

Grandi Vini d'Italia e amici

Eine Fachveranstaltung vom Wyhus Belp
Luzern, 21. Mai 2012

In anregender, sympathischer Atmosphäre präsentierte [Wyhus Belp](#) seine Grandi Vini d'Italia und dessen Freunde. Die Auswahl ihrer recht breiten internationalen Angebotspalette umfasst sowohl gute, preisgünstige, als auch grosse und kostspielige Weine. Etliche Weingüter waren vor Ort durch ihre Eigentümer vertreten. Sie entführten das anwesende Fachpublikum in die wunderbare Welt der verschiedenen Weinstile. Schwerpunkt der Degustation war Italien, ergänzt mit „amici“ aus verschiedenen europäischen Ländern. Das interessierte und fachkundige Publikum lachte erwartungsfroh und voller Vorfreude auf einen ganz bestimmten Tisch im Saal. Dieser Tisch gestaltete sich nicht etwa besonders anders,



nur etwas beaufsichtigter vielleicht. Schliesslich zierte die Etiketten der dort ausgeschenkten Weine der Name Guigal...

Die italienischen Weinfreunde mögen uns verzeihen, wenn wir dieses Highlight vorwegnehmen, handelt es sich doch um extrem rare und exorbitant teure Gewächse, die nur ganz selten einmal zur Degustation bereitstehen. Zugegeben, von Guigal gibt es ja nun auch bezahlbare, günstige Weine, aber wir sprechen hier von den sogenannten „La, La, La“, wie die Insider den Spitzengewächsen dieses renommierten, weltberühmten Weingutes zu sagen pflegen.

Guigal

E. [Guigal](#) ist das Weingut, deren Weine am meisten von Robert Parker mit 100 Punkten bewertet wurden. Ungewöhnlicher geht es kaum – genialer auch nicht. Philippe Guigal, ein hochbegabter Önologe, führt das Weingut in dritter Generation. Hier ist alles aussergewöhnlich: die Lage an den halsbrecherisch steilen Hängen mit ihren hineingemeisselten Terrassen, die kargen Böden, durch die die Reben ihr Wasser aus bis 15 Meter Tiefe holen. Und die unglaubliche Konsequenz, mit der die Guigals das Maximum aus Rebgut und Terroir holen und die Qualität der geernteten Trauben in kleinen Quantitäten durch den Ausbau in Barriques aus hauseigener Käferei bis in die Flasche bringen. Für die sie logischerweise Höchstpreise erzielen: Für Lagenweine wie La Mouline, La Landonne und La Turque werden bis 700 Franken bezahlt, in Einzelfällen sogar über 1'000.



©Guigal Das Chateau d'Ampuis, dessen Weine weltberühmt sind

Côte Rôtie La Mouline 2006, Guigal

89% Syrah, 11% Viognier. Kräftiges, dichtes granatrotes. Der Wein beeindruckt zunächst mit einem sehr differenzierten, äusserst komplexen Nasenbild. Es entströmt dem Glas ein kräuterwürziger Duft, dahinter viel Rauch, Kaminfeuer, Teer und Tabak sowie Spuren von Eukalyptus. Der La Mouline fällt nicht durch Opulenz auf, sondern viel mehr durch seine Ehrfurcht gebietende Aromenfülle, seinen fein gewobenen Körper und seine Ausgewogenheit. Am Gaumen wiederum diese ausufernde, enorm vielschichtige Würzigkeit, die nur ein Lala bringen kann. Seine Frucht erinnert an frische Feigen, reife Kirschen und Johannisbeeren, dann auch Anklänge von Oliven. Ein grandios strukturierter Côte Rôtie, dicht und vollmundig und bereits heute in

seiner Jugendlichkeit harmonisch und erstaunlich zugänglich. Das ist auf jeden Fall sinnlich, ja fast schon erotisch. Der Abgang bleibt minutenlang haften. Eine verführerische, edle Weinschönheit. 19/20

Côte Rôtie La Turque 2006, Guigal

93% Syrah, 7% Viognier. Die Farbe ist noch eine Spur dunkler als beim La Mouline. Auch hier ein ausgesprochen würziger, vielschichtiger Duft, der noch eine Spur intensiver ist als beim La Mouline. Zu den Rauchnoten gesellen sich ausgeprägte, aber weiche toastwürzige Eichenholzaromen (der Wein lag 40 Monate in neuen Barriques). Die zauberhaft komplexen und wahnsinnig delikaten Würzaromen verbinden sich im Mund mit einer wunderbaren rot- und blaufruchtigen Beerensüsse. Dahinter Lakritze und auch ein Hauch Schwarztee. Die Aromenvielfalt ist kaum zu beschreiben und diese verschwenderischen Aromen sind faszinierend elegant in einander verwoben. Was für eine Raffinesse! Der Körperbau ist absolut filigran, der Wein phantastisch ausgewogen mit weichen Tanninen, sodass er heute schon grossen Genuss bietet. Er endet mit eindrucksvollen Finessen in einem unendlich langen Abgang. Ein Wein für ganz entspannte, in sich gehende Momente zum Träumen. 19.5/20



©Guigal

Côte Rôtie La Landonne 2006, Guigal

100% Syrah. Nach der Verkostung neige ich zur Feststellung, dass dieser Landonne alles hat, was die andern La-la's auch haben und von einigen Komponenten noch etwas mehr. Zwar lassen sich die vielschichtigen Würzaromen seiner zwei „Brüder“ nicht steigern, aber der Landonne hat noch eine Spur mehr Kraft, wirkt noch fester und dichter und zeigt eine Idee mehr Süsse. Seine Farbe entzückt mit einem leuchtenden Purpurrot. Sein eichenholzwürziger Duft springt förmlich aus dem Glas, beinahe überirdische Aromen entfaltend. Hinter kräftigem blaubeerigen Geschmack nach Pflaumen und Holunder findet man Vanille und Bananen sowie Noten von frischem Toast, dann auch Kaffee und etwas Leder. Herrliche exotische Gewürze sind auch beim La Landonne vielfältig vorhanden, sie sind jedoch nicht ganz so vordergründig wie bei den andern beiden Lagen, werden mehr von der Frucht überdeckt. Der Wein ist perfekt strukturiert, verschwenderisch reich, konzentriert und gleichzeitig hochelegant. Säure, Tannin und Frucht sind vollkommen aufeinander abgestimmt. Im endlosen, erhabenen Finish kommt eine verlockend feine Süsse auf. Das ist wahrlich ein Traumwein mit Gänsehauteffekt, dem kaum zu widerstehen ist. Wahrscheinlich ist er von allen Dreien derjenige mit dem grössten Alterungspotential. 19.5/20



©Guigal

Ein Glück und gleichzeitig ein Privileg für jeden Weinliebhaber, jemals einen solchen Tropfen trinken und geniessen zu dürfen. Man muss einem solchen Aromenreichtum und solch ausserordentlicher Fülle schlichtweg erliegen. Es ist die betörende Rhône-Version eines Weinkünstlers par excellence zu einem grossen Richebourg aus dem Burgund oder zu einem Premier Grand Cru aus dem Bordelais.

Eigentlich sollte man darüber gar keine vielen Worte verlieren, sondern diese unwiderstehlichen Weine einfach nur geniessen, mit Freunden oder noch besser allein.

Aber jetzt wollen wir uns um den Schwerpunkt des Anlasses kümmern, um **die Weine aus Italien**.

Denn auch da gab es überraschende Erkenntnisse über gute und preisgünstige Weine, aber auch echte Trouvaillen zu verkosten.



©Rocche dei Manzoni

Barolo, einige Barbera und Barbaresco

In unserem südlichen Nachbarland zählt Barolo zu den drei berühmtesten Weinen. Die Piemonteser bezeichnen ihn unmissverständlich als König der Weine, und schon vor 150 Jahren galt er als Wein der Könige. Der Barolo wird sortenrein zu 100% aus der Nebbiolo-Traube gekeltert. Traditionellerweise bringt sie lange Reifezeit benötigende, langlebige, tanninbetonte Weine mit markanter Säurestruktur hervor. Bisweilen wirken diese auch streng und kantig. In den letzten Jahren werden aber immer mehr Baroli nach modernem Stil produziert, welche geschliffener und weicher sind und früher zugänglich. Die Modernisten verkürzen u.a. die Gärdauer und es werden immer öfter kleine Barriques anstelle von grossen Holzfässern eingesetzt. Ziel ist es, die strengen Tannine des Nebbiolo zu lindern zu Gunsten süsserer Gerbstoffe vom Eichenholz. Nach Bestimmungen der DOCG muss ein Barolo mindestens zwei Jahre im Holzfass und danach mindestens ein Jahr in der Flasche gelagert werden, bevor er in den Verkauf gelangen darf.

