



Piemont (Italien): Barolo und Barbera Ghisolfi

1
Malerisch: Das Kurstädtchen Acqui Terme im Piemont, rund 50 km von Alba entfernt.

2
Blick auf Ghisolfis Weingut.

Es ist Ende September, kurz vor Erntebeginn, als wir die Familie Ghisolfi in Monforte d'Alba besuchen. Kaum auf dem Hof angekommen, werden wir wie gewohnt von Gianmarco und seinem Sohn Davide begrüsst, nur der inzwischen 89jährige Attilio fehlt. Gianmarco klärt auf: «Für meinen Vater, der noch immer täglich tatkräftig mitanpackt, ist die Arbeit das Lebenselixier. So ist er auch jetzt gerade im Rebberg beschäftigt und um diese Tageszeit – also gegen 16 Uhr – will er nicht gestört werden.»

Nicht nur im Piemont gilt Barbera als einer der beliebtesten Essensbegleiter. Sein herzhafter Charakter und seine gut stützende Frische passen ausgezeichnet zu einer Vielzahl von Speisen wie Pasta oder kräftigen Fleischgerichten. Besonders interessant für Piemont-Liebhaber ist auch sein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis; die Preise für Barbera haben nie die schwindelerregenden Höhen so mancher Barolo erreicht. Gianmarco Ghisolfi produzierte im Jahr 2022 aus der Parzelle La Lisi der berühmten Lage Bussia einen vorzüglichen Barbera. Er ist eine veritable Charme-Offensive, mit einer vollen, femininen Frucht – etwas weniger wuchtig als der tanninbetontere 2021er; Gianmarco verwendete deshalb auch bewusst weniger Barriques im Ausbau.

Neben dem kräftigen Barbera bieten wir Ghisolfis besonderen Barolo Bricco Visette an, eine Selektion der besten Barolo-Partien, die meist auch von älteren Reben stammen. Der Jahrgang 2019 ist herausragend, aber schlichtweg noch viel zu jung, dafür hat sich

3
Tatar vom Fassone-Rind: grossartig!

4
Oktober 2024: Besuch bei den Ghisolfis.

der 2018er bereits prächtig entwickelt. Er ist intensiv und für einen so jungen Barolo von ungewöhnlich reifen, runden Tanninen geprägt. Das erstaunt nicht, stammt doch der Bricco Visette von einem der höchstgelegenen und besten Rebberge der prestigeträchtigen Grosslage Bussia. Diese wird für elegante und klassische Gewächse geschätzt, die inzwischen aber leider oft zu sehr hohen Preisen angeboten werden. Umso mehr freut es uns, dass wir diesen gelungenen und noblen Barolo noch immer zu einem echten Freundschaftspreis offerieren dürfen.



Mehr Informationen zur
Domaine Ghisolfi.



Barolo Bussia Bricco Visette (rot) 2018, Ghisolfi, Monforte d'Alba
100% Nebbiolo

Helles Rubin; voluminöses Nebbiolo-Bouquet, äusserst zugänglich und reichhaltig am Gaumen, abgerundete Tannine, lang, bereits jetzt eine grosse Freude. Mindestens 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab März 2025 Fr. 45.–)

Barbera d'Alba Superiore (rot) 2022, La Lisi, Ghisolfi Monforte d'Alba
100% Barbera

Dunkles Purpurrot; jugendliches Aroma; kräftig, aber weich flissend; lebendig und sehr ansprechend im Geschmack; volle Frucht. Ein vorzüglicher, ungemein attraktiver Barbera, der viel Freude bereitet. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 15.90 (ab März 2025 Fr. 17.90)