

Barolo Best Bottle

Freitag, 2. Dezember 2011 Restaurant Adler Nebikon

Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Ursprünglich war dieser Event als Piemont Best Bottle geplant. Die 15 angemeldeten Weinfreunde hätten somit 30 verschiedene Piemonteser mitgebracht. Wir entschieden uns die Sache auf Barolo zu konzentrieren und „nur“ ein Wein (zwei Flaschen oder eine Magnum) einzuliefern. Zum Wohle unserer Gaumen. So genossen wir etwas grössere Degustationsmengen als sonst und das ganze glich in dieser Form eher einer typischen Piemont Tavolata unter Freunden als einer anstrengend-adstringierenden Barolo Verkostung. Raphael Tuor kochte grossartig Langhe typisch, und sogar der geraffelte weisse Trüffel roch wie ein Grosser... Die Gäste waren völlig begeistert und kommen wieder!

Die eingelieferten Weine zeigen ein schönes Spiegelbild aktueller Barolo Stile. Traditionelle wie auch moderne Typen. Auch wenn die Weine nicht so trendig sind, so haben sie doch ihre Berechtigung in der Weinszene. Barolo sind immer typisch kantig, säurebetont geblieben, und sie finden Weinliebhaber auf der ganzen Welt. Viel Geduld ist gefragt beim Genuss dieser Weine. Oft brauchen sie 20 Jahre und mehr, um das zu zeigen, was der Winzer vermitteln wollte. Die Barolo Weinbauern erzeugen ihr „Herzblut“ mit viel Respekt und Stolz. Ihre Gedanken und Ideen richten sich nach der Zukunft – ihr Herz schlägt aber für die Vergangenheit. Tradition kommt im Piemont meistens vor Trend. Schöne, alte Weinwelt!

Alle Weine blind:

Serie A



Gleich im ersten Glas legte **1995 Gaja Sperss (18/20 trinken – 2025)** aus der Magnum los. Anfänglich etwas anstrengend, zurückhaltend und hätte wohl das Doppelte der Dekantierzeit von zwei Stunden ertragen. Rotbeerig, Zedern, Kirsch und Teer. Leicht nervige Tannine und viel Holz im Abgang. Braucht viel Zeit. Der **1996 Barolo Cerequio von Michele Chiarlo (17/20 trinken – 2020)** kam nicht ganz auf Touren. Defensiv, etwas staubige Nase. Darunter schöne reife Würzaromen. Enorm Säure betont und daher wenig charmant. Auch nicht gerade der Renner (für mich jedenfalls, beim Publikum höher bewertet) war **1996 Barolo Luciani von Silvio Grasso (Magnum) (16/20 trinken bis 2015)**. Der Wein neigt sich bereits leicht dem Ende entgegen. Helles granat, orange Ränder. Schwarztee, Gummi, Laub in der Nase. Wirkt erdig und rustikal.

Serie B



In der zweiten Serie begegnete ich einem Wein von dem ich noch nie etwas gehört habe: **2005 G.D. Vajra Barolo Albe (18/20 trinken – 2015)**. Sehr offene Nase, viel Vanille, Himbeeren, Pfeffer. Der Gaumen ist völlig abgerundet, als gäbe es weder Gerbstoffe noch Säure im Piemont. Quasi ein Kuschel-Barolo. Bietet enormen Trinkspass und war verdientermassen der Publikumsliebbling. N.B. zum günstigsten Preis! Vajra muss ich unbedingt mal besuchen, wenn ich nächstes Mal unten bin. Moderne und Tradition verbindet **2007 Barolo Pichemej von Gian Piero Marrone (19/20 trinken – 2025)**. Helles granat. Bisquit, Himbeer, Dörrfurchte, dezentes Vanille und Mocca. Ständig neue Aromen. Enorm elegant, tiefgründig und lang. Das ist

