



Mondo  
Gerhard Eichelmann

N. 53 del 2008

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi



AZIENDA AGRICOLA  
C O G N O

# Mondo53

Gerhard Eichelmanns Weinzeitschrift

Barolo 2004/Barbaresco 2005/Chianti Classico/Australien



mondo Heidelberg 

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Misureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi





*Piemont:*

## *Barolo 2004 + Barbaresco 2005*

Die Gewichte in Piemont haben sich verschoben in den letzten Jahren. Vor einem Jahrzehnt noch standen Barolo und Barbaresco fast gleichberechtigt nebeneinander. Mit der Krise am Weinmarkt gerieten beide Anbaugebiete unter Druck, hatten Schwierigkeiten ihr Preisniveau zu halten. Barbaresco geriet stärker unter Druck, und heute klaffen die Durchschnittspreise beider Weine weiter auseinander denn je. Kein Wunder, dass die Spitze in Barbaresco dünner ist als in Barolo, und nicht nur, weil Barbaresco das kleinere Gebiet ist. Wer bessere Preise erzielt kann auch mehr Arbeit in Qualität investieren, so einfach ist das. Viele Barolo-Winzer verkaufen schon ihren Langhe Nebbiolo zum Preis eines durchschnittlichen Barbaresco, und gerade der Erfolg des Langhe Nebbiolo macht den Barbaresco-Winzern zusätzlich zu schaffen.

Barolo-Winzern geht es gut, nach wie vor. Die vielen Neubauten und Kellerweiterungen sind das sichtbare Zeichen dafür. Ihnen geht es richtig gut, da kann man auch einen schwachen Jahrgang wie 2002 (mit geringer Menge und unbefriedigender Qualität) verschmerzen. Obwohl einige Märkte stark zurückgegangen sind – Deutschland, natürlich! – ist die weltweite Nachfrage nach Barolo so hoch wie eh und je, ja nimmt weiter zu. Und diese steigende Nachfrage wird man in den kommenden Jahren auch befriedigen können. Denn überall wird Nebbiolo gepflanzt, dort, wo bisher Dolcetto oder Barbera stand. Ob all diese Lagen für Nebbiolo geeignet sind, wird die Zukunft erweisen. Aber in vielen wirklich guten Lagen stand bisher kein Nebbiolo und der Klimawandel tut ein Übriges, ändert die Eignung von Rebsorten für bestimmte Lagen.

**Barbaresco.** Nach dem schwachen Jahrgang 2002 und dem sehr ungleichmäßigen Jahrgang 2003 hatte ich mir viel vom Jahrgang 2004 versprochen, vor allem weil er mir von vielen Winzern als hervorragend angekündigt worden war. Dem war leider nicht so. Zwar gab es viele hervorragende Weine, aber auch allzu viele Enttäuschungen. Ähnlich uneinheitlich

6





53: Piemont

ist auch das Bild im Jahrgang 2005. Wer geerntet hatte, bevor der Regen kam, hätte alle Möglichkeiten gehabt, große Weine zu erzeugen. Dass man 2005 großartige Weine auf die Flasche bringen konnte, zeigt Gaja eindrucksvoll. Der Unterschied zum Vorjahr liegt vor allem darin, dass die 2005er schon früher zugänglich sind, während 2004 ein Jahrgang ist, der viel Zeit braucht. Aber auch 2005 wirken wieder viele Weine etwas unreif, sind geprägt von harten Tanninen und Bitter- und Kräuternoten. Die besten Weine aber sind geprägt von guter Fülle und Harmonie und reintöniger Frucht.

**Barolo.** Auf den schwachen Jahrgang 2002, in dem viele Winzer ganz darauf verzichtet haben Barolo abzufüllen, folgte der sehr ungleichmäßige Jahrgang 2003. Es war sehr heiß, zu heiß. Die Entscheidung war früh zu ernten bei „normalem“ Alkoholgehalt aber oft unreifen Tanninen, oder aber zu warten bis die Tannine reif wirkten, dafür aber Gefahr zu laufen, dass die Frucht überreif wurde und die Weine marmeladige Noten aufweisen. Aber es gab hervorragende 2003er. 2004 nun ist endlich wieder ein sehr guter Jahrgang für Barolo mit „klassischen“ Weinen. Ganz einheitlich aber präsentiert sich der Jahrgang nicht. Für manche Winzer ist es der beste Jahrgang seit vielen Jahren oder gar der beste Jahrgang überhaupt, für andere aber nicht. Die Spitzenweine sind faszinierend reintönig und nachhaltig und werden sehr lange lagerfähig sein.

2005 wird, orientiert man sich an den Erfahrungen mit Barbaresco, deutlich uneinheitlicher ausfallen, das bestätigen auch Fassproben. In der Spitze aber wird es viele hervorragende Barolo geben, wohl meist Weine, die früher zugänglicher sind als ihre Vorgänger. 2006 verspricht ein sehr guter Jahrgang zu werden, einige Winzer schätzen die 2006er Weine sogar höher ein als 2004. Sehr schöne, reintönige Frucht zeigten auch einige als Fassproben verkostete 2007er Weine – man wird sehen.

Den Trend hin zu Nebbiolo habe ich schon erwähnt. Den Winzern kann man es nicht verdenken, denn selbst für einen Langhe Nebbiolo oder Nebbiolo d'Alba erzielen sie bessere Preise als für Dolcetto. Allein in Monforte d'Alba sind in diesem Jahrhundert 150 Hektar Nebbiolo hinzugekommen, in den anderen Gemeinden ist die Situation ähnlich.

Ein zweiter Trend ist augenfällig, nämlich der Trend dahingehend, Weine erst nach langem Ausbau in den Verkauf zu bringen, nach 7 oder gar 10 Jahren. Eine Reihe von Weingütern werden in den kommenden beiden Jahren solche Riserva auf den Markt bringen, die für den Verbraucher den Vorteil bringen, dass sie schon trinkfertiger sind als beispielsweise die in diesem Jahr auf den Markt gebrachten 2004er. Der Nachteil wird sein, dass sie teurer sein werden, aber einige der Winzer haben mir zugesichert, dass dieser Mehrpreis noch unter dem Aufschlag liegen würde, den man im Handel für ältere Barolo zahlen muss.

7





53: Piemont

**Verkostung.** Vor allem die Weine der Winzer der Langhe stelle ich in dieser Ausgabe vor, mit Schwerpunkt auf dem Barolo-Jahrgang 2004 und dem Barbaresco-Jahrgang 2005. Daneben findet man aber auch einzelne Weine aus anderen Teilen Piemonts. Etwa drei Viertel der Weine habe ich vor Ort verkostet, die weiteren bei Blindverkostungen in Heidelberg.

**Preise.** Die Winzer haben uns teils Preise ab Weingut, teils die Preise im italienischen Weinhandel angegeben. Einige Winzer haben uns keine Preise angegeben. In diesem Fall haben wir, so erhältlich, die etwaigen Preise im italienischen Weinhandel angegeben, auch wenn es in Deutschland einen Importeur für dieses Weingut gibt, weil in Deutschland oft die aktuellen Jahrgänge noch nicht erhältlich sind.





## Elvio Cogno

Loc. Ravera, 2, 12060 Novello  
Tel. 0173-744006, Fax: 0173-744921  
www.elviocogno.com, elviocogno@elviocogno.com  
über Vinissimo

Der **2007 Langhe Bianco Anas-Cëtta** stammt von der mir bisher völlig unbekanntem autochthonen Rebsorte Nascetta, die früher in der Gegend von Novello angebaut wurde. Er wirkt konzentriert im Bouquet, zeigt reife Frucht mit etwas Anklängen an Zitrus und Pfirsiche. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Struktur, feine Länge. Gute Konzentration, rauchige Noten, reife Frucht, ein wenig Kräuter und dezent Vanille prägen das Bouquet des **2004 Barolo**. Im Mund ist er kraftvoll, klar und zupackend, harmonisch und elegant, jugendlich bei guter Struktur. Gute Konzentration, reife Frucht, etwas Veilchen und Kräuter dominieren im herrlich eindringlichen und reintönigen Bouquet des **2004 Barolo Ravera**. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und stoffig, klar und zupackend, ist herrlich reintönig, jugendlich und lang, besitzt viel Substanz und enormen Nachhall. Der **2003 Barolo Vigna Elena** zeigt feine Würze und reife Frucht im Bouquet, dunkle Früchte und ganz dezent Schokolade. Im Mund präsentiert er sich herrlich füllig und stoffig, besitzt viel reife Frucht, Schokolade, ist herrlich dominant bei jugendlichen Tanninen.

<b>87 ▶ 2007 Langhe Bianco Anas-Cëtta</b>	<b>14,00 €</b>
<b>89 ▶ 2004 Barolo</b>	<b>28,50 €</b>
<b>92 ▶ 2004 Barolo Ravera</b>	<b>42,00 €</b>
<b>90 ▶ 2003 Barolo Vigna Elena</b>	<b>58,00 €</b>