Podere Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba, Piemont **Barolo Rocche DOCG 2007**

Die Farbe ist von rubinroter, mittlerer Kraft. Der Wein duftet intensiv beerenfruchtig, nach Himbeeren und Brombeeren. Er wirkt recht süss und ist geprägt von frischem Eichenholz. Am Gaumen dann breit ausladend mit frischen Pflaumen und Anklängen von Vanille. Der Abgang ist herrlich lang und wiederum angenehm süss. Wunderbar gelungener [Barolo](#). Er kostet nicht einmal die Welt und ist deshalb eine klare Kaufempfehlung. 18.5/20

Barolo Vigna Cappella S. Stefano DOCG 2007

Da steckt ein echter Kraftprotz dahinter. Die Farbe erstaunt aber zunächst. Das mittlere rubinrot hellt sich zum Rand hin auf und tendiert zu bräunlichen Reflexen. Das kann doch eigentlich fast nicht sein bei einem erst fünfjährigen Wein. Dann jedoch überzeugt ein offener, komplexer und überaus kräftiger Duft nach vollreifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Die intensiven Aromen bestätigen sich am Gaumen mit einer ausladenden, puren Fruchtigkeit und auffallender, aber feiner kompottiger Süsse. Eine traumhafte Eichenholzwürze und Noten von Veilchen gesellen sich dazu. Ein modern vinifizierter Wein voller Rasse und Druck, fast ausufernd und üppig. Frucht, Süsse, Säure und Tannin sind aber derart schön auf einander abgestimmt, dass er auch in seiner fast übertriebenen Fülle mächtig begeistert. Er endet sehr lang mit saftigem Abgang. Ein Esswein sondergleichen, ein herrlicher, fruchtintensiver Barolo mit grossem Alterungspotential. 19/20

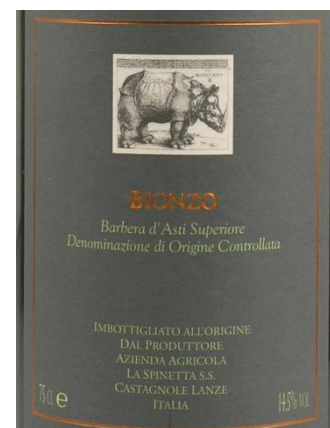


©Rocche dei Manzoni

[Az. Agr. La Spinetta](#), Castagnole Lanze, Piemont

Bionzo, Barbera d'Asti Superiore DOCG 2008

Bionzo steht bei La Spinetta für alte Reben. Der Wein lagerte 18 Monate im Holz, davon 1/3 neues. Im Glas leuchtet ein dichtes, kräftiges Rubin. Rote und schwarze Früchte prägen das Nasenbild. Am Gaumen schöne Fruchtaromen mit dominierenden Sauerkirschen. Der Wein ist dicht und klassisch, wirkt von den Gerbstoffen noch spürbar trocken und ist im langen Abgang zart holzgeprägt. Am besten noch etwas abwarten. 17.5/20.



©[Az. Agr. La Spinetta](#)

Pin Rosso del Monferrato DOC 2009

2009 war im Piemont ein heisses, opulentes Jahr. Der Pin Rosso wird aus 65% Nebbiolo und 35% Barbera vinifiziert. Dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Das Bukett strahlt feine rotbeerige Fruchtaromen aus. Am Gaumen fällt ein mächtiges Tanningerüst auf, die Frucht wirkt leicht parfümiert und wird von zarten Bitterstoffen begleitet. 16.5/20.

Barbaresco Valeirano DOCG 2008

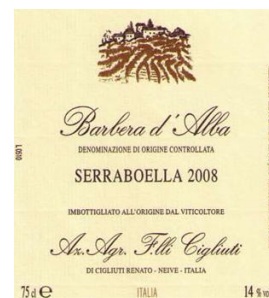
Ein mittleres Rot hellt sich gegen aussen auf und mündet in leicht bräunliche Reifetöne. Das verwirrt schon mal für einen erst vierjährigen Wein. Recht würzige Terroirnoten beherrschen das Bukett und die vorhandenen Fruchtkomponenten treten in den Hintergrund. Ein ausgewogenes Süsse-Säure-Spiel, begleitet von floralen Noten und erdiger Mineralik füllt den Mund. Ein sicherlich klassischer Barbaresco, tanninreich und ziemlich trocken, was vor allem im Abgang zum Ausdruck kommt. Braucht weitere Reifezeit. 17/20.

Vielleicht tue ich La Spinetta Unrecht mit meinen zurückhaltenden Bewertungen. Möglicherweise verstehe ich einfach seine Weine nicht. Oder ich mag die Modernen einfach lieber. Ganz sicher aber sind diese in der Jugend deutlich offener, zugänglicher und weniger hart als die Traditionalisten.

[Fratelli Cigliuti](#), Neive, Piemont

Barbera d'Alba Serraboella DOC 2008

Lebendige Primärf Frucht in der Nase, frische Kirschen und Himbeeren. Auch im Mund eine ehrliche, saubere Frucht und feinkörnige, weiche Tannine. Wirkt recht elegant und ausgewogen. Ein preisgünstiger und unkomplizierter Barbera, der aber etwas Druck und Kraft vermissen lässt. 16/20.



Barbera d'Alba Serraboella DOC 2009

Hier zeigt sich ein spürbarer Jahrgangsunterschied im Vergleich zu seinem Vorgänger. Während 2008 einen eher kühlen Barbera brachte, ist 2009 vergleichsweise heiss. Die duftenden Fruchtaromen vermischen sich am Gaumen mit Noten von schwarzer Schokolade. Gute Ausgewogenheit zwischen Säure und Süsse, gute Tanninstruktur. Alles ist einfach eine Spur intensiver als beim Jahrgang 2008. Zu einem Preis deutlich unter 20 Franken absolut kaufenswert. 16.5/20

Barbaresco Serraboella DOCG 2008

Leuchtendes, recht aufhellendes Rubingranat. In der Nase noch sehr jugendlich und verschlossen, braucht viel Luft und Zeit. Auch nach mehrmaligem Schwenken und Schnüffeln bleibt er sehr defensiv. Am Gaumen sind dann Kirscharomen auszumachen, er entfaltet sich mit einer gewissen Eleganz und Homogenität, kommt aber nicht richtig auf Touren. Im Finale zeigt er straffes, noch trockenes Tannin. Da würde ich mal noch zuwarten, aber ich bin nicht sicher, ob er sich noch öffnet. (16.5/20)



©[Fratelli Cigliuti](#)

Az. Agr. Armando Parusso, Monforte d'Alba, Piemont
Barbera d'Alba Superiore DOC 2010

Das Farbenbild ist von erstaunlich dunklem Granat- bis Purpurrot. In der Nase wie auch am Gaumen tolle frische rot- und schwarzbeerige Aromen nach insbesondere Himbeeren und auch Brombeeren. Dieser jugendliche Barbera lebt von dieser frischen, geschmackvollen Frucht. Die Barrique ist sehr gut integriert, die Säure ist gut stützend und die Tannine weich. Ein empfehlenswerter Barbera für Fruchttrinker. (17/20)

Barolo Bussia DOCG 2008

Mitteldunkles Rubinrot. Charakteristisch ist sein voller, süßwürziger Duft. Beim ersten Schluck kommt Freude auf. Hinter roten, süßen Früchten findet man Rosenblüten, viel Gewürze, ein Hauch Minze und auch Noten von schwarzer Schokolade. Die noblen, festen Gerbstoffe sind ausgezeichnet integriert wie auch die feinen Holznoten. Er endet samtig in einem langen Finale. Ein ausgezeichneter Barolo. (18/20)



©Degustateurs.com Montforte d'Alba und die Hügel der Barolo DOCG

Autor: Hanspeter Saner
Lektorat: Urs Senn
23. Juni 2012

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Das Handelshaus [Wyhus Belp](http://Wyhus-Belp) verfügt über das Recht, den Bericht zu verteilen und auf der eigenen Website zu veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.