für mich ein Weltklasse Barolo, zweifellos modern vinifiziert, aber wenn das Terroir dazu stimmt, gelingen eben solche Prachtswine. Verständlicherweise nicht ganz mithalten konnten da etwas sperrige, kantige **2005 Barolo Ornato von Pio Cesare (16.5+/20 ab 2016 – 2030)**. Der Wein zeigt sicher viel Potential, aber mit einem so aggressiven Typ kann man sich jetzt einfach nicht anfreunden. Eine Neuheit aus der Gaja Küche dann noch zum Schluss: **2005 Barolo Dagromis Angelo Gaja (17/20 trinken – 2020)**. Unterdrückte Frucht, viel Würze, viel Vanille und Malz. Breiter, masstiger Gaumen. Fette, runde Tannine. Völlig atypischer Barolo, wenn's dann wirklich einer ist?

Serie C



Obwohl auch im Piemont die 2003er relativ schnell reifen zeigt sich **2003 Barolo Ciabot Mentin Ginestra von Domenico Clerico (16.5+/20 ab 2018)**, sehr grobkörnig, animalisch, mit leichten Schwefelnoten, kompottig und merkwürdig reif in der Nase. Der Gaumen dann aber knochentrocken und hart. Zehn Jahre warten oder ein Jahr dekantieren... Sehr gut gefiel mir **2003 Barolo Rocche del Falletto von Bruno Giacosa (18/20 trinken – 2020)**. Sehr hell, reife offene Nase. Wunderschön rotbeerig, fast Pinot Anflüge. Feine Trüffelnoten, Erde und viel Mineralität. Top auf dem Punkt. Solche Weine gehören auf Best Bottles! Ein Paradebeispiel von traditionellem Barolo (und vielleicht

auch der Grund, wieso so viele Weinliebhaber einen Bogen um das Piemont machen) ist **2006 Barolo Rocche von Vietti (17.5+/20 ab 2018 – 2040)**. Dieser Wein ist nie und nimmer gemacht um jetzt zu trinken. Schon gar nicht die geöffnete Magnum. So viel Säure so grün und so hart. Wenn man sich aber etwas Zeit nimmt, entdeckt man unter seiner harten Schale wunderschöne rotbeerige Aromen (Himbeer, Stachelbeer, Erdbeeren). Hier bin ich fast sicher, dass noch ein oder zwei Punkte sogar mehr drin liegen, wenn der Wein seine Reife erlangen kann. Schon lange nicht mehr im Glas hatte ich den **2004 Barolo von Corino (17.5/20 ab 2015 – 2025)**. In Annunziata gleich rechts an der Strasse Richtung La Morra liegt wohnt diese freundliche Winterfamilie. Viel Kirschen, Zedern, leichte Plastiknote. Typisch für 2004 Reife verlangend, recht hart und störrisch. Wird sich noch verfeinern.

Serie D



In der letzten Serie erlebten wir drei sehr schöne, reife Baroli. Zum einen der **1999 Barolo Sori Ginestra von Conterno Fantino (18/20 trinken – 2020)**. Sattes granat. Junge Aromen im Bouquet viel Kirschen, Amarenen, Schoko und Kakao. Kräftige Struktur. Maskuliner Barolo. Klassisch und grossartig zeigt sich **2003 Barolo Cascina Francia von Giacomo Conterno (18.5/20 trinken – 2025)**; Cassis, Pflaumen, Kirschen. Leicht erdige Aromen. Gaumen geschmeidig, anmutig und von toller Eleganz und Länge. Etwas enttäuscht (auf hohem Niveau) war ich von **2000 Barolo Bric del Fiasc von Paolo Scavino (17.5/20 trinken – 2020)**. Amarenen, leichte Jodnoten, Leder und fast ein wenig überreife Himbeeren. Und wie oft kommt der Gaumen einer so schönen Nase nicht mit.

Herbal, trocken und kantig. Wenig Frucht. Trocken im Abgang.

The Best Bottles!



