

# PRÄCHTIGES PIEMONTE

EINST WAREN DIE PIEMONTESE WÄNDER FROH, WENN SIE DREI GUTE JAHRGÄNGE IN EINER DEKADE EINBRINGEN KONNTEN: SEIT ZEHN JAHREN SCHEINEN SIE JEDOCH VOM GLÜCK VERFOLGT ZU SEIN: NACH DEM GRANDIOSEN VIERERPASCH ZWISCHEN 1998 UND 2001 FOLGEN NUN AB 2004 SCHON WIEDER VIER JAHRGÄNGE, DIE ZU DEN SCHÖNSTEN ERWARTUNGEN ANLASS GEBEN.

Die Häufung guter Jahrgänge hat den Umgangston der Winzer untereinander deutlich abgemildert. Lange Zeit standen sich Traditionalisten und ihre modern arbeitenden Konterparts, jeweils inbrünstig von der Richtigkeit ihres Tuns überzeugt, schier unversöhnlich an den Treisen der Weinklässe in Alba und Umgebung gegenüber. Das liegt natürlich auch daran, dass immer weniger Betriebe den altmodischen Stil mit sehr langer Maischegärung und Reifung in großen Eichenfässern pflegen. Auch wenn die Söhne der alten Klassiker nicht unbedingt extrem modern arbeiten, sind die Maischegärzeiten heute deutlich kürzer und der Anteil neuer, kleiner Fässer erheblich größer als bei ihren Vätern. Früher offenkundige Probleme wie Oxidation und flüchtige Säure sind heute weitgehend aus den Kellern verbannt. Selbst ein Beppe Rinaldi, der immer noch als einer der letzten den alten Stil mit Hingabe pflegt, räumt ein, dass 1996 und 1998 die vielleicht



letzten Weine in der herkömmlichen Art entstanden sind.

Hingegen haben sich etliche der einst jungen Wilden von ihrem allzu holzigen Stil, wie man ihn vor zehn Jahren ziemlich oft antreffen konnte, wieder etwas entfernt: Der Anteil neuer Barriquefässer wurde reduziert und es kommen mitunter sogar wieder etwas größere Eichenfässer zum Einsatz. Auch die Verweildauer im Fass wurde wieder verlängert, damit die Jungweine zum einen mehr Zeit haben, das Holz zu verdauen und zum anderen, um einen Hauch des alten Stils zurück zu bringen.

Zu den unbirraren Modernisten zählt weiterhin Giorgio Rivetti von La Spinetta, der im Jahr 2007 einen minimalen Ertrag von nur 20 Hektolitern pro Hektar eingefahren hat. Nicht von ungefähr weisen die wahnsinnig dichten Weine im Schnitt einen Alkoholgehalt von 15 Volumenprozent auf und werden komplett in neuen Barriques ausgebaut. Daraus entstehen äußerst opulente Weine, für die es – vor allem in den Vereinigten Staaten – eine treue Fanggemeinde gibt. Mit fortschreitender Flaschenreife setzt sich dann auch das Terroir von La Spinetta durch und die Weine gewinnen reihenweise bei Blindverkostungen.

So oder so ist die früher oft abweisende Art des Nebbiolo heute eher selten anzutreffen. Hierbei spielt fraglos auch die globale Erderwärmung eine Rolle, welche den Winzern heute gesünderes Lesegut bei höherer physiologischer Reife beschert, ohne die Lese bis in den November hinauszögern zu müssen.

Zwischen den beiden Prachtjahrgängen 2001 und 2004 entstanden die beiden einzigen atypischen Jahrgänge der vergangenen Dekade: Während 2002 als ausgesprochene Misseirnte gilt, fielen die vom heißen Sommer geprägten 2003er Weine auch im Piemont übermäßig opulent aus. Namhafte Winzer wie Aldo Conterno haben deshalb in beiden Jahren auf die Erzeugung eines Barolos verzichtet.

Dafür wird der Markt nun mit exzellenten 2004er-Weinen nahezu überschwemmt. Selten zuvor haben wir in so vielen verschiedenen Erzeugerkellern einen derart überzeugenden Jahrgang verkostet. Stilistisch erinnern viele der überaus charmanten 2004er an den Jahrgang 2001, Piemont-Kenner vergleichen ihn gar mit 1982. Jedoch gab es damals nur eine Handvoll Spitzenreiter, während heute 50 und mehr Betriebe mit beachtlichen Weinen aufwarten können.

Altmeister Elio Altare, der mittlerweile mehr als 40 Jahrgänge auf die Flasche brachte, vergleicht 2004 gar mit 1996, jedoch waren die 1996er Weine vergleichsweise viel tanninbetonter und von der kernigen Säure geprägt. Die besten 96er Weine haben sich mittlerweile prächtig entwickelt und beginnen eine Klasse zu zeigen, die ihnen mancher in der Jugend gar nicht zugetraut hätte.

Der Sommer des Jahres 2004 verhielt zunächst noch keinen großen Jahrgang. Erst ein fürwahr

Panoramaansicht auf das Weingut Fontanafredda in Serralunga



## LA VILLA

VENDEMMIA 2001

**BAROLO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
PAITA GALLO  
VIGNA LA VILLA

Während jeder Weinliebhaber den mächtigen Barolo erkenne, sei der elegantere Barbaresco eher etwas für wahre Kenner.

Die Anzahl der vielen neuen Kellereien zeigt, dass es den

Piemonteser Winzern auch wirtschaftlich gut geht. Angelo Gaja hat das Castello di Barbaresco gekauft, Luciano Sandrone und Renato Ratti haben neue Keller errichtet und Rocche dei Manzoni einen wahren Palast gebaut.

Mit einem Neubau folgt derzeit Domenico Clerico, dessen Nachbarn mit Blick auf die Erdbebenbeziehungen reich von "Ground Zero" sprechen.

Trotz einer reichhaltigen Ernte haben viele Erzeuger die Preise für die 2004er um bis zu 20 Prozent angehoben. Befürchtungen, dieser Anstieg könnte den Absatz in den Vereinigten Staaten gefährden, erst recht bei Verschlechterung des Dollarkurses in gleicher Höhe gegenüber dem Euro innerhalb eines Jahres, haben sich bislang nicht erfüllt: Die 2004er verkaufen sich dort wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Viele Betriebe verkaufen heute mindestens die Hälfte der Ernte, manche sogar zwei Drittel in den Vereinigten Staaten. "Ich könnte meine Ernte sogar zwei Mal in den USA ver-

kaufen," betont Mario Cordero von Vietti, "doch ich will das nicht, Europa ist mein Markt."

Einst waren auch die Japaner gute Kunden, ob die Asiaten aber ganz allgemein große Liebhaber des Piemonteser Stils sein werden, bleibt abzuwarten. Die preisbewussten Deutschen scheinen auf breiter Front nach wie vor nicht bereit zu sein, die heutigen Preise der immer teurer werdenden Barolos und Barbarescos zu bezahlen.

Von den weniger bekannten Betrieben empfehlen wir Erzeuger wie Azelia oder Renato Corino in Barolo, auch Mauro Molino macht sehr trinkfreundliche Weine, die noch bezahlbar sind. Bei Barbaresco ist die Cantina del Pino eine absolute Entdeckung!

ARMIN DIEL UND JOEL B. PAYNE

## DIE BESTEN HÄNDLER FÜR WEINE AUS PIEMONT

### ■ Feine Weine, Saarbrücken

Dr. Horst Gansert  
Zeppelinstraße 2  
66117 Saarbrücken  
☎ 0681 5846876  
Fax: 0681 7098921  
E-Mail: info@feineweine.de  
Internet: www.feineweine.de

### ■ Fischer & Trezza Import GmbH

Dieter Fischer  
Ulmer Strasse 150  
70188 Stuttgart  
☎ 0714 4606700  
Fax: 0714 4606900  
E-Mail: info@fischer-trezza.de  
Internet: www.fischer.trezza.de

### ■ Weinkontor Freund GmbH

Dr. Rolf Freund  
Nienkamp 17  
33829 Borgholzhausen  
☎ 05425 95460  
Fax: 05425 954646  
E-Mail: kontakt@weinkontor-freund.de  
Internet: www.weinkontor-freund.de

### ■ FUB Fegers und Berts

Weinhandel  
Rudolf Knickenberg  
Heumarkt 55-57  
50667 Köln  
☎ 0221 9259300  
Fax: 0221 2582418  
E-Mail: info@fub-weine.de  
Internet: www.fub-weine.de

### ■ Garibaldi

Eberhard Spangenberg  
Frohschammerstraße 14  
80807 München  
☎ 089 3590222  
Fax: 089 3592929  
E-Mail: info@garibaldi.de  
Internet: www.garibaldi.de

### ■ Gute Weine Lobenberg

GmbH & Co. KG  
Heiner Lobenberg  
Tiefer 10  
28195 Bremen  
☎ 0421 705666  
Fax: 0421 705688  
E-Mail: gute-weine@gute-weine.de  
Internet: www.gute-weine.de

### ■ Enoteca La Vigna

Dr. Jochen Neese  
Clara-Schumann-Weg 7  
Dortelweil  
61118 Bad Vilbel  
☎ 06101 406812  
Fax: 06101 406813  
E-Mail: info@enoteca-la-vigna.de  
Internet: www.enoteca-la-vigna.de

### ■ Wein & Glas, Berlin

Georg Mauer  
Prinzregentenstraße 2  
Am Prager Platz  
10717 Berlin Wilmersdorf  
☎ 030 235152-0  
Fax: 030 235152-22  
E-Mail: info@weinundglas.com  
Internet: www.weinundglas.com

## BARBARESCO UND BAROLO

Die folgenden rund 200 Weine wurden erstmals Ende 2007 anlässlich einer Reise ins Piemont verkostet, dann auf der diesjährigen Vinitaly und schließlich im Juli in Deutschland nachverkostet. Die Mehrzahl der Weine ist in Deutschland über zahlreiche Händler erhältlich. Einige empfehlenswerte Anbieter sind im Kasten erwähnt. Angaben über die Bezugsquellen einzelner Weine finden Sie unterhalb der Weingutsnamen. Ansonsten hilft www.wine-search.com bei der Suche oder direkt beim Weingut die deutsche Bezugsquelle erfragen.

Obwohl die Preise in Deutschland ein wenig unter Druck geraten sind, haben sich die bekanntesten Erzeuger ein international funktionierendes Geschäft aufgebaut. Richtige Schnäppchen sind deshalb selten zu finden. Für weniger als 30 Euro ist kaum ein guter Lagenwein zu haben, die Liste der Weine, die 100 Euro und mehr kosten, wird immer länger.

Weingut Bezugsquellen nennt:	Jahr	Wein, Einzellage, Marke	trink- bar bis	Preis
Abrigo Orlando, Treviso ☎ +39 0173 630332 www.orlandoabrigo.it Gerd Rindchen, Hamburg	2005	Barbaresco	2020	88
	2005	Barbaresco Rongallo Rocche Merzano	2025	89
	2005	Barbaresco Montesino	2022	90
Alarie Claudio, Diana d'Alba ☎ +39 0173 231808	2004	Barolo Sorano	2025	87
	2004	Barolo Riva	2022	89
Alessandria Gianfranco Monforte d'Alba ☎ +39 0173 78256	2004	Barolo	2023	88
	2004	Barolo San Giovanni	2025	91
Alicare Elio La Morra-Annunziata ☎ +39 0173 50835 www.elioaitare.com Marc de Grazia, Florenz	2004	Barolo	2020	91
	2004	Barolo Arborina	2023	93
	2004	Barolo Brunate	2025	95
	2004	Barolo		
Azelia, Castiglione-Falletto ☎ +39 0173 68559 www.azelia.it	2004	Barolo	2028	89
	2004	Barolo Bracco Fiasco	2023	92
	2004	Barolo San Rocco	2025	94
Barale Fratelli, Barolo, ☎ +39 0173 56127, www.baralefratelli.it	2004	Barolo Bussia	2025	88



goldener Oktober mit warmen Tagen und kühlen Nächten, welche ein optimales Heranreifen der Trauben ermöglichten, haben 2004 zu einem großartigen Jahrgang gemacht. Aufgrund des herrlichen Wetters hatten die Winzer alle Zeit, um ihre Trauben in Ruhe einzubringen. Kleine Fragezeichen gibt es allenfalls bei Erzeugern, die es mit der Erntemenge übertrieben haben, während die besten Winzer im Sommer ausgedünnt und bei der Lese stark selektiert haben.

Auch der Sommer des Jahres 2005 war wechselhaft und bei weitem nicht so warm und sonnenreich, wie etwa in Frankreich. Der August war sogar recht kühl und eher regnerisch, aber nicht unbedingt problematisch. Als es Anfang Oktober zu regnen begann, hatten viele Erzeuger in

Barbaresco das Gros ihrer Ernte bei herrlichem Wetter bereits eingebracht, während viele Trauben in Barolo noch an den Rebstößen hingen. Deshalb wird der Jahrgang 2005 insgesamt eher als gutes Barbaresco-Jahr in die Annalen eingehen. Die Erträge lagen allgemein unter denen des Vorjahres. Da die Tannine 2005 etwas weniger ausgereift waren, wirken die Weine einen Hauch strenger und zeigen etwas weniger Komplexität. Im Vergleich zu den üppigeren 2003ern zeigen beide Jahrgänge eher klassisches Piemonteser Profil. Die Barolos aus Lagen wie Rionda in Serralunga wirken aufgrund ihrer kräftigen Tannin-Struktur sehr dem klassischen Stil verbunden, Weinberge wie Bussia in Monforte zeigen sich in den jungen Jahren bei aller Feinheit doch recht mächtig, während Weine aus Rocche in La



Morra oder Brunate in Barolo geradezu geschmeidiger und charmant wirken.

Domenico Clerico zählt zu den einstigen Modernisten, die den Einsatz von neuen Barriques

deutlich zurückgefahren haben. Er beschreibt 2004 zwar als "herrliches Jahr", das die Presse deutlich höher bewerten werde als das Folgejahr, er bevorzugt aber die 2005er Weine.

Alberto Cordero von Cordero di Montezemolo ist ebenfalls von 2005 begeistert: "Die Weine sind reichhaltig, komplex und bestens ausgewogen". Er sieht die Weine in der Linie von 2001, 1996 und 1989.

Pio Boffa, Inhaber des Traditionshauses Pio Cesare, zählt zu den erfahrensten Winzern des Piemont. Obschon er den Jahrgang 2004 als "gut, aber keineswegs herausragend" bezeichnet, ist seine Kollektion über jeden Zweifel erhaben. Hingegen ist er vom Jahrgang 2007, den er mit dem 1971er vergleicht, regelrecht begeistert.

Luciano Sandrone lobt 2004 in den höchsten Tönen, vielleicht sogar als bisher großartigsten Jahrgang seiner Karriere. Der Altmeister bedauert, dass die meisten Weine viel zu jung getrunken werden. "In der Zukunft will ich 30 Prozent der guten Jahrgänge zurückhalten und sie erst freigeben, wenn sie einen Hauch Reife zeigen."

Angelo Gaja war 2004 erst Mitte November mit der Ernte fertig, 2005 hingegen bereits am 28. September. "Die Weine zeigen deshalb einen Hauch mehr Kräuteraromatik und haben eine etwas kernigere Gerbsäurestruktur." Um den Unterschied zwischen seinen Weinen zu umschreiben, sagt er gern: "Eleganz flüstert, Opulenz schreit!"

### 13 EMPFEHLUNGEN: BARBARESCO 2005

Die besten Weine des Jahrgangs sind sanfte, überaus ansprechende Weine, die fein heranreifen werden:

Weinname	Punkte	trinkbar bis	Weingut
2005 Barbaresco Masseria	92	bis 2022	Vietti
2005 Barbaresco	92	bis 2023	Gaja*
2005 Barbaresco Cole	91	bis 2020	Moccagatta
2005 Barbaresco Brich Ronchi	91	bis 2022	Rocca Albino
2005 Barbaresco Rabaja	91	bis 2020	Rocca Bruno
2005 Barbaresco Serraboella	90	bis 2020	Cigliuti
2005 Barbaresco Santa Stefanetto	90	bis 2022	Busso Piero
2005 Barbaresco Bric Balin	90	bis 2017	Moccagatta
2005 Barbaresco Sori Paitin	90	bis 2018	Paitin
2005 Barbaresco	90	bis 2020	Cantina del Pino
2005 Barbaresco Loreto	90	bis 2020	Rocca Albino
2005 Barbaresco Currà	90	bis 2018	Sottimano
2005 Barbaresco Pajorè	90	bis 2020	Sottimano

### 13 EMPFEHLUNGEN: BAROLO 2004

2004 ist ein ausgezeichneter Jahrgang, der Kraft und Finesse auf elegante Weise vereint. Die Anzahl großer Weine ist beinahe unüberschaubar. Die Weine aus Spitzenlagen der bekannten Erzeuger kann man fast blind kaufen:

Weinname	Punkte	trinkbar bis	Weingut
2004 Barolo Sori Ginestra	96	bis 2030	Conterno-Fantino
2004 Langhe Nebbiolo Spers	96	bis 2030	Gaja
2004 Barolo Cannubi Boschis	96	bis 2035	Sandrone Luciano
2004 Barolo Brunate	95	bis 2025	Altare Elio
2004 Barolo Ciabot Mentin Ginestra	95	bis 2030	Clerico Domenico
2004 Barolo Romirasco	95	bis 2028	Conterno Aldo
2004 Barolo Rocche	95	bis 2035	Vietti
2004 Barolo San Rocco	94	bis 2025	Azelia
2004 Barolo Colonnello	94	bis 2023	Conterno Aldo
2004 Barolo Mosconi	94	bis 2025	Conterno-Fantino
2004 Barolo Le Vigne	94	bis 2027	Sandrone Luciano
2004 Barolo Brunate	94	bis 2025	Vietti
2004 Barolo Carrequio	94	bis 2030	Voerzio Roberto

\* Bei Redaktionsschluss waren die drei Lagen-Barbaresco von Angelo Gaja sowie die Kollektion von La Spinetta noch nicht freigegeben