Das Piemont – Zeit für

Sie passen hervorragend zu herbstlichen Gerichten: Die SonntagsZeitung hat 80 Nebbiolo Langhe und

VON MARTIN KILCHMANN

Es ist stiller geworden um den Nebbiolo. Die Zeiten, in denen sich die Weine aus dieser grossartigen Rebsorte wie von selbst verkauften, sind vorbei. Wenig gerechtfertigte Preiserhöhungen, Holzexzesse bei der Kelterung und die unzeitgemäss sperrige Sorte mit ihrem Tanninreichtum und ihrer prägnanten Säure mögen der Grund dafür sein.

Nie bedauert man den Liebesentzug der heutigen Weinkonsumenten mehr als in diesen Monaten. Der Herbst ist die Jahreszeit des Piemonteser Weins. Wenn in der Langhe um Alba, seinem Herkunftsgebiet, der Nebel frühmorgens aus den Flussläufen die steilen Weinberge hochkriecht, die Gerüche von Erde, nassem Laub und Pilzen die feuchte Luft erfüllen, wenn wieder eine schwerere Küche mit Schmorbraten, Wild und den exorbitant teuer gewordenen Tartuffi angesagt ist, beginnt die Zeit des Nebbioloweins. Zum Glück gibt es Schweizer Weinhandlungen, die den Piemontesern trotz sinkender Nachfrage die Treue gehalten haben. In einem breiten Test degustierte die SonntagsZeitung rund achtzig Nebbioloweine und förderte manche Trouvaille zutage. Der Wermutstropfen: Ähnlich wie die stilistisch vergleichbaren Burgunderweine kosten die besten Piemonteser ein gutes Stück Geld.

Eleganter Barbaresco – kraftvoller Barolo

Zur Degustation: Bewertet wurde in den drei Kategorien Nebbiolo d'Alba beziehungsweise Langhe Nebbiolo, Barbaresco und Barolo. Zur ersten Kategorie gehören die einfacheren, früher zugänglichen, auch günstigeren Weine. Barbaresco heissen die Nebbioloweine aus dem Anbaugebiet östlich von Alba mit dem gleichnamigen Städtchen als Zentrum. Sie geraten meist etwas delikater und eleganter als die Gewächse des weiter westlich wachsenden Barolo, der, aristokratischer und kraftvoller, als der grössere Bruder des Barbaresco gilt.

Der leicht stotternde Absatz spiegelt sich in der Bandbreite der zugeschickten Jahrgänge. 2004 gilt im Piemont als grosser, klassischer Jahrgang, der sich langsam dem Beginn der ersten Trinkreife nähert, aber noch ohne weiteres fünf Jahre gelagert werden kann. 2005 ist qualitativ unregelmässiger ausgefallen, loser strukturiert und schneller zugänglich. 2006 figuriert als sehr kerniger, frischer, präziser, lagerbedürftiger Jahrgang. 2007 besitzt Wucht und Opulenz, wird vermutlich dennoch schon bald erstes Trinkvergnügen bereiten und dann ziemlich lange auf der Höhe bleiben. 2008 schliesslich ist wiederum leichter, geschmeidiger und von kürzerer Genussspanne.

Die Weine wurden blind verkostet und nach der 20-Punkte-Skala bewertet: 14 bis 16 Punkte bedeuten «gut»; 16 bis 18 «sehr gut»; über 18 Punkte «hervorragend». In unserer Bewertung rangiert vorne, wer im Preis-Qualitäts-Verhältnis am besten abgeschnitten hat.

Weine, die ebenfalls gut punkteten, aufgrund eines höheren Preises aber nicht unter den ersten zehn rangieren konnten, sind unter www.sonntagszeitung.ch/trend aufgelistet.

ECONOMY: NEBBIOLO LANGHE

BUSINESS: BARBARESCO

FIRST: BAROLO

FOTOS: BRUNO SCHLATTER

eine alte Leidenschaft

d d'Alba, Barbaresco und Barolo aus dem italienischen Anbaugebiet degustiert – billig sind sie nicht

1. Nebbiolo Langhe Perbacco 2007, Vietti, 17 Punkte 19.50 Franken

Kräftiges Rot; konzentriertes, wuchtiges Bouquet, gewinnt mit Belüftung. Reife Nebbiolofrucht, Vanille, diskrete Holzprägung; im Gaumen dicht, vielschichtig, kerniges, schmackhaftes Tannin, in der Säure eher tief; langer Abgang. Ziemlich opulenter, ambitionierter Nebbiolo, eigentlich ein Barolino.

Caratello, St. Gallen
Tel 071 244 88 55
www.caratello.ch

2. Nebbiolo Langhe 2007, G. D. Vajra 17 Punkte 25.50 Franken

Mittelkräftiges Rot; im Bouquet Veilchen, Rosen, sehr typisch, anmutig; im Gaumen mittelgewichtig, viel Nebbiolofrucht, nicht zu korpulent, frisches Tannin, lebhafte Säure. Im Abgang saftig und lebendig. Eleganter, frischer, delikater Nebbiolo, kein Wein für Krafttrinker.

Scala Vini, Leissigen
Tel 033 847 00 08
www.scalavini.ch

3. Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2007, Luciano Sandrone 17 Punkte 41.50 Franken

Kräftiges Rot; in der komplexen Nase deutlich erkennbare Nebbiolofrucht, Veilchen, Lakritz, tiefgründig, geschmeidig. Im Gaumen dicht, konzentriert, saftige Säure, trockenes, reifes Tannin; anhaltend im Abgang. Ein kompakter, gefreuter Nebbiolo.

Vini D'Amato, Basel
Tel 061 271 77 88
www.vinidamato.ch und www.vinothek-brancaia.ch (42 Fr.)

4. Nebbiolo Langhe Bricco Avene 2007, Massimo Rivetti 16,5 Punkte 18.60 Franken

Kräftiges Rot; in der konzentrierten Nase Zwetschgen, Veilchen, Lakritz, Teer. Sortentypisch. Im Gaumen viel Stoff, kraftvoll, konzentriert. Trockenes Tannin, saftige Säure; klingt lange aus. Stolzer, authentischer Nebbiolo. Ein Wein, der Spass macht.

Archetti Vini d'Italia, Bassersdorf
Tel 043 266 10 00
www.archetti.ch

5. Nebbiolo d'Alba 2007, Renato Corino 16,5 Punkte 19.50 Franken

Mittelkräftiges Rot; etwas unbestimmtes Bouquet, würzig, alkoholbetont, dezent florale Note, Veilchen; im Gaumen vollmundig, deutliche Fruchtsüsse, gut eingebautes, rundes Tannin, saftige Säure; langer Nachhall. Gut gemachter, charmanter Nebbiolo.

Archetti Vini d'Italia, Bassersdorf
Tel 043 266 10 00
www.archetti.ch

6. Nebbiolo Langhe Vigneti S. Francesco, Fontanazza 2007, Roberto Voerzio 16,5 Punkte 39 Franken

Kräftiges Rot; in der Nase konzentriert, tiefgründig; Zwetschgen, neues Holz; im Gaumen kraftvoll, griffiges Tannin, passende Säure, noch spürbares Holz; langer Abgang. Für einen einfachen Nebbiolo sehr komplex, noch streng, besitzt aber Reifepotenzial.

Vinarium, Emmenbrücke
Tel 041 495 18 18
www.vinarium.ch

7. Nebbiolo d'Alba 2007, Marco Porello 16 Punkte 17.40 Franken

Mittelkräftiges Rot; im Bouquet florale Note, etwas medizinal, gewisse Fruchtsüsse, Caramel; im Geschmack mittelgewichtig, präsente Säure, ein Hauch Kohlensäure, kräftiges, mürbes Tannin; endet saftig und lang auf Nebbiolofrucht. Schöner, eleganter Wein.

Vini Vergani, Zürich
Tel 044 451 25 00
www.vinivergani.ch

8. Nebbiolo Langhe 2007, Luigi Oddero & F 16 Punkte 19.80 Franken

Mittelkräftiges Rot; in der Nase verhalten, zartfruchtig, florale Note, Veilchen, einladend; im Gaumen mittelgewichtig, trockenes Tannin, leise Bitternote, adstringierend. Endet mittellang und saftig. Schmackhafter, unaufdringlicher, solider, traditioneller Wein.

Weibel Weine, Thun
Tel 033 334 55 55
www.weibelweine.ch

9. Nebbiolo Langhe 2008, Rocche Costamagna 16 Punkte 22.50 Franken

Mittelkräftiges Rot; im Bouquet leichte, delikate Nebbiolofrucht, Pinot-Affinität; im Gaumen geschmeidig, ein Hauch Kohlensäure, deutliche Fruchtsüsse, diskretes Tannin, saftige Säure; mittlere Länge. Süffiger, leicht verständlicher, bekömmlicher Nebbiolo.

Baur au Lac Wein, Urdorf
Tel 044 777 05 05
www.bauraulacwein.ch

10. Nebbiolo Langhe 2008, Armando Parusso 16 Punkte 23.80 Franken

Mittelkräftiges Rot; in der Nase ziemlich auffällige Nebbiolofrucht, Himbeeren, integer. Im Gaumen mittelgewichtig, viel Fruchtsüsse, gut eingepasstes Tannin, saftige Säure; mittlere Länge. Geschmeidiger, charmanter, trinkfreundlicher, nicht allzu tiefgründiger Nebbiolo.

Wyhus Belp, Belp
Tel 031 810 41 41
www.wyhusbelp.ch

---

1. Barbaresco Pajé 2004, Produttori di Barbaresco 18 Punkte 42.50 Franken

Mittelkräftiges Rot; im charaktervollen, eindringlichen Bouquet sehr sortentypisch. Veilchen, Lakritz, Teer. Im Gaumen robust gebaut, mit Biss, trinkfreundlich, mürbes, reifes Tannin, saftige Säure. Harmonisch, frisch; klingt lange nach. Ein unverfälschter Barbaresco ohne störenden Holzeinfluss.

Buonvini, Zürich
Tel 043 444 74 74
www.buonvini.ch

2. Barbaresco Santo Stefano di Neive 2004, Bruno Giacosa 18 Punkte 145 Franken

Dichtes, mittelkräftiges Rot; in der Nase zunächst reduktiv, gewinnt mit Belüftung. Steinfrüchte, Baldrian, noch verhalten. Kräftige Struktur, vielschichtig, kerniges Tannin, lebendige Säure; langer, mineralisch geprägter Abgang. Sehr jugendlicher, aber vielversprechender, komplexer Barbaresco.
Bindella, Zürich
Tel 044 276 62 62
www.bindella.ch

3. Barbaresco Froi 2004, Massimo Rivetti 17,5 Punkte 32.80 Franken

Kräftiges Rot; in der Nase Zwetschgen, würzig, intensiv und ansprechend, tiefgründig; im Gaumen sehr ausgewogen. Frisch, knackiges, reifes Tannin, lebendige Säure, Fruchtsüsse, mineralische Noten; nachhaltig. Sehr schöner, eleganter, delikater und preiswerter Barbaresco.

Archetti Vini d'Italia, Bassersdorf
Tel 043 266 10 00
www.archetti.ch

4. Barbaresco Brich Loreto 2005, Albino Rocca 17,5 Punkte 55.50 Franken

Kräftiges, fast undurchdringliches Rot; delikat-verhaltene Nase, rote Früchte, Lakritz. Eindringlich; im Gaumen vif, druckvoll, kräftig, frisch, mit schönem, trockenem Tannin und präsenter Säure; nachhaltiges Finale. Lebendiger, transparenter, sehr präsenter Barbaresco.

Studer Vinothek, Luzern
Tel 041 360 45 89
www.studer-vinothek.ch

5. Basarin Vigna Gianmaté 2005, Giacosa Fratelli 17 Punkte 35 Franken

Kräftiges Rot; im Bouquet zunächst süsse Holznote, Süssholz, dahinter Steinfrüchte, deutliche Nebbiolofrucht. Im Gaumen frisch, gradlinig, Holz gut eingebaut, nicht sehr mächtig und kompakt, aber saftig und trinkfreundlich; mittlere Länge. Eleganter, mittelgewichtiger, unprätentiöser Barbaresco.

Caratello, St. Gallen
Tel 071 244 88 55
www.caratello.ch

6. Barbaresco Asili 2006, Ca' del Baio 17 Punkte 39.50 Franken

Kräftiges Rot; im zugänglichen Bouquet tiefgründig mit Anklängen von Zwetschgen und Pflaumen; im Geschmack frisch. Knackige Frucht, saftige Säure, noch etwas trocknendes Tannin; saftiger, allerdings nicht sehr langer Abgang. Kerniger Barbaresco, frisch, macht jung getrunken schon Freude.

Utiger Weine, Baar
Tel 041 760 67 01
www.utigerweine.ch

7. Barbaresco Bric Turot 2004, Prunotto 17 Punkte 47.50 Franken

Kräftiges, leicht gereiftes Rot; in der Nase eindringlich, rote Früchte, Steinfrüchte, auch etwas Lakritz und Vanille; im Gaumen kompakt, dicht, angriffig, markantes, leicht trocknendes Tannin, lebendige Säure; mittellanger Abgang. Forscher, noch ziemlich jugendlicher, aber stilvoller Barbaresco.

Bindella, Zürich
Tel 044 276 62 62
www.bindella.ch

8. Barbaresco Ovello 2006, Cascina Morassino 17 Punkte 52 Franken

Kräftiges Rot; in der Nase noch verschlossen, aber spürbare Nebbiolowürze, Teer, sortentypisch; im Gaumen fest und robust gebaut, schmackhaft, kerniges, reifes Tannin, frische Säure, mineralisch; gute Länge. Noch jugendlicher, aber vielversprechender Barbaresco.

Baur au Lac Wein, Urdorf
Tel 044 777 05 05
www.bauraulacwein.ch

9. Barbaresco Borgese 2004, Pierro Busso 17 Punkte 58 Franken

Mittelkräftiges Rot; im ansprechenden Bouquet mit Reifenoten, verhalten, zarte Nebbiolonase, verspricht Tiefe. Im Gaumen kräftig, dicht, kerniges, solides Tannin, präsente Säure; passende Länge. Schöner, harmonischer Barbaresco, am Anfang der Trinkreife.

Von Salis, Landquart
Tel 081 300 60 60
www.vonsalis-wein.ch

10. Barbaresco Cottá 2007, Sottimano 17 Punkte 65 Franken

Kräftiges Rot; intensives Bouquet, Noten von Zwetschgen und Harz, erinnert an frisch gesägtes Holz, tiefgründig; im Gaumen mittelgewichtig, kerniges Tannin, säurebetont, jugendlich; mittlere Länge. Wirkt noch streng und wie unfertig, braucht Reifezeit.

Vini D'Amato, Basel
Tel 061 271 77 88
www.vinidamato.ch

---

1. Barolo Vigneto Arborina 2005, Mauro Veglio 18 Punkte 52 Franken

Kräftiges Rot; eindringliches, sortentypisches Bouquet, unaufdringliche Holznote, Vanille. Stilvoll, tiefgründig; im Gaumen stoffig, dicht, tiefgründig, saftige Säure, leckeres Tannin; endet lang und ausgewogen. Sehr frischer, raffinierter, «aufgeklärter» Barolo.

Studer Vinothek, Luzern
Tel 041 360 45 89
www.studer-vinothek.ch

2. Barolo Le Coste Mosconi 2004, Parusso 18 Punkte 85 Franken

Kräftiges, leicht gereiftes Rot; vielversprechendes, offenes, zugängliches Bouquet, Amarenenkirschen, Zwetschgen, auch florale Noten. Im Mund geschmeidig, dicht, sanftes Tannin, viel Frucht und Süsse, Holz gut eingepasst; mittlere Länge. Ein eigenwilliger, burgundischer Barolo, der aus der Reihe tanzt.

Vini D'Amato, Basel
Tel 061 271 77 88
www.vinidamato.ch

3. Barolo Lazzarito 2006, Vietti 18 Punkte 128 Franken

Kräftiges Rot; schönes, zurückhaltendes Bouquet, angetönte Tiefe, florale Note, Rosen. Im Gaumen kraftvoll, dicht, griffiges Tannin, lebendige Säure, Holz gut abgefedert, ausgewogen; saftiger Abgang. Präziser, frischer, schmackhafter Barolo mit Finesse und besten Zukunftsaussichten.

Vinarium, Emmenbrücke
Tel 041 495 18 18
www.vinarium.ch

4. Barolo Marcenasco 2004, Renato Ratti 17,5 Punkte 53.90 Franken

Kräftiges, fast undurchdringliches Rot; in der Nase verschlossen, Noten von Pflaumen und Zwetschgen, spürbare, aber unaufdringliche Holzprägung. Im Gaumen kraftvoll, wuchtig, markantes, trocknendes Tannin, präsente Säure; jugendlicher, langer Abgang. Schöner, markanter, authentischer Barolo.

Schuler, Seewen
Tel 041 819 33 33
www.schuler.ch

5. Barolo Casa Maté 2006, Elio Grasso 17,5 Punkte 64 Franken

Kräftiges Rot; verhaltenes Bouquet, reintönig, zarte Frucht, vielschichtig. Im Gaumen kräftiger Auftakt, lebendige Säure, kerniges, noch leicht trocknendes Tannin; nachhaltiger Abgang. Charaktervoller, typischer, allerdings noch sehr jugendlich-ruppiger Barolo, braucht Reifezeit.

Utiger Weine, Baar
Tel 041 760 67 01
www.utigerweine.ch

6. Barolo Marasco 2004, Franco Martinetti 17,5 Punkte 66 Franken

Kräftiges, leicht gereiftes Rot; sehr reife Nebbiolonase, Laub, Trüffel, zeigt schon fast oxidative Noten, zumindest Portwein- und Amaronearomen; im Gaumen voll entwickelt, süss, nussig, reifes Tannin, saftige Säure; nachhaltig. Trinkreifer Barolo, tanzt aus der Reihe, fasziniert aber durchaus.

Divo, Penthalaz
Tel 021 863 22 73
www.divo.ch

7. Barolo Monprivato 2004, Giuseppe Mascarello 17,5 Punkte 69 Franken

Mittelkräftiges, lebendiges Rot; süsse, authentische Nebbiolofrucht in der Nase, Noten von Rosen, Veilchen, Lakritz. Im Geschmack mittelgewichtig, lebendige Säure, schönes, mürbes Tannin; nachhaltig. Sehr delikater, stilvoller Barolo der alten Nebbioloschule, verlangt Kennerschaft.

Weibel Weine, Thun
Tel 033 334 55 55
www.weibelweine.ch

8. Barolo Dagromis 2004, Gaja 17,5 Punkte 77 Franken

Kräftiges Rot; im Bouquet deutliche Holznote, Vanille, Röstaromen, dahinter leise, zurückhaltende Nebbiolofrucht; im Gaumen dicht, nuanciert, spürbares, aber nicht störendes Holz, saftige Säure; frischer, lang anhaltender Abgang. Eleganter, stilvoller Barolo der kühlen, finessenreichen Art.

Weibel Weine, Thun
Tel 033 334 55 55
www.weibelweine.ch

9. Barolo Cannubi 2004, Cascina Adelaide 17,5 Punkte 78 Franken

Kräftiges Rot; kräftiges Bouquet, würzig, tiefgründig, Baumnussschalen, Steinfrüchte, mit Belüftung rauchig. Im Geschmack gradlinig, kompakt, saftige Säure, schmackhaftes Tannin; gute Länge. Integrer, authentischer, eher moderner Barolo.

Brancaia, Zürich
Tel 044 422 45 22
www.vinothek-brancaia.ch

10. Barolo Cannubi 2006, Chiara Boschis 17,5 Punkte 79.80 Franken

Kräftiges Rot; in der Nase verhalten, dezente Fruchtsüsse, Bienenwachs, würzig, ein Hauch Holz; im Gaumen kräftiger Auftakt, markantes noch etwas pelziges Tannin, leicht adstringierend, Caramel, saftige Säure; gute Länge. Moderner, gelungener Barolo mit Ambitionen und guten Zukunftsaussichten.

Wyhus Belp, Belp
Tel 031 810 41 41
www.wyhusbelp.ch