



## Piemont (Italien): Ghisolfi Barolo und Nebbiolo

1  
September 2018: Degustation mit Gianmarco (links) und Attilio Ghisolfi (Mitte).

2  
Trattoria Terraluna in Monforte d'Alba: Einfaches, aber sehr schmackhaftes Essen.

In einer Strassenbiegung kurz vor Monforte d'Alba liegt das Weingut der Familie Ghisolfi. Bei prächtigem Spätsommerwetter begrüsst uns ein bestens gelaunter Gianmarco. «Die Aussichten für die kommende Woche sind blendend», ruft er uns freudig entgegen. «Es zeichnet sich schon jetzt ab, dass das Jahr 2018 gut gelingen wird, obwohl es hierzulande im Sommer eher kühl war. Der herrliche Spätsommer beschert uns eine perfekte Ausreifung.» Auch der 83jährige Vater Attilio ist extra gekommen, um uns die Hände zu schütteln. Trotz seines hohen Alters ist er noch immer eine wertvolle Hilfe im Rebberg. Wir unternehmen einen kurzen Rundgang im Weingarten und bewundern die Präzision und Sorgfalt mit der Gianmarco die Reben kultiviert. Sein Teil der Località Bussia ist mit Sicherheit einer der schönsten und gepflegtesten.

Im kleinen Empfangsraum des Weinguts verkosten wir mit Gianmarco einen Grossteil der Gewächse. Dabei probieren wir auch den aktuellen Barbera, den er für uns vorgesehen hat. Er schmeckt gut, ist aber leichter als der wunderbare 2015er, den wir letztes Jahr angeboten haben. Gianmarco bemerkt unsere diskrete Reserviertheit, verschwindet im Keller und bringt ein anderes Fassmuster, das er frisch gezogen hat. «Das wäre eine sehr valable Alternative», erklärt er. «Es handelt sich um einen Wein, der zu drei Vierteln aus Nebbiolo von einer benachbarten Parzelle mit dem Namen Campo Ale neben unseren Barolo-Rebbergen stammt. Das restliche Viertel besteht aus meinem besten Cabernet Sauvignon. Ich habe die Assemblage zu einer Hälfte in 500 Liter-Eichenbarriques und zur anderen Hälfte im 25 Hektoliter-Eichenfuder während 15 Monaten ausgebaut. Offengestanden bin ich sehr stolz darauf, wie gut dieser Wein geworden ist.»



Film zu Weingut Ghisolfi

3  
Turin ist eine wunderschöne Stadt und lohnt einen Abstecher.

4  
Blick auf die Kellerei der Familie Ghisolfi und die Lage Bussia in der Nähe von Monforte d'Alba.

Wir können Gianmarco nur beipflichten. Als Begleiter zum Essen in der Trattoria Terraluna wählen wir sowohl diesen Nebbiolo als auch seinen Barolo 2013. Der Campo Ale schmeckt harmonisch und verführerisch und ist mit seinem tiefgründigen Nebbiolo-Charakter ideal für jene, die eine kostengünstige Alternative zu den teuren Barolo suchen. Der Barolo 2013 überzeugt vollumfänglich: Er ist sogar noch etwas dichter und zugänglicher als der 2012er und sehr fair im Preis. Beide Weine passen hervorragend zur herzhaften Piemonteser Küche, wie wir sie in der einfachen Trattoria Terraluna in Monforte aufgetischt bekommen. Ein Abstecher dorthin lohnt sich: Wir haben schon lange kein Vitello Tonnato mehr gegessen, das derart gut war und nur sieben Euro kostete!



«**Campo Ale**», Langhe DOC (rot) 2016  
Gianmarco Ghisolfi  
75 % Nebbiolo, 25 % Cabernet Sauvignon

Dicht und kraftvoll, mit jugendlicher Energie am Gaumen; männlich, mit faszinierendem Nebbiolo-Geschmack, der durch den kräftigen Cabernet unterstützt wird, herzhaft und jugendlich. 1 Std. vorher dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 14.90 (ab Februar 19 Fr. 16.90)



**Barolo Bricco Visette (rot) 2013**  
Gianmarco Ghisolfi  
100% Nebbiolo

Reichhaltiges, intensives Nebbiolo-Bouquet; viril und robust im Geschmack, herrlicher Nebbiolo-Charakter, sehr attraktiv; für Barolo bereits sehr zugänglich; 1 Std. vor Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 41.— (ab Februar 19 Fr. 46.—)