

Die erhabene Seite des Nebbiolo



Marcus Hofschuster

Der Barolo sei der König der Weine, heißt es. Nicht nur, weil er so majestätisch ist mit all seinem Reichtum, seinen massiven Tanninen und seiner Kraft. Er ordnet sich auch niemals unter. Guter Barolo lässt sich nicht nebenher trinken, er fordert Aufmerksamkeit, Geduld und Verständnis wie kaum ein

anderer Wein auf dieser Welt. Vor allem seine Tannine werden oft missverstanden. Sie sind auch und gerade in erstklassigem Barolo häufig enorm präsent und schrecken unerfahrene Weintrinker eher ab. Dabei ist gesundes Barolo-Tannin niemals spröde, sondern straff und auf eine mundwässernde Art adstringierend. Ihm und der natürlichen Säure des Nebbiolo, aus dem ein Barolo zu 100 Prozent gekeltert sein muss, ist es zu verdanken, dass dieser mächtige Wein in den Händen guter Produzenten nie schwer wirkt, sondern rassig und aufregend – und das ungeachtet des Stils. Die Traditionalisten unter den Erzeugern lehnen Barriquefässer und schmeckbares Neuholz ab, die Modernisten verkürzen den Schalenkontakt, um das Tannin im Zaum zu halten, und geben ihren Weinen im neuen Holz den letzten Schliff. In beiden Lagern gibt es heute überragende Interpretationen des Barolo. Wir haben 245 Barolo probiert, davon etwa die Hälfte aus dem Jahrgang 2008, den Rest aus verschiedenen älteren Jahrgängen. Weitere Informationen finden Sie im Magazin unter diesem Link:

www.wein-plus.eu/bo

The noble side of Nebbiolo

It has been said that Barolo is the king of wines. Not only because it is so majestic with all its richness, its massive tannins and its sheer power. It is a wine that will never play second fiddle. You cannot just sip a Barolo without paying attention to it, it demands your patience, understanding and full attention, in a way quite unlike almost any other wine in the world. Its tannins, in particular, are often misunderstood. In outstanding Barolos the tannins are frequently very prominent, and tend to scare off inexperienced wine drinkers. Having said that, healthy Barolo tannins are never brittle, rather they are firm and astringent in a mouth-watering way. These tannins and the natural acidity of the Nebbiolo grape, which must by law make up 100 per cent of a Barolo is the reason why this mighty wine will never appear heavy or clumsy in the hands of a good producer, rather it will be exciting and racy – no matter what the style. Traditionalists among the producers reject barrique barrels and the discernible taste of new oak, while modernists reduce the skin contact time in order to keep the tannin levels under control, and then add the final polish to their wines in new oak barrels. Today, there are outstanding interpretations of Barolo in both camps.

We tasted a total of 245 Barolo wines, of which around half were of the 2008 vintage, and the remainder from various older vintages. You will find more information in the magazine, under the following link: www.wein-plus.eu/bo

Barolo DOCG 2008

- 96 Pajana, Domenico Clerico
- 95 Cascina Francia, Giacomo Conterno
- 95 Sorì Ginestra, Conterno Fantino
- 95 Vigna del Gris, Conterno Fantino
- 94 Arborina, Cascina Nuova di Elio Altare
- 94 Ca'mia, Brovia
- 94 Mosconi, Conterno Fantino
- 94 Sorano Coste & Bricco, Ascheri
- 93 Rocche, Brovia
- 93 Vigneto Rocche, Andrea Oberto
- 92 Castelletto, Mauro Veglio
- 92 Enrico VI, Cordero di Montezemolo
- 92 Monfalletto, Cordero di Montezemolo
- 92 La Serra, Alberto Voerzio
- 92 Villero, Brovia
- 91 Brunate, Boglietti
- 91 Costa Grimaldi, Poderi Luigi Einaudi
- 91 Essenze, Terre da Vino
- 91 Garblèt Sue', Brovia
- 91 Rocche dell'Annunziata, Rocche Costamagna
- 91 Sorano, Ascheri
- 91 Vigna Conca, Mauro Molino
- 91 Vigneto Arborina, Giovanni Corino
- 91 Vigneto Brunate, Andrea Oberto
- 91 Giacomo Brezza & Figli

Barolo DOCG 2007

- 95 Buon Padre, Giovanni Viberti
- 95 Falletto di Serralunga d'Alba, Bruno Giacosa
- 94 Pio, Pio Cesare
- 93+ Sorano Coste & Bricco, Ascheri
- 92 Castelletto, Giovanni Manzone
- 92 Sorano, Ascheri

Barolo DOCG ältere Jahrgänge / older vintages

- 96 2006 Cerretta, Cascina Nuova di Elio Altare
- 95 2005 Falletto di Serralunga d'Alba, Bruno Giacosa
- 93 2006 Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva, Cavallotto
- 93 2005 Riserva, Giacomo Borgogno & Figli
- 93 2001 Cannubi, Poderi Luigi Einaudi
- 93 1999 Mosconi Riserva, Bussia Soprana
- 93 1997 Mosconi, Bussia Soprana
- 92 2006 Bricco Francesco, Rocche Costamagna
- 92 2006 La Volta Riserva, Giovanni Viberti
- 92 2006 San Pietro Riserva, Giovanni Viberti
- 92 2005 Gramolere Riserva, Giovanni Manzone
- 92 2005 La Serra, Gianni Voerzio
- 92 2001 Bussia, Prunotto
- 92 2001 Gabutti della Bussia Riserva, Bussia Soprana
- 92 2000 Vigna Colonnello, Bussia Soprana
- 92 1998 Riserva, Giacomo Borgogno & Figli
- 92 1996 Mosconi, Bussia Soprana