Links Dany Peray mit Scavino 2000 (Platz 3). In der Mitte der Sieger, Beat Schmid mit dem überraschenden Barolo Albe von Vajra 2005. Und rechts auf Platz 2 Dani Pfister mit dem 1999er Sori Ginestra von Conterno Fantino.

Publikumswertung

Rang	Wein	Aktuelle Pres 75 cl	Durchschnitt	Jean Francois	Bemd Z.	Christine	Dany	Daniel	Elisabeth	Bemd N.	Beat	Peter	Nils	Dominik	Marcello	Mathias	Franz	Baschi
1	2005 G D Vajra Barolo Albe (Mag)	30 - 50	17.97	18.50	18.00	19.00	17.50	17.50	18.00	17.50	17.00	18.50	18.50	18.50	17.50	18.00	17.50	18.00
2	2000 Paolo Scavino Barolo Bric del Fiasc	140 - 180	17.93	17.00	17.00	18.00	19.00	18.50	18.50	19.00	17.50	18.00	18.00	18.00	16.50	18.50	18.00	17.50
3	1999 Conterno Fantino Barolo Sori Ginestra	100 - 120	17.70	17.50	17.00	16.00	18.50	19.00	18.00	18.50	17.50	18.00	18.00	18.00	17.00	17.50	17.00	18.00
4	2006 Vietti Barolo Rocche	110 - 130	17.63	18.50	17.00	16.00	19.00	19.00	17.00	15.50	17.00	18.00	19.00	19.00	17.50	17.50	17.00	17.50
5	2007 Gian Pierro Marrone Barolo Pichemej	50 - 70	17.57	19.00	16.00	16.00	18.50	18.00	18.50	18.00	18.50	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	19.00
6	2004 Corino Barolo	40 - 60	17.43	18.00	16.00	17.50	18.00	18.50	16.50	16.00	17.00	18.50	18.00	18.00	17.00	17.00	17.50	18.00
7	1996 Silvio Grasso Barolo Bricco Luciani (Mag)	60 - 80	17.40	17.50	18.50	16.00	17.00	18.00	18.00	17.50	18.00	18.00	17.00	18.00	18.00	16.50	17.00	16.00
8	2003 Giacomo Conterno Barolo Cascina Francia	80 - 110	17.27	17.00	17.50	17.00	18.00	18.50	18.50	17.50	16.00	17.50	18.50	18.50	15.50	15.00	16.00	18.00
9	2005 Angelo Gaja Barolo Dagromis	60 - 80	17.20	17.50	16.50	17.00	17.00	16.00	19.00	18.00	17.50	17.50	18.00	18.00	16.50	16.50	16.00	17.00
10	2005 Pio Cesare Barolo Ornato	70 - 90	17.17	18.00	17.50	18.00	16.50	16.00	17.00	17.00	18.00	18.00	18.00	17.50	16.50	16.50	16.50	16.50
11	1995 Angelo Gaja Sperss (Mag)	180 - 240	17.07	18.00	17.50	15.00	16.50	16.50	16.00	16.50	17.50	17.50	17.50	17.50	18.00	17.50	16.50	18.00
12	2005 Bruno Giacosa Barolo le Rocche del Falletto	120 - 140	16.93	17.00	17.50	16.00	18.00	17.00	16.00	15.50	16.50	17.50	18.00	17.50	17.00	17.00	16.50	17.00
13	1996 Michele Chiarlo Barolo Cerequio	60 - 80	16.90	18.50	18.00	16.00	16.00	17.00	16.50	16.50	17.00	18.00	17.00	17.00	16.50	16.50	16.00	17.00
14	2003 Domenico Clerico Barolo Ciabot Mentin Ginestra	70 - 90	16.57	17.00	15.00	15.00	18.50	19.00	16.00	16.00	16.00	16.00	17.00	16.50	16.00	16.50	17.50	16.50
	Teilnehmerschnitt		17.34	17.79	17.07	16.61	17.71	17.75	17.39	17.07	17.21	17.71	17.82	17.79	16.89	16.96	16.86	17.43

Dezember 2011 / Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)