



## Guide Piemont

# Weltklasse-Nebbiolo

Die Qualität eines Nebbiolo-Jahrgangs entscheidet sich im September: Ein schöner Monat rettet ihn, ein verregneter macht den besten Sommer zunichte. 2015 und 2016 können sich die Produzenten von Barolo, Barbaresco und Roero freuen: Nahezu perfekte Vegetationszyklen mit einem herrlichen September sorgten für tolle Trauben im Keller – und grossartige Weine in der Flasche. **Degustation und Text: Christian Eder**

**N**ebbiolo ist eine sehr terroirempfindliche Rebsorte: Der Charakter eines Barolo, Barbaresco oder Roero – der drei grossen reinsortigen Weine aus Nebbiolo – ist darum stark abhängig von der Herkunft seiner Trauben. Und aus diesen ergeben sich auch die sensorischen Besonderheiten der Weine. Nehmen wir Barolo als Beispiel. Der unbestrittene König des Piemont darf in elf Gemeinden der Langhe gekeltert werden: Die Qualitäten aus den Hügeln rund um die Stadt Barolo gelten als die filigransten, jene aus den Gemeinden Castiglione und Monforte als die kräftigsten und Baroli aus La Morra als die opulentesten. Unterschiedliche Terroirs sorgen auch in den vier Gemeinden des Barbaresco und den 19 des Roero für unterschiedlichste Expressionen der Nebbiolo-Traube. Dessen sind sich die Produzenten schon lange bewusst und führten 2007 für Barbaresco und 2009 für Barolo die geografischen Zusatzbezeichnungen MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive) ein. Deren 181 sind es für Barolo, 66 fallen auf die DOCG Barbaresco, sie reichen von Grosslagen wie Bussia bis hin zu Mini-Lagen, die gerade mal ein Produzent bewirtschaftet. Aber Vorsicht: MGA sind keine Crus oder Grands Crus wie beispielsweise im Burgund, sondern Ortsbezeichnungen, die festgelegt wurden, um ein Terroir mit speziellen Eigenschaften einzugrenzen. Ihnen kann zusätzlich noch der Name des Rebbergs (Vigna) hinzugefügt werden. Demgegenüber steht das traditionelle Konzept, einen Barolo oder Barbaresco aus verschiedenen Rebbergen zu assemblieren und nur die Bezeichnung Barolo oder Barbaresco (eventuell mit der Zusatzbezeichnung der Gemeinde) auf die Flasche zu schreiben. Das hat in schwierigen Jahren den Vorteil, dass man nur das beste Traubenmaterial aus einzelnen Lagen zu einem kompletten Barolo komponieren kann.



### Der Jahrgang 2015

Im Winter 2014/15 fiel mehr als genug Regen und auch Schnee, was den Reben in den warmen Frühlingsmonaten den nötigen Schub gab. Nach Niederschlägen im Mai folgte eine Schönwetterperiode, die bis August anhielt. Die gefüllten Wasserspeicher sorgten auch weiterhin für einen guten Vegetationsverlauf. Die Lese begann etwas früher als normal, die Nebbiolo-Trauben waren aber gesund und perfekt ausgereift, vor allem die Tanninstruktur überzeugte und garantiert ein sehr gutes Reifepotenzial.

### Der Jahrgang 2016

2016 wird qualitativ knapp unter dem hohen Niveau von 2015 angesiedelt, von manchen Winzern auch darüber. Der Vegetationsverlauf sorgte für wenig Stress bei den Winzern (mit Ausnahme einiger Zonen mit Hagelschäden). Vor allem verhalf der schöne Herbst zum bestimmten Etwas eines Grossen Jahrgangs: Die Winzer konnten sich für die Lese ihrer Nebbiolo-Trauben bis Ende Oktober Zeit lassen, die Reben hatten durch ausreichende Niederschläge im Sommer noch viel Feuchtigkeit im Boden zur Verfügung.

## Resultate, Analysen, Statements



**«Der Winzer achtet auf die Harmonie der Pflanzen und dünnt nicht mehr auf Teufel komm raus aus.»**

Christian Eder VINUM-Autor

Komplexität und Struktur auf der einen Seite, feine Tannine und Finesse auf der anderen: Eigenschaften, mit denen sehr viele Nebbioli der Jahrgänge 2015 und 2016 bereits in jungen Jahren glänzen. Für viele Barolo-Winzer ist 2015 ein Topjahrgang: Struktur, engmaschige Gerbstoffe und andererseits viel Schliff sorgen für komplexe Weine, vor allem in Serralunga, aber auch in Teilen von Monforte oder La Morra. Der Barbaresco, er erscheint ein Jahr früher als der grosse Bruder, liegt als Beweis für die Qualität des Jahrgangs 2016 bereits in den Regalen der Vinotheken. Er zeigt sich fast noch harmonischer als 2015, vereint Schliff mit Noblesse und langlebigen Tanninen. Auch die Riservas werden immer interessanter. Wir verkosteten den Jahrgang 2015 aus Roero, die 2014er Barbaresci und die 2013er Baroli. Das hat zum einen damit zu tun, dass die Winzer früher trinkbare Weine produzieren als noch vor 20, 30 Jahren. Damals musste man gerade grosse Baroli noch Jahre oder gar Jahrzehnte in den Keller legen, bevor man sie trinken konnte. Der Vegetationszyklus der Reben ist heute wegen des Klimawandels anders, Erträge werden strikt begrenzt, der Winzer achtet auf die Harmonie der Pflanzen und dünnt nicht mehr auf Teufel komm raus aus. Und im Keller sorgen moderne Technik und behutsamer Ausbau für mehr Schliff und Präzision. Das Ergebnis – einige wuchtige Alkoholbomben bestätigen nur die Regel – sind schlanke, finessenreiche Weine mit wohldosierter Struktur – selbst in einem warmen Jahrgang wie 2015. Und gerade das macht die Winzer der Langhe und des Roero unisono zu Garanten für Topweine, die zweifellos zur Weltspitze zählen.

# 400

VERKOSTETE WEINE

# 138

SELEKTIONIERT

# 2

MIT 19 PUNKTEN

# 8

MIT 18.5 PUNKTEN

# 15

MIT 18 PUNKTEN

# 45

MIT 17.5 PUNKTEN

### Die Verkostung

Christian Eder verkostete im Rahmen der Jahrgangsverkostung Nebbiolo Prima im Januar 2019 in Alba (Piemont). Einige Winzer, die nicht bei der Nebbiolo Prima vertreten waren, wurden im März in der Redaktion degustiert. Alle Resultate finden Sie unter [www.vinum.eu/wein/weinsuche](http://www.vinum.eu/wein/weinsuche). Stichwort Guide: Piemont Barolo, Barbaresco & Roero in das Feld Degustation eingeben.

*Vinum*  
EUROPAS WEINMAGAZIN

Weitere Informationen:  
[www.vinum.eu/apps](http://www.vinum.eu/apps)



## 17.5 bis 18.5 Punkte

---

**BAROLO RISERVA DOCG 2013**



**Giacomo Fenocchio,  
Monforte d'Alba Riserva  
Bussia 90 Dì 2013  
18.5 Punkte | 2023 bis  
2030**

Grandiose Aromen von roten Beeren und Leder; viel Biss und Temperament am Gaumen, die engmaschigen Tannine in perfekter Balance mit der Säure, lange Evolution hin zu würzig-fruchtigen Aromen. Hervorragend gemachte klassische Riserva, die man zum Festmahl geniessen kann.

**Preis: 68 Euro |  
[www.giacomofenocchio.com](http://www.giacomofenocchio.com)**