. **16/20 2010–2025**

2006 Barbaresco Ripa Sorita, La Contea: Rubingranat. Leder, rote Früchte, getrocknete Blumen, etwas Kakao. Weicher, saftiger Gaumen, fülliger Körper, viel Holz, das den saftigen Trinkfluss etwas antrocknet. **16/20 2012–2025**

2006 Barbaresco Palazzina, Montaribaldi: Granatrubin. Dichtes, ausgewogenes Bouquet, reife Pflaumen, blaue Pflaumenschalen. Im Gaumen sehr saftig, süss und füllig, dann mit etwas zu viel Holztannin und entsprechend etwas spröde im Finale. **16/20 2012–2030**

2006 Barbaresco Campo Quadro, Punset: Granat. Klare, präzise Fruchtausprägung mit floralen Nuancen, rote Früchte, Teer, insgesamt recht klassisch, wenn auch ziemlich alkoholisch. Saftiger Gaumenbeginn, dann recht hartes, trocknendes Tannin. **16/20 2012–2024**

2006 Barbaresco Froi, Rivetti Massimo: Granat. Kitschig süs- ses Bouquet, Vollmilchschoko, etwas pilzig. Seidig und süss auf der Zunge, etwas hartes Tannin, trocknendes Ende. **16+/20 2013–2025**

2006 Barbaresco, Battaglio: Rubingranat. Süsse, etwas bittere Nase, eingelegte Zwiebeln. Sehr süss und konzentriert, recht hartes, trockenes Tannin, charaktvoll und klassisch. **16+/20 2014–2030**

2006 Barbaresco, San Giuliano: Dunkles Granat. Schokoschmelznase, reife Pflaumen. Im Gaumen saftig und süss, mit etwas bitteren und trocknenden Tanninen. **16+/20 2013–2030**

Barbaresco Riserva

2004 Barbaresco Riserva, Produttori del Barbaresco: Süsse Frucht, v. a. Kirschen, ein

Hauch Schoko. Kraftvoller, saftig-süsser Gaumen mit schönem Nerv, robustem Tannin, guter, noch fordernder Länge, klassischer Typ, verheissungsvoll. **17/20 2011–2020**

2004 Barbaresco Riserva Ricu, Montaribaldi: Tolles Rubin mit granat-orangen Rändern. Klassische, warmtönige Nebbiolo-Nase, Teer- und Hefenoten. Fleischig, enorm saftig und kraftvoll, viel stützendes Tannin, lang, eine Spur zu forciert. **16/20 2012–2018**

2004 Barbaresco Riserva Barsarin, Adriano Marco e Vittorio: Dunkles Granat, fast Rubin. Schokowürzige Nase, reife Pflaumen. Fleischige Süsse am Gaumen, fruchtintensiv und saftig, elegantes Tannin. **16+/20 2011–2025**

2004 Barbaresco Riserva Bricco, Dante Rivetti: Granatrot mit orangenem Rand. Sehr süsse Nase, rote Früchte, auch eingelegte, pflaumig. Seidig-süsser Gaumen, reife Frucht- fülle, spürbares, herb-bitteres Tannin, eher traditionell, aber recht süss. **16+/20 2012–2030**

2004 Barbaresco Riserva Fausone, Prinsi: Granat. Etwas unreife Nase, süss und grün zugleich. Saftig-süsser Gaumen, modern, etwas breit und wuchtig, zu viel Holztannin. **16/20 2012–2020**

2004 Barbaresco Riserva Santo Stefano, Castello di Neive: Leuchtendes Granat. Saftig-klare Pflaumennase. Klarer Gaumen, reine Fruchtausprägung, fein, frisch und seidig, animierende Säure- und Tanninstruktur, lang, spannend, angenehm süss. **17/20 2012–2035**

Barolo di Barolo

2005 Barolo Cannubi, Brezza G. & Figli: Leuchtendes Granat. Verführerische Nase, herrlich nach Süssholz und Veilchen, reife Pflaumen. Am Gaumen süsse Frucht und viel Tannin, jedoch überwiegend vom Holz. **16/20 2012–2025**

2005 Barolo Cannubi, Damilano: Granat. Etwas pflanzliche Nase. Süsser Gaumen mit trocknenden Holztanninen. Unausgewogen. **16/20 2011–2020**

2005 Barolo Cannubi, E. Pira e Figli: Dunkles Granat, pur-

MAURO MASCARELLO

intensiv und frisch, sehr fein und ausgeglichen, ohne jegliche Disharmonie. **17+/20**

2004 Barolo Santo Stefano di Perno, Giuseppe Mascarello, Monchiero: Seit 1989 besitzt Mauro Mascarello 1,6 ha in diesem Cru von Monforte d'Alba. Wie alle anderen Barolos des Weinguts reift auch dieser in grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Granatfarben, transparent und leuchtend. In der Nase intensiv und dunkel, mit Aromen von Zitrusfrüchten, dunkler Marmelade und Unterholz. Am Gaumen dicht, dabei sehr frisch, besonders wohlschmeckend und fein. Typisch und schon jetzt gut zu trinken. **17+/20**

2004 Barolo Monprivato, Giuseppe Mascarello, Monchiero: Schönes Granatrot, sehr transparent, fast Rubinrot. In der Nase frisch, aber noch etwas spröde, mit Aromen von getrockneten Früchten und Blumen, Erdbeere. Am Gaumen sehr intensiv, noch nervig, aber elegant und schmackhaft, mit Gewicht, Komplexität und bemerkenswerter Finesse, eine hervorragende Persönlichkeit. Schliesst mit seltener Genauigkeit und Länge. Trockener Abgang. **17+/20**

2003 Barolo Monprivato, Giuseppe Mascarello, Monchiero: Schöne klassische Farbe mit den ersten Anzeichen eines orangeroten Randes. In der Nase vielschichtig, mit balsamischen Aromen, Marmelade, Leder und kandierten Zitrusfrüchten. Am Gaumen voll und sehr rund, trotz des Jahrganges nicht zu reif oder gar unausgeglichen, im Gegenteil, er zeigt sich ungewöhnlich saftig. Trockener, entschiedener Abgang. Das ist die optimale Interpretation eines schwierigen Jahrganges, in dem die Sonne die Trauben regelrecht kochte. **17/20**

2001 Barolo Monprivato, Giuseppe Mascarello, Monchiero: Sehr lebendiges Granatrot, mit leicht orange-farbenem Rand. In der Nase komplex: Marmelade, balsamische Aromen, Leder und getrocknete Veilchen. Am Gaumen elegant und mächtig, salzig und frisch, wie es nur der Monprivato von Mascarello sein kann. Ein echter Terroirwein mit langem, schmackhaftem Abgang. **18/20**

2001 Monprivato Riserva Ca' d' Morisso, Giuseppe Mascarello, Monchiero: Dieser nur aus den besten Parzellen des Monprivato gemachte Wein ist einer der Gipfel der italienischen Weinkultur. Abgefüllt im September 2007, zeigt er eine dunkle granatrote Robe. In der Nase intensiv und absolut charakteristisch, mit Aromen von Marmelade und kandierten Früchten, getrockneten Rosen und Leder sowie einem Hauch von Gewürzen. Im Gaumen dicht und saftig, mächtig und fein. Ein sehr komplexer Wein, der Frische und Salzigkeit harmonisch vereint und dem Gaumen schmeichelt. Unendlicher Abgang. Hervorragend, meisterhaft! Leider nicht im deutschsprachigen Raum erhältlich. Mauro meint wegen des hohen Preises von 240 Euro. **19/20**

Bezugsquelle: weibelweine.ch

NEBBIOLO

purne Reflexe. Etwas reduktiv, rote Früchte, Pflaumen. Seidiger Gaumen, fruchtintensiv, recht süss, gut integriertes Tannin, souverän. **16/20 2010-2025**

2005 Barolo Cannubi, Michele Chiarlo: Tolles Rubingranat. Überreife, leicht oxidative Nase. Saftige Gaumenfülle, Pflaumen, ein Maul voll Wein, etwas trockenes Tannin, recht eindrucksvoll. **16/20 2012-2028**

2005 Barolo Nei Cannubi, Luigi Einaudi: Dichtes Granat. Schöne florale Nase, Trockenblumen und -früchte. Seidiger Beginn, saftige Fülle, ausgewogene Eleganz, lang und intensiv, markantes Tannin, süss. Potenzial. **17/20 2014-2030**

2005 Barolo Castellero, Fratelli Barale: Schönes Granat. Sehr reife Pflaumen. Seidig, süss, recht elegant, fruchtintensiv, mit guter Tanninstütze. **16+/20 2012-2025**

2005 Barolo Cerequio, Boroli: Leuchtendes Granat. Feine süsse Fruchtnase, Veilchen, etwas Nougat. Seidig, viel Schmelz, dabei feinnervig, reifes Tannin, sehr süss bis ins Finale, ohne rechte Spannung. **16/20 2012-2028**

2005 Barolo Coste di Rose, Bric Cenciurio: Dunkles Granat, ins Purpurne gehend. Herrlich aromatisches Bouquet, pflaumig, Steinpilzsauce, ziemlich balsamisch. Saftiger, ausgewogener Gaumen, süss, intensiv, im Ende etwas trocknendes Tannin vom Holz. **16/20 2012-2024**

2005 Barolo Le Coste, Grimaldi Giacomo: Dunkles Granat, fast Rubin. Süsse und stoffige Pflaummennase. Sehr süsser Gaumen, seidiger Beginn, dann etwas sprödes, antrocknendes Tannin, wirkt noch unausgewogen. **16/20 2012-2022**

2005 Barolo Liste, Damilano: Leuchtend dunkles Granat. Nicht gerade einladend reduktiv. Saftig-süsse Gaumenfülle, viel trocknendes Tannin, noch unausgewogen. **16/20 2013-2026**

2005 Barolo Sarmassa, Brezza G. & Figli: Herrlich leuchtendes Granat. Intensive Nase mit feiner floraler Prägung, zugleich sehr klar nach süssen roten Beeren. Feiner, eleganter Gaumen, seidig-saftiges Tannin, gute Länge, recht süss und stoffig, mit Potenzial. **16/20 2012-2030**

2005 Barolo Preda Sarmassa, Virna Borgogno: Rubingranat. Reifes bis überreifes Pflaumenbouquet, ein Hauch Fäulnis. Im Gaumen trocknend, süss und mächtig, pflaumig. **16/20 2013-2028**

2005 Barolo Brunate-Le Coste, Rinaldi Giuseppe: Gleichmässiges dunkles Granat. Recht klares, teerwürziges Bouquet, süss und lakritzig. Seidig-fülliger Gaumen, ziemlich stoffig und tanninreich, gute Länge, könnte aber mehr Frische gebrauchen. **16+/20 2012-2028**

2005 Barolo Le Vigne, Sandrone Luciano: Dichtes Granat. Regenwasser auf heissen Steinen, rote Beeren, Pflaumen. Füllig, klar und saftig, mit Spannung und guter Tanninstruktur, dichtes süsses Fruchtfleisch, leicht bitter, trocknendes Finish. **16/20 2013-2028**

2005 Barolo Costa Grimaldi, Luigi Einaudi: Dichtes Rubingranat. Geschliffene Pflaumenfrucht mit feiner Barriquewürze. Weicher, recht eleganter Gaumen mit saftiger Fülle, am Ende noch hartes, trockenes Tannin. **16/20 2013-2028**

2005 Barolo Le Brunate, Rinaldi Francesco e Figli: Sehr süss und reif in der Nase. Saftige Fülle, üppiger Körper, trocknendes Tannin. **16/20 2012-2025**

2005 Barolo Famiglia Anselma, Famiglia Anselma: Leuchtendes Granat. Feines Bouquet, süsse rote Früchte, Blumen, Veilchen, im Hintergrund Schokolade, delikat! Saftig-rei-



Wo tolle Weine zu fairen Bedingungen den Besitzer wechseln...

Informationen wie man Weine versteigern lässt oder den Auktionskatalog jeweils kostenlos erhält:

www.weinboerse.ch

Berührt – Boca, das andere grosse Piemont

Gut und schön, schlecht und hässlich ist's, das Leben, oder betont extravagant, meist aber irgendwo dazwischen. Zum Glück gibt's neben all dem noch das Aussergewöhnliche, das ohne spezielles Zutun in Erinnerung bleibt und vergangene Gefühle wach werden lässt. Dahinter steckt sie, die Kraft der Berührung. Wer nun die Essenz des Weintrinkens sucht, findet sie in ebendieser Kraft.

Von Thom Held, Zürich



Porphyry: brüchig, feucht, sauer und mineralreich – Grundlage der «vini salati»

«Boca?» Das Fragezeichen ist ihm ins Gesicht geschrieben. Die Übersetzerin, welche mich bei der damaligen Buchreportage begleitete – Boca ist ein Muss! –, kontert: «Dann können Sie von uns noch etwas lernen!» Mir ist's fast peinlich, dass sich die Übersetzerin mit dem Experten anlegt. Denn der Korketten Adressat ist der Direktor des italienischen Weinarchivs «La Banca del Vino Italiano», das der Università delle Scienze Gastronomiche in Pollenzo, Langhe, Südpiemont angegliedert ist. So erzählen wir also von Boca. Nur, Unglaube bleibt weiterhin im Raum hängen.

Das war 2006. Und nun das! «Tre Bicchieri» für «Boca» 2003, 2004 und 2005; «5 grappoli» für «Boca» 2004 und 2005 durch die «Associazione Italiana Sommelier», die den 2004er auch noch zu einem der drei besten Rotweine Italiens kürte, während die *Bibenda*

NEBBIOLO

fe Gaumenfülle, süss und üppig, schokoladiger Schmelz dank neuem Holz, recht elegant. **16/20 2011-2025**

2005 Barolo, Prunotto: Dunkles Rubingranat. Balsamisch, pflanzlich, etwas grüne Apfelschalen und Pflaumen. Sehr üppiger und süsser Gaumen, schokoladig, etwas trockenendes Tannin. **16/20 2012-2024**

2003 Barolo Riserva Cannubi, Borgogno Serio e Battista: Tiefes Rubingranat. Schokolade, Pralinen und rauchige Holznoten, ein Anflug von Oxidation und Überreife. Saftige Fülle und ebensolches Tannin, opulenter Körper, etwas trockenendes Finish. **16/20 2012-2020**

Barolo della Morra

2005 Barolo Bricco Rocca, Cascina Ballarin: Schönes mittleres Granat. Süsser, geschmeidiger Pflaumenduft, etwas Nougat. Saftige Gaumenfülle, ziemlich stoffig, süsse Pflaumen, feine Holztannine. **16/20 2012-2025**

2005 Barolo Vigneto Brunate, Oberto Andrea: Dunkles Granatrubin. Vornehm würzige Pflaumen sowie süsse rote eingelegte Früchte, recht klar. Seidiger Gaumen, saftiges Tannin, recht elegant und süss, gute Balance, noch etwas trockenend. **16/20 2012-2030**

2005 Barolo Brunate, Marengo M.: Dunkles Granat. Feinseidige, süsse Pflaumenfrucht, ein Hauch Red Currant. Seidiger, eleganter Gaumen mit feinsaftigem Tannin und angenehmer Süsse, ganz leicht trockenendes Tannin von den Barriques, schliesst mit Roter Johannisbeergelee-Süsse. **16/20 2012-2025**

2005 Barolo Brunate, Vietti: Schönes Granatrubin. Angenehm würzige Pflaumen- und Trockenfruchtnase, heisser Stein. Eleganter Gaumen,

seidige Fruchtfülle, süss und saftig, gegen Ende mit schön stützenden Tanninen auch von den Barriques. Gute Balance. **16+/20 2012-2028**

2005 Barolo Cerequio, Michele Chiarlo: Leuchtendes, dichtes Granat. Offen, klar und verführerisch im feinen Bouquet, Trockenblumen, süsse rote Frucht, rote Paté de fruit, dezent balsamische Noten. Seidige, warmtönige Fülle, ausgewogen und elegant, saftiges Tannin, harmonisch. **17/20 2012-2030**

2005 Barolo Vigna Conca, Molino Mauro: Dunkles Granat, fast Rubin. Offenes und frisches Cassisbouquet mit floralen und feinwürzigen Nuancen. Saftig-seidige Süsse, schöner, eleganter Fluss, reifes Tannin, fast lakritzige Süsse, ausgewogen, wenn auch etwas konfitürig. **17/20 2012-2030**

2005 Barolo Vigna Gattera, Bovio Gianfranco: Dichtes reifes Granat. Sattes, reifes Pflaumenbouquet, etwas Pferdesattel, dezent ätherisch. Saftig klare Fülle, Pflaumen, Veilchen, robustes Tannin, noch etwas trockenend, aber offenherzig und kraftvoll. **17/20 2012-2030**

2005 Barolo Vigneto Gattera, Mauro Veglio: Dunkles Granat. Intensives Bouquet, floral, heisser Teer, recht frische Pflaumen. Saftiger, geschmeidiger Gaumen, angenehm fleischig und füllig, kraftvoller Körper, robustes Tannin, aber noch immer seidig im Gesamteindruck. **17/20 2012-2030**

2005 Barolo Bricco Gattera, Monfalletto: Dunkles Rubingranat. Cassisnoten, etwas blättrig, floral, balsamisch. Süsse Seide, saftige Fülle, recht feines Tannin, lakritzig süsses Finish, eingelegte Erdbeeren im Nachklang, balanciert. **17/20 2011-2030**

2005 Barolo La Serra, Bocchi-

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 13. März 2010

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.



LE PIANE: BOCA

ihn «nur» zu einem der zehn besten Weine im Jahr 2009 zählte. Erstaunen greift um sich. Stutzige Köpfe. Auch in der Langhe. Denn Boca, das ist anders, aber halt doch Piemont. Nordpiemont. Grosses Piemont! Grosser Nebbiolo!

Das Wissen um dieses Juwel verbreitet sich unterschiedlich. Milano ist eine Boca-Wüste, besser steht's etwa in Rom, noch besser im Ausland: 85 Prozent gehen in den Export, in die Schweiz, nach Oslo, Tokio oder Boston. In auserlesenen Restaurants kann man den Boca mittlerweile finden. Denn die Netzwerke des Winzers, Wein- und Esswarenhandlers Christoph Künzli (*1960) sind «global»: ein Schweizer in der Provinz Novara, der sich einem ganz aussergewöhnlichen Terroir verschrieben hat, «Boca» eben, dabei willens, aus Überzeugung und aus ökonomischer Notwendigkeit, mit dem Lokalen eine globale Strategie zu verfolgen.

La Boca – ein grosser historischer Piemonteser

Begonnen hat alles, als sich der inzwischen tödlich verunglückte Önologe Alexander Trof und Christoph Künzli anfangs der 1990er auf den ersten Blick in die Gegend von Boca verliebten. Die zwei «stranieri» erkannten schnell das Aussergewöhnliche des Terroirs. Das war gar nicht so einfach, denn es befand sich inmitten einer «zona di decadenza», der Niedergang war auf dem Höhepunkt, die Industriezentren hatten über Jahrzehnte der Hügellandschaft die kultivierenden Hände entzogen. Dabei waren die Weine der Colline Novaresi, darunter vor allem jene von «Boca», lange Zeit die grossen Piemonteser Weine – bis Camilio Benso Graf von Cavour die Idee der staatlichen Einheit mit jener eines grossen italienischen Weins nach französischem Vorbild verband: der Ur-Barolo, «Vino Vecchio 1844» genannt, ward geboren – und damit begann die ungleiche Entwicklung zwischen den Colline Novaresi und der Region um Alba. Im Norden ergriff das Wilde die Initiative. Auf Weingärten, die sich über alle Hügel erstreckten, folgten dornige Büsche, Wald und ... Resignation. Es verblieben wenige Lokalwinzer, die mehr oder minder für den Eigengebrauch werkten. Darunter war auch Antonio Cerri, der einzige Winzer, der noch einen «echten» Boca machte, seit 1947. Alt und 1995 nach einem Schlaganfall schwach geworden, liess er sich zu den Worten hinreissen:

NEBBIOLO



no Eugenio: Blumig und fast portig-überreif. Seidig, etwas reduktiv-animalisch, noch verschlossener guter Charakter.

16/20 2012-2030

2005 Barolo La Serra, Voerzio Gianni: Granatrubin. Fruchttensiv und reif, mit starker mediterraner Würze, Grafit. Saftig-süsse Fülle, geschmeidig, fast Syrah-würzig, modern, mürbes Tannin vom Holz.

16+/20 2012-2026

2005 Barolo Rocche dell'Annunziata, Oberto Andrea: Dunkles Granat. Reduktivkrautig, balsamisch, pflaumig. Saftige Süsse, noch etwas spröde und nicht in Bestform.

16/20 2012-2026

2005 Barolo Rocche dell'Annunziata, Cascina Rocca Franco Molino: Dunkles Granat. Intensive Frucht, rote Beeren, Pflaumen, süss, dazu feine ätherische Würznoten – einzigartig. Süsser und seidiger Gaumen, kräftiges, schon recht gut eingebundenes Tannin, elegant und lang, am Ende mit Lakritze.

17/20 2012-2032

2005 Barolo Rocche dell'Annunziata, Gagliasso Mario: Dunkles Granat. Recht frisch

und blättrig, zart balsamisch, fleischig, dezent nach Kakao und vegetabilen Noten (karamellisiertes Gemüse). Seidiger Gaumen mit Finesse und Eleganz, feines Tannin, klare Frucht, harmonisch, delikat, trinkig. Gute Länge, immer saftig und mit kleinbeeriger Fruchtkonzentration, v.a. Erdbeeren.

16/20 2012-2030

2005 Barolo Rocche, Ratti Renato: Dichtes Rubingranat. Intensiv nach Cassis, fleischig und konzentriert, balsamisch. Dicht und fleischig am Gaumen, wiederum Cassis, stützendes Tannin, das noch etwas spröde ist. Moderner, souveräner Stil.

16+/20 2012-2027

2005 Barolo Rocche dell'Annunziata, Rocche Costamagna: Granat, beginnende Reife. Intensiv süsses Kirsch- und Pflaumenaroma, klar, frisch und einladend, aber auch mit gewissen unreifen Schalennoten. Seidig und ziemlich süss am Gaumen, voll, feines Tannin, im Ende etwas sprödes Tannin vom Holz, antrocknend.

16/20 2012-2022

2005 Barolo Bracco Francesco, Rocche Costamagna:

Degu-Termine 2010

1. Legendäre Weine

27. Januar
inkl. 1961 Latour & 1937 Yquem
CHF 1750 / € 1200.-

2. Super Tuscan's 1990-2000

24. Februar
Sassicaia & Ornellaia & Solaia
CHF 450 / € 320.-

3. Tokajer - legendäre Süßweine

24. März
inkl. 1869 6 Puttonjos & 1889 Szamorodny
CHF 800 / € 570.-

4. 100 Jahre Bordeaux

21. April
inkl. 1934 Haut Brion & 1934 Latour
CHF 900.- / € 640.-

5. Best of Richters Sauternes

26. Mai
inkl. Suduiraut 1929 & Yquem 1929
CHF 1250.- / € 890.-

6. Große Burgunder von 1910 - 1970

23. Juni
inkl. 1947 Chambertin VDM &
1915 Chambolle Musigny
CHF 490.- / € 350.-

7. Massandra Teil 1

22. September
inkl. Cabernet Sauvignon Port 1895
CHF 550.- / € 390.-

8. Best of California

20. Oktober
inkl. 1974 Martha's & 2000 Harlan
CHF 690.- / € 490.-

9. Grandiose Süßweine der Welt

24. November
inkl. 1982 Suduiraut Crème de Tête
CHF 550.- / € 390.-

HR

RARITÄTENDEGUSTATIONEN



IMMER: Mittwoch | 18:30 | 12 Weine
Mövenpick Caveau Nüschelerstrasse
Bündnerstrube | Zürich

Info / Anmeldung:
+41 55 4220661 | degustationen@bluewin.ch | www.tastings.ch

LE PIANE: BOCA

«Wenn ich sterbe, stirbt Boca.» Kein Widerspruch. Niemand glaubte mehr an die Weinwirtschaft. Das Aus für ein ehemals grosses Terroir schien besiegelt.

Das Ende vor Augen, kosteten Trolf und Künzli die alten Weine von Cerri, zurück bis zum Jahrgang 1947. Sie waren konsterniert. Und begeistert. Begeistert vom einzigartigen Charakter der Weine.

Berner Oberland, Leissigen im Sommer 2009, Vertikaldegustation: Christoph Künzli setzt uns die zwischen 1996 und 1999 zunächst als «Campo delle Piane» abgefüllten Weine der Jahrgänge 1984 bis 1991 vor, die wegen Cerris Gebrechlichkeit zuvor in den Fässern dahinoxidierten. Natürlich wiesen sie Tertiäraromen und Maggi-Noten auf. Und doch: Der salzige Boca-Charakter – «vini salati» –, vom vulkanischen Porphyrboden herrührend, für Italien aussergewöhnlich, für Boca jedoch die Quelle der Einzigartigkeit, ist da, als tragendes Gerüst.

Das Potenzial der Weine zeigt der **1984 Boca «Campo delle Piane»**, **Antonio Cerri**: Ein «schlechtes» Jahr, 12 Jahre im Fass, 14 Jahre in der Flasche: Neben den Tertiäraromen ist er hell und bemerkenswert frisch, zeigt Anklänge an Orangen und Aprikosen, wirkt steinig, wie sonnenerwärmter Kies. Ein charismatischer 1984er. Unglaublich! Knappe **18/20**

Die anderen Boca «Campo delle Piane»:

1985: 18+/20, 1987: 17/20, 1988: 16+/20, 1989: 18/20, 1990: 18+/20, 1991: 17+/20

Das Essenzielle: All die unpassenden Umstände konnten diesen Weinen weder das Terroir austreiben noch die Jahrgangstypizität noch die Langlebigkeit.

Der Neubeginn: Le Piane

Künzli und Trolf waren so verführt, dass das Verschwinden dieser Weine undenkbar wurde. Der Anfang vom Ende des bereits erwarteten Endes war beschlossene Sache. Das Weingut «Le Piane srl» wurde gegründet, mit der Unterstützung weinenthusiastischer Kleinanleger in Europa wurden in Kleinstarbeit Kleinstparzellen erstanden und rekultiviert. Man gab sich zehn Jahre Zeit für den «break even». Antonio Cerri durfte es nicht mehr erleben. Er starb 1997, nicht aber Boca.

Cerris 0,6 Hektar Rebland und sein Fasslager waren der klägliche Rest eines verblichenen Kulturguts. Das eigentliche Erbe Cerris war aber ein Funke Widerstandsgeist, der letztmöglich übersprang auf zwei neue Individuen und zum Nucleus wurde, der die Verwilderung überwinden half und die Wiedergeburt eines grossen Terroirs einleitete. Heute scheinen Künzlis sieben Hektaren und die mehr als zehn Hektaren der jungen Nachbarn den Glauben an die Zukunft fast herausschreien zu wollen. Sie wirken wie aus dem Wald gestanzte Flächen des Aufbruchs.

Künzli hilft, wo er kann bei seinen noch unerfahrenen Kollegen. Wichtig ist für alle – bald sind es wieder ein Dutzend Produzenten! –, dass sie in Abkehr zu früher gemeinsam auftreten wollen, den Namen Boca hochhalten: mit Blick nach innen, und hinaus in die Welt, mit dem selbstbewussten Ziel, Boca auf den Atlas der Weine zurückzubringen. Die Chancen dazu stehen bestens. Künzlis Vertikale mit seinen Le-Piane-Weinen beweist's. Wir beginnen klein:

2004 La Maggiorina Colline novaresi DOC, Le Piane: 50% Nebbiolo, 30–40% Croatina, der Rest Uva Rara

NEBBIOLO

Dunkles Granat. Etwas belegte Nase. Saftig-süsse Fruchtfülle, (zu) viel Holztaunin, spröde, recht breit. Moderner Stil.

16/20 2012–2022

2005 Barolo Vigna San Giacomo, Stroppiana Oreste: Dunkles Granat. Feiner floraler Duft, präzise rote Beeren, süss, delikat. Seidige Finessen am Gaumen, feine Fruchtsüsse, elegant, im Ende noch etwas spröde, gute Länge, recht trinkig.

16+/20 2012–2030

2005 Barolo Torriglione, Gagliasso Mario: Mittleres bis dunkles Granat. Hefige reife Fruchtnoten, süss, etwas Nougat. Weicher Gaumen, süsse Fülle, etwas portig, Grafit, leicht sprödes Holztaunin, etwas alkoholisch. **16/20 2012–2027**

2005 Barolo Gallinotto, Mauro Molino: Granatrubin. Feinwürziges, reifes Pflaumenbouquet, fleischig, Wildaromen. Sehr weicher Gaumen, enorm saftig und intensiv, massives Tannin vom Holz, leicht antrocknend. Abwarten. Im Nachklang gekochte Erdbeeren.

16+/20 2012–2020

2005 Barolo Tebavio, l'illuminata: Leuchtendes Granat. Klares und recht frisches Bouquet von roten Beeren, mit feiner Würze, leicht balsamisch. Seidig-feiner Auftakt, feinnerve Säure, feinkörniges Tannin, angenehm süss, modern, ausgewogen und elegant.

17/20 2012–2026

2005 Barolo, Bosco Agostino: Dunkles Granat. Etwas reduktiv im Duft, süsse Pflaumen. Geschmeidiger Beginn, süsse rote Beeren, deutliche Barriquewürze, etwas sprödes, antrocknendes Tannin, delikate rote Cassissüsse im Ende.

16+/20 2012–2026

2003 Barolo Riserva Vigna Arborina, Bovio Gianfranco: Dunkles Granat. Süsse Pflaumen, eingelegte Früchte, feine Würze, tief und rund. Seidig, saftig und süss, Pflaumen, etwas trocknendes Tannin.

16/20 2012–2026

Barolo di Castiglione Falletto

2005 Barolo Bricco Boschis, Cavallotto: Tiefes Granat. Herr-



Fusters Wy-Bude AG
Rosengartenstrasse 3
9000 St.Gallen

Tel. 071 245 68 30
Fax 071 245 68 33
info@fusterswy-bude.ch
www.fusterswy-bude.ch

Unser ★★★★★ Angebot bis 31. Dezember 2009

DOMAINE
DE LA
JANASSE



Châteauneuf du Pape blanc	
07/08	46.00
Cuvée Prestige 04/07	75.00

Côtes du Rhône Village	
Terre d'Argile 04	20.00
Terre d'Argile 05	21.50
Les Garrigues 01/03	27.50
Les Garrigues 04	29.00
Les Garrigues 06	33.00

Châteauneuf du Pape	
02	34.00
03	37.50
04	39.00
05	42.00
Chaupin 04	51.00
Chaupin 05/06	57.00
Vieilles Vignes 04	80.00
Vieilles Vignes 06	82.00



Sorriso, Langhe bianco 06	31.00
---------------------------	-------

Dolcetto d'Alba 07/08	16.50
-----------------------	-------

Barolo	
98/99	49.50
Carobric 99/00	69.00
Bricco Ambrogio 03/04	69.00
03/04 150 cl	147.00
Rocche dell' Annunziata	
96/97/98	136.00

LE PIANE: BOCA

(Bonarda Novarese) und Vespolina. Ein einfacher, frischer, dunkler, konzentrierter 10-Euro-Wein, der in Italien gerade in den Bars sehr gut ankommt. Deshalb und weil die Trauben immer besser werden und sich für höhere Aufgaben aufdrängen, wird nur wenig in den Export kommen. **16/20**

Darauf folgt die Vertikalverköstigung des interessanten «Le Piane». Dieser Colline novaresi DOC (29–34 CHF) basiert auf den Trauben sehr alter, bis zu hundertjähriger Reben der ortstypischen Sorte Croatina (70%). Sie zeichnet sich durch Rustikalität, Würze, Sprödhheit und Kargheit aus, kurzum: extreme Tannine. Diese «Unzugänglichkeit» soll auch nicht kaschiert, sondern durch einen stets verfeinerten Ausbau im Doppelbarrique sowie einen Schuss Nebbiolo (30%) aus dem grossen Holzfass ergänzt werden.

2000 Le Piane Colline novaresi DOC: Der Erstling als «Lehrblätz». Die Barriquedominanz verdeckt die Typizität. **16/20**

2001 Le Piane Colline novaresi DOC: Mit diesem Jahrgang beginnt Phase 1, die bis zum 2003er währt und in der noch die rustikale Kraft vorherrscht: Sehr beerig und duftig, mit extremer Säure. **17/20**

2002 Le Piane Colline novaresi DOC: Nur das Beste wurde vinifiziert. Kühl, kernig, etwas metallisch. **16/20**

2003 Le Piane Colline novaresi DOC: Früh gelesene Croatina (100%), nur Tonneau-Ausbau. Was für ein undurchdringlicher, fetter Brocken, und doch zum Umarmen. Sicher nicht die Regel eines «Le Piane». Ein Monument, das Spass bereitet. **18/20**

2004 Le Piane Colline novaresi DOC: Phase 2 (bis 2006) bringt bereits spannungsvollere Weine hervor. Erste Sekundäraromen. Sich ausbreitender Saft, die salzige Würze legt von Schluck zu Schluck zu. **18/20**

2005 Le Piane Colline novaresi DOC: Sehr trocken, und doch ätherisch, Macchia. Eine herrliche Nase. Er wirkt, als hätte er Wärme gebunden. **17+/20**

2006 Le Piane Colline novaresi DOC: Duftwein, Tinte, die typische Mineralität. Fleisch, Kraft, Saft, Würze und Kargheit wetteifern miteinander und ergeben sich dann einem schönen Ausklang. **18/20**

Ab 2007 beginnt Phase 3, mit weniger Nebbiolo, weil er «zu dominant» sei, dafür ergänzt durch etwas Syrah, «die noble Form der Croatina». Der 2007er ist nach Künzlis Erwartung «das ganz grosse Jahr.» Bislang.

Edel, gross und eigenwillig: Boca

«E finalissima» – der Kern der Geschichte, der Christoph Künzli verzauberte und in Zukunft ganz bestimmt noch viele Weinenthusiasten verzaubern wird: Boca! Der Boca ist einerseits ein «Semi-Bergwein» aus dem 460–490 Meter hohen Hügelvorland; dank einer im Vergleich zu Barolo frischeren Thermik und wegen der stets frisch bleibenden Böden ist es ein Wein, der nicht mehr als 12–13% Alkohol besitzt und eher «zur Säure neigt», einer «stolzen Säure», die immer das Maul putzt und darüber hinaus jedem Essen standhält, ohne dieses zu dominieren. Andererseits ist der Boca aber wegen der wärme-speichernden, rot wie Tennisplätze wirkenden Böden, diesen an der Oberfläche zerbröselnden Porphyrfelsen, auch ein mediterraner Wein. Seit 1969 ist Boca eine DOC, eine Assemblage aus Spanna (Neb-

NEBBIOLO

lich klares und intensives, leicht überreifes Pflaumenbouquet, auch Pflaumenschalen und balsamische Noten. Weicher, generöser und süsser Gaumen mit feinsandigem Tannin, im Ende etwas antrocknend. **16+/20 2012–2024**

2005 Barolo Montanello, Montanello: Leuchtendes tiefes Granat. Feine rote Beeren, Veilchen, getrocknete Blumen im Duft, ein bemerkenswert harmonisches Gefüge. Saftiger, eleganter Gaumenauftritt mit schöner Süsse und Klarheit, Pflaumengeschmack, dann aber recht hartes Tannin und zu stark antrocknend. Abwarten. **16+/20 2012–2027**

2005 Barolo Vigna Pugnane, Conterno Franco: Schönes Granat. Klares, florales Bouquet, rotes Cassis, vielschichtig und elegant. Im Gaumen seidig und fein, balanciert und elegant, angenehm saftig und füllig, mit schöner Süsse und feinem Tanninnerv, stets präzise in der Fruchtausprägung und mit feinmineralischer Grundierung, spannungsreich und nachhaltig. **17/20 2012–2030**

2005 Barolo Rocche, Brovia: Granatrubin. Klares, sattes Pflaumenbouquet, reife rote Beeren, hintergründige Holzwürze. Saftige Gaumenfülle, robustes Tannin, dicht, klar und sehr jung wirkend. **16+/20 2012–2024**

2005 Barolo Rocche di Castiglione, Viberti: Reifes Granat. Süsses Pflaumenbouquet, etwas Kakao. Im Gaumen fein und anhaltend süss, seidig und elegant, geschmeidiges Tannin. Angenehm. **16/20 2012–2024**

2005 Barolo Rocche, Vietti: Dichtes Rubingranat. Dichte und tiefe Frucht, Veilchen, Pflaumen. Saftige Gaumenfülle, dicht, süss und modern, stoffig, mit viel Schoko und viel Tannin, Grafitnoten, im Ende antrocknend. **16/20 2012–2024**

2005 Barolo Vigna Mandorlo, Giacosa Fratelli: Schönes, gleichmässiges Granat. Eleganter, offener Duft, floral und rotfruchtig, zarte Lakritz, ausgewogen, ja geschliffen. Seidige Eleganz am Beginn, mit delikater Süsse und klarer Frucht, angenehmer Trinkfluss, im

Ende etwas sprödes Tannin.

17/20 2012–2037

2005 Barolo Villero, Boroli: Dunkles Granat. Floral geprägtes süsses Fruchtbouquet, etwas Efeu, Schokolade, Nougat, recht delikat und klar. Im Gaumen sehr reif und süss, viel Holztannin von neuen Barriques. **16/20 2012–2016**

2005 Barolo Villero, Fontana Livia: Sehr reifes Granat mit orangenem Schimmer. Delikates Bouquet von süssen roten Früchten, dazu deutliche florale Aromen, Kresseblüten. Im Gaumen elegant, seidig und fein, mit guter, fruchtintensiver und angenehm süsser Länge, feines Tannin, delikater Barolo, angenehm zu trinken. **17/20 2012–2028**

2005 Barolo Villero, Fenocchio Giacomo: Mittleres Granat. Herb-würzig gerahmtes Pflaumenbouquet, viel Neuholz. Seidig und süss im Mund, im Ende jedoch (aus-)trocknend und bitter, das Tannin scheint nicht integriert. **16/20 2012–2024**

2005 Barolo Enrico VI, Monfalletto: Sehr schönes Granat. Klares, zart cassisfruchtiges Bouquet mit floralen Noten, klassisch und einladend. Im Gaumen elegant und klar, Noten von Teer, Orangen und Pflaumen, delikate Süsse, seidige Textur, noch recht kerniges Tannin von der Traube, anhaltend und vielversprechend. **17/20 2012–2030**

2005 Barolo, Fontana Livia: Leuchtendes Granat. Pflaumen, nasser Teer, fruchtintensiv und angenehm klar. Klarer, ausgewogener Gaumen, seidig und süss, mit delikater roter Beerenfrucht (Walderdbeeren) und finessenreicher Säure, feine Lakritzsüsse im langen Nachklang, noch leicht spröde, aber sehr angenehm. **17/20 2012–2038**

2005 Barolo, Monchiero: Dunkles Rubingranat. Leicht reduktive Nase, Lederpolitur, vegetabile und florale Noten, dichte Pflaumenfrucht, etwas balsamisch. Im Gaumen klar und saftig, recht wuchtig, robustes, etwas trocknendes Tannin, recht traditionell. **16/20 2012–2028**

2005 Barolo Paesi Tuoi, Terra da Vino: Reifes Granat. Offen,

LE PIANE: BOCA

biolo, 85 %) und Vespolina (15%). Künzli hält an dieser Kombination von Körper und Skelett fest und versucht auf traditionelle Art, mit langen Maischezeiten, die Tiefe dieser Bruderschaft auszuloten. Es folgt ein dreijähriger Ausbau im 2000- bis 2800-Liter-Fass aus slowenischer Eiche.

Die Evolution von Künzlis erstaunlichstem Wein ist frappant, Schritt um Schritt ist Boca dorthin gelangt, wo der Wein hingehört: edel, gross und höchst eigenwillig. Tipp: Wie bei den Barolos ist es auch dem Boca-Genuss zuträglich, den Wein drei bis sechs Stunden vor Verzehr zu dekantieren.

1999 Boca DOC, Le Piane: Das Lernjahr. Die Rebearbeitung sei noch nicht auf der Höhe gewesen, was gerade in diesem Jahr wichtig gewesen wäre. Und doch: ein Charmeur in der Nase. Nebbiolo mit Minze und einem Touch Eukalyptus, an Heitz erinnernd. Im Gaumen etwas grün, während Säure und Tannine wohl für immer ein Gleichgewicht suchen. (58 CHF) **17+/20**

2000 Boca DOC, Le Piane: Die Ankunft. Jetzt ist sie da, die Balance und – die Konzentration. Das Fundament bildet der typische Nebbiolo-Duft: Lakritz, Heu und Stroh und dazu einen Spritzer Bitterorangen. Und mit dem weich anmutenden Duft, mit einer Frischespitze, stellt sich Wohlbefinden ein. Auch im Gaumen wird einem kein Spektakel geboten, nein, trotz kantiger Grundstruktur führt eine feine Klinge Regie. Toller 2000er. (58 CHF) **18+/20**

2001 Boca DOC, Le Piane: Der «Boston-Wein». Wir trinken eine der letzten Flaschen, weil die USA-Importeurin vor Jahren den richtigen Riecher hatte und von den damals erst 2000 Litern – nur von alten Reben – das meiste abräumte. All diejenigen, welche Massachusetts bereisen, sollten nach Boca 2001 fragen. Warum? Weil er der Speziellste der bisher produzierten ist. Der Duft ist eine Sensation. Hohe Dichte, viel Volumen, herrliche Frische, gewürzt mit Lakritz und Rosenduft. Und was für eine Würze nimmt den Gaumen in Beschlag! Durchströmt von einem grandiosen Saft, getragen von der einzigartigen Boca-Säure. Da rollt es nun über die Zunge, das Typische; perfekt balanciert: die Verschmelzung von Saft, Säure und Salz zu einem Fluss – «sapidità». Welch ein Saft! **19/20**

2002 Boca DOC, Le Piane: Der Verhinderte. Der Wetterverlauf liess wenig Stoff für Begeisterung zu. Was bleibt, ist gut balanciert, was fürs gute Handwerk und eine extreme Selektionsarbeit spricht. Ansonsten floral, wenig Spannung und Intensität erzeugend – und doch exzellent. (40 CHF) **17/20**

2003 Boca DOC, Le Piane: Der Single-Malt-Boca. Mit dem 2003er beginnt Stufe 2 der Künzli-Ära: Nun tragen die neu angepflanzten Reben 50 % zur Erntemenge bei. «Zu heiss, zu viele Aromen veratmet, zu viel Alkohol.» So zutreffend die Worte auch sind, der wuchtige, süsse, wenig aromatische Boca 2003 bietet ein seltenes Spektakel; Alkohol, Rauch und Salz verschmelzen zu einem erlebenswerten piemontesischen Unikum: ein kugelrunder «vino salato» mit einem Single-Malt-Touch. Extraordinär. (Magnum: 130 CHF) **18/20**

2004 Boca DOC, Le Piane: Das Masterpiece. Der Anteil der Trauben von neu angepflanzten Reben erhöht sich auf 75 %. Vor diesem Hintergrund verdient das mit diesem Wein Erlebte eine noch grössere

NEBBIOLO



klar und einladend im Bouquet, florale Noten sowie klare Pflaumenfrucht, recht frisch, später etwas portig, mit einer Spur von Leder, dazu Veilchennoten, sehr einladend. Saftig-würzige Seide, elegant im Beginn, dann aber holt sich das Barrique den Wein und trocknet das Finish – schade.

16/20 2012–2028

2003 Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe, Cavallotto: Dunkles Granat. Klare, sehr reife Frucht mit ätherisch-balsamischen Noten, gebackene Pflaumen, Nougat, Veilchen. Sehr weicher und stoffiger Gaumen, opulente Frucht, wuchtiger Körper, viel Tannin, das nach einem opulenten Mahl verlangt. Als Solist kaum zu bewältigen.

18/20 2013–2040

2003 Barolo Riserva Vignolo, Cavallotto: Dichtes Granat. Geschliffenes und einladendes Bouquet mit tollen floralen Noten, Trockenblumen, feinen roten Pflaumen und etwas Nougat. Sehr süss am Gaumen, konzentriert, saftig-robustes Tannin, das den Wein noch fest im Griff hat und trocknet, aber hier ist genügend Befreiungspotenzial. **17/20 2014–2035**

2003 Barolo Riserva Villero, Cascina Rocca Franco Molino: Sehr reifes Granat mit orange-farbenem Rand. Im stark balsamischen Bouquet Steinpilzsauce und gebackene Pflaumen. Saftig-süßes Beginn, dann schnell herb und bitter und garstig trocken werdend, wirkt schon recht alt.

16/20 2013–2030

2003 Barolo Riserva Pernan-

no, Sobreo Francesco: Reifes Granat mit Orangeschimmer. Rote Paté de fruit, Pflaumen, offenbart eine fast kitschige Fruchtsüsse. Saftiger, recht klarer Gaumen, zunächst freier, seidiger Trinkfluss, dann aber trocknendes Tannin, das einen doch stark pelzigen Eindruck hinterlässt. Gute Konzentration im Ende, eingelegte Erdbeeren.

16/20 2013–2034

2003 Barolo Riserva Ettore Fontana, Fontana Livia: Mittleres gleichmässiges Granat. Sehr klares, florales Bouquet, seidige Pflaumenfrucht, feine balsamische Art, elegant und einladend, sogar mit einer gewissen Frische. Am Gaumen füllig und fruchtintensiv, mit fast betäubendem Körper, angemessen robustes Tannin, sehr lang. Grosser, langlebiger Barolo, der ein ordentliches Stück Fleisch benötigt.

18/20 2015–2040

Barolo di Monforte d'Alba

2005 Barolo Bussia Munie, Cascina Sciulun Franco Conterno: Leuchtendes Granat. Leicht rahmig nach süßen Pflaumen, geschmeidig. Im Mund seidig, angenehm frisch, rotbeerige Frucht, deutliches Tannin, feinsaftig, noch markantes Finish.

16/20 2013–2028

2005 Barolo Bussia, Giacosa Fratelli: Dunkles, warmes Granat. Süsse Pflaumen, Veilchen, eine Spur Lakritz. Seidiger Gaumen, etwas reduktiv, spürbares, aber reifes Tannin, leicht pelziges Finish, aber mit eleganten Anlagen und saftiger Frucht.

16/20 2013–2025

2005 Barolo Vigna Mondoca di Bussia Soprana, Oddero Poderi e Cantine: Warmes Granat. Verschwenderisch nach süßen Pflaumen, ziemlich reintönig, dezent balsamisch, Trockenblumen, etwas Nougat, Fleisch. Generöser Gaumen mit kühl-seidiger Fülle saftiger Pflaumen, kräftiges, etwas bitteres Tannin, rotbeeriger Nachhall, insgesamt noch recht hart, aber mit Hoffnung.

16/20 2013–2028

2005 Barolo Colonnello, Conterno Aldo: Schönes dunkles Granat. Süßes rotes Cassis, eingelegte Walderdbeeren, leicht ätherisch, angenehm ge-

LE PIANE: BOCA

Hochachtung und spricht gleichsam für Mensch und Terroir. Die Aromatik ist sensationell: sehr konzentriert, sehr dicht, sehr frisch, sehr saftig, mit Anklängen an Grapefruit, und eben dieser so typischen, extrem hellen Säure, diesem bislang nur bei Boca festgestellten Säurearomengemisch von Berberitze (Sauerdorn; Sanddorn könnte aber auch mitspielen). Meine Kurzformel: «Sapido + Berberis = Boca». Die Eleganz von Boca hat etwas mit dieser aussergewöhnlichen, aromatisch unterlegten Säure zu tun. Auch im Gaumen ist sie die tragende Stütze, dichtest und mehrschichtig verwoben mit saftiger Weinigkeit, mit Lakritz, Tabak, schwarzem Pfeffer und reifsten Gerbstoffen, eingebettet in balsamische Fülle und seidige Weichheit. Man sucht, und forscht, und rätselt, bis man feststellt, dass man unmerklich auf tiefstem Brunnengrund angekommen ist. Mit diesem Jahrgang ist's offenkundig: Das ist grosse Schule, grosses Terroir. Dank der Grösse und der einmaligen Charakteristik ist das auch für «hartgesottene» Weintrinker vor allem dies: eine Offenbarung! (58 CHF) **19/20**

2005 Boca DOC, Le Piane: Der Brillant. Der 2005er ist auf der Höhe des mächtigen 2004er, jedoch mehr der Charmeur, die noble Robe. Was für ein Duft! Pinot-Eleganz, zart, offenherzig, mit der bekannten hellen Frische, und Spuren von Blutorangen, Aprikosen, unterlegt durch den Lakritzteer. Den Gaumen prägen Finesse und Harmonie. Alles ist in etwas Ganzem vereint, auch die ausladenden Gerbstoffe. Eine prickelnde Schönheit. Noblesse in Nebbiolo-Sprache, denn ein schöner Biss gehört schon auch dazu. (68 CHF) **19/20**

Lessons learnt: Man kann sich noch so sehr durch die Weinwelt trinken, am Schluss liegt die Erkenntnis nah, dass es so etwas in der Art wie Boca nirgends sonst gibt, völlig eigenständig, «fuori classe». Ein Muss für jeden Nebbiolo-Liebhaber. Mit Blick darauf, dass dieser Wein fast nie an die Öffentlichkeit gelangt wäre, weil nichts mehr zu berichten war ausser Historie, mutet dieser Erfolg, die fortgeschriebene Boca-Geschichte an wie ein modernes Märchen. Es ist eine Geschichte, die Respekt verdient für so viel Mut, Dynamik und Leidenschaft. Und für die stupende Beweisführung, dass Unternehmertum, Kulturgüterschutz, Regionalentwicklung und Genuss miteinander einhergehen können, zum Gefallen der Eigentümer, der Region und der globalen Wine-Community. Wenn es heute Geschichten zu erzählen gibt, dann solch saftig-salzige Geschichten von solch saftig-salzigen Menschen. «Sapido» eben.

Bezugsquelle: www.scalavini.ch

Weitere Literatur zu Boca: «Berührt vom Ort die Welt erobern»

(Thom Held 2006, www.helden.ch)

NEBBIOLO

schliffen, ein Hauch Bitterschokolosplitter. Sehr seidiger und ausgewogener Gaumen mit guter Länge und lakritziger Süsse, feine, reife Tanninstütze, süsser langer Nachklang.

17/20 2012-2030

2005 Barolo Bussia, Prunotto: Leuchtendes dunkles Granat. Süsse, rahmig-portige Pflaumennase, eingelegte Erdbeeren, Nougat, Leder, durchaus kitschig. Sehr weicher Auftakt, saftige Gaumenfülle, Leder, Stroh, markantes Tannin, rote Beerensüsse im langen Nachklang, noch etwas spröde, aber mit guten Anlagen.

16+/20 2014-2028

2005 Barolo Bussia, Bolmida Silvano: Dunkles Granat. Super floral und geschliffen elegant in der Nase, rote Beeren und süsse Kirschen, offenherzig. Seidig-eleganter Beginn, rotbeerige Süsse, sehr saftig und warmtönig, kraftvoll und lang, durchgehende Trockenblumenaromen, im Nachklang etwas Leder, markantes Tannin, gute Zukunft. **16+/20 2013-2038**

2005 Barolo Castelletto, Mauro Veglio: Dunkles Granat. Angenehm klare und frische rote Fruchtaromen, blaue Pflaumen, florale Noten, zart butterig, wirkt entspannt und gekonnt. Im Gaumen seidig-elegant, mit klarer süsser Frucht, etwas Nougat und Kokos, feinsaftigem Tannin und Lakritz im Nachklang, ausgewogen, mit Potenzial. **16+/20 2012-2030**

2005 Barolo Gramolere, Alessandria Fratelli: Dunkles Granat. Sehr klare, tiefe, typische Nase, Trockenblumen, etwas Teer, insgesamt elegant, geschliffen und sogar frisch. Sehr weicher, rotbeeriger und lakritz-süsser Gaumen, überaus saftig und von geschmeidiger Eleganz, reifes, feinsandiges Tannin, schöne Länge, charmant. **17/20 2012-2032**

2005 Barolo Big 'd Big, Roc-

che dei Manzoni: Leuchtend dunkles Granat. Gebackene Pflaumen, Cassis-Paté. Sehr weicher Gaumen, zum Finale hin zu holziges Tannin und daher spröde, obgleich lange süss, sehr modern.

16/20 2012-2027

2005 Barolo Vigna Cappella Santo Stefano, Rocche dei Manzoni: Dunkles Granat. Klare, saftige Pflaumen, Veilchen, zart Lakritz, schöne, ausgewogene und tiefgründige Komposition. Weich und süss auf der Zunge, saftige Fülle, robustes Tannin, lang, mit besten Anlagen, eher der klassische Typ mit angenehm sandigem Tannin. **17/20 2012-2030**

2005 Barolo Pressenda, Abbona Marziano: Dunkel leuchtendes Granat. Leicht flüchtiges Bouquet, Leder, Pflaumen. Am Gaumen seidig und füllig, viel Saft, angenehm klar, mit guter Länge, aber noch etwas sprödem Tannin, rotbeerige Süsse. **16/20 2012-2025**

2005 Barolo San Giovanni, Alessandria Fratelli: Leuchtendes Granat. Zart hefig, süsse rote Beeren, Veilchen, Kakao, tief und komplex, fein. Seidigfeine Textur, vollmundig und elegant, bis ins Finale hinein saftig und balanciert, vornehmes Tannin, momentan jedoch noch recht süss. Feine Kalkmineralität. **17/20 2012-2028**

2005 Barolo Giblin, Gemma: Fortgeschrittenes Granat, zum Rand orange. Stark floral geprägte Nase, Teer, Grafit. Süss, elegant und recht fein nach rote Beeren, eigener Stil, etwas burgundisch, schöner mineralischer Nerv, delikat. **16/20 2011-2022**

2005 Barolo Persiera, Saffitio Josetta: Schönes Granat. Herrlich klar und floral, frisch und präzise, dabei reif, zart nach Lakritz und Veilchen, feine Pflaumenaromen. Angenehm weiche, fleischige Textur, herb-

Italien vom Besten
www.boller-weine.de



Master of Wine: Roman Horvath, Direktor der Domäne Wachau

MW – Meisterweine aus der Wachau

Roman Horvath, Direktor der Domäne Wachau in Dürnstein, ist seit September nach Josef «Pepi» Schuller von der Weinakademie in Rust Österreichs zweiter Master of Wine (MW). Weinwisser gratuliert ehrfurchtsvoll – und prüft gleich mal des Masters Weine aus dem aktuellen Jahrgang 2008.

sr. – An der wohl schwierigsten, dafür aber angesehensten Ausbildung der Weinwelt versuchen sich in London alljährlich zahlreiche Weinexperten. Allein, die wenigsten kommen durch – in 56 Jahren wurde der «MW» erst 278 Mal verliehen. Wer den Titel erungen hat, heftet sich ihn an den Namen und befindet sich in namhafter Gesellschaft, denn, um nur einige Berühmtheiten zu nennen, auch Michael Broadbent, Jancis Robinson und Clive Coates sind Master of Wine, ebenso übrigens Philipp Schwander aus der Schweiz und die Deutschen Jürgen von der Mark, Markus del Monego und Horvaths Prüfungsgenosse Frank Roeder.

