

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Lifestyle-Lounge - Erlebnisse**

### **Die roten Stars des Piemont**

21. Mai 2012

Die hügelige **Landschaft des Piemont** liegt wie ein gigantisches Tal zwischen dem Südrand der **Alpen** und dem **Apennin**-Gebirge. Im Westen **grenzt das Piemont** an Frankreich, im Norden an die Schweiz und das Aosta-Tal, im Osten an die Lombardei und die Emilia Romagna und im Süden an Ligurien. **Schwerpunkt des Weinanbaus** sind die Region der **Langhe** - die Hügellandschaften in der Nähe der Stadt **Alba** - und das westlich davon und südlich der **Landeshauptstadt Turin** gelegene **Roero**. In diesen Regionen werden berühmte Weine wie **Barbaresco, Barbera d'Alba, Dolcetto, Roero** oder **Dogliani** erzeugt. Vor allem aber ist das Piemont das **Königreich des Barolo**, des großen italienischen Rotweins aus den **Nebbiolo**-Trauben.

Etwa **5.700 Winzer und Produzenten** produzieren auf **55.000 Hektar** rund **3,2 Millionen Hektoliter** Wein pro Jahr. Davon sind etwa 20-30% **DOC-** oder **DOCG**-Weine. Das Piemont verfügt über **56 DOC(G) Bereiche**. Dem **Schutzkonsortