©Réva

RÉVA – Eine Perle der Langhe!

Das 2013 gegründete Weingut RÉVA (Link) liegt im Zentrum Piemonts. Genauer gesagt in der Region Langhe (Link) in Monforte d'Alba. Dort, wo die sanften sonnigen Hügel 2014 (Link) von der UNESCO zum fünfzigsten Weltkulturerbe Italiens ernannt wurden, praktiziert RÉVA biologischen Weinbau mit Format und Charakter.

Es handelt sich um ein Wine Resort (Link) mit Hotel, Spa, Golfplatz und einem Sternerestaurant. Schon die Bilder davon bringen einen ins Schwärmen. Alles hier ist auf höchste Qualität ausgerichtet. Pestizide und andere nicht biologische Hilfsmittel sind hier verpönt. Nur zertifizierte Bio-Weine dürfen den Keller verlassen. Die Weinberge des Gutes auf rund 300 Metern Höhe liegen zwischen den Orten Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba und La Morra. „We have had the greatest of all freedoms – the freedom to build our own style“, so lautet der Wahlspruch des Weinguts. Bei rund neun Hektar an Rebfläche mit einer Pflanzdichte von nur 4.500 Stöcken pro Hektar wird klar, dass man es hier ernst meint mit dem hohen Anspruch. 2020 kommen ganze 14 Hektar an Neuanpflanzungen dazu.

Das gutseigene Ristorante FRE (Link) hat nicht weniger Ambitionen und holte sich 2020 daher gleich einen MICHELIN-Stern. Der renommierte, französische Küchenchef Yannick Alléno und sein einheimischer Kollege Paolo Meneguz zaubern vor Ort mit lokalen Zutaten eine cucina del territorio „at its best“. Gianluca Colombo, der Önologe von RÉVA, steht den Köchen bei der Weinbereitung des Guts jedoch in nichts nach. Alte Barolo-Hasen sind überzeugt, dass es üblicherweise viel Zeit braucht, bis der Wein schön und „at its best“ herangereift ist und auch erst dann zu geniessen sei. Gianluca Colombo beweist allerdings, dass sein Barolo 2.0 auch in jungen Jahren schon durchaus vom Gegenteil überzeugen kann. Der wein- und kulinarikbegeisterte Besitzer des Guts, Miroslav Lekeš (Link) – ein Unternehmer aus Tschechien –, kann daher mit Fug und Recht stolz auf seine Truppe sein.

Alle vier Fotos ©Réva

Die Verkostung

Tutto bene, sagen wir uns und wollten uns mit einem Tasting seiner Weine ein eigenes Bild verschaffen!

In Deutschland wird das Weingut durch Wein-Direktimport vertreten.

Langhe Bianco „Grey“ 2019

Auf 1.2 Hektar Rebfläche in Süd- und Südwestlage in Monforte d’Alba (Loc. San Sebastiano und Diano d’Alba) werden auf 360 bis 370 Metern Höhe die Trauben für diesen trockenen Weisswein von Hand gelesen. Die Böden bestehen aus Ton und Kalkstein, versetzt mit Mergel und Sandstein. Nur 6‘000 Flaschen wurden erzeugt. Nach der Weinlese wurden die Trauben 72 Stunden bei 0 °C gekühlt. Dann erfolgte eine sanfte Pressung bei einem weiteren Schalenkontakt von acht Stunden. Die Weinbereitung wurde mit weiterem Pressen und natürlichem Absetzen fortgesetzt. Die Gärung erfolgte in Holzfässern (30 %) und Edelstahltanks (70 %). Der Verschnitt aus Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris erfolgt dann im Januar und die Abfüllung in Flaschen im März.

Traubensorten: 50% Sauvignon Blanc, 50% Sauvignon Gris
Alkohol: 13 % vol.
Mittleres Zitronengelb mit goldenen Reflexen. In der Nase noch etwas unreifer weisser Pfirsich, reife Zitronen, etwas Pampelmuse, reife weisse Johannisbeeren, gelbe und grüne Äpfel, Brioche, eine feine Hefenote, etwas Rauch und Töne von nassem Schiefer. Angenehm frisch und verführerisch. Am Gaumen frisch, mittlerer Körper, cremiger Schmelz, eine sanft schmeichelnde, mittlere Säure, saftige Zitrusnoten und getrocknete Bananen. Spannend, wohlschmeckend und süffig. Langer, erfrischender Abgang mit Kräuternoten und Salz. **17.5/20** (91/100).
Passt einfach so oder am besten zu einem leichteren Fischgericht.

Dolcetto d'Alba 2019 DOC

Kein gewöhnlicher Dolcetto! Erwartet haben wir den üblichen Dolcetto-Trunk, den man entweder liebt oder hasst. Bekommen haben wir einen eher dunklen und kräftigen Dolcetto, der durchaus zum Aha-Erlebnis wurde. Auf nur 0.6 Hektar in der 360 Meter hohen Lage San Sebastiano in Monforte d'Alba wurde dieser reinsortige Dolcetto kultiviert. Die Pflanzdichte beträgt nur 4'000 Reben pro Hektar. Der Boden besteht aus Ton und Kalkstein. Es wurde eine spontane Gärung auf den Schalen in Edelstahltanks für 10 bis 15 Tage durchgeführt. Der biologische Säureabbau (=BSA) erfolgte im Edelstahltank. Die Reifung betrug dann neun Monate im Edelstahltanks und die Flaschenabfüllung erfolgte im August. Es gibt nur 4.500 Flaschen von diesem Tropfen.

Traubensorte: 100 % Dolcetto
Alkohol: 13 % vol.
Rubinrot. In der Nase frisch, jedoch zunächst etwas reduktiv, dann Cassis- und Waldbeerenkonfitüre, dunkle Kirschen, ein Hauch von Passionsfrucht, Veilchen, Rosinen, Mandeln, eine feine Würze, Feuersteintöne und Schiefernoten. Am Gaumen trocken, mittlerer Körper, wunderbar geschliffene Tannine und eine sanft stützende Säure, rote Kirschen, Waldbeeren, etwas Nelke, tasmanischer Bergpfeffer. Mittlerer Abgang mit Kirsch- und Würznoten. **17.75/20** (92/100).

Passt zu weisser Pizza mit wenig Würznoten, Poulet-Brust vom Grill, Rindscarpaccio, Bagna Cauda und mässig gewürzten Reisgerichten.

Nebbiolo d'Alba 2018

©Wine News

Die Nebbiolo-Trauben dieses Weins kommen aus San Sebastiano in Monforte d'Alba. Der Weinberg liegt auf 360 Metern Höhe und hat eine Fläche von 1.3 Hektar. Ton und Kalkstein wechseln sich hier ab mit Mergel und fossilem Sandstein. Es erfolgte eine spontane Gärung auf den Schalen in Edelstahltanks für insgesamt 17 Tage. Dann folgte ein BSA zu 80 Prozent in großen österreichischen Eichenfässern und zu 20 Prozent in gebrauchten Tonneaux und Barriques. Die Reifung betrug zwölf Monate in österreichischer Eiche,mit anschließender Flaschenabfüllung im November.

Traubensorte: 100 % Nebbiolo
Mittleres Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase schwarze Kirschen, etwas Granatapfel, Walderdbeeren, Heidelbeere, etwas überreife rote Äpfel, Veilchen, 70%-ige Schoggi, Vanille, Kakao und florale Noten. Sehr interessant. Macht neugierig. Am Gaumen sanft, süffig, schön geschliffene Tannine und eine frische, stützende, hohe Säure, wunderbare schwarze Kirschnoten zum Reinlegen und nasse Steine. Mittellanger Abgang mit Frucht- und Würznoten. **17.5/20** (91/100).

Passt zu Gerichten aus dem Dutch-Oven, Brasato und Spaghetti Bolognese.

Barbera d'Alba 2018 DOC

Jetzt wird es alt. Die Trauben für diesen Wein stammen von über 35-jährigen Reben aus Monforte und 55-jährigen Reben aus Ravera/Novello. Die Anbaufläche beträgt 1.9 Hektar in 360 bis 380 Metern Höhe auf ton- und sandhaltigen Böden. Die Pflanzdichte liegt wieder bei 4.500 Reben pro Hektar. Auch hier wurde von Hand geerntet. Nach einer Spontanvergärung auf den Schalen in Edelstahltanks während 30 Tagen erfolgte der BSA zu 70 Prozent in Eichenfässern und zu 30 Prozent in gebrauchten Tonneaux und Barriques. Die Reifung erfolgte zwölf Monate in grossen Stockinger-Fässern aus Holz und die Flaschenabfüllung erfolgte im November. Die Auflage beträgt 6.500 Flaschen.

Traubensorte: 100 % Barbera
Alkohol: 14.5 % vol.
Mittleres Rubinrot. In der Nase dunkle Waldfrüchte, schwarze Johannisbeeren, schwarze Kirschen, Rumtopfnoten, etwas Tabak wie von einem guten Montechristo-Zigarillo, 75%-ige Schokolade, Zeder und etwas Zimt. Das ist komplex und macht auf Anhieb Spass. Am Gaumen trocken, frisch, samtig, fein geschliffene Tannine, hohe Säure, hervorragend ausgewogen, gut dosierte Fruchtaromen der dunklen Beeren. Äusserst harmonisch und sehr zugänglich. Langer, saftig-fruchtbetonter Abgang. Es ist fast schon langweilig, aber auch hier werden die **17.75/20** (92/100) locker erreicht.

Passt gut zu Hirsch, Wildschein und Kalbskotelett.

«Das Talent von Yannick Alléno glänzt auf Monforte, auf den Tischen von Fre im Weinort Réva»
©La Repubblica

Barolo 2016 DOCG

Aus drei Hektar Rebfläche in Lagen zwischen 250 bis 360 Metern in Barolo, Monforte d'Alba, La Morra und Serralunga, sämtliche in Süd- und Südwestausrichtung, wird dieser reinrassige Nebbiolo gewonnen. Die Pflanzdichte beträgt 4.500 Reben pro Hektar und es wird von Hand geerntet. Hier gibt es Böden aus Mergel, Kalkstein und Sandstein. Es erfolgte eine bis zu 35-tägige spontane Gärung auf den Schalen in Edelstahltanks. 80 Prozent des BSA erfolgten in großen österreichischen Eichenfässern (= Stockinger-Fässer) (Link) und 20 Prozent in gebrauchten Barriques. RÉVA baut fest auf die Zusammenarbeit mit der Fassbinderei von Franz Stockinger in Waidhofen an der Ybbs. In der Branche zählt sie zu den besten der Welt. Abhängig von der Dicke der Bretter, aus denen später die Dauben für die Fässer werden, lagern diese hier im Freien und das bis zu zehn Jahre. Bretter für Barriquefässer sind etwas dünner und lagern dennoch noch zweieinhalb bis drei Jahre. Die Witterung laugt die Eichenbretter aus, Luft und Wärme machen das Holz weicher, Bitterstoffe werden ausgeschwemmt, der Feuchtigkeitsgrad wird reduziert. Das lange Lagern, so Franz Stockinger, mache den Geschmack weicher und führe beim Wein zu einer dezenteren Stilistik. Er erzählt gerne von Versuchen, innerhalb deren Holz vom selben Baum teils in Kalifornien, teils in Frankreich gelagert wurde, dann identisch verarbeitet wurde und mit demselben Wein befüllt wurde. Das Ergebnis sei sehr unterschiedlich ausgefallen. 80 Prozent der Fassaromen, die man im Wein schmeckt, d.h. Vanille, Nelken, Kokos, Lakritze und dunkle Schokolade, entstehen durch das Ausbrennen, d.h. das Toasting des Fasses. Rund sechs Stunden dauert ein solcher Vorgang bei ihm und das Fass kostet rund 600 Euro. Übrigens, nur zwei bis drei Prozent der weltweiten Weinproduktion werden in neuen Eichenfässern ausgebaut.

Traubensorte: 100 % Nebbiolo
Alkohol: 14.5 % vol
Mittleres Rubinrot. In der Nase schwarze Johannisbeeren und schwarze Kirschen, etwas Bauernhof, Heu, Heublumen, nasses Unterholz, Wildleder wie ein frisch ausgepackter Modeschuh, Veilchen und etwas Vanille. Am Gaumen trocken, noch zu bändigende, aber bereits gut angeschliffene, feinkörnige Tannine, hohe Säure, Sauerkirschen, eine Malaguetta-Pfeffernote, Eiche, 75%-ige Schoggi und etwas Gewürznelke. Verführerisch und aufgeschlossen, aber fast noch etwas zu jung für den vollen Genuss. Langer Abgang mit roten Kirschen, einer sanften Würze und Heublumennoten wie von Heugestecken, die bei unseren Grosseltern so beliebt waren. **17.75/20** (92/100).

Passt zu Wild, Pizza, Rind vom Grill und würzigen Pastagerichten.

Im Weinberg

©Réva

Barolo Cannubi 2016 DOCG

Das ist der Hammer und für uns das Highlight des Tastings! Zu diesem selten zu findenden Wein fehlt uns leider bisher jegliche Herstellerangabe. Es ist jedoch kein typischer Barolo. Es ist weit mehr! Hier wurde sehr präzise und mit sehr viel Hingabe gearbeitet. Die Trauben wurde handgeerntet, nur von besten Lagen. Sicher kamen auch wieder die Stockinger-Fässer ins Spiel. Das Ergebnis zeugt von grossem Können und solider Handwerkskunst. Chapeau, das ist Weltklasse!

Traubensorte: 100 % Nebbiolo
Alkohol: 15 % vol.
Tiefes Rubinrot. In der Nase schwarze Johannisbeeren, schwarze Kirschkonfitüre, wohlriechendes, aber unaufdringliches Menthol, Veilchen, Zedernholz wie beim ersten Öffnen einer Cohiba-Kiste, sanfte Eichentöne, nasses Unterholz und etwas Gewürznelke. Sanfte Verführung pur! Man verlangt mehr und man bekommt es auch noch… Am Gaumen trocken, sanft, dicht, wunderbar geschliffene, feine Tannine und eine harmonisch stützende hohe Säure, saftige schwarze Kirschen, Waldbeerenkonfitüre, Zimt, Vanille, lange gelagerter teurer Tabak und schwarzer Gourmetpfeffer. Der hohe Alkoholgehalt wärmt wunderbar, ist aber nicht aufdringlich. Das ist, was das Herz begehrt, und wahrhaft grosses Kino. **18.75/20** (96/100).

Passt hervorragend zu Rindsgeschmortem, Brasato al Barolo, Fleischvogel (CH), Pasta mit würziger Pilzsauce und zu Sprüngli's Schokolade Grand Cru Trinitario.

Text & Fotos: **Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**
27. August 2020, Addendum am 8. April 2021

Lektorat : **Carsten M. Stammen**
Layout: **Jean François Guyard**

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 14 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren.

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 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.
Direkt-Weinimport darf den vorliegenden Bericht für die eigene Website nutzen..