Seit fast fünf Jahren ist Roman Horvath bei der Domäne Wachau, eigentlich – der Betrieb ist qualitativ wie wirtschaftlich bestens aufgestellt – ein sicherer Job. **Warum er den «MW» dennoch gewagt hat, schliesslich ist ein gescheiterter Direktor doch ein gescheiterter Direktor, auch wenn er grandios gescheitert ist?**

«Mit der Prüfung ist das so eine Sache. Hätte ich die Verkostung bei der MW-Prüfung nicht beim ersten Antreten geschafft, wäre ich wahrscheinlich irgendwann ausgestiegen. Aber so war halt die Motivation da, auch die Theorieprüfung zu erledigen. Aber es hat vieles hineingespielt; ich konnte beispielsweise beide Seiten des Marktes intensiv kennenlernen, zuerst als Einkäufer bei Wein & Co und nun auf der Produktions-/Verkaufsseite.»

Den Jahrgang 2008 haben Horvath und sein Team trotz Prüfungsvorbereitungen des Direktors mit Auszeichnung gemeistert; die Rieslinge und Veltliner der Domäne Wachau bestechen durch überaus klare und kühle Fruchtaromen, mineralische Struktur und feinrassige Säure, die Alkoholgradation ist bei 13–13,5 Volumenprozent bei den Smaragden durchaus im trinkfreudigen Rahmen.

NEBBIOLO

bitteres, den Fluss bremsendes Tannin, anhaltende Süsse.

16/20 2012–2024

2005 Barolo Vigne dei Fantini, Bolmida Silvano: Leuchtendes Granat mittlerer Intensität. Frische Pflaumenschalen, Veilchen, Trockenblumen, sehr klar und reif, typisch. Weicher, seidiger Beginn, süss und elegant, zupackendes Tannin, anhaltend floral, klassischer, warmtöniger Typ. 17/20 2013–2028

2005 Barolo Tenuta Arnulfo, Costa di Bussia: Mittleres Granat. Klare Frucht, frisch und floral, aber auch dezent ledrig-animalisch. Saftige Fülle, Pflaumen, lakritzige Süsse, robustes Tannin, etwas Leder, gute, noch fordernde Länge, ein Essenswein mit Zukunft. 16+/20 2013–2026

Barolo di Serralunga d'Alba

2005 Barolo Badarina Vigna Regnola, Grimaldi Bruna: Warmes, reifes Granat. Rote Beeren, Johannisbeergelee, zart nach Süssholz, klar. Seidig-eleganter Gaumenauftritt, dann tief und feurig, fest zupackendes Tannin, Teer, anhaltend Lakritz, benötigt viel Zeit und – viel Fleisch. 16+/20 2014–2028

2005 Barolo Ca' Mia, Brovia: Tiefes Granat. Reife blaue Pflaumen, leicht reduktiv, Kapuzinerkresseblüten. Klarer, fruchtiger Gaumen, saftig, aber zu hartes Tannin, abwarten 16/20 2013–2026

2005 Barolo Vigna Broglio, Palladino: Recht herangereiftes Granat, zum Rand orangene Reflexe. Leder, Trockenblumen, Pflaumen, eher klassisch-rustikal. Im Gaumen sehr saftig, wiederum klar, süsse Lakritze, sprödes Tannin, markant, aber ehrlich, benötigt Zeit. 17/20 2014–2030

2005 Barolo Cerrati, Cascina Cucco: Klassisches Granat. Sehr feines, florales Bouquet, rote Beeren, Veilchen, geschliffen und angenehm, burgundisch, rotes Cassis, eine Spur Grafit. Im Gaumen würzig, präzise und elegant, saftige Pflaumennoten, (zu) viel Tannin vom Fassholz. Abwarten. 16/20 2013–2022

2005 Barolo Cerrati Vigna Cucco, Cascina Cucco: Dunkles

Rubingranat. Klare, frische Pflaumennoten, floral, elegant. Recht erfrischender Gaumen, saftig klare Frucht, schöner Tanningriff, anhaltend floral, kräftig und robust.

17/20 2014–2032

2005 Barolo Leon, Cascina Luisin: Tiefes Rubingranat. Veilchen und Lakritz im Duft, im Gaumen überreif und füllig, recht süss, aber auch mit schöner mineralischer Frische im Untergrund. 16+/20 2012–2020

2005 Barolo Colarej, Gemma: Leuchtendes Granat. Süss und floral, recht ausgewogen und elegant im Bouquet. Saftige Gaumenfülle, eleganter Fluss, gegen Ende hin dominiert das sandige Tannin der süssen Barriques. 16/20 2012–2024

2005 Barolo La Rosa, Fontanafredda: Dunkles Granat, leuchtend und funkelnd. Klare rote Fruchtaromen, etwas Nougat, sehr reif. Im Gaumen wuchtig und süss, dennoch mit klarer Frucht und schönem Mineral, seidig, lebendig und raffiniert, etwas zu stark vom



Wir kaufen ihre Weine gegen Barzahlung bei Abholung. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für ganze Sammlungen aber auch für Einzelflaschen in gutem Zustand.

 **GLOBALWINE**

Globalwine AG 8045 Zürich
Christoph Pichler
Tel: +41 (0) 44 450 16 16
rarities@globalwine.com
www.globalwine.com

DOMÄNE WACHAU

Die besten Weine sind einmal mehr die Smaragde, von denen sich neuerdings acht in der sogenannten «Terroir-Box» (149,90 €) wiederfinden. In der edlen, auf 240 Exemplare limitierten Holzkiste liegen 2008er aus sechs berühmten Wachauer Einzellagen: je eine Flasche Grüner Veltliner Smaragd vom Axpoint, Pichlpoint, Achleiten und Kellerberg sowie je ein Riesling Smaragd vom Achleiten, Kellerberg, Loibenberg und Singerriedel. Dazu findet man eine detaillierte Karte der Wachauer Rieden.

Was ist die Idee der schmucken «Terroir-Box», Herr Horvath?

«Ich glaube ans Terroir. Natürlich ist auch die Handschrift des Winzers sehr entscheidend. Das Ziel der Domäne Wachau ist es, extrem präzise, elegante und herkunftsorientierte Weine von unterschiedlicher Stilistik auf die Flasche zu bringen. Wir bewirtschaften, im Vergleich zu Winzerkollegen, Lagen in der ganzen Wachau, also von Spitz bis Loiben. Die Vielfalt auf so kleinem Raum wollen wir mit den verschiedenen Einzellagen-Smaragden aufzeigen.»

2008 Terrassen Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau: Frisch und fruchtig im klaren, feinwürzigen Bouquet, interessant. Elegant strukturierte Saftigkeit, viel Spiel und Finesse, ausgewogen, mit anhaltender Frucht (Birne), dabei bestechend klar und filigran, enorm trinkig. Für 9,90 € ein Must-Buy! **17/20 trinken -2014**

2008 Terrassen Riesling Smaragd, Domäne Wachau: Mittleres Gelb. Feines, pikant-frisches Zitrusfruchtbouquet, sehr klar, nicht sonderlich komplex. Feinrassiger Gaumenauftakt, klare Fruchtausprägung mit filigraner Mineralität und delikater Würze, zeigt viel Spiel und wirkt vergleichsweise schlank, animierendes Finale mit purer, animierender Mineralität und feiner Zitrusfrucht. Sehr trinkig, ein toller Wert. (11,90 €) **17/20 2011-2016**

2008 Loibenberg Riesling Smaragd Domäne Wachau: Klares mittleres Gelb. Sehr klares und kühles Bouquet mit saftigen Steinobstaromen und sehr feinen Gewürznoten, die auch vom abschliessenden Ausbau im grossen Holzfass kommen dürften. Eleganter Gaumen mit konzentrierter Frucht, reifer Säure und grosser Länge, überaus klar und reichhaltig, endet momentan mit frischen Limetten- und Grapefruitnoten sowie weissem Pfirsich. (18,20 €) **16/20 2011-2016**

2008 Singerriedel Riesling Smaragd, Domäne Wachau: Mittleres bis kräftiges Gelb. Komplexes Bouquet, sehr klare, pikant-saftige Fruchtaromen mit floralen Noten und sehr feiner orientalischer Würze sowie einer Spur Botrytis, mineralisch. Voller, vielschichtiger Gaumen mit deutlicher Extraktsüsse bis ins Finale hinein, ein Maul voll Wein und Mineralien, kraftvoll, cremig und elegant, mit angenehm mineralischer Säurestruktur, kompakt und lang. (18,20 €) **17/20 2012-2018**

2008 Achleiten Riesling Smaragd, Domäne Wachau: Mittleres bis kräftiges Gelb. Vornehme, rauchig-kühle Nase, heller Pfirsich, Quitte, etwas Tabak und weisser Pfeffer, tief, aber nicht schwer. Auch am Gaumen sehr elegant und trotz seiner komplexen Fülle beinahe leicht, jedenfalls von bemerkenswerter Feinheit und Balance. Dichte, aber sehr vornehme Textur mit delikater Säuremaserung und ganz zarter Cremigkeit. Schliesst mit feiner Mineralität, die an einen Rudesheimer Schlossberg denken lässt. Grosser Wein, exzellenter Wert. (18,20 €) **18/20 2012-2020**

NEBBIOLO



Serralunga d'Alba 2009

Holz kommendes Tannin, gute Länge mit feiner fruchtiger Süsse – alles im rotbeerigen Bereich. **16+/20 2012-2030**

2005 Barolo Sori Gabutti, Sordo Giovanni: Granat. Reduktive Nase, rote Früchte, Beerengelee, Johannisbeeren. Seidig, sehr süss, gutes Tannin, moderner Wein mit gewissen Finessen. **16/20 2012-2025**

2005 Barolo Vigna Lazzaraso, Porro Guido: Klassisches Granatrot. Leder, florale Noten, klare rote Früchte, Lakritz, recht fein und elegant. Im Gaumen seidig und fein, mit angenehm rotbeeriger Süsse und edlem Tannin, lebendig, ausgewogen und elegant, exzellenter Stil! **17/20 2012-2030**

2005 Barolo Vigna Marenca, Pira Luigi: Dunkles Rubingranat. Sehr reife und pflaumige Frucht, Lakritz, Veilchen, neues Holz. Im Gaumen süss, wuchtig, etwas ledrig, junges Tannin, moderner Stil. **16/20 2012-2020**

2005 Barolo Margheria, Masolino – Vigna Ronda: Granat. Klare, feingliedrige Nase mit Veilchen, Feigen, roter Konfitüre. Eleganter, floraler Gaumen, seidige Textur, rote süsse Früchte, etwas Lakritz, recht feines Tannin, lang und delikate, eine eher burgundische Anmutung. **17/20 2012-2016**

2005 Barolo Meriame, Manzone Paolo: Sehr schönes Gra-

nat, zum Rand aufhellend. Süsses Feigenbouquet, delikate und geschliffen, fruchtintensiv, elegant. Im Gaumen seidig, lakritzig und elegant, mit feiner rotbeeriger Süsse, etwas Vollmilchschoko und Nougat, feines Tannin, delikate und schon recht zugänglich und balanciert. **17/20 2011-2026**

2005 Barolo Parafada, Masolino – Vigna Ronda: Mittleres Granat, zum Rand aufhellend. Ausgewogen und elegant in der Nase, florale Noten, reife rote Früchte, recht klar und frisch, einladend. Eleganter, warmtöniger Auftakt, rote Früchte, Pflaumen, Geleefrucht, fülliger Körper, stützendes Tannin, sehr saftig, im Nachklang rotes Cassis. **17/20 2013-2030**

2005 Barolo Prapò, Germano Ettore: Gleichmässiges mittleres Granat, klassische Farbe. Sehr schönes Bouquet, floral und rotbeerig, dabei frisch, sogar leicht kühl und blättrig, etwas Cassis, etwas Efeu. Seidiger Beginn, klare und feine rotbeerige Fruchtausprägung, entwickelt eine saftige Süsse mit etwas Lakritz und Feigen, das präsenste Tannin ist noch leicht spröde. Moderner Wein mit Finesse. **16+/20 2012-2028**

2005 Barolo Prapò, Schiavenza: Dichtes Granat, zum Rand ganz leicht heller werdend. Rote Geleefrucht, rote Feigen. Im Gaumen weich und süss, sehr saftig und füllig, dann antrocknendes Tannin vom neuen Holz. Abwarten. **16+/20 2012-2025**

2005 Barolo Serralunga d'Alba, Fontanafredda: Gleichmässig dunkles Granat. Sehr klare und frische, dabei süsse Fruchtausprägung, vollreife Pflaumen mit Veilchen und einer Spur Lakritz, geschliffen. Seidig ausgelegte Gaumenfülle, süsse, warmtönige Frucht, noch leicht antrocknendes Tannin vom neuen Holz, das den Geschmack noch dominiert. Lang. **16+/20 2012-2028**

