







# Piemont (Italien): Barbera d’Alba von Ghisolfi

1
Juni 2026: Degustation mit Gianmarco und seinem Sohn Davide.

2
Im Keller von Ghisolfi.

Mehr Informationen zum Weingut Ghisolfi.

Ausserhalb von Monforte d’Alba befindet sich das Weingut von Gianmarco und seinem mittlerweile 91jährigen Vater Attilio. Bei unserem diesjährigen Besuch ist auch Sohn Davide dabei, der vor kurzem in den Betrieb eingetreten ist. Gianmarco meint lachend, dass man in ihrer Familie wahrlich von generationenübergreifender Arbeit sprechen könne, da sein Vater nach wie vor ganztags im Rebberg aktiv sei. «Für uns ist seine Unterstützung natürlich Gold wert. Es ist auch wunderbar, dass ihn das Schneiden der Reben so glücklich macht.»

Wie bei jedem Besuch beeindruckt uns auch diesmal die penible Sorgfalt, mit der die Ghisolfis ihre Reben pflegen und den Keller führen. Hier ist alles blitzsauber und aufgeräumt – ein Spiegelbild der kompromisslosen Qualitätsphilosophie dieses sympathischen Familienbetriebs, die sich auch immer wieder deutlich an ihren Weinen zeigt. So plazierten wir bei zwei grossen Barolo-Blindverkostungen der Jahrgänge 2019 und 2020 den Ghisolfi einmal an erster und einmal an zweiter Stelle – im Wettbewerb mit Gewächsen, die im Verkaufspreis teilweise zwischen 200 und 300 Franken lagen.

Bei herrlichem Juniwetter degustieren wir im Freien. Vor uns breitet sich die zauberhafte Hügellandschaft der Langhe mit ihren akkurat angelegten Rebzeilen und den malerischen Dörfern aus. Einmal mehr zählt neben dem vorzüglichen Barolo, den wir im Dezember anbieten werden, der Barbera ‹La Lisi› zu den Höhepunkten unserer Verkostung. Seine Trauben stammen aus der berühmten Lage Bussia in den Rebbergen bei Monforte d’Alba. Nach dem extrem trockenen Vorjahr war 2024 glücklicherweise niederschlagsreicher. Das Resultat ist höchst erfreulich: ein überaus fruchtbetonter, saftiger Barbera, der mit seiner lebendigen Frucht und seinem einnehmenden Charme die Herzen erobert. Dank zurückhaltendem Fassausbau bleiben die sortentypische dunkle Kirschenfrucht und der geschmeidige Charakter unverfälscht erhalten. Auch der noch ein wenig jugendliche Barolo Bussia Bricco Visette 2020 lässt Grosses erahnen.

3
Ristorante Vignaiolo in La Morra: Gute, bodenständige Küche.

3
Abendessen mit Gianmarco (rechts) und Davide (Mitte hinten).

Die angebrochenen Flaschen begleiten uns zum Abendessen ins ausgezeichnete, bodenständige Ristorante Vignaiolo in La Morra. Auf der Terrasse geniessen wir beim Sonnenuntergang Ghisolfis köstliche Weine. Gerade ein typischer Barbera wie der ‹La Lisi› ist zu Ravioli, Tajarin mit Ragù oder einem Brasato ein Hochgenuss. Und angesichts seines Preises ist die Qualität geradezu sensationell.




**Barbera d’Alba Superiore DOC ‹La Lisi›, 2024**
**Ghisolfi, Monforte d’Alba (rot)**

Sattes Purpurrot; ausdrucksvolles Bouquet von reifen Kirschen und dunklen Beeren; am Gaumen mit voller, köstlicher Frucht, saftig und herrlich abgerundet. Ein charaktervoller, wunderbar ausgewogener Barbera, der punkto Preis-Genuss-Verhältnis nicht zu schlagen sein dürfte. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

**Fr. 15.90 (ab März 2027 Fr. 17.90)**