



Piemont: Barolo und Barbera Ghisolfi

1
Mit Gianmarco Ghisolfi (links) in seinem Rebberg in Monforte d'Alba.

2
Juni 2022: Degustation mit Gianmarco Ghisolfi.

Viele der Winzerfamilien, denen wir als langjährige Geschäftspartner und Hauptabnehmer verbunden sind, haben wir durch Höhen und Tiefen begleitet, durch fettere und magerere Jahre. Das Weingut Attilio Ghisolfi ganz in der Nähe der für ihren Barolo berühmten Ortschaft Monforte d'Alba beeindruckt dabei durch die Beständigkeit seiner hervorragenden Resultate, basierend auf kompromisslosem Qualitätsbewusstsein und präziser Arbeit.

Beide Eigenschaften hat Gianmarco Ghisolfi, der den Betrieb heute führt, von seinem über achtzigjährigen Vater Attilio geerbt wie auch dessen Bodenhaftung. Im Unterschied zu manch anderen in der Region hat die zum Teil eklatante Preissteigerung, die der Popularitätsschub der Barolo dem piemontesischen Wein beschert hat, der Familie nicht den Kopf verdreht. Gianmarco ist ein Weinbauer geblieben, der die Ärmel hochkrepelt und im Rebberg mitarbeitet, wie es sein Vater noch im hohen Alter tut, oder – so wie uns an diesem heissen Junitag – die Geschäftspartner im T-Shirt empfängt.

Die Bodenständigkeit zeigt sich sowohl an den vernünftig gebliebenen Preisen als auch an der Schlichtheit des kleinen Empfangsraums wenige Treppenstufen über dem Keller, in dem der Wein in grossen Eichenfudern (v.a. Barolo) und auch kleineren Fässern (v.a. Barbera) heranreift. Zwei Rebberge säumen das Gebäude – auf der einen Seite wird Barbera angebaut, auf der anderen Barolo. Gianmarco erklärt: «Ich leiste mir hier wirklich einen Luxus; mein Barbera stammt ebenfalls aus Bussia, einer berühmten Barolo-Lage. Würde ich die Barbera-Stöcke ausreissen und Nebbiolo pflanzen, könnte ich den Wein viermal teurer verkaufen.» Uns freut es, denn wir bekommen zu einem äusserst attraktiven Preis einen grandiosen Barbera, der

3
Blick auf Serralunga d'Alba.

4
Abendessen im sehr guten, traditionellen Restaurant La Coccinella in Serravalle Langhe.

es dem Piemonteser-Freund auch mit einem kleineren Budget ermöglicht, seinen Keller zu bestücken.

Neben dem kraftvollen Barbera bieten wir Gianmarcos besonderen Barolo Bricco Visette an, der eine Selektion seiner besten Barolo-Partien ist, die meist auch von älteren Reben stammen. Der aus dem sonnenverwöhnten Jahrgang hervorgegangene 2017er begeistert uns rundum. Er ist erstaunlich kraftvoll und für einen Barolo geprägt von reifen, runden Tanninen. Zum gemeinsamen Tagesausklang führt uns Gianmarco in die Trattoria La Coccinella im nahen Serravalle Langhe, die eine behutsam modernisierte Piemonteser-Küche pflegt. Zu den traditionellen Taglierini mit Steinpilzen sind Ghisolfis Barbera und Barolo ein absoluter Hochgenuss!



Mehr Informationen zum Weingut Ghisolfi



**Barbera d'Alba (rot) 2020
Vigneto Maggiore
G. Ghisolfi, Monforte d'Alba**

Jugendliches Aroma; kerniger, kräftiger Geschmack mit Reserven, lebendig und sehr ansprechend; ein vorzüglicher, ungemein preiswerter Barbera! Ideal ab Frühjahr 2023, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 15.40 (ab Februar 23 Fr. 18.90)



**Barolo Bussia (rot) 2017
Bricco Visette, Gianmarco Ghisolfi
100% Nebbiolo**

Helleres Rubin; voluminös, äusserst zugänglich und reichhaltig am Gaumen, abgerundete Tannine, lang, bereits jetzt eine grosse Freude! Mindestens 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab Februar 23 Fr. 45.—)