2005 Barolo Serralunga, Manzone Paolo: Reifes Granat, orangefarbene Reflexe. Getrocknete Blüten, etwas Überreife und oxidative Noten. Saftig-fülliger Gaumen, recht elegant und süss, Lakritz, feines

DOMÄNE WACHAU

2008 Kellerberg Riesling Smaragd, Domäne Wachau: Helles Gelb. Sehr klare, saftig-reife Fruchtaromen, Pfirsich, dazu sehr feine, frische kräuterige Noten. Am Gaumen elegant, angenehm puristisch und ausgewogen, mit sehr klarer Frucht und anhaltend mineralischer Würze, im Finale grüner Apfel und eine Spur Paprika, etwas bitter. (18,20 €)

17/20 2011-2016

2008 Pichlpoint Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau: Kräftiges Gelb. Sehr klares, fruchtig-würziges Bouquet, reife Birnen, ein Hauch Exotik aus der Dose, Tabak, Kakao, zarte Pfefferschoten, recht saftig und einladend. Eleganter, enorm saftiger und klarer Gaumen mit Stoff und Mineralität sowie viel Extrakt, im Finale Limonen. Schon jetzt gut zu trinken, wenn auch einen Hauch zu wuchtig. (17,20 €)

17/20 trinken-2016

2008 Axpoint Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau: Sehr klares und komplexes, tabakwürziges Bouquet, interessant und animierend, nach einer Karaffe fordernd. Enorm reichhaltiger, zugleich aber klarer und eleganter Gaumen, brillante Fruchtausprägung, reife Säure und nachhaltig salzige, mineralische Noten, stoffig, aber nicht brandig. Ein Veltliner, der Furore machen wird, weil er Fülle mit kühler Eleganz verbindet. (17,20 €)

18/20 trinken-2018

2008 Achleiten Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau: Kräftiges Gelb. Klare und offensive reife Fruchtaromen, saftig-gelber Pfirsich mit Mango und weiteren Tropenfrüchten, dabei sehr fein. Dicht und vollmundig, mit fast rieslingartiger Rasse und purer Mineralität, stoffig und konzentriert, jedoch erscheint die Frucht wie aus der Konservendose. Die Lage hätte womöglich mehr Mut bei der Vergärung und vielleicht auch von Anbeginn ein grosses Holzfass verdient, kurzum: einen komplexeren, generöseren, lässigeren Wein. So wirkt er mächtig, aber nicht lässig genug. (17,20 €)

17/20 trinken-2016

2008 Kellerberg Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau: Mittleres Goldgelb. Klare, üppig-reife Fruchtaromen mit klassischer Würze, Heu, getrocknetes Gras, elegant und tief. Klarer, elegant strukturierter Gaumen mit sauberer Fruchtausprägung, reifer Säure und opulentem Körper, dabei ausgewogen und nach Fleischgerichten verlangend, sehr lang, sehr stoffig, aber weder wuchtig noch – dank seiner Mineralität – aufdringlich süß. (18/20 trinken-2018)

18/20 trinken-2018

2008 Burggarten Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau: Recht intensives Gelb, sichtbare Kohlensäure. Sehr feinwürziges, eher zurückhaltendes Bouquet, zarte Kräuternoten, Limonen, grüner Apfel. Rassiger Gaumenaufakt, in der Frucht fast Rieslinglike, recht stoffig, momentan vielleicht eine Spur zu brandig und trocknend, aber puristisch, sehr mineralisch und komplex, reichlich grüne Zitrusaromen – ein Baby, das in ein, zwei Jahren zu grosser Form auflaufen sollte. Potenzialwertung. (17,50 €)

17+/20 2012-2028

Bezugsquellen, CH: bataillard.com; steinfelsweine.ch; schubiweine.ch; wyhusbelp.ch; D: vinum-web.de; pellegrini.de; vinopolis.de; frischeparadies.de; weinwolf.de; A: domaene-wachau.at



NEBBIOLO

Tannin, klassischer Typ, den man schon trinken kann (zum Essen), aber noch lagern sollte.

17/20 2013-2030

2005 Barolo Serralunga, Rivetto: Dichtes Granat, schön leuchtender Rand. Süßes Cassis, geschliffene Eleganz, fast zu schön. Im Gaumen elegant, sehr süß, Cassisbonbon, Veilchen, angenehmes Tannin.

16/20 2011-2026

Altri Barolo

2005 Barolo Sotto il Castello di Novello, Grimaldi Giacomo:

Dichtes Granat. Saftige Pflaumenfrucht, Bonbon, Tabak. Weicher und süßere Gaumen, modern und eingängig, etwas trocknendes und bitteres Tannin.

16/20 2012-2025

2005 Barolo Monvigliero, Alessandira: Gleichmässiges Granatrubin. Schokonoten mit Nougat und süßeren, auch gekochten roten Früchten, recht geschliffen und modern. Samtige Seide, körperreich, ja wuchtig, zupackendes Tannin, robuster, lang anhaltender Wein mit seidiger Fülle.

16/20 2012-2025

2005 Barolo Lorens, Eredi Lodali: Dunkles Rubingranat. Süße gebackene Pflaumennoten mit Tabak und Gewürzen. Weicher Beginn, süß, entwickelt eine saftige Fülle und wird recht stoffig, im Abgang viel sperriges Holztannin, Grafitnoten.

16/20 2012-2025

2005 Barolo, Ascheri: Leuchtendes Granat mit orangenen Reflexen. Trockenblumen, Trockenfrüchte, Veilchen, feine Würze, ätherisch. Seidige Textur mit feiner Säurefrische, recht sprödes Tannin, eher klassischer Typ, im langen Finale Lakritz. Abwarten.

17/20 2013-2030

2003 Barolo Riserva Monvigliero, Castello di Verduno: Dichtes Granat. Sehr fruchtintensives und pflaumiges Bouquet von hoher Reife. Am Gaumen wuchtig und von opulenter Saftigkeit, dabei recht klar und seidig in der Textur, markant kräftiges Tannin, nachhaltiger, wenn auch noch etwas trockener Geschmack, traditionelle Anmutung.

17/20 2012-2035

Wolfgang Fassbender
Die besten 400 Weingüter der Schweiz
Getestet und bewertet



Schweizer Weine sind längst kein Geheimtipp mehr. Der Weinjournalist Wolfgang Fassbender hat die Weinbauregionen der Schweiz über viele Jahre immer wieder besucht und deren Weine geprüft. Entstanden ist ein aktueller und unabhängiger Weinführer.



Wolfgang Fassbender hat vom kleinen Ein-Hektar-Betrieb bis zur Grosskellerei eine repräsentative Auswahl von Schweizer Winzereien besucht und deren Verkostungsmuster blind getestet. Die umfassende und systematische Auswertung berücksichtigt sowohl renommierte Rot- und Weißweine wie auch weniger bekannte, aber ausgesprochen edle Tropfen.

Ein Buch, das dem Weinfreund neue Horizonte erschliesst und nicht zuletzt als Führer für eine Schweizer Weinreise dienen kann. *Main Post*

272 Seiten, gebunden
Fr. 44.- / € (D) 29.90
ISBN 978-3-280-05305-8

orell füssli Verlag
www.ofv.ch

Veyder-Malberg:

Neue Impulse für die Wachau



Peter Veyder-Malberg

Jahrelang hat Peter Veyder-Malberg die grossen Weine vom Schlossweingut Hardegg im Weinviertel erzeugt. Vor zwei Jahren ist der ehemalige Werber dann die Donau flussaufwärts gewandert, um sich in Spitz der grössten

Herausforderung überhaupt zu stellen: in der renommierten Wachau Veltliner und Rieslinge zu erzeugen, die sich nicht durch kraftvolle Opulenz, sondern durch geradlinige Eleganz, Reinheit der Frucht und mineralische Spannung auszeichnen.

sr. – Exponierte Terrassen mit vornehmlich altem Rebbestand, die nur in reiner Handarbeit, ohne schwere Maschinen, zu bewirtschaften sind – warum tut man sich das freiwillig an, Peter Veyder-Malberg?

«Weil ich davon überzeugt bin, dass die Weinqualitäten hier so einzigartig, charaktervoll und spektakulär sein können, dass sich der Aufwand lohnt. Die intensive Handarbeit in den einzelnen Weingärten offenbart deren Eigenheiten und man baut eine Beziehung zu ihrer jeweiligen Topografie, den Böden, Pflanzen, Tieren und Reben darin auf. Den jeweils ureigenen Charakter meiner Gärten zu erkennen, respektvoll zu wahren und mit all den Feinheiten, aber ohne grosse Manipulation in die Flasche zu füllen, das ist mein Anspruch.»

Malberg baut ausschliesslich die klassischen Sorten des Gebiets, Grünen Veltliner und Riesling, an. Ein Grossteil der Reben ist zwischen 30 und 50 Jahre alt. Da für den Malberg «Trinkfluss und Lagerfähigkeit» der Weine im Vordergrund steht, verarbeitet er ausschliesslich gesunde Trauben, «also ohne Botrytis-pilz-Befall bzw. Edelfäule» – was in der Wachau ja längst nicht selbstverständlich ist. Die früh gelesenen, sich in der Jugend streng verschlossen zeigenden Weine (vielleicht sollten sie viel später erst gefüllt werden) werden nach Lagen getrennt ausgebaut. Malbergs Premierenjahrgang 2008 umfasst vier Grüne Veltliner sowie zwei Rieslinge, die jeweils nach der Gemeinde oder der Riede bezeichnet sind, in der sie gewachsen sind. Mit dabei sind auch einige bislang weniger bekannte Namen wie etwa Viessling, Buschenberg und Weitenberg

2008 Bruck Wachau Riesling, Veyder-Malberg: Die Lage Bruck gilt zwar als die beste, da wärmste Lage

Der Latour des Südens?

«Marius» lautet das 1996 kreierte Roussillon-Projekt von Frédéric Engerer (Ch. Latour, Bordeaux) und Jérôme Malet vom Weingut Sarda-Malet im Roussillon. Es ist – wie sollte es bei den beiden einschlägig vorbelasteten Protagonisten auch anders sein – ein sortenreiner Cabernet Sauvignon, ein ziemlich stolzer noch dazu, wenn man den Preis zu zahlen hat.

sr. – Das 1997 aufgepfropfte Rebholz stammt von alten Cabernet-Stöcken einer Top-Parzelle auf Château Latour. Und obgleich ein hitze- und trockenresistenter, noch dazu sehr schwachwüchsiger Wurzelstock gewählt wurde, ist der Wein bislang weniger ein Château Latour des Südens als ein moderner, fruchtintensiver und angenehm frischer wie ausgewogener Cabernet vom Fusse der Pyrenäen. Eine besondere Terroirnote, wie wir sie von einem Wein verlangen, der irgendwie etwas mit Château Latour zu tun hat, finden wir bislang nicht.

2006 Marius Vin de Pays des Côtes Catalanes, Vignobles sous le vent, Perpignan: 14,5 Vol.-%. Dunkles bis mittleres Purpur. Sehr geschliffene Nase, würzige Noten mit konzentrierter, hochreifer und süsser Frucht, warme Traubenschalen, Blaubeeren, Backpflaumen, leichte Portanklänge, dabei mit sehr klarem und präzisiertem Frucht-

bild. Sehr eleganter, wiederum geschliffener Gaumen, reife Blaubeeren, Kakaoschokolade, schöne Konzentration, sehr feines Tannin, perfekt vinifiziert. Ein echter Beau! 3430 Flaschen. (39,90 €)

17/20 trinken –2014

2005 Marius Vin de Pays des Côtes Catalanes, Vignobles sous le vent, Perpignan: 14,5 Vol.-%. Kirschrot. Wunderbar gereifte Nase von dunklen Beeren, dazu florale und würzige Nuancen wie auch etwas Fleisch und Schokosplitter, später zart Lakritz, getrocknete Steinpilze, Heidekraut. Eleganter, bestechend feiner, schon burgundischer Gaumen mit kräftigem Körper, anhaltend konzentrierter Beerenfrucht und schönem Tanninbiss, gegen Ende etwas Leder, daher besser dekantieren. Ein finessenreicher Katalane mit subtiler Säurefrische und schönem Nachhall, ganz leicht antrocknend. (45,90 €) **17/20 trinken –2013**

Bezug, D: ungerweine.de

René Gabriel über den Sassicaia 2006

Rund um das Weingut von Marchese Incisa della Rocchetta sind in den letzten 20 Jahren immer mehr grosse Toskaner entstanden, während der Sassicaia nicht mehr so richtig vom Fleck kam. Einziger, bis heute überragender Stern: der 1985er – eine Ikone, der Star einer jeden Auktion und einer der allergrössten Weine, die je rund um Bolgheri produziert wurden. Aber irgendwie schaffte es das Sassicaia-Team in den letzten 20 Jahren nicht mehr, einen richtig grossen Jahrgang in die Flasche zu füllen. «Aussen fix - innen nix», spöttelte die immer kleiner werdende Anhängerschaft. Die – vergleichsweise! – bescheidenen Marktpreise repräsentieren das Ansehen des schon bald verblassenden Sterns. Doch jetzt ist der 2006er auf dem Markt. Und ich habe ihn in meinem Toskana-Bericht im Weinwischer 9/2009 mit keinem Wort erwähnt! Und dies, obgleich wir ihn zweimal tranken. Warum? Weil ich zuerst nach Hause gehen musste, um genügend davon zu kaufen. Seit dem Jahrgang 1985 ist der 2006er der beste, tiefgründigste Sassicaia, ein richtiger Charakter-Terroirwein, also nichts für Kirschen-, Cassis- und Eichenpflücker. Wer ihn in zehn Jahren im Glas hat, wird vielleicht eine Legende trinken dürfen. Kaufen! **20/20 2015–2020**

Bezugsquellen: bindellaweine.ch (145 CHF); alpina.de (160 €)

VEYDER-MALBERG

von Viessling, dennoch ist sie eine der kühlest, da höchsten der gesamten Wachau. Wer den warmen, fülligen Loibenberg liebt, darf sich hier herausgefordert fühlen. Super klare und frische, feiwürzige, zart blättrige Nase von weissem Steinobst, nicht sonderlich konzentriert, aber in der blitzsauberen Frucht sehr einladend. Kühler, saftiger Gaumen, sehr klares weisses Steinobst, pikante Säuerasse, eher leichter, filigraner Körper (12,2%), anfangs recht scharfe Zitrusfruchtnoten im Nachklang. Klarer, puristischer Typ, der seine beste Figur am Vor- oder Nachmittag macht. (22 €) **16/20 2010-2013**

2008 Buschenberg Wachau Riesling, Veyder-Malberg: Die Terrassen liegen gleich östlich der Ried Klaus. Weil hier viele Winzer auf kleinen Parzellen wirtschaften und bislang kein Lagenwein gefüllt wurde, ist der sich auf kargem Urgestein erhebende Buschenberg zumindest ausserhalb der Wachau ziemlich unbekannt. Klarer, feiwürziger und wundervoll aufgeklärter Rieslingduft, leicht ätherische Noten, zarte Mandelanklänge. Mit zunehmendem Luftkontakt in den Aromen zulegend und saftiger werdend, mehr Ananas und feine Kräuternoten zeigend. Im Gaumen komplex und saftig, mit klarer, eleganter Frucht und feiner Säuerasse, wirkt bei gehaltvollem Körper (13,7%) und schöner Länge verblüffend puristisch, schlank und sehr vornehm. Im Nachklang mit feiner Mineralität und saftiger Tropenfrucht, sehr jung, sogar noch leicht grün wirkend, aber vielversprechend. In jedem Falle ein neuer, richtig trockener Spitzenriesling für die Wachau. (39,90 €) **17+/20 2011-2018**

2008 Kreutles Wachau Grüner Veltliner, Veyder-Malberg: Kreutles sind die tiefgründigen Weingärten am Fusse des Loibengrabs. Kühles, frisches, feinaromatisches und zart würziges Veltlinerbouquet, leicht, aber saftig und einladend. Leichter, verspielter Körper (12,3%), frischer, traubiger Fruchtgeschmack mit feiner Säuerasse, pikanter Würze und einiger Persistenz. Animierend. Ein vorzüglicher Schnitzelwein mit feinem Zitruschimmer im Nachklang und somit nichts weniger als – ein klassischer Wachauer. (12,90 €) **16/20 2010-2012**

2008 Viessling Wachau Grüner Veltliner, Veyder-

Malberg: Viessling liegt im Westen des Spitzer Tals und gilt als eine der kühlest Gemeinden der Wachau. Malbergs terrassierter Weingarten ist dazu noch nach Osten geneigt und steht so bereits früh abends im Einflussbereich der kühlen Winde aus dem Waldviertel, die das Traubenaroma auch im reifen Zustand frisch halten, der karge Boden tut sein Übriges. Sehr

klare, gestochen scharfe Frucht mit anfangs vegetabilen, an Petersilienwurzel und Sellerie erinnernden Aromen, später pfefferwürzig und hülsenfrüchtig, recht saftig und tief, mit reifen Fruchtnoten, Limettennuancen und dezenter Mineralität. Benötigt Zeit, am besten noch ein, zwei Jahre auf der Flasche – oder aber eine Ka-



Clos Mogador: Evolution im Priorat

Zu ihrer Auftaktveranstaltung der Verkostungsreihe «Edle Tropfen für Vinissima» hat die Vereinigung «Vinissima Frauen und Wein e.V.» eine Vertikale der Priorat-Legende Clos Mogador zusammengestellt: 14 Jahrgänge, die die Entwicklung des Kultweins von René Barbier anschaulich aufzeigten. Für den Weinwisser berichtet Caro Maurer.



Kein Grund, nicht zu lachen: René Barbier

Steile Hänge, schmale Terrassen, karge Schieferböden, eine verlassene Landschaft und ein fast vergessenes Weinbaugebiet im bergigen Hinterland von Tarragona – als sich René Barbier mit Frau und Kind in dieser wildromantischen Landschaft unweit vom Dorf Gratallops niederliess, mochte er selbst nicht recht daran glauben, dass seine Vision Wirklichkeit werden könnte, dort einmal grosse Weine erzeugen zu können.

In einem Hang, der sich wie ein Halbrund zum Flusstal des Siurana öffnet, begann Barbier, die alten Parzellen mit Garnacha- und Cariñena-Reben aufzupäppeln. Dazu pflanzte er Cabernet Sauvignon und Syrah aus, anfangs sogar noch Merlot. Barbier motivierte zudem andere Winzer, sich ebenfalls in der Region zu engagieren: Alvaro Palacios (L'Ermita) folgte ihm ebenso wie Josep Lluís Pérez (Mas Martinet). Heute gibt es im Priorat wieder rund 90 Weingüter.

1989 füllte Barbier mit drei befreundeten Winzern erstmals einen Priorat-Wein ab, der zwar gemeinsam produziert, jedoch von jedem der Beteiligten unter

jeweils eigenem Label vermarktet wurde. Bei Barbier hiess der Wein «Clos Mogador». 1992 folgte dann der erste Jahrgang, den er eigenständig und ausschliesslich mit Trauben aus den eigenen 20 Hektar Clos-Mogador-Weinbergen produzierte. Der Sprung von der Gemeinschaftsarbeit hin zur eigenen Handschrift ist vom 91er zum 92er vor allem durch die erhöhte Konzentration nachzuvollziehen. Während der eine schon ausgezehrt wirkt, hat der 92er noch mehr von allem zu bieten: Frucht, Säure, Tannin, Aroma. Manche der 1990er Jahrgänge (95, 97, 99) sind geprägt von einer Wildheit, die bisweilen ungestüm wirkt. Dann herrschen animalische Noten vor und eine Konzentration, die sich schier in den Gaumen tätowieren will. Mit dem 98er deutet sich erstmals eine elegantere Linie an, die sich subtiler, aber nicht mit weniger Nachhaltigkeit in Erinnerung bringt. Im 2000er vermischen sich beide Stilistiken zu einem Höhepunkt. Während 02 und 03 schwächeln, der eine wegen Regen, der andere wegen Hitze, präsentiert sich 2005 wieder als Grande.

VEYDER-MALBERG

raffe und anschliessend den Denk'Art Burgunderkelch. Klarer, gehaltvoller, saftiger und extraktreicher Gaumen mit aromatischer weisser und grüner Frucht, feinrassiger Säure und elegant-kühler, wundervoll trinkanimerender, weil anhaltender Mineralität, vornehm-vollmundige, nachhaltige Länge mit zarter Pfefferwürze. Ein Maulvoll Veltliner, der Körper und brillante Saftigkeit mit kühler Eleganz und Mineralität verbindet und im Vergleich zum Loibenberg feingliedrig und recht schlank wirkt.

17/20 2011-2015

2008 Loibenberg Wachau Grüner Veltliner, Veyder-Malberg: Einen derart mineralischen, nervigen Loibenberg findet man selten! Aus dem obersten Bereich des Loibenbergs von mehr als 40-jährigen Reben stammend, die im Gföhler Gneis wurzeln. Und das vibriert! Sehr klare, reife, aromatische (Steinobst-)Frucht mit zart vegetabilen (Sellerie-)Noten, feinen Kräuternuancen sowie (Linden- und Rosen-)Blütenaromen, unterlegt von einem kühlen, würzigen Hauch Gneis. Mit zunehmendem Luftkontakt auch an feinen Riesling und sogar Traminer erinnernd. Rassiger Beginn am Gaumen, nervig und anhaltend mineralisch, zieht in einer absolut animierenden Art die Schleimhäute zusammen, bleibt bei aller Agitation jedoch sehr elegant in der präzisen, vollmundigen und bestechend klaren, quicklebendigen Frucht. Pikant, salzig und körperreich, mit der Zeit saftig und bereit, in vollen Zügen getrunken zu werden. Tolle Länge. Sinnlicher, spannungsreicher, grosser Wein. (28 €)

17+/20 2010-2018

2008 Weitenberg Wachau Grüner Veltliner, Veyder-Malberg: 13,5%. Hier wird es nun wirklich individuell und – im Wachauer Kontext – einzigartig. Von alten, mehr als 50-jährigen Reben eines Weingartens nordwestlich von Weissenkirchen. Im Holzfass vergoren und ausgebaut. Extrem dichte, konzentrierte Nase, würziges, reintöniges Veltlinerextrakt ohne jede Vordergründigkeit, von bestechender Eleganz und Klarheit, erneut feingliedrig und mit Petersilienschimmer, Grand-Cru-Format (aber auch etwas Grün-Nussiges)! Ebenso am Gaumen, reich, klar und saftig, engmaschig, absolut fettfrei und von Anfang bis Ende und übers Ende hinaus von spannungsreicher, fast eisenharter Mineralität. Erneut von bemerkenswerter Frische, Fruchtpräzision und Eleganz, das komplexe Grossereignis trinkfreudig verabreichend. Enorm saftiger, recht stoffiger (12,8%), hauchzart cremiger Nachklang. Ein fast geniales Erstwerk in furioser Frühform! (39,90 €)

18/20 2010-2020

Information: Weingut Veyder-Malberg, office@malberg.at,

www.veyder.malberg.at

Bezug: weinhalle.de

CLOS MOGADOR



Heute erregt die Spitzenklasse des Priorat weltweit Aufsehen – durch Qualität und durch exorbitante Preise wie beispielsweise L'Ermita oder Clos Erasmus. René Barbier verzichtet mit dem Clos Mogador auf Starallüren, der Preis von ca. 60 € bzw. 70–120 CHF ist vergleichsweise angemessen.

1991 Clos Mogador, Priorat: Deutlicher Bronzeton. In der Nase süsse reife Frucht, Marzipan, Ketchup, balsamische Noten. Im Mund etwas dumpf und mager, die Frucht ist bereits im Schwinden, leicht ausgezehrt, sanftes Tannin, erstaunlich stabile Säure, aparter Grafittton im Finish.

16/20 austrinken

1992 Clos Mogador, Priorat: Rubinrot. In der Nase dunkle Früchte, Pflaumen, Gewürze mit orientalischem Hauch, eigenwillig. Im Mund präsent Säure, geschliffenes Tannin, Tabaknoten, Toast, stoffig, extraktreich, maskuliner Körper, im Finish kraftvoll.

17/20 trinken-2010

1994 Clos Mogador, Priorat: Klares Rubinrot. In der Nase würzige Noten wie Zimt, Toast, Tabak, geröstete Maroni, balsamisch, verblühte Rosenblätter. Im Mund dicht, konzentriert und extraktsüß, kandierte Tomaten, bestimmt auftretendes Holztannin, gut eingepackte Säure, die ein starkes Rückgrat bildet, maskuliner Typ, hoher Alkohol wärmt das Finish.

17/20 trinken-2012

1995 Clos Mogador, Priorat: Opakes Rubinrot, heller Rand. In der Nase keine definierte, eher eine verschleierte, balsamische Frucht mit orientalischer Würze, vielversprechend.

Im Mund explosiv und so konzentriert, dass es fast weh tut. Präsentiert sich auf dem Höhepunkt, starke Struktur, wilder, ungestümer Wein, tätowiert den Gaumen, gut eingebundener Alkohol, komplex.

19+/20 trinken-2014

1996 Clos Mogador, Priorat: Klares, mittleres Rubinrot, leichter Rand. In der Nase offen, zugänglich, dunkle Früchte, florale Komponenten. Im Mund geschliffen, ein junger, moderner Typ, der von hinten Druck macht, prägnantes Tannin, die Säure zieht mit, schlanker Typ, aber etwas zu offenerzig und mit zu wenig Tiefgang.

16/20 trinken-2011

1997 Clos Mogador, Priorat: Dunkles Rubinrot, deutlicher Rand. In der Nase Schokolade, reife Erdbeerfrucht, Trüffel, Würze, Toast. Im Mund sehr elegant, ein Grandseigneur von vornehmer Zurückhaltung, sehr harmonisch. Appetitlich, glatt, geschmeidig, seidige Textur, stabiles Säuregerüst, international kompatibler Typ.

17/20 trinken-2014

1998 Clos Mogador, Priorat: Dunkles Rubinrot. In der Nase floral, Veilchen, klare rote Frucht, Trüffel. Im Mund füllig, reife, entschlüsselte Frucht mit Maraschino-Kirschen, getrocknete Tomaten, provenzalische Kräuter, fleischig-voller Körper, kraftvolles, aber geschmolzenes Tannin, sehr ausdrucksstark, ein Wein mit Format. René Barbier sagte einmal, das sei der «Mogador-Mogador», also der Prototyp.

18+/20 trinken-2016

1999 Clos Mogador, Priorat:

Weinimport Edeltraud Cresceri

In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach · Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30 · www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de

**Fordern Sie unsere Preisliste
an und entdecken Sie
ausgezeichnete Weine.**

Italienische Qualitätsweine 

Wachau mal anders:

Leichtfüssig, brillant und preiswert

Die Preise der klaren, feinfruchtigen Wachauer Weissweine vom Weingut Piewald in Spitz erfuhren wir erst am Ende der Probe – und mochten sie zunächst nicht glauben. Hatten wir die Weine zu hoch bewertet? Oder stapelt die Familie Piewald, die immerhin Mitglied der renommierten Vinea Wachau ist, tief? Fakt ist, dass wir die filigranen Steinfedern und facettenreichen Federspiele des Hauses zu den allerbesten Weinen dieser oft vernachlässigten Kategorien zählen.

sr. – Das Familienweingut befindet sich im Spitzer Ortsteil Gut am Steg am Fusse des Jauerling und wird von Helmut und Elfriede Piewald in der dritten Generation betrieben. Die 3,5 Hektar grosse Rebfläche liegt zu 80 Prozent in Terrassenlagen, deren penible Pflege und Erhalt der Familie weniger wirtschaftliche als seelische Notwendigkeit ist.

