

# Nebbiolo hui! Nebbiolo pfui?

2004 ist ein feiner Nebbiolo-Jahrgang,  
Roero und Barbaresco zeigen das im Ansatz.  
2003 Barolo macht selten Spaß.

Die Alba Wines Exhibition ist mehr als eine „Weinausstellung“. Sie bietet 50 internationalen Journalisten eine umfassende Schau der neuen Nebbiolo-Jahrgänge. Dieses Mal standen insgesamt 299 Weine von 2004 Roero und Barbaresco sowie 2003 Barolo und 2001 Barolo Riserva zur Verkostung an. Danach Winzerbesuche, Verkostungen in den Regionalvinotheken und beim Abendessen bei den Winzern. Keine Minute ohne Wein. Das alles wäre bis zu einem zumutbaren Quantum, das dieses Jahr deutlich überschritten wurde, auszuhalten. Alleine die Tanninflut kannte spätestens bei der großen Gruppe der 2003 Barolo kein Erbarmen.

Die Meinung vieler Kollegen zum Barolojahrgang 2003 war einhellig: Zu viel trockenes Tannin, gekochte Aromen, kurz und leer, alles andere als ein großes Jahr. Winzer umschreiben das gekonnt mit Kommentaren wie „Einfach

zu verstehen, opulent, für den amerikanischen Gaumen.“ Eine starke Ansage an die Konsumenten in den USA, die immerhin ein wichtiger Exportmarkt für viele piemontesischen Winzer ist. Tatsache ist, dass ein schlanker und fruchtbetonter Barolo vom verregneten Jahr 2002 vielfach mehr Spaß bereitet als ein austrocknender 2003er.

## Unterschätzer Roero

Italienische Kollegen sprechen oder schreiben kaum über Roero, die Kommentare wirken fast verachtend. Diese Geringschätzung erscheint mir und einigen internationalen Kollegen unverständlich. Die Roero bieten vielfach ausgewogenen Trinkspaß auf gutem bis sehr gutem Niveau. Hier stimmt in den meisten Fällen das Verhältnis von Preis und Leistung – Topweine sind ab Weingut um € 6,- bis 12,- erhältlich –, man wird freundlich empfangen und muss

nicht um Audienzen anfragen. Das Roero ist ein echter Geheimtipp für Liebhaber des Nebbiolo. Das Tannin ist nicht so stark ausgeprägt, die Frucht und der ganze Trinkfluss sind vielfach charmanter und animierender. Von den 29 präsentierten Roero haben es immerhin zehn in die Auswahl der empfehlenswerten Weine geschafft. Bei der Präsentation im Vorjahr bewiesen viele Winzer, dass sie mit dem Jahrgang 2003 besser umgehen konnten als viele Barolisti. Mit dem Jahrgang 2004 machen sie vielen Barbaresco-Produzenten Konkurrenz. Letztere fielen durch Härte, Säure, wirkten unergiebig und unharmonisch – zahlreiche Weine sind erst kurz vor der Präsentation abgefüllt worden. 2004 ist als klassischer Jahrgang einzustufen und eine Veranstaltung wie die Alba Wines Exhibition bietet Gelegenheit die Weine weniger bekannter Produzenten zu verkosten und Entdeckungen zu machen.



## wein.pur.Empfehlungen

## 2004 Roero

**CANTINA DEL NEBBIOLO,  
VEZZA D'ALBA**

Hagebutten, Unterholz, burgundisch; fein; elegant, schwebende Finesse und Leichtigkeit, viel Spiel, transparent, mineralisch, herzhaft, zupackend, tolle Länge, das mineralisch-rassige Moment überwiegt, für Freaks.

**MATTEO CORREGGIA, CANALE**

Roche d'Ampsej  
Nougat, tief, Orangenzesten; kühler Stil, mineralisch, wider Orangen, elegant, reichlich reifes und weiches Tannin, gute Länge, zum Kauen, mit Spannung, sehr gut.

**DELLETTO, CANALE**

Braja  
Heidelbeeren, süßlich; helle Aromen, vital, eigenständiger Stil, viel Frucht und mineralisch erdige Rasse, gute Länge, hält sich an, Charakterwein.

**MALVIRÀ, CANALE**

Trinità  
Stallmist, reduktives Stinkerl; geht dann schön auf; elegant, mineralischer Biss, kernig, vitaler Charakter, verspielt, robust gebaut, mit Länge, fein.

**MALVIRÀ, CANALE**

Mombeltramo  
Offen, charmant, Kirsche, Waldbeeren; weich und kernig zugleich, herzhaft, elegant strukturiert, spannt einen schönen Bogen, nuanciert, klar, mineralisch, zahlreiche Facetten, bestens.

**MASSUCCO, CASTAGNITO**

Vigna Costa  
Reduktiv würziger Charakter, mineralische Komponente; ganz eigenständiger Charakter, vital, mineralischer Biss, fordernd, subtil, ganz auf den Boden reduziert, zum Beißen, rassig, voller Spannung.

**MORRA STEFANINO,  
CASTELLINALDO**

Klare Frucht, offen, zart rauchig erdige Note; dicht, saftig, animierender Trinkfluss, mit Schmelz, fein abgestimmtes Tannin, harmonisch, elegant, geschliffen.

**NEGRO ANGELO E FIGLI,  
MONTEU ROERO**

Pracchiosso  
Sehr würzig, Kräuter, Dille; strukturiert, mineralischer Kick, mit Biss und Profil, hinten nach erdig süßliche Note, Hauch Nougat, Nebbiolo mit Rasse und Grip.

**PACE DI NEGRO F.LLI, CANALE**

Superiore  
Nebbiolo pur; wunderbar klarer Sortencharakter, unverfälscht und rein, elegant, mineralischer Kick, gute Länge, erdig, puristisch, feiner Trinkwein, Nebbiolo mit Niveau zum Kennenlernen.

**GIACOMO VICO, CANALE**

Superiore  
Dunkle Aromen, erdige Würze, Lakritze, Leder; samtig, elegant, schwungvoll, saftig, macht Spaß, wunderbarer Trinkfluss, geschliffener Stil, fruchtsüß, alles da.

## 2004 Barbaresco

**ORLANDO ABRIGO, TREISO**

Vigna Montersino  
Würzig, fein mineralische Anklänge, facettenreich, Hagebutten, rote Beeren; schwungvoll, gefällig und rund, mineralisch, herzhaft, zieht lange mit Säure nach, sehr guter, junger Klassiker.

**ORLANDO ABRIGO, TREISO**

Vigna Rongallo  
Fein, tief, zeigt Facetten; subtil, tolle Spannung, saftig, animierend, spielt mit Eleganz und Mineralität, wunderbarer Wein mit Spiel, Charme und Charakter, Klassiker.

**ANTICHI PODERI DEI  
GALLINA, NEIVE**

Vigneto Gallina L'Ciacciaret  
Eiklar, cremige Anmutung; sanft, klar, saftig, von Frucht getragen, mineralischer Biss, lang, griffig, ehrlich und erdig, viel reifes Tannin, spannt schönen Bogen, klassisch.

**BATTAGLIO, VEZZA D'ALBA**

Rotbeerig, Unterholz, Eiche gut integriert, süßlicher Touch; fein, subtil, mineralisch, rassig, lang, leichtfüßig, zum Abgang hin feiner Schmelz, jung, baut auf.

**CASCINA BRUCIATA,  
BARBARESCO**

Süßlich, Vanille, Nougat, dunkler Kern, viel Frucht, Veilchen; kompakt, dicht, festes Tannin bis in den Abgang, fein abgestimmt, Harmonie überzeugt, charaktervoll, Nebbiolo mit Potenzial.

**FILIPPINO, NEIVE**

Sori Capelli  
Viel süße Frucht, daneben röstig, etwas plakativ; elegant, verspielt, finessereich und mineralisch, vitale Ader, Sortencharakter schön herausgearbeitet; schwebend, legt laufend zu, lang.

**F.LLI GIACOSA, NEIVE**

Gianmattè  
Erinnert an Fruchtsaft, süßlich, langsam öffnend, immer typischer; offen, rassig mineralische Strenge, strukturiert, herzhaft, gute Länge, mit Biss, kühl, klar, ganz jung, kann was; Zeit zur Reife geben.

**MOLINO, TREISO**

Teorema  
Klar, elegant, Kirsche, Waldbeeren; saftig, einladend, verspielt, kernig mineralische Rasse, fruchtbetonter Stil, jugendlich, schönes Potenzial, klassisch, gut gemacht, fein.

**ANGELO NEGRO & FIGLI,  
MONTEU ROERO**

Basarin  
Rauchig mineralische Würze, tief, reichlich Frucht; sehr schön, rund, samtig, reichlich Schmelz, vital, erdig, zum Abgang hin mineralisches Rückgrat, fein, eine Spur zu süßlich.

**PALLADINO, SERRALUNGA  
D'ALBA**

Kräuter, Heu, Hefe, dazu klare Frucht, rauchig würzige Anklänge; strenger Typ, fordernd und mineralisch, Kräuter, ganz jung, zum Kauen, für Freaks, Potenzial.

**PRODUTTORI DEL  
BARBARESCO, BARBARESCO**

Dunkle, erdig mineralische Note, klassisch; fein abgestimmt, mächtige Anlage, dicht, fruchtsüß, tolles Potenzial, charaktervoller Klassiker; lässt für die Lagen-Riserve großes erwarten!

**PRUNOTTO, ALBA**

Elegant, einladend, Waldbeeren; saftig, mineralisch, fein ziseliert, dicht, mit feinem Schmelz, rund, cremige Textur, spannt schönen Bogen, lang, harmonisch abgestimmtes Tannin, sehr fein.

**PIETRO RINALDI, ALBA**

San Cristoforo  
Süße Frucht, Waldbeeren, Kirsche, kühl; herzhaft, mineralisch, Holz, vital, strukturiert, mit Biss, Heidelbeeren, jugendlich, fleischig, Charme und Charakter, schön zu trinken, Entwicklungspotenzial.

**MASSIMO RIVETTI, NEIVE**

Froi  
Zart, klar, öffnet langsam, Tiefgang; ein Gedicht, feiner Schmelz, subtil, vital, spannt schönen Bogen, kompakt, druckvoll, ganz jung, verspielt, enorme Länge, facettenreich und spannend bis zum letzten Tropfen.

**RIZZI, TREISO**

Pajorè Suran  
Kräuter, Ribisel, subtil, vielschichtig; elegant, schwebend, viel Spiel und Spannung, zieht lange nach, erdig-mineralische Komponente im Hintergrund, finessereich, süßer Schmelz, geht zusehends auf, toll.

**ALBINO ROCCA, BARBARESCO**

Bric Ronchi  
Schöner Duft, einladend, charmant, reichlich Frucht, Vanillehauch, Eleganz; samtig, seidig, balanciert, saftig, süßlicher Schmelz, modernerer Stil mit Esprit.

**ALBINO ROCCA, BARBARESCO**

Loreto  
Eiche, Leder, Lakritze, Powidl; dicht, süß, erdig, dunkle Anlage, Zwetschkenröster, saftig, mit Schmelz und Charme, zieht lange nach.

**VIGIN, TREISO**

Noemy  
Rauchig, Holz deutlich aber nicht störend; mit Biss und Finesse, gute Balance von Frucht und Holz, mit Druck und Schmelz, mineralische Ader, jung, Länge und Potenzial, moderner Stil gekonnt umgesetzt.

## 2003 Barolo

**LOREDANA ADDARI –  
PODERE RUGGERI CORSINI,  
MONFORTE D'ALBA**

**Corsini**  
Süße Frucht, einladend, klassische Anklänge, Kirsche; würzig, knisternde Mineralik, fest, herzhaftes Tannin, subtil, gute Länge, elegant.

**GIANFRANCO ALESSANDRIA,  
MONFORTE D'ALBA**

**San Giovanni**  
Süßer Fruchtereigen, klassisches Aromenspiel, Nougat; einer der dichtesten, viel Schmelz, reifes Tannin, mineralisch erdig, sehr gut.

**EUGENIO BOCCHINO,  
LA MORRA**

**La Serra**  
Klassisch, erdig, dunklere Facetten, dazu reife Beerenfrucht; schön, harmonisch, gediegen, elegant, tolle Finesse, feiner Schmelz, wunderbarer Klassiker mit Ausstrahlung, nobel, einer der Besten!

**VIRNA BORGOGNO, BAROLO**

**Preda Sarmassa**  
Würzig, pfeffrig, offen, vital; sanft, cremig, elegant, mineralisch, wunderbar balanciert, spannt schönen Bogen, zieht lange nach, mit Spannung und Jugend, sehr gut!

**SILVANO ED ELENA BOROLI,  
ALBA**

**Villero**  
Klar, typisch; cremig, fein, sanft und saftig, gediegen, einladender Stil, gute Länge, reichlich Tannin bestens integriert, charmant, gut gelungen.

**BRIC CENCIURIO, BAROLO**

**Costa di Rose**  
Viel Sortencharakter, alkoholische Nase; süßer Schmelz, rund, animierend, charaktervoll, cremig, schöner Aromenbogen, Bitter! im Abgang, sonst sehr gut gelungen.

**COMM. G.B. BURLOTTO,  
VERDUNO**

**Cannubi**  
Kräuterwürze, Schiefer, Zwetschken, Preiselbeeren; balanciert, charaktervoll, eigenständig, kühle Frucht

und mineralische Würze, kernig und rund zugleich, feiner, leichtfüßiger Stil.

**G. CAMERANO & FIGLI,  
BAROLO**

Süßer Duft, warm, reife Noten, Nougat, animierend; feingliedrig, charmant, cremig, runde Sache, zum Abgang hin viel Tannin, trocken, Klassiker mit Niveau.

**CASTELLO DI VERDUNO,  
VERDUNO**

**Massara**  
Das ist Barolo! Süß, tief und dicht, erdig, warm; feiner Schmelz, spannt schönen Aromabogen, feurig, gekonnter Ausbau, viel Spiel und Spannung, dazu Frische, zeigt was er kann, sehr gut.

**F.LLI CAVALLOTTO BRICCO  
BOSCHIS, CASTIGLIONE  
FALLETTO**

**Bricco Boschis**  
Süßlich, Walderdbeeren, erdig, burgundisch; vergleichsweise kühle Note, dunkler Kern, dicht, strukturiert, gekonnt, fein, mineralisch, lang und vital, macht Spaß, schöner Trinkfluss, jung, Potenzial, bravo.

**PODERI COLLA, BARBARESCO**

**Dardi le Rose Bussia**  
Klassische Art, Zwetschkenröster, Waldbeeren; kompakt, verhaltenes Fruchtspiel, harmonisches Tannin, mineralisch, Süße kommt durch, kompakt, braucht Zeit, Entwicklungspotenzial.

**GIOVANNI CORINO,  
LA MORRA**

**Giachini**  
Reife Waldbeeren, Steinpilz; fruchtbetonter jugendlicher Stil, klassisch, saftiger Schmelz, harmonisch abgestimmt, schön zu trinken, mineralischer Säurerückhalt, mit Länge und fruchtigem Charme.

**GIOVANNI CORINO,  
LA MORRA**

**Arborina**  
Fein, Steinpilze, sandig erdige Note; offen, sanft, vielschichtig, elegant, mineralisch, feiner Schmelz, spannt schönen Bogen, gekonnt, animierend, wunderbar.

**PODERI LUIGI EINAUDI,  
DOGLIANI**

**Costa Grimaldi**  
Viel Eiche und Vanille; sanft, saftig, cremig, schöner Schmelz, Sortencharakter etwas unterdrückt, gute Substanz und Dichte, zum Abgang Säure und reichlich Tannin, Potenzial.

**GIAN PAOLO MANZONE,  
SERRALUNGA D'ALBA**

**Serralunga**  
Klar, klassisch; kompakt, zart gewoben, elegante Ader, saftig, macht Spaß, feiner Trinkfluss, harmonisch, Klassiker auf gutem Niveau, Harmonie und Eleganz beeindrucken, bravo.

**MARCARINI, LA MORRA**

**Brunate**  
Recht fein, klassisch, Nougat, Zwetschkenröster; samtig, saftig, angenehm gereift, klassisches Aromenspiel, elegant, mineralische Anklänge, spannt schönen Bogen, viel Charme, in sich ruhender Klassiker mit Finesse.

**BARTOLO MASCARELLO,  
BAROLO**

**Roter Pfeffer, Hagebutten, Unterholz, fein, jugendlich; saftig, sanft, weich und kompakt zugleich, vitaler Charakter, gute Säure, herzhaft, balanciert, festes Tannin, sehr gut.**

**GIOVANNI ROSSO,  
SERRALUNGA D'ALBA**

**Serralunga**  
Nebbiolo-Klassik, fein, Waldbeeren, Trüffel, einladend; frisch, elegant, spannt schönen Bogen, saftig, vital, erdig, mineralisch, zeigt Struktur und Länge, reichlich Tannin, gut gelungen.

**LUCIANO SANDRONE, BAROLO**

**Le Vigne**  
Chilischoten, dunkle Frucht und im Hintergrund; kompakt, mit Frucht und Schmelz, leise, fleischiges Tannin, gute Anlage, nobel, feiner Kern, Zukunft.

**F.LLI SEGHESSIO,  
MONFORTE D'ALBA**

**La Villa**  
Viel Nebbiolo, von Eiche unterlegt; schöne Süße, Nougat,

rund, gediegen, Tannin gut integriert, sympathischer Stil, lebt auf, entwickelt reichlich Frucht, jung, ausbaufähig.

## 2001 Barolo Riserva

**MARZIANO ABBONA,  
DOGLIANI**

**Cerviano**  
Süße Frucht, viel Kirsche, dann Eichennote; saftig, dicht, viel Schmelz, rund, elegant, lang nachziehend, verspielte Anlage, mineralisch, harmonisch, gut gemacht, ein Hauch zu viel Holz.

**ETTORE FONTANA,  
CASTIGLIONE FALLETTO**

**Villero**  
Erdig, rosinig, Powidl; cremig, klassischer Typus, reichlich reifes Tannin, herzhaft, klar, kompakt, Süße entwickelt sich fein.

**CASA MOLISSO,  
MONTEGROTTO D'ASTI**

**Fossati**  
Jugendlich, vitale Frucht; saftig, elegant, feingliedrig, mineralisch, von Frucht geprägt, herzhaft, festes Tannin, mit Spiel und Länge.

**CASCINA ADELAIDE, BAROLO**

**Per Elen**  
Dunkler schokocremiger Duft, nussig; dicht, erdig, röstig, druckvoll, seidig gleitend, reichlich Tannin zur Stütze, harmonisch, legt zu, gekonnt, eine Spur (zu) glatt, reichlich Potenzial.

**MONFALLETTO, CORDERO DI  
MONTEZEMOLO, LA MORRA**

**Gorette (Magnum)**  
Fein, einladend, reife Beeren, Nougat- und Eichenhauch, tief; saftig, samtig, spannt schönen Bogen, vielschichtig, mineralisch, tolle Ausstrahlung, feinnervig, kompakt, lang, brillanter Stil.

**GIOVANNI VIBERTI, BAROLO**

**La Volta**  
Erdig, dunkel, nussig; rund, saftig, süßer Schmelz, dicht, im Hintergrund mineralisch, cremige Länge, rundum harmonisch, animierender Trinkfluss, charmant, zum Abgang hin feurig.

**Winzeradressen ab Seite 71**