



Ristorante Le Torri in Castiglione Falletto.



Die ganze Familie (von links nach rechts): Attilio, Gianmarco und Davide.

Piemont (Italien): Barolo und Barbera von Ghisolfi

Obwohl seine Barolo und Barbera Jahr für Jahr zu den herausragendsten der Gegend zählen, ist das Weingut Ghisolfi vielen Piemont-Freunden nach wie vor nicht geläufig. Das liegt daran, dass **Self-Marketing nicht zu Gianmarcos Stärken** gehört. Dafür ist er – und das ist für uns ausschlaggebend – **ein erstklassiger Winzer**, dessen ganzer Stolz darin besteht, Weine von höchster Qualität zu produzieren.

Nachdem Gianmarco Ghisolfi die Leitung des Familienguts im Jahr 1988 übernommen hat, wurden die hochwertigen Weine nicht mehr an die Genossenschaft verkauft, sondern selbst abgefüllt. Zudem legte er den Fokus von Beginn weg auf seine besten Parzellen in der erstklassigen Lage Bussia, die ideale Bedingungen für exzellente Barolo und Barbera bieten.

Seit vier Generationen im Weinbau tätig, ist Ghisolfi ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Bei unseren Besuchen werden wir von Gianmarco und seinem Sohn Davide begrüsst, der inzwischen 90-jährige Attilio stösst später zu uns, ist doch die Arbeit im Rebberg (!) sein Lebenselixier, das er tagtäglich möglichst ungestört geniessen will. Gianmarco erklärt: «Für uns ist die Weinproduktion sprichwörtlich generationenübergreifend. Ich bin extrem glücklich, dass mein Vater immer noch im Rebberg mit anpackt – auf ihn ist Verlass!»

Barbera d'Alba Superiore «La Lisi», Piemont (rot) 2023

Attilio Ghisolfi, Monforte d'Alba

Fr. 15.90

(statt Fr. 17.90)

Für den preisbewussten Piemont-Freund ist Barbera die Traubensorte mit dem wahrscheinlich besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Hochstehende Gewächse wie der «La Lisi» von Ghisolfi **sind perfekte Essensbegleiter und eignen sich insbesondere zu Pasta- und**

Fleischgerichten. Dieser 2023er Barbera stammt aus der **berühmten Lage Bussia** und weist durch den bewusst zurückhaltenden Barriqueausbau eine wunderbare Fruchtigkeit auf. Exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2028.

Barolo Bussia Bricco Visette, Piemont (rot) 2019

Attilio Ghisolfi, Monforte d'Alba, 100% Nebbiolo

Fr. 39.80

(statt Fr. 45.—)

Die Trauben für den Bricco Visette reifen auf einem der höchstgelegenen und besten Rebberge der prestigeträchtigen Grosslage Bussia heran. Der **vorzügliche Jahrgang 2019**, den wir gerne bereits letztes Jahr angeboten hätten, zeigt sich nun in seiner vollen Schönheit: Ein **grossartiger Barolo** mit Noblesse und Eleganz, aber auch viel Nachhaltigkeit und reifen, runden Tanninen. Es dürfte **äusserst schwierig sein, einen ähnlich hochstehenden Barolo zu diesem Preis zu finden!** Erste Genussphase, eine Stunde vor dem Konsum dekantieren; haltbar bis mindestens Ende 2030.

