



Barolo 2007

Am 20. Oktober 2012 organisierte Nicola Mattana, dipl. Sommelier bei Buonvini Zürich eine Verkostung ausgewählter Barolo Weine des Jahrgangs 2007. Vorweg: Dieser Jahrgang darf gemeinhin als gut bezeichnet werden, wobei die Weine, wie es die Verkostung bewiesen hat, nicht gut altern werden. Aber dennoch ein erfreulicher Jahrgang in Anbetracht der Tatsache, dass die Barolo Weine immer mindestens 15 Jahre beanspruchen, bevor sie ihre Balance finden und sich ihre innerliche Komplexität mit voller Erhabenheit entfaltet. So wie es die genialen Barolo des Jahrgangs 2006 machen werden (siehe unseren Bericht über die grandiose Basler Verkostung –Kollektivselbstmord wäre da bestimmt angebracht).

In der Ausgabe 6/2011 der renommierten Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien, [Merum](#), welche sich von Anfang an auf Italien spezialisiert hat, beschreibt Jobst von Volckamer den Jahrgang 2007 mit folgenden Worten: „Tatsächlich haben wir eine sehr grosse Zahl von Barolo gut bewerten können: 39 Barolo erhielten zwei Herzen, 74 ein Herz. Das sind alles tolle Weine, die meisten davon jedoch bereits auf dem Höhepunkt ihrer Entwicklung. Insgesamt verfügen die 2007er über weniger Tiefe, weniger Rasse, weniger Charakter, mehr Süsse, mehr Alkohol und eine reifere Frucht als Barolo aus Jahren mit spätem Lesetermin“.

Wir (Urs Senn und Jean François Guyard) haben erst am 22. Oktober 2012 und in den folgenden Tagen die Weine verkosten können. Sie wurden ausserdem nicht blind ausgeschenkt.

[Michele Chiarlo](#), Barolo Tortoniano 2007

Im Rahmen der offiziellen Verkostung wurden zwei Flaschen entkorkt, weil sich gewisse Teilnehmer über die anscheinend fehlerhafte Qualität des Bouquets beklagt haben. Zwei Tage später ist es uns so vorgekommen, als ob die erste Flasche eigentlich sauber war, während die zweite leicht müde und unharmonisch wirkte. Karminrot zum Ziegelrot neigend. Sauberes, balsamisches Bouquet mit einer leichten Süsse und reifen roten Früchten. Am Gaumen zeigen sich die Tannine sehr fein, während florale und medizinale Noten das aromatische Bild gestalten. Schöner, eleganter Wein mit einer tollen Lakritze im Abgang. Irgendwie bleibt aber der Eindruck eines industriell hergestellten Weines, ein Mangel welchen wir den Erzeugnissen dieses Weinguts immer wieder vorwerfen. 16.5/20. (Rechts: Der Wein, welcher M. Chiarlo am 26.11.2012 im Rahmen der Veranstaltung von Gambero Rosso „Die besten italienischen Weine“ in Zürich vorstellte).



Nicola Mattana stellte am 5. November 2012 die spannenden Friaul-Weine der Az. [Aquila del Torre](#)



Renato Ratti, Barolo Conca 2007

Ein toller Wein, welcher allerdings nicht zu lang im Keller bleiben sollte. Denn vier Tage nach der Verkostung wirkte er zunächst ziemlich einfallslos, schliesslich mit einem exzessiven Holz ausgestattet. Schrittweise öffnete er sich aber auch, ohne jedoch überzeugen zu können. Zwei Tage nach dem offiziellen Anlass bot er dafür das, was von diesem Wein erwartet werden darf. Tiefe Rubinfarbe mit aufhellenden wässrigen Rändern. Alkoholisches, generöses Bouquet mit schwarzer Frucht, Tabak und Leder. Eigentlich verlockend. Spannender Gaumen mit aktiven Hefenoten. Floral, fruchtig, rund, vielleicht kurz, vielleicht komplex, etwas Lakritze, vielleicht jung, vielleicht nicht lagerfähig... Ein Wein, welcher in diesem Jahrgang eigentlich fasziniert. Sehr langer Abgang. 17.5/20.



Renato Ratti, Barolo Marcesnasco 2007

Tiefe Rubinfarbe. Verhaltene, doch alkoholische Nase, Hefenoten, Würze, schwarze Frucht und subtile Süsse, welche sich im Gaumen bestätigt. Starkes Toasting... Grossartig ist der Gaumen mit seinem Schmelz, mit seiner schön eingebundenen Säure und seinen feinen, delikaten Tanninen. Wiederum diese schwarze Frucht in Hülle und Fülle. Zugänglichere Zusammenstellung als beim Conca, vielleicht sogar gefälliger. Darum unsere Bewertung von 17/20.

Renato Ratti, Barolo Rocche 2007

Wow diese (fast) undurchdringliche Farbe! Verhaltene Bouquet mit alkoholischem Touch, Zwetschgen und wieder diese (wilden) Hefenoten. Schöne Süsse und nicht zuletzt Lakritze. Süsser Auftakt, ja sogar der süsseste der drei Weine von Renato Ratti. Nach vier Tagen bot der Rocche immer noch diese Holzsüsse (der Winzer spielt allgemein sehr gern mit Holz, welches ab und zu die Frucht aber erdrückt), welche mit derjenigen der Beeren ideal eingebunden ist. Schwarz- und Rotbeeren in Hülle und Fülle. Relativ tiefes Bouquet mit Perspektiven. Im Gaumen wirken alle Komponenten mit den Likörnoten und Kirschensteinen traumhaft eingebunden. Ausgewogene, vollmundige, leider aber auch vordergründige Zusammenstellung. Zunächst Kraft, dann Struktur und Geschmeidigkeit. Von 16.75 bis 18/20.

