



©Domenico Clerico

# Barolo Ciabot Mentin DOCG 1998-2015

## Domenico Clerico

### Das Concerto: Eine einzigartige Veranstaltung

Schon seit ca. 30 Jahren versammeln sich die berühmtesten Persönlichkeiten, die die italienische Weinwelt prägen, bei der jährlich im Frühling in Lausanne, im Herbst in Zürich stattfindenden Veranstaltung der bis ins Ausland renommierten Weinhandlung Caratello ([Link](#)). Sie freuen sich, ihre Kunden kennenzulernen und mit ihnen zu fachsimpeln. Dieses Jahr waren genau 53 Weingüter aus allen italienischen Regionen persönlich vertreten. Geht es um weniger bekannte Anbauggebiete wie die Abruzzen oder die Marche oder um die international hoch angesehene Toskana Maremma und Centrale sowie das Piemont, sind alle Anfang September jedes Jahr immer wieder in Zürich.

Im Rahmen der traditionellen Veranstaltung, die eben Concerto ([Link](#)) heisst, werden Workshops ([Link](#)), Gastroanlässe ([Link](#)) und sogar ein Konzert klassischer Musik ([Link](#)) abgehalten. Die Workshops geben einem begeisterten und neugierigen Publikum die Möglichkeit, nicht nur die Erzeugnisse einer Azienda, sondern auch deren Besitzer kennenzulernen. So haben wir dieses Jahr am Workshop mit Giovanni Manetti, dessen Azienda Fontodi mit dem Vigna del Sorbo und dem Flaccianello zwei stolze Vertreter aus der Toskana erzeugt, und an der Vertikalverkostung des grossartigen Barolo Ciabot Mentin der Azienda Domenico Clerico teilgenommen. Wir widmen jeder Verkostung einen Bericht.

### Bilder einer Ausstellung

Bevor wir uns im vorliegenden Bericht mit den Weinen der Azienda Domenico Clerico ([Link](#)) befassen, möchten wir einige erste Eindrücke der Veranstaltung von Caratello vermitteln. Besonders gefallen haben uns die geschliffenen und besonders eleganten Brunello-Weine der Azienda Mastrojanni, diejenigen von Poggio Antico, wobei deren Jahrgänge 2012 und 2013 waren, sowie verschiedene Barolo-Weine, seien es diejenigen der Poderia Aldo Conterno, diejenigen des im Sommer 2017 verstorbenen Domenico Clerico oder die Erzeugnisse aus dem Jahrgang 2015 von Luigi Scavino von der Azienda Azelia. Den gut betuchten Weinliebhabern empfehlen wir schliesslich den Messorio 2015, der den Jahrgang 2014 in den Schatten stellt.



©Caratello

## Die Azienda Domenico Clerico

Die Geschichte der Azienda aus dem Piemont geht auf die 1970er Jahre zurück. Damals besass der Vater von Domenico Clerico vier Hektaren in und um Monforte d'Alba. Die Trauben verkaufte er aber der lokalen Genossenschaft, der Cantine Sociale Terre di Barolo, wie sie hiess, und lokalen Händlern. 1976 bat der Vater seinen Sohn Domenico, ihn auf dem Weingut zu unterstützen. Von Anfang an war Domenico Clerico davon überzeugt, dass grosse Weine zuerst im Weinberg zur Welt kommen. Genauso wie auch die besten Köche der Welt über die Zutaten denken, die sie jeden Tag in feine Speisen verwandeln. Eine der ersten Prioritäten des jungen Winzers bestand darin, neue Parzellen zu erwerben. 1977 kaufte er eine kleine Parzelle in der renommierten Lage Bussia. 1979 konnte er somit seinen ersten Wein überhaupt den Briccotto Bussia erzeugen.



©Domenico Clerico

1981 konnte er eine Parzelle in der unverwechselbaren Lage Ginestra erwerben. Diese Anschaffung gilt als Geburtsurkunde des Cru Ciabot Mentin. Kurz danach folgte der Pajana, wobei sich der Weinberg auch in der Lage Ginestra befindet. Die Weine aus diesen zwei Lagen gelten als die Flaggschiffe der Azienda.

Das Weingut besitzt heute 21 Hektaren Weinberge und produziert etwa 110'000 Flaschen nach konventioneller Art. Heute bleibt der Leitfaden des Weinguts, dass die Rebstöcke den Charakter der Lage widerspiegeln sollen, in der sie heranwachsen. Ein Wein wird somit nicht im Keller erzeugt. Stattdessen drückt er immer die Eigenschaften des jeweiligen Jahrgangs aus. Allerdings verhinderte das nicht, dass Domenico Clerico im Verlauf der Zeit stets den Einfluss des Holzausbaus erforscht hat. Das Paradebeispiel für diese Haltung verkörpert der Ausbau des Barolo Ciabot Mentin im Verlauf der Jahrgänge. Wir kommen zu diesem Thema weiter unten.



©Domenico Clerico

## Barolo Ciabot Mentin

Im Dialekt des Piemonts hat «Ciabot» eine Bedeutung. Mit grösster Wahrscheinlichkeit hat dieses Wort eine Verwandtschaft mit «Cabotte», wie man es im Burgund kennt. Beide weisen auf die kleinen Hütten in den Weinbergen hin. «Mentin» geht auf die früheren Besitzer der Parzelle zurück. Sie waren Brüder, der eine, Fiore, war und benahm sich wie ein Geschäftsmann, der andere, Mentin, war ein durchaus sympathischer, übermütiger Kriegspilot und, in seinem Stil, ein Poet.

Die 5.5 Hektaren grosse Parzelle bildet ein optimal ausgerichtetes Amphitheater. Die ältesten Rebstöcke wurden 1965 und 1970 angepflanzt. Im Normalfall beträgt der Ertrag 37.5 hl/ha.

Die Trauben werden im Rotortank während 20 bis 30 Tagen vergoren, bevor der Ausbau des Weins im Barrique zwei bis zweieinhalb Jahre dauert.

Der Ausbau des Ciabot Mentin hat stets ein Forschungsfeld gebildet. Wie es Domenico Clerico in einem im Mai 2007 geführten Interview mit Roberto Galloni für Vinous ([Link](#)) bekannt gab, verwendete die Azienda 1985 700-Liter-Fässer, um einen Teil des Weins auszubauen. 1990 entschied sich Domenico Clerico dann für den Einsatz klassischer Tonneaux. Dies wurde durch den Umstand motiviert, dass die grossen Fässer besonders schwierig zu reinigen seien.

In den Jahren, die 1990 folgten, verwendete die Azienda zu 100 Prozent Barriques für alle ihre Barolos.

Zwischen 2001 und 2004 wurde der Ciabot Mentin in 100 Prozent neuem Holz bzw. in «Cigarillos» ausgebaut. Dabei handelt es sich um 150-Liter-Fässer. 2005 sank der Prozentsatz neuen Holzes auf 70 Prozent. Immerhin. Der Einsatz solcher Fässer kostete den Ciabot Mentin beinahe die DOCG-Bezeichnung. Das Consorzio di Tutella Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Dogliani ([Link](#)) wollte nichts von solchen Fässern hören. Was die Rückkehr zu klassischen Burgunder-Fässern erklärt. Bemerkenswert ist, dass diese nicht geröstet werden. Es wäre bestimmt auch interessant gewesen, die Frage zu stellen, ob sich die Wahl des renommierten Böttchers Taransaud statt z.B. François Frères oder Chassin begründen lässt. Unseres Erachtens spielt die Wahl der Tonnellerie und deren Expertise eine wichtigere Rolle für lagerfähige Weine als das Fassungsvermögen oder die Form der Behälter.

Im Interview mit Roberto Galloni drückte Domenico Clerico seine Bedenken aus, ob sie auf der Azienda in den ersten Jahren mit zu viel neuem Holz nicht übertrieben hätten. Dennoch machte er auch darauf aufmerksam, dass er schliesslich nicht glaube, dass die Grösse der Fässer so entscheidend sei. Ein Barolo wird nicht jung getrunken. Nach mindestens zehn Jahren sei es nicht mehr möglich, den Unterschied zwischen zwei Fässern so wahrzunehmen.



Francesco Salitrino leitete die Verkostung

## Die Verkostung

Der Workshop um diesen Kultwein fand am 2. September 2019 statt und wurde von Francesco Salitrino, Sales Director für Europa der Azienda, und Hans Bättig mit seinem üblichen Charme geleitet.

In [Deutschland](#) sind die Weine u.a. bei [Millesima](#) erhältlich. In der Schweiz werden die Weine von [Caratello](#) importiert.





### **Barolo Ciabot Mentin Ginestra 1998**

Eine klassische Barolo-Nase strömt aus dem Glas. Tiefsinnig, komplex, elegant, aufgeschlossen und ausgereift. Befindet sich aktuell in seiner besten Form und dürfte es noch ein paar Jahre bleiben. Das Aromenspektrum zeigt sich vielschichtig und geht von den charakteristischen Elementen wie roten und dunklen Beeren, darunter Pflaumen und schwarzen Kirschen, sowie etwas Trüffeln bis zu feinen, floralen Komponenten und süßen Gewürze. Ein Hauch Glutamat (Cenovis?) kommt hinzu und verleiht dem Wein einen spannenden Touch. Saftiger, vollmundiger, doch durchaus geschliffener und schlanker Gaumen, tolle Harmonie, die Säure bildet nach wie vor das Gerüst, wobei sie weder stört noch auffällt. Guter, mittellanger Abgang. Für Liebhaber reifer Erzeugnisse ein Charmeur. **17.75/20** (92/100).

### **Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2000**

Der Jahrgang gilt als ganz gross. Elegante, tief sinnige, komplexe, frische, etwas introspektive Nase mit Veilchen, Trüffeln, schwarzen Kirschen, die Frucht ist vielschichtig, reif und begleitet die anderen Düfte in einen verführerischen, rassigen Tanz. Die Gewürze sind auch hier schön vorhanden. Besonders eleganter, raffinierter Gaumen mit einem guten Gerüst, das die weitere Lagerfähigkeit dieses Weins zum Vorschein bringt. Die Tannine und die stützende Säure sind sehr ansprechend ineinander verwoben, man kann diesen Wein heute schon geniessen oder weitere Jahre im Keller ruhen lassen. Sehr langer Abgang. Rundum merkt man, dass 2000 ein warmer Jahrgang gewesen ist, wobei dies nicht stört. **18/20** (93/100).

### **Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2001**

Zwischen 2000, 2001 und 2004 war 2001 der Lieblingsjahrgang von Domenico Clerico. 2000 und 2004 stellte er auf das gleiche, hohe Niveau.

Introvertiert, zurückhaltend, ja sogar verschlossen. Dieser Wein will zunächst nicht kommunizieren. Dabei will man ihn nicht weglassen, sondern ihn ansprechen, verführen, ihm zeigen, dass er und der Verkoster doch die ganze Zeit haben, um sich anzunähern, sich zu verstehen. Sein Platz ist aktuell im Keller, also dort soll er noch ein paar Jahre bleiben. Nach einer Weile lassen sich doch edle Düfte nach floralen Komponenten und roten Beeren erahnen. Dafür zeigt sich der Gaumen frisch, saftig, vollmundig, es gibt viel Fleisch zu knabbern, die Struktur überzeugt und öffnet neue Horizonte, rote Beeren entfalten sich und begleiten schwarze Kirschen, Edelholz, erdige Noten und eine feine Würzigkeit. Komplex und dicht, obwohl die Tannine feingliedrig sind. Sehr langer Abgang und ein beeindruckendes Potential. Ein Erzeugnis, um sich einen ganzen Abend mit ihm zu befassen. Die diskrete Kunst der Verführung. **18.25/20** (94/100).

### Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2004

Dunkle, komplexe, tiefsinnige Nase, einfach umwerfend. Delikate, doch aber auch expressive, reife Düfte nach Veilchen und Rosen, Trüffeln, etwas Teer, saftigen schwarzen Kirschen, Pflaumen, Gewürzen. Besitzt die Eleganz eines grossartigen Weins aus Vosne-Romanée, verblüffend. Alle Düfte sind wunderschön ineinander verwoben. Grossartiger Gaumen mit viel Stoff, im Verlauf der Verkostung kommen die Gerbstoffe immer mehr zur Geltung, die Tannine sind feingliedrig und seidig, die Säure ist perfekt eingebunden und ermöglicht es, dass sich alle Komponenten darauf stützen. Der Körper ist harmonisch, geschmackvoll, finessenreich und raffiniert. Das Ganze wirkt sehr komplex und zwar bis zum langen Abgang. Sehr gutes Potential, man kann heute den Mentin 2004 geniessen, er kann aber auch im Keller weiter ruhen. **18/20** (93/100).

### Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2005

2005 ist im Vergleich zu den vorherigen Jahren kühl gewesen.

Ausdrucksvolle, generöse und bombastisch fruchtige Nase mit reifen Kirschen in Hülle und Fülle sowie roten Beeren, Veilchen, Minze und Eukalyptus, etwas Trüffeln, etwas Tabak. Komplex und präzise, geschliffen und raffiniert. Rassiger, charaktervoller, vollmundiger, tiefer und harmonischer Gaumen. Aktuell spielt die prägnante Säure die erste Geige, warten ist erforderlich, der frische Mund wirkt aber auch sonst etwas jung, geradlinig, schlank und kompromisslos. Die Gerbstoffe sind präsent und bestätigen die bisherigen Eindrücke, der würzige Abgang wirkt unendlich lang. Das ist aktuell ein Steiltanzmonster, dem allerdings in der Weinkellerei nachgeholfen werden musste. **18.25+/20** (94+/100).

### Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006

Der Wine Spectator hat diesen Wein zum achtbesten des Jahres in seinem jährlichen Klassement gekürt.

Komplexe, leicht zurückhaltende, elegante, tiefsinnige Nase mit Rasse und Klasse. Betörende, reintönige Düfte nach dunklen Früchten, darunter Maulbeeren und Johannisbeeren, saftigen, schwarzen Kirschen, floralen Elementen, darunter selbstverständlich Veilchen, etwas Teer. Die Seele des Bouquets, wenn man das so sagen darf, ist die kühle Mineralität, die einfach strahlt. Beeindruckender Gaumen mit einer breiten, energischen und straffen Struktur, sehr jung und unbedingt ruhen lassen, extrem frisch, Minze, Eukalyptus, Gewürze, rote und dunkle Früchte, mineralisch, knackige Tannine, sehr langer, kräftiger und doch eleganter Abgang. Bereitet enorm viel Spass und bietet nicht weniger Genuss. **18.5/20** (95/100).

### Barolo Ciabot Mentin 2010

Zurückhaltende Nase, ja sogar an der Grenze der Verslossenheit. Beeindruckende Komplexität, raffiniert, geschliffen, ausgefeilt, reintönig, aktuell etwas anstrengend, weil einfach zu jung. Brombeerkonfitüre, Minze, schwarze Früchte in allen Varianten, von Heidelbeeren bis zu Maulbeeren und bestimmt deutlich mehr als das, Gewürze, saftige Kirschen, rauchige Noten, ein Hauch Trüffeln, das Ganze auf einem Blumenbeet. Alles zusammen in einem verführerischen Format. Perfekte aromatische Einstimmung zwischen dem Bouquet und dem Gaumen. Dieser wirkt straff, anstrengend (weil zu jung!), wiederum sehr komplex, dicht und kräftig, raffiniert und geradlinig, die Säure ist zwar präsent, wirkt aber diskret und optimal eingebunden, die Tannine sind geschliffen und feingliedrig, schmackhafte Frucht, knackige Mineralität, viel Stoff im Glas, sehr langanhaltender, erfrischender Abgang. Kaufen und im Keller vergessen. **18.5/20** (95/100).



## Barolo Ciabot Mentin 2013

Nicht zu vergessen: 2013 ist europaweit ein Jahrgang mit viel Säure.

Gegenüber dem vorherigen Jahrgang der Verkostung überrascht der 2013er durch seine aromatische Expressivität. Er liefert aktuell sogar deutlich mehr in der Nase als am Gaumen. Aufgeschlossen und reintönig, komplex und warm wirkend, es strömen einladende Düfte nach Kirschen, Erdbeeren, Minze, balsamischen Komponenten, Kräutern, Kiessteinen aus dem Glas. Steht aber nicht ganz als Fortsetzung der vorherigen Jahrgänge.

Ein Sologitarrist, der auf den Moment des Ruhms wartet. Seidige Struktur trotz der präsenten, Tannine, die Gerbstoffe im Abgang sind sogar etwas zu prägnant, die Säure trägt das Ganze und verleiht ihm eine grossartige Frische. Salinitro sagt sogar, dass der 2013er Jahrgang lagerfähiger als der geniale 2015er sei. Dunkle Früchte, eine salzige Mineralität und feine Gewürze gestalten das Aromenspektrum. Langer Abgang. Noch etwa acht Jahre im Keller ruhen lassen. **17.75+/20** (92+/100).



## Barolo Ciabot Mentin 2015

Expressive, komplexe, jugendliche Nase, aktuell zugänglich. Ob die Angabe der Düfte im aktuellen Stadium Sinn hat, kann man zu Recht bestreiten. Eukalyptus, Minze, Orangenschalen, Mandarinen, Burlat-Kirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren, nichts von den klassischen dunklen Noten, Veilchen soviel man will, alles braucht Luft, viel Luft. Raffinement und Eleganz, eines ist sicher, die Harmonie ist heute schon da. Ein Körper, der den Mund streichelt, ein unverwechselbarer Charme ist da, es fließt buchstäblich von allein, der Saft ist geschmackvoll, rund, weich, alles ineinander verwoben, die Frucht ist reintönig und präzise, die Säure wirkt diskret, die Tannine sind samtig und elegant, sogar die Gerbstoffe zeigen sich fein und gut eingebunden. Ich würde den Ciabot Mentin 2015 ab 2028 geniessen. **18.5/20** (95/100).

**Text & Fotos: Jean François Guyard**  
**22. September 2019**

**Lektorat: Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.**