



Piemont (Italien): Barolo Riserva und Barbera Ghisolfi

1
Oktober 2017: Mit Gianmarco Ghisolfi (rechts) in der Osteria More e Macine in La Morra. Das Lokal hat eine gute Weinkarte.

2
Passt perfekt: Barbera und Brasato!

Die Organisation der diesjährigen Piemont-Reise bereitete uns einige Schwierigkeiten. Aus terminlichen Gründen gelang es uns nicht, die Reise frühzeitig durchzuführen und so verschoben wir sie auf das dritte Oktoberwochenende, das mitten in den Herbstferien lag. Im Nachhinein wissen wir: Das war alles andere als eine brillante Idee. Nach der Ankunft suchen wir gleich mehrere gute Adressen für ein Mittagessen auf, doch die verzweifelnde Gestik der Wirte spricht Bände: Die Lokale sind zum Bersten voll. Gianmarco Ghisolfi lacht und sagt: «Diesen Herbst hat es im Piemont so viele Touristen, wie ich es noch nie erlebt habe!»

Nachdem wir einige Fassproben des ausserordentlich gelungenen 2015er Barolos im Barriquekeller degustiert haben, begeben wir uns in den Verkostungsraum, wo wir die aktuellen Weine noch einmal prüfen. Köstlich ausgefallen ist der 2015er Barbera der Lage Maggiora. Gianmarco erklärt: «2015 war ein heisses, trockenes Jahr. Wir haben ausschliesslich kerngesunde Trauben geerntet und einen wunderbar harmonischen, geschmeidigen Wein kelteren können. Zur einen Hälfte haben wir ihn im 25 Hektoliter-Fuder ausgebaut und zur anderen in Barriques. Im Vergleich zu seinem grossen Bruder «Barolo» ist Barbera preislich noch immer erstaunlich unterbewertet. Abgesehen von der längeren Reifezeit im Fass habe ich mit dem Barbera nämlich genau gleich viel Arbeit wie mit dem Barolo, doch dieser kostet mindestens dreimal mehr.»

Im Anschluss an die Degustation besuchen wir mit Gianmarco Ghisolfi und Mario Cordero von Vietti die rustikale Osteria

3
Herbstimpression im Barolo-Gebiet.

4
Fassprobe der jüngsten Weine im Keller von Ghisolfi.

More e Macine in La Morra, wo wir dank Marios Beziehungen doch noch einen Tisch bekommen haben. Wir bestellen die typisch regionalen Gerichte: Carne Cruda, Risotto, Plin, Tagliata di Fassona – dies alles ohne Trüffeln. Gianmarco, der die kostbaren Pilze selber sucht, versichert uns: Die Trüffeln, die man jetzt erhält, kommen von überall her, nur nicht aus dem Piemont, denn hier war es viel zu trocken! Zur Feier des Tages kredenzt Gianmarco eine seiner raren Flaschen Riserva Barolo aus dem grossen Jahrgang 2010. Er stammt von über 60jährigen Reben und reifte sage und schreibe mehr als fünf Jahre im Fass. Der Wein entspricht ganz den Vorstellungen eines grossen, klassischen Barolo: männlich, mit herrlicher Gerbstoffstruktur, komplex und reichhaltig. Für Barolo-Freunde ist dieses superbe Gewächs ein absolutes Muss!



Barbera d'Alba (rot) 2015
Vigneto Maggiora, Ghisolfi
Spezialfüllung Selection Schwander

Leuchtendes Purpur; kräftiges, jugendliches, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; voll und rund am Gaumen, mit herrlich reifer, zugänglicher Frucht. Der perfekte Piemonteser für jeden Tag! Ab jetzt bis Ende 2020.

Fr. 14.90 (ab Februar 18 Fr. 16.90)



Barolo Riserva Ciabot Minat (rot) 2010
Gianmarco Ghisolfi, Monforte d'Alba
100% Nebbiolo

Mittleres Granat; reifes, tiefgründiges Nebbiolo-Bouquet; ungemein reichhaltig, nobel, mit präserter, aber abgerundeter Tanninstruktur; lang; ein herrlich klassischer, männlicher Barolo wie aus dem Bilderbuch. Exzellent! Ab jetzt bis Ende 2020.

Fr. 65.— (ab Februar 18 Fr. 76.—)