Giuseppe & Figlio Mascarello, Barolo Monprivato 2007

Das Juwel der Verkostung. Was in Anbetracht des Talents von Giuseppe Mascarello nicht wirklich erstaunt. Sehr helle Farbe, welche an einen Pinot Noir denken lässt. Unglaublich frisches, elegantes und tiefsinniges Bouquet mit dunklen Früchten von Brombeeren über Heidelbeeren zu Zwetschgen, Tabak, etwas Petrol bzw. mineralischen Noten und animierender Fruchtsüsse. Elegante Struktur im Gaumen, schönes Zusammenspiel zwischen der Säure und der Süsse, feine Karamell- und Lakritzennoten, grossartige Komplexität. Ein Wein, mit welchem man sich extrem gern beschäftigt. Süssholz im köstlichen Abgang. 18+/20. Kaufen!

Nur wenn es ein 2007 war: Sofort erkennt man den Qualitätsunterschied zwischen diesem Erzeugnis und den anderen. Dies lässt sich nicht nur durch die Begabung des Winzers, sondern auch durch die hervorragende Qualität des Jahrgangs erklären.



Cascina Baricci, Nebbiolo Langhe 2007

Mittlere Rubinfarbe. Frisches, balsamisches Bouquet mit Leder, Fruchtsüsse, roten und schwarzen Beeren. Schöne Kirschenaromen im eleganten, schlanken, leider aber auch mageren Gaumen, in welchem Mentholnoten schwimmen bzw. wie verloren wirken. Der Alkohol ist ausserdem nicht optimal eingebunden. Wohin geht dieser Wein? Eher ein Erzeugnis, welches man für die halb poetische halb wunderliche Persönlichkeit des Winzers kauft. 15/20.

Az. Agr. Falletto, Bruno Giacosa, Barolo 2007

Mittlere Rubinfarbe. Mokka, florale und balsamische Noten, Rauch und Karamell im Bouquet. Wenn gewisse Winzer möglicherweise probiert haben, die Lücken des Jahrgangs mit einem dekadenten Holzeinsatz zu kompensieren (in einem finessenreichen Jahrgang wie 2006 hätten wir kein neues Holz verwendet), so ist dies bei Bruno Giacosa definitiv nicht der Fall. Dieser Wein erträgt die Kanten und Ecken seines Jahrgangs und gerade das macht ihn fast unwiderstehlich. Schöne Dichte und Süsse im ausgefeilten, jungen Gaumen. Tolle Düfte von schwarzen Früchten, Zwetschgen und schön eingebundenem Schnaps. 17/20.



Az. Agr. Bric Cenciurio, Barolo Coste di Rose 2007

Sehr dunkle Farbe, zum Violetten neigend. Zunächst ein verhaltenes, florales Bouquet mit etwas Rauch und Süsse, welches sich aber schrittweise öffnet. Leichte schnapsige Noten wie Kirsch aus Barrique (Whiskyfass) sowie schwarze Kirschen, Brotnoten (indigene Hefe), Veilchen und Fruchtsüsse kommen zum Vorschein und drängen sich dann auf. Im Gaumen fallen die feinen, kompakten Tannine sowie die Fruchtsüsse, die schön eingebundene Säure und der Schmelz auf. Eine dichte Struktur für einen anhaltenden Wein. 17.75/20. Am vierten Tag wirkte die Nase immer noch sehr schön und offenbarte Schwarzbeeren sowie etwas Holz. Rundum ein gelungenes, florales und mineralisches Erzeugnis mit dennoch einem leicht bitteren Abgang. 17.5/20.



Poderi Aldo Conterno

Die Weine von Aldo Conterno werden immer die Gemüter erhitzen. Mittlere Rubinfarbe. Samtiges, florales Bouquet mit maskierendem Holztoasting und Zwetschgen. Schwieriger, verschlossener Gaumen, unergründlich. Potentielle Bewertung: 17/20. Im aktuellen Stand sind wir aber geteilter Meinung.

Angelo Gaja, Barolo Dragomis 2007

Auch die grössten Winzer beherrschen ihre Kunst nicht immer. Zwei Tage nach der Verkostung wirkt der Dragomis zunächst wie ein Picknick-Wein ohne Zukunft. Zwar ist die mittlere Rubinfarbe schön, die Nase wirkt aber reif bis überreif (die Grundphilosophie des Winzers), die Johannisbeerennoten sind überschwänglich und irgendwie ermüdend. Es ist aber auch so, als ob das Traubengut schon vor der Verarbeitung zu gären begonnen hätte. Dann entwickelt sich das Bouquet sehr vorteilhaft, es wird sauber, fruchtig (Schwarzbeeren), floral, komplex, etwas Rauch, Tabak und Leder kommen zum Vorschein. Der Auftakt offenbart Hefe, Brotnoten, Rauch, dann kommen florale und fruchtige Noten. Im Gaumen fallen die schönen, feinen Tannine besonders auf, das Ganze ist zugänglich, raffiniert, bietet eine schöne Länge. Eigentlich ein grossartiger Wein zu einem freundlichen Preis. 18/20. Leider aber jung zu trinken. Am vierten Tag verströmten vegetabile Düfte...

Autor: Urs Senn & Jean François Guyard
17. Dezember 2012
Lektorat: Urs Senn

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteilen.