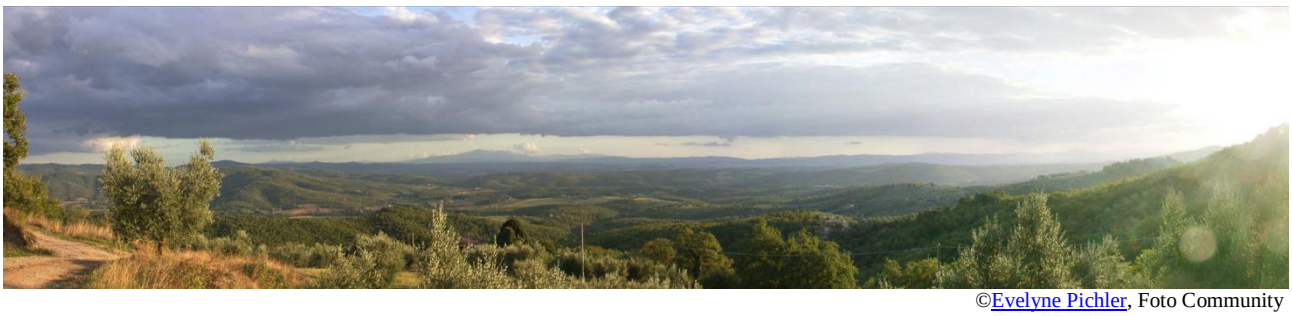


©Evelyne Pichler, Foto Community

Ein Streifzug durch das Jahr 2001 im Piemont und der Toskana

Was gibt es Spannenderes als zehn bis fünfzehn Jahre nach der Ernte verschiedene Weine einer Region und eines Jahrgangs nebeneinander vergleichen zu können? Bei solchen sogenannten „Horizontal-Verkostungen“ können Weinfreunde gleich mehrere Elemente überprüfen. So zum Beispiel die Jahrgangs-Qualität, dessen Stilistik aber auch die Homogenität der Weine quer über verschiedene Produzenten.

Natürlich gibt es bei solchen Proben auch immer mal wieder die Chance, eine bisher unentdeckte Weinperle zu finden, die im Schatten der grossen Namen gestanden ist und vielleicht heute noch da und dort zu einem sehr attraktiven Preis zu finden ist.

Das Jahr 2001 war, soviel sei vorweg gesagt, in vielen Teilen Italiens ein sehr gutes Jahr. Selbst die kleineren Weine aus dem Piemont sowie der Toskana sind heute noch sehr schön zu trinken und die renommierteren Namen müssten heute gemäss Einschätzungen von Experten eigentlich auf dem absoluten Genuss-Peak sein.

Dies wollten wir im Rahmen der Caratello-Probe überprüfen: Wie gut war der „grosse Jahrgang“ wirklich? Waren die Voraussagen der Weinexperten bezüglich Lagerfähigkeit richtig? Welche Weine wären besser schon getrunken respektive haben noch Reserven für eine weitere Lagerung?

Wir liessen es uns also nicht entgehen, der am 7. September 2015 von Caratello im Dolder Grand Hotel Zürich organisierten 2001er-Probe beizuwohnen, in welcher je sechs Spitzenweine aus dem Piemont (6 Nebbioli aus Barolo respektive Barbaresco) und der Toskana (6 Sangiovese) ausgeschenkt wurden.

Ueli Schiess (im Vordergrund in der Mitte) mit den anwesenden Winzerinnen und Winzern des Concerto del Vino 2015 ©Caratello

Die Verkostung

Unter der kompetenten Leitung von, Sommelier und Kundenberater von Caratello, wurden die zwölf Weine präsentiert und bei (fast) idealen Bedingungen ausgeschenkt. Eine einzige kleine Fruchtfliege machte unserem Vinifera-Mundi-Verkoster gelegentlich zu schaffen. Abgesehen davon konnte Adrian van Velsen die Weine aber in Ruhe verkosten und beschreiben. An dieser Stelle darum schon mal ein ganz grosses Dankeschön an das ganze Caratello-Team für diesen hervorragend organisierten Anlass!

Die Weine

Die Weine wurden am Vormittag geöffnet und konnten so vor der Verkostung etwas Luft schnuppern. Dies hat den Weinen sichtlich gutgetan und sei jedem Weinfreund empfohlen, der sich an einen edlen italienischen Tropfen aus dem Jahr 2001 heranwagen möchte. Nachfolgend die Verkostungsnotizen in der Reihenfolge der Verkostung.

Nebbiolo: Barbaresco und Barolo (Piemont)

Paitin di Pasquero Elia, Barbaresco Sori Paitin Vigna Vecchia 2001

©Paitin di Pasquero Elia

Kräftiges Rubinrot, im Kern noch sehr dunkel, gegen den Rand leicht ins Orange tendierend. Sehr offene, tiefe Nase, einiges an Torf und auch Teer, dahinter getrocknete Blumen, mit mehr Luft auch Magenbrot und Aromen eigekochter Brombeeren, sehr gute Komplexität. Sehr straffer Gaumenauftakt, die Gerbstoffe noch sehr präsent, überlagern die feinen, roten Beeren noch stark, aromatisch kommt diese typische Veilchennote dazu, der Körper ist feingliedrig und äusserst saftig, dazu eine sehr schöne Säure bei gleichzeitig sehr guter Komplexität und Länge im Abgang. Der Wein ist noch erstaunlich jugendlich und darf noch einige Jahre reifen. Ausgebaut wird der Wein 18 Monate lang in Tonneaux (25hl) aus slawonischer Eiche. Dürfte ab 2018 bis 2025 in seinem besten Trinkfenster sein. **17.25/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2009 und 2010 für 58.- bzw. 60.- erhältlich.

Moccagatta, Barbaresco Bric Balin 2001

Mittleres Rubinrot, am Rand leicht orange Farbe. Sehr offene, zugängliche Nase, Aromen getrockneter Blüten, dunkler und roter Beeren, auch etwas Rauch eines kalten Kamins, schöne Komplexität. Am Gaumen sehr weich und reif im Auftakt, die Gerbstoffe sind bereits etwas gezähmt doch nach wie vor präsent, florale Aromen von Veilchen und Rosen, sehr gute Säure und sehr stimmige Balance zwischen Gerbstoff, Alkohol, Säure und Frucht. Sehr gute Struktur und Komplexität. Ein anspruchsvoller Nebbiolo mit Ecken und Kanten, gefällt sehr gut. Ausbau während 18 Monaten in Barriques. Jetzt bis 2023. **17.5/20**.

Aktuell ist der Jahrgang 2011 für 45.- erhältlich.

Ciabot Berton, Barolo Roggeri 2001

Mittelkräftiges Rubinrot, wirkt schon etwas gereift. Die Nase tief, erdig, torfig, dazu auch gekochte Zwetschgen, nasses Holz. Eine Nase die etwas aneckt, verstanden werden will. Gute Komplexität. Am Gaumen straffer Auftakt, sehr vom Gerbstoff dominiert, da sind rote und dunkle Früchte und eine erstaunliche Frische (deutlich frischer als die Nase erwarten lässt) und eine angenehme Würze. Die Gerbstoffe ziehen sich am Ganzen Gaumen durch, sind dabei von hervorragender Qualität. Ein kräftiger, eher breiter Barolo.

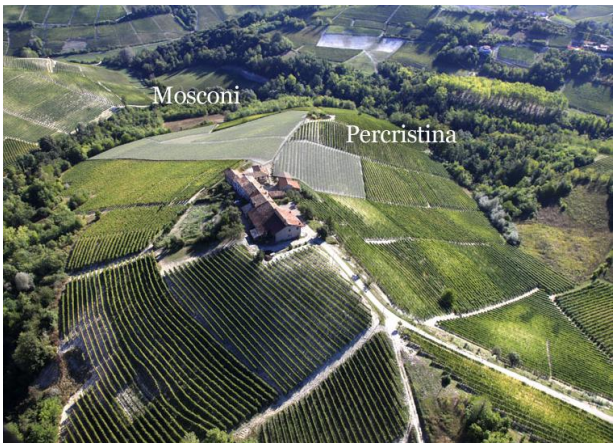
Ausbau während 12 Monaten in Barriques und weitere 12 Monate in grossen Fässern aus Slawonischer Eiche. Braucht ein deftiges Essen und hat noch einiges an Reserven. Jetzt bis 2025. **17.25/20**.

Aktuell ist der Jahrgang 2010 für 46.- erhältlich.

Dominico Clerico, Barolo Percristina 2001

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Sehr reine, modern anmutende Nase, deutliche Barriquenoten, dahinter auch eine sehr schöne Floralität, sehr gute Komplexität. Im Auftakt ungemein saftig, mit feinen, roten Beeren und wieder floralen Noten. Konzentriert, mächtig mit nach wie vor viel Gerbstoff und einer sehr guten Struktur und Komplexität. Im Abgang mit solider Länge. Stilistisch für meinen Gaumen etwas zu modern geraten. Ausbau 36 Monate in Barriques und weitere 24 Monate in 25hl-Fässern aus slawonischer Eiche. Der Wein enthält 35,9 g/l Trockenextrakt (!). Jetzt bis 2024. **17/20**.

Aktuell ist der Jahrgang 2005 für 108.- erhältlich.



©Dominico Clerico

Conterno Fantino, Barolo Sorì Ginestra 2001

Mittleres Rubinrot, aufgehellter Rand. Sehr offene, reife Nase, einiges an Dörrfrüchten, dazu auch Veilchen und dezent Torf, schöne Komplexität. Am Gaumen weich fast schmeichelhaft, warme, eher rote Beeren, die Gerbstoffe sind weitgehend abgeschmolzen, harmonieren wunderbar mit der Frucht, am hinteren Gaumen einiges an Lakritze sowie Weihnachtsgewürze. Sehr gute Komplexität, äusserst filigran und ausgewogen. Dieser Wein macht zurzeit sehr viel Spass. Ausbau während zwei Jahren in neuen Barriques. Jetzt bis 2024. **17.75/20**.

Aktuell sind verschiedene Jahrgänge in verschiedenen Formaten erhältlich.

Aldo Conterno, Barolo Bussia "Cicala" 2001

Helles Rubinrot, fast weisser Rand. Die Nase ein Spektakel, äusserst duftige, unglaublich frisch und floral, da ist ein ganzes Blumenfeld, dazu (noch nie in einem Barolo gerochen) Habanero-Chili, Gewürze, wahnsinnig schön und nach all den Blumen in der Tiefe auch eine grossartige Mineralität. Eine beeindruckende Komplexität, ein richtiger Schnüffelwein. Am Gaumen äusserst klar und sauber, sehr schöne, hellrote Frucht, auch Blutorangen, hervorragende Eleganz und Präzision, da ist alles am richtigen Platz. Sehr gute Komplexität und sensationelle Ausgewogenheit im Abgang. Ein grossartiger Barolo, zurzeit ein absolutes Highlight und für mich DER Wein dieser Verkostung, um nicht zu sagen ein Wein zum Niederknien. Ausbau während 2 bis 3 Jahren in grossen (50hl) Fässern aus slawonischer Eiche. Jetzt bis 2024 geniessen. **19.5/20**.

Aktuell sind verschiedene Jahrgänge in verschiedenen Formaten erhältlich.

Montalcino ©Claudfia Moritz

Sangiovese: Brunello di Montalcino & Co.

Mastrojanni, Brunello di Montalcino Schiena d'Asino 2001

Mittleres Rubinrot, aufgehellter Rand. Sehr offene, warm anmutende Nase, auf der einen Seite floral mit Anflügen getrockneter Rosen, dann aber auch erdige Aromen, die an Torf und Waldboden erinnern, sehr gute Komplexität, tief und nobel und mit sehr schöner Mineralik. Am Gaumen reif, warm und weich im Auftakt, die Frucht ist noch sehr präsent, wirkt etwas gekocht, doch getragen durch feine Gerbstoffe und eine animierende Säure. Da sind alle Komponenten bereits gut integriert. Kein Ausbund an Finesse, aber ein zugänglicher, aktuell sehr gut zu trinkender Wein mit guter Länge. Endet allerdings leicht brennend (nicht zu warm geniessen). Ausbau während 42 Monaten in grossen 1500-Liter-Fässern aus Alliereiche. Jetzt bis 2020. **17.5/20**.

Aktuell ist der Jahrgang 2008 für 86.- erhältlich.

Poggio Antico, Brunello di Montalcino Riserva 2001

Kräftiges Bordeauxrot, wirkt noch sehr jung. Die Nase sehr intensiv, tiefgründig mit Torf, Rauch und floralen Noten, dahinter eine herrliche dunkle Beerenfrucht, ausgezeichnete Komplexität. Am Gaumen weich und zugänglich im Auftakt, wieder viele dunkle Beeren, dazu auch würzige Komponenten, wirkt relativ breit und vollmundig, definitiv kein Eleganz-Vertreter doch wunderbar ausgewogen und mit sehr guter Komplexität sowie angenehmer Länge im Abgang. Macht jetzt Spass, kann, muss aber nicht reifen. Ausbau während 12 Monaten in 500-Liter-Eichenfässern, danach während 42 Monaten in grossen Fässern (37 bis 55hl) aus slawonischer Eiche. Bis 2024 geniessen. **18.25/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2003 und 2007 erhältlich.

San Giusto a Rentennano, Percarlo 2001, Sangiovese di Toscana IGT

Helles Rubinrot, relativ blasser Rand. Sehr offene, reine, blumige Nase mit Aromen von getrockneten Rosen, Veilchen, Weihnachtsgewürzen aber auch eingekochten, warmen rote Beeren. Das Holz ist deutlich spürbar aber gut integriert. Gute Komplexität. Am Gaumen saftiger, frischer Auftakt, wieder rote Beeren, etwas Vanille, eine feine Würze. Die Gerbstoffe sind weich und gut gereift, die Säure stützt. Eine sehr gute Harmonie und Komplexität. Der Abgang ist langanhaltend und äusserst präzis. Ein Wein der durch seine straffe, kompakte Art sehr gut gefällt. Ein wahrliches Energiebündel (Shaqiri lässt grüssen). Ausbau während 22 Monaten in Barriques. Jetzt bis 2028. **18/20**.

Aktuell ist der Jahrgang 2011 für 56.- erhältlich.

Montevertine, Le Pergole Torte 2001

Sehr helles Rubinrot, deutlich Trübstoff. Die Nase ist tief und sehr offen, unglaublich duftig, warmfruchtig, ein Hit zum Schnüffeln. Neben der Frucht auch Aromen von Pilzen und Waldboden und nassem Stroh. Ausgezeichnete Komplexität. Am Gaumen fast harmlos im Auftakt, dann packen die Gerbstoffe zu, da ist eine hervorragende, warme Frucht mit reifen, roten Beeren, da sind sehr viele, äusserst präzise Gerbstoffe und eine perfekt intergierte Säure, der Alkohol dominiert nicht. Sehr gute Komplexität und ein kleines Meisterwerk bezüglich Harmonie. Ausbau während 12 Monaten in neuen Barriques und weitere 12 Monate in grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Jetzt bis 2025+. **18.5/20**.

©Montevertine

Aktuell ist der Jahrgang 2012 für 81.- erhältlich.

Vecchie Terre di Montefili, Anfiteatro 2001, Rosso Toscana IGT

Jugendliches Bordeauxrot, praktisch keine Reifetöne. Sehr offene Nase, fast etwas oxidativ, die Frucht wirkt warm und gekocht, einerseits eingemachte Pflaumen, dann auch Weihnachtsgewürze, Rumtopf. Gute Komplexität. Im Auftakt weich und rund, sehr zugänglich, die warme, leicht überreife Frucht zieht sich wieder, die Gerbstoffe sind von sehr guter Qualität, doch bezüglich Komplexität ist der Wein eher im Mittelfeld anzusiedeln. Im Abgang mit guter Länge. Hier fehlt es deutlich an Finesse, eine etwas frühere Lese hätte hier vermutlich Wunder bewirkt. Wem die Üppigkeit zusagt, dürfte trotzdem Freude an diesem Tropfen haben. Ausbau während 15 Monaten in mittelgrossen Barriques (350 Liter). 50% neues Holz. Jetzt bis 2019 geniessen. **17/20**.

Aktuell sind verschiedene Jahrgänge in verschiedenen Formaten erhältlich.

Fontodi, Flaccianello 2001, Colli Toscana Centrale IGT

Rubin, deutlich Trübstoff. Sehr tiefe, reichhaltige Nase, eine wahre Rubensfigur, unglaublich einladend mit vielen dunklen Beeren, dazu auch rauchige Noten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen erst fast etwas harmlos, äusserst weich und zugänglich, die dunklen Beeren werden durch eine schöne Würze ergänzt, sehr gute Balance von Gerbstoff, Säure und Alkohol. Sicherlich kein Balletttänzer, sondern vielmehr breit und hedonistisch, trinkt sich zurzeit aber hervorragend. Ausbau während 20 Monaten in neuen Barrique-Fässern (inkl. Säureabbau). Jetzt bis 2022. **18.25/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2009 und, in verschiedenen Formaten, 2011 erhältlich.

Fazit

Um wieder auf den Anfang des Berichtes zurückzukommen, hier schon mal das Fazit der Horizontalverkostung:

1. Die zwölf Weine untermauerten die Grösse des Jahrgangs 2001 eindrücklich. Zehn der zwölf Weine erreichten mindestens 17.25/20. Die zwei Ausnahmen mit 17/20 erhielten die etwas tiefere Bewertung weniger wegen ihrer Qualität, sondern vielmehr wegen ihrer Stilistik nämlich einmal sehr modern mit (zu) deutlichen Barriquenoten, einmal etwas gar reif, plump und „gekocht“ wirkend.
2. Die eher klassisch ausgebauten Weine (weniger oder keine Barrique-Fässer) gefielen in dieser Reifephase tendenziell besser, da sie sich feingliedriger, eleganter und oft floraler und finessenreicher präsentierten. Gut möglich, dass der Barrique-Ausbau in ihrer Jugend die Zugänglichkeit der Weine förderte, doch mit fortschreitender Reife setzen wir an dieser Stelle gerne und klar ein Zeichen in Richtung „Pro Tradition“.
3. Was die Homogenität der Weine quer über verschiedene Produzenten angeht, zeigte sich eindrücklich, wie unterschiedlich Weine aus einer Region ausfallen können. Die Handschrift der Winzer sowie die Philosophie beeinflusst die Weine fast stärker als der Jahrgang. Uns gefielen die Vertreter der Tradition (grosse Fässer, Slawonische Eiche) tendenziell besser als die moderner gekelterten Weine (Ausbau in französischen Eichen-Barriques).

Als äusserst interessante Ergänzung zu dieser 2001er-Verkostung servierte uns das Caratello-Team zum Schluss einen verdeckten Wein.

Salvioni, Brunello di Montalcino 2010

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase sehr irritierend nach all den reifen Tropfen. Rote Beerenfrucht, aber auch Gummibärchen, deutlich Gäraromen, ein Wein in einer sehr schwierigen Phase (ich hätte den aufgrund der Nase blind auf die iberische Halbinsel getan). Die Komplexität ist zwar deutlich erkennbar, doch aktuell macht die Nase einfach keinen Spass. Am Gaumen sehr saftig im Auftakt, äusserst präzise Frucht, rote Beeren, blumige Aromen, ausgezeichnete Harmonie, und hervorragende Komplexität. Was die Nase aktuell nur erahnen lässt, zeigt sich am Gaumen in aller Deutlichkeit: Hier reift ein ganz grosser Wein heran, in der Nase aktuell sehr schwierig, am Gaumen ein Traum! **19+/20** (94-97/100).

©Az. Salvioni

Concerto del Vino Italiano

Nach dieser Eindrücklichen Probe verkostete ich im Rahmen der „regulären“ Concerto-Veranstaltung noch einige Nebbiolo-Weine. Allen voran, zwei Weine des „Sieger-Produzenten“ der 2001er-Verkostung.

Die zwei neusten Jahrgänge „Bussia“ von Aldo Conterno

Poderi Aldo Conterno, Barolo Bussia 2011

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase offen, warm, reif wirkend, einiges an Alkohol (warmes Muster), Anflüge von Gäraromen, dahinter wunderschöne Veilchennoten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftig und frisch im Auftakt, sehr präsenter Gerbstoff und wieder einiges an Alkohol, dann aber auch eine hervorragende Frucht, sehr spannende Aromatik, da sind getrocknete Rose und wieder Veilchen, dazu ein Hauch Süssholz, exzellente Komplexität. Der Wein hat wunderbare Anlagen. 2022-2030+. **18.25/20**.

Dieser Wein kostet 61.-

Poderi Aldo Conterno, Barolo Bussia 2011

Mittleres Rubinrot, sehr schöner Glanz. Die Nase offen, einerseits warm wirkend (das Muster hatte ca. 20 Grad) andererseits eine grosse Frische ausstrahlend. Rote Beeren, würzige Aromen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftiger Auftakt, frisch und knackig, die Gerbstoffe noch sehr präsent, ausgezeichnete Balance, der Alkohol weniger ausgeprägt als beim 2011er, ausgezeichnete Harmonie. Zurzeit etwas schwieriger zu verkosten als der 2011er, hat aber mehr Reserven. Gefällt stilistisch ausgezeichnet. 2022-2035. **18.5/20**.

Dieser Wein kostet 61.-

Zwei Weine von Azelia di Luigi Scavino

Azelia, Barolo Bricco Fiasco 2011

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Sehr vom Ausbau geprägte Nase, einiges an Gäraromen, auch florale Noten, Herbstlaub, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich und warm im Auftakt, sehr schöne Frucht, bereits angenehm zugänglich, deutlich Lakritze, der Alkohol (auch wieder durch die Wärme des Fassmusters) sehr im Vordergrund. Sehr gute Komplexität und Länge im Abgang. Ein Wein der relativ rasch Spass machen wird und doch reifen kann. 2018-2028. **17.5/20**. Dieser Wein kostet 71.-

Azelia, Bricco Voghera Riserva 2007

Helles Rubinrot, sehr schöner Glanz. Die Nase tief und einnehmend, sehr intensiv mit Noten von roten Früchten, Herbstlaub, getrockneten Blüten, Veilchen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftig im Auftakt, hervorragende Frucht, neben vielen roten Beeren sind da auch Feigen und zartbittere Schokolade, der Wein hat Tiefgang und Kraft, ohne plump zu wirken. Sehr zugänglich und weich im Gerbstoff, ein hedonistischer Wein mit grossartiger Länge, kann, muss aber nicht reifen, **18/20**. Dieser Wein kostet 118.-

Sechs Weine von Domenico Clerico

Domenico Clerico, Barolo 2011

Der Basis-Barolo von Domenico Clerico. Helles Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase wirkt leicht parfümiert, dezente Gäraromen (wie bei vielen 2011ern), dahinter Rauch, gute Komplexität. Am Gaumen saftig, weich und zugänglich, die Gerbstoffe angenehm weich und nur mässig ausgeprägt, sehr schöne Frucht, äusserst präzis und ohne jeglichen Alkoholüberhang. Ein sehr schöner Basisbarolo mit Reserven, gefällt bereits heute sehr gut. 2016-2022+. **16.75/20**.

Aktuell kostet dieser Wein 39.50.

Domenico Clerico, Barolo Bricotto 2009

Helles Rubinrot, sehr jugendlicher Glanz. Die Nase verspielt, floral, rote Früchte, Veilchen, sehr duftig mit Anflügen von Blutorange, ansprechende Komplexität. Am Gaumen reif und weich im Auftakt, man merkt die Hitze des Jahrgangs, sehr gute Harmonie trotz wahrnehmbar hohem Alkohol. Im Abgang von mittlerer Länge. Gefällt durch seine unkomplizierte, ehrliche Art und Stimmigkeit. Jetzt bis 2024. **17/20**.

Dieser Wein ist ausschliesslich in Magnumflaschen erhältlich. Aktuell sind die Jahrgänge 2009 und 2010 verfügbar.

©Domenico Clerico

Domenico Clerico, Barolo Pajana 2009

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase wirkt bereits reif und fortgeschritten, Anflüge von gekochten Beeren und Torf, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich im Auftakt, man merkt das warme Jahr, der Alkohol ist sehr präsent (warmes Muster), doch zeigt der Wein gleichzeitig eine wunderbare Würzigkeit und Frische mit einer gut stützenden Säure und unterm Strich einer sehr guten Balance. Ein Wein, der Klasse zeigt ohne überbordend zu wirken. Macht Spass, hat Reserven. Jetzt bis 2025. **17.5/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2009 und 2010 für 75.- bzw. 79.- erhältlich.

Domenico Clerico, Ciabot Mentin 2009

Helles Rubinrot, sehr schöner Glanz. Die Nase eine Droge, da sind die Veilchendüfte, da ist Tee, wunderbar floral, verspielt (Monprivato lässt grüssen), sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftig, rein und klar, das ist pure Frucht, eine grosse Präzision, mit hervorragenden Gerbstoffen und einer saftigen Säure. Das ist ein kompaktes Fruchtbündel mit einer grossartigen Eleganz. Ein traumhaft schöner, tänzerisch feiner Wein, gefällt ausgezeichnet. Jetzt bis 2024. **18/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2009 und 2010 erhältlich. Der Jahrgang 2009 kostet 75.-.

Domenico Clerico, Barolo Areoplan Servaj 2008

Klares Rubinrot, sehr schöner Glanz. Die Nase leicht oxidativ, wirkt sehr warm und reif, zwar sehr gute Komplexität, aber auch etwas zu gekochte Früchte, stilistisch nicht mein Ding. Am Gaumen weich und reif, sehr viele Gerbstoffe, wieder diese eingekochten Früchte, auch am Gaumen mangelt es an Harmonie, die Komplexität ist aber definitiv vorhanden. Vielleicht ein schwieriger Zeitpunkt? Das Jahr müsste eigentlich mehr bieten. In diesem Stadium „nur“ **17/20**.

Die sechs Etiketten vom Aeroplan Servaj ©Le Journal de Montréal

Der Vater von Domenico Clerico nannte ihn „Aeroplan Servaj“, „wilder Aeroplan“ im lokalen Dialekt, als er jung war.

Der Jahrgang 2008 kostet 86.-.

Domenico Clerico, Barolo Percristina 2005

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase tief und rauchig, dazu Torf und Dörrfrüchte, offen, zugänglich, auch Herbstlaub. Das Holz im Gegensatz zum 2001er verhaltener, moderater, weniger dominant. Sehr gute Komplexität. Am Gaumen unglaublich saftig, das ist eine grossartige Frucht, da sind diese blumigen Aromen, eine äusserst präzise, gradlinige und sehr gut strukturierte Variante eines Barolo aus einem nicht ganz einfachen Jahr. Ausgezeichnete Komplexität. Ein sehr schöner Wein mit vielen Reserven. 2018-2030. **17.75/20**.

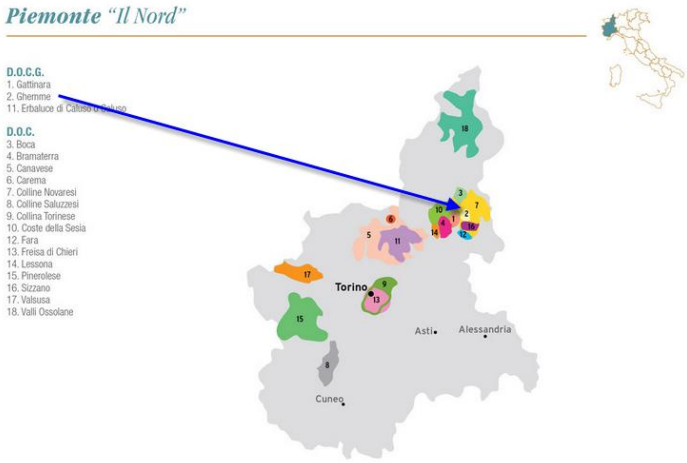
©Domenico Clerico

Vier Weine von Antichi Vigneti di Cantalupo

Und zum Abschluss verkosteten wir vier Weine eines uns bisher nicht bekannten Weingutes aus der im nördlichen Piemont gelegenen Region Ghemme ins Glas.

Cantalupo, Cantalupo Primo Anno 2006

Helles Rubinrot, schöner Glanz. In der Nase sehr offen, warm, leicht stechend wirkend, rote Früchte, auch Hagebutten, etwas Früchtetee, gute Komplexität. Am Gaumen sehr weich und warm, einerseits eine spannende, reife Frucht, andererseits auch sehr würzig mit Anflügen von Schwarztee. Definitiv eher ungewohnt,



©FederDoc

bezüglich Harmonie nicht optimal geraten, denn der Alkohol ist deutlich spürbar und die Gerbstoffe überlagern den Körper etwas zu stark. Doch bezüglich Komplexität erstaunlich spannend, gefällt durch seine eigenständige Art sehr gut. 2018-2024. **16.25/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2006 und 2007 erhältlich. Die Flasche kostet 29.50.

Cantalupo, **Collis Breclemae 2005**, Ghemme DOCG

Reifes, helles Rubinrot, am Rand fast weiss. Sehr offene, warme, einnehmende Nase, Würze, rote Früchte, dann auch Heu und Gräser, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen straff im Auftakt, präzise Frucht, wieder rote Beeren, dazu auch Torfnoten, unglaublich würzig, dazu Hagebutten. Die Gerbstoffe präsent, die Säure genau richtig, einzig der Alkohol sticht etwas heraus. Ein sehr schöner, komplexer Wein mit Reserven. Macht jetzt Spass doch kann auch noch reifen. Jetzt bis 2024, **17.25/20**.

Dieser Wein kostet 43.-.

Cantalupo, **Signore die Bayard 2005**, Ghemme DOCG

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase duftig, deutliche Barriquenoten, hier verdeckt das Holz die eigentlich guten Anlagen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen klar und rein, sehr schöne Frucht, Noten roter Beeren, sehr schöne, feine Gerbstoffe, keinerlei Alkoholüberhang, stilistisch sicher moderner als sein Vorgänger, gefällt durch seine Präzision. Jetzt bis 2025. **17.5/20**.

Aktuell sind die Jahrgänge 2004 und 2005 erhältlich. Die Flasche kostet 38.50.

Cantalupo, **Abate di Cluny 2007**, Colline Novaresi DOC

Sehr helles Rubinrot, noch jugendlicher Glanz. Die Nase einerseits floral doch dann auch sehr deutliche Anflüge von Karamell, einiges an würzigen Noten, viele Weihnachtsgewürze, schöne Komplexität. Am Gaumen saftig und doch weich im Auftakt, die Frucht präzis, das Holz weniger spürbar als in der Nase, sehr schöne Ausgewogenheit, trotz Wärme des Musters keinerlei Alkoholüberhang und eine sehr gute Komplexität mit feinen, weichen Gerbstoffen und im Abgang mit angenehmer Länge. Das ist ein ganz schöner, eher modern gekelterter Nebbiolo, der jetzt schon Spass macht und doch noch etwas reifen kann. Jetzt bis 2022. **17.25/20**.

Dieser Wein kostet **33.50**.

Autor: Adrian van Velsen
10. September 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.