Die auf den typischen Wachauer «Urgesteinsböden» im kühlen Spitzer Graben wachsenden Piewald-Weine sind bestechend klar und rein in der immer subtilen, facettenreichen Fruchtausprägung. Am Gaumen zeigen sie sich herrlich filigran und mineralisch, mit ausgewogenem Körper und einem im Abgang festen, animierenden Biss. Die Preise sind atemberaubend niedrig, schon für sechs Euro trinkt man auf sehr gutem Niveau. Piewald nimmt die bekömmlichen Weine nicht auf die leichte Schulter, sondern begegnet ihnen mit der gleichen Sorgfalt, die viele seiner Kollegen eher ihren prestigeträchtigen Smaragden zuteil werden lassen. Piewalds Smaragde sind zwar kräftig und elegant, zum ganz grossen Wachauer Lagenkino aber fehlt ihnen bislang der spezifische «goût de terroir».

2008 Gelber Muskateller Ried Biern Bergwein, Piewald: Sehr feines Traubenbouquet, typischer gelbgrüner Muskatellerduft, hocharomatisch, klar und frisch – in der Nase wie am Gaumen. Leichtfüssig und trocken, aber nicht banal, mit feiner mineralischer Struktur und wunderschöner Säure, faszinierend klare Fruchtausprägung, perfekte Harmonie – ein herrlicher Leichtwein. (6 €) **16/20 trinken-2011**

2007 Burgunder Cuvée Federspiel, Piewald: Klares, kühles und frisches Burgunderbouquet mit Kernobstnoten und feiner Zitrusnote. Super klarer und feinmineralischer Gaumen mit weissen Fruchtnoten und deutlicher Säure bei mittelmäßigem Körper. Ein klarer, geradliniger und finessenreicher Essenswein mit angenehm mineralischer Struktur. (5,80 €) **16/20 trinken-2012**

2008 Grüner Veltliner Federspiel Ried Biern, Piewald: Feine reife Fruchtaromen, gelb-goldene Trauben, gelbe Birnen, wiederum bestechend klar. Angenehm voller Gaumen mit saftiger Frucht und pikanter, salzig-mineralischer Säure, feine Gewürznoten bis ins kompakte Finale. Richtig trocken und fest, charaktervoll. (6 €) **16/20 trinken-2012**

2008 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen, Piewald: Am 18. November gelesener Veltliner, körper-

CLOS MOGADOR

Mittleres intensives Rubinrot. In der Nase animalisch, leicht überreife Frucht, balsamisch, Tomaten und Kräuter. Im Mund sehr konzentriert, dicht, expressiv, mit fast schon aufdringlichem Parfum, das sich anheftet, grossartige Länge, Tannin mit Grip, ein sehr ambitionierter Wein mit Potenzial. (75 CHF bei musikundwein.ch) **18/20 trinken-2016**

2000 Clos Mogador, Priorat: Dunkles Rubinrot. In der Nase animalisch, Toffee, balsamisch, getrocknete Tomaten, Röst- und Räuchernoten wie Tee und Toast. Im Mund ein eleganter Typ mit Finesse, multidimensional, schmusig, sehr harmonisch, toll in Form, Tannin und Säure sind integriert, sehr subtil, nahezu vollkommen. René Barbier: «Un académico señorío.» **20/20 trinken-2020**

2001 Clos Mogador, Priorat: Mittleres Rubinrot. In der Nase reife Pflaumen, Mokka, Rübensirup, vegetale Noten. Im Mund Maraschino-Kirschen und Rote Bete, ein wilder Ausdruck, der nach hinten zunimmt. Deutlich mehr Holznoten und mehr Toast, sehr hohe Konzentration, voller Stoff, nimmt einen voll und ganz in Anspruch und hält superlange an. (120 CHF bei vinpark.ch) **18+/20 trinken-2018**

2002 Clos Mogador, Priorat: Dunkles Rubinrot, wenig Rand. In der Nase geröstete Erdnüsse, ein Fruchtgemisch wie Rote Grütze, Hagebuttentee. Im Mund extraktsüss, wirkt parfümiert, das Tannin ist nicht voll integriert, der Alkohol wirkt im Finish leicht bitter und etwas scharf, insgesamt belangloser als die Vorgänger, an der Oberfläche bleibend. (49,95 €; 195 CHF für die Magnum bei schubiweine.ch) **16/20 trinken-2012**

2003 Clos Mogador, Priorat: Dunkles opakes Rubinrot. In der Nase reife Frucht, schwarze Kirschen, Marzipan, Früchte-tee. Im Mund ein voller runder Körper, sanfte Säure, präsenten Tannin, Holztannin, für die Fülle fehlt jedoch die Struktur, der Wein bleibt recht kurz im Finish. (68–80 CHF; 51,25 €) **15/20 trinken-2012**

2005 Clos Mogador, Priorat: Glänzendes Kirschrot. In der

Nase klar definierte Schwarzkirschrucht, Kaffee, Nougat. Im Mund sehr geschmeidig und geschliffen, mit seidiger Textur, Finesse, frischer Säure und jungem, straffem Tannin, das bereits voll integriert ist, aparte Röstnoten. Ein modernerer, eleganter Typ mit grossem Potenzial. (75–89 CHF) **19/20 trinken-2022**

2006 Clos Mogador, Priorat: Dunkles Pflaumenrot. In der Nase noch wild, reife Frucht, Gewürze, grüne Noten, animalisch, Trüffel. Im Mund sehr extraktreich, sehr dicht, sehr kompakt, überwältigend. Das Tannin tritt noch etwas resch auf und braucht noch Zeit für die Entwicklung. Dennoch ist der 06er ein Vollgas-Wein mit Potenzial, auch wenn er noch etwas auf die Bremse drückt. (89 CHF; 59,90 €) **18/20 trinken-2020**

Bezugsquellen, D: la-tienda.de; den 06er gibt es bei moevenpick-weine.de; CH: bacchus.ch; schubiweine.ch; weinesimonelanz.ch; ultrich.ch; ritter-weine.li

CLOS MOGADOR
vino de finca - D.O.Ca. Priorato

bei




La Tienda
Spanische Weine und Spezialitäten e.K.
Uftstraße 99 - 101
41239 Mönchengladbach - Rheydt
Telefon: 02166 - 93 15 0
Telefax: 02166 - 9315 29
info@la-tienda.de

PIEWALD, WACHAU

reich, aber längst nicht wuchtig, mit brillanter reifer, dabei feinwürziger Frucht, überaus elegant und einladend. Am Gaumen sehr klar und vornehm, fast schlank wirkend, mit angenehm saftiger Fruchtausprägung, delikater Säurefrische und animierend mineralischer Struktur, perfekte Balance. Zeigt bis ins nachhaltige Finale hinein eine feine Zitrusnote. Exzellente Qualität. (10 €) **17/20 trinken -2016**

2007 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen, Piewald: Am 3. November gelesen. Tolle und tiefe Nase mit klaren, feinwürzigen Fruchtaromen, auch Botrytisnoten. Elegant und mineralisch am Gaumen, sehr kraftvoll und füllig, aufgrund der eher milden Säure sogar etwas wuchtig, aber mit fester Struktur. Noch ganz leicht adstringierend und nussig im Abgang. (10 €) **16/20 trinken -2014**

2008 Riesling Steinfeder Zornberg, Piewald: Frisches, blättrig-erbsiges Bouquet mit überraschender Tiefe und Fülle, klare helle Früchte, kühle mineralische Anmutung. Am Gaumen lupenrein und mit leicht salziger Mineralität, zeigt eine paprikaähnliche Fruchtfrische mit grünem Apfel, wirkt eher leichtgewichtig, aber doch deutlich komplexer als die Steinfedern vieler renommierter Betriebe. Wiederrum ein toller Leichtwein mit ausdrucksvollem Charakter. (4,80 €) **15+/20 trinken -2012**

2008 Riesling Federspiel Ried Zornberg, Piewald: Sehr klares und feines, puristisches Bouquet mit kühler mineralischer Anmutung und hintergründigen Fruchtaromen. Am Gaumen schlank und fest, mit dem Biss grüner fester Traubenschalen, rassiger Säure und einem nachhaltig salzigen Geschmack, noch jugendlich und extrem klar und puristisch wirkend. (7,10 €) **16/20 2010-2015**

2007 Riesling Federspiel Ried Zornberg, Piewald: Brillant klare und hochfeine Fruchtaromen, zarte Mandel- und Mandelmilchnoten, Pfirsich, recht filigran. Am Gaumen mineralisch fest, mit sehr feinem und elegantem Fruchtsäurespiel, wunderbar animierend, wenn auch zum Ende noch immer jung wirkend. Ein Klassewein, auf den man noch ein Jahr warten sollte. (7,10 €) **17/20 2010-2015**

2007 Riesling Smaragd Ried Biern, Piewald: Am 15. Oktober 2007 gelesen. Herrliches Rieslingbouquet, klar, würzig und dicht, etwas Trockenfrüchte, feinwürzige Mineralität, im Hintergrund frische Zitrusnoten. Kräftiger Körper, elegante Fruchtliche, die auf wundervolle Weise mit der klaren, salzigen Struktur verwoben ist und zu einem animierend fruchtigen Abgang führt. Sehr vornehmer, finessenreicher und spannender Riesling, der schon jetzt grosses Vergnügen bereitet. (12 €) **17/20 trinken -2018**

2005 Neuburger Müller-Thurgau Reserve, Piewald: Klares Goldgelb. Vornehmes, feinwürziges Bouquet mit sehr klarer und präziser, eher tropischer Fruchtausprägung, kandierte Orangen, Quittengelee, würzige Honignoten. Am Gaumen elegant, mit würzigem Fruchtschmelz und lebendig pieksender Urgesteinssäure, hauchzarte Toastnoten im Abgang, nachhaltige Struktur. Insgesamt ein hochfeiner Auslesecharakter mit vorbildlicher Balance von Körper (immerhin 13 Vol.-%), Fruchtsüsse und -säure. (10 € - 0,5 l) **18/20 trinken -2018**

WEINE DES MONATS



Dr. Sven Fischer, 45, leitender Arzt Anästhesie im Bezirksspital Affoltern am Albis: Nach 18 Monaten in neuen Barriques kam er vor zwei Monaten in die Burgunderflasche und nun, eingeschenkt vom Meister selbst, in mein Glas, der **2007 Minervois «Les Aspres» der Domaine Pierre Gros**, ein sortenreiner Syrah von Pierre Gros, einem ehemaligen

Rugbyspieler, der seine Leidenschaft mit Bodenständigkeit zu verbinden weiss: blitzsauberes tiefdunkles Rot und eine Nase wie Weihnachten – Rauch, Lebkuchenwürze, Pfeffer, dunkle Beeren. Den Gaumen umschmeichelt eine feine Fruchtsüsse und der würzige Geschmack von geräuchertem Speck und Kaffee. 14,5% Alkohol verleihen dem Wein, der einen Côte Rôtie nicht zu scheuen braucht, einen stattlichen Körper, der Schluck muss mauvoll sein – eine Granate! Gut eingebundene Gerbstoffe. Das alles für knapp 20 €. In meinem Keller liegen jetzt die Jahrgänge ab 2003. **18/20**



René Gabriel, 52, Weingabriel zwischen Bordeaux, Krems und Zürich, Himmel, Erde und Weinkeller: Nehmen wir mal an, Sie hätten die Chance, an einem langen Nachmittag mit Freunden folgende Weine zu trinken: 1994 Cheval Blanc, 1995 Château Mouton-Rothschild, 1983 Château Latour, 1992 Penfolds Grange, 1999 Château Pape-Clément und 1996 Château Montrose. Anschlies-

send müssten Sie sich entscheiden, welcher von diesen der allerbeste war! Jetzt kommt es nicht nur auf die Punkte an, sondern auf die Vorlieben. Fruchtig oder würzig? Weich oder fordernd? Renommiert oder normal? Ich habe mir lange überlegt, welcher Wein der beste hätte sein können. Dann entschied ich mich nicht für einen Rotwein, sondern für einen Weisswein. Marcel Merz hatte nämlich den genialen **1997 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd von F.X. Pichler** im Gepäck. Und je mehr Rotweine wir genossen, desto mehr blieb mir dieser legendäre GV im Gedächtnis. **20/20**



Stephan Reinhardt, 41, Weinwisser-Redaktor, Lüneburg: Wenn gar nichts mehr geht, geht ein Champagner, und sieh an – alles geht wieder. Der **2003 Vilmart Champagne Grand Cellier d'Or Brut Premier Cru** (44,50 € via ungerweine.de) hat mir über die trockene Auswertung von mehr als 600 verkosteten Nebbiolo-Weinen hinweggeholfen, jeden

Tag aufs Neue: Tiefes und elegantes Bouquet von reifen Fruchtnoten, sogar ein Hauch von Litschi, dazu eine hauchfeine Eichenwürze und mit zunehmender Luft ein wunderbares Steinpilzaroma im Verbund mit zarten Kräuternoten. Und genauso vielschichtig geht es am gut gefüllten Gaumen weiter, denn der Champagner – ein «kleiner Krug» – ist reich im Geschmack, dabei aber sehr klar und hoch elegant, mit hintergründiger Tanninstruktur und sehr langem, anhaltend feinwürzigem Ausdruck. Wer seinem Kühlschrank keinen Krug oder Selse anvertraut hat, muss den Vilmart nehmen – zumal bei diesem Brausepreis. **18/20**