



## Piemont: Barolo und <Nibbio> Ghisolfi

1 Oktober 2016: Im Fasskeller mit Gianmarco (rechts) und Attilio Ghisolfi (Mitte).

2 2016 ist aufgrund der Trockenheit ein schwieriges Jahr für weisse Trüffel!

3 Alte Freunde: Maurilio Garola (rechts) vom exzellenten Ristorante La Ciaù del Tornavento und Gianmarco Ghisolfi.

Die Ernte läuft auf Hochtouren, als wir bei Gianmarco Ghisolfi in Monforte d'Alba ankommen. Begrüsst werden wir vom 81-jährigen Vater, der uns in voller Arbeitsmontur begegnet und sich für seinen rustikalen Auftritt entschuldigt. Wir freuen uns, ihn anzutreffen, schliesslich wissen wir, wie wichtig sein Einsatz für den Erfolg des Betriebs ist. «Ich habe keine Ahnung, was ich ohne ihn machen würde», bestätigt sein Sohn Gianmarco. «Es wird heutzutage zusehends schwieriger, gute Leute zu finden, die wirklich etwas von der Arbeit im Rebberg und Keller verstehen.»

Wie wir beim Gang durch die Weingärten feststellen, gelingt es Gianmarco meisterhaft, seine Reben in perfektem Zustand zu halten. Er erklärt: «Ein naturnaher Weinbau liegt mir sehr am Herzen. Ich möchte dereinst meinem Sohn die Rebberge so übergeben, wie sie mir mein Vater zugeeignet hat. Deshalb suche ich stets nach neuen Lösungen, welche die Umwelt möglichst wenig belasten. Ich verwende beispielsweise nur natürlichen Dünger. Und beim Pflanzenschutz kann ich dank eines neuen Verfahrens die für Biobetriebe zugelassene Kupfermenge um das Zehnfache unterschreiten!»

Wir sind hoch erfreut zu hören, dass wir den äusserst beliebten <Nibbio> auch dieses Jahr wieder anbieten können. Gianmarco erklärt: «Der <Nibbio> ist ein spezieller Wein. Er besteht zu zwei Dritteln aus Übererträgen meiner Barolo-Rebberge. Weil ich eine sehr hohe Pflanzdichte habe, überschreite ich in gewissen Jahren die zugelassene Ertragsmenge, obwohl meine Stockerträge tief sind. Ich möchte sie auf keinen Fall weiter senken, weil sonst mein Barolo viel zu wuchtig würde. Im Prinzip ist der <Nibbio>

4 Wenigen bekannt, aber äusserst sehenswert: Santuario di Vico-forte südlich von Turin mit der weltweit grössten elliptischen Kuppel.

5 Gang mit Gianmarco (links) durch seine Rebberge bei Mon-forte d'Alba.

ein hochwertiger Barolo, den ich mit einem Drittel meines besten Barbera anreichere.»

Wie schon letztes Jahr können wir eine besondere Partie seines Spitzenbarolo der Lage Bricco Visette anbieten, die Teil des berühmten Bussia ist. Da wir Ghisolfis wichtigster Kunde sind, gewährt er uns abermals einen höchst attraktiven Spezialpreis. Lachend sagt Gianmarco: «Euren Kunden geht es gut: Ihr bekommt nicht nur meine zwei besten Fässer 8A und 9A, sondern bietet den Bricco Visette auch noch rund fünfzig Prozent preiswerter an als die US-Importeure!» Den 2012er vergleicht er mit dem 2009er, allerdings ist er konzentrierter. Uns schmeckt dieser klassische, tiefgründige und dichte Barolo hervorragend – wir empfehlen jedem Piemont-Liebhaber wärmstens, einige Flaschen einzukellern!



<Nibbio>, Vino Rosso  
Gianmarco Ghisolfi  
2/3 Nebbiolo, 1/3 Barbera

Mitteltiefes Purpur; ein wenig vom Barrique geprägtes, feines Bouquet; muskulös und füllig am Gaumen, herzhaft, noch jung, aber sehr ausgewogen; ein grossartiger Wein für den Preis! Ab jetzt bis Ende 2019.

Fr. 15.40 (ab Februar 17 Fr. 18.90)



Barolo Bricco Visette (rot) 2012  
Gianmarco Ghisolfi  
100% Nebbiolo

Leuchtendes Purpur; nobles, noch junges Nebbiolo-Bouquet; weiche, reife Tannin-Struktur am Gaumen, aristokratisch und imposant, sehr ausgewogen. Gratulation! 1 h vor Konsum dekantieren, ideal ab Herbst 2017, haltbar bis mindestens 2021.

Fr. 36.40 (ab Februar 17 Fr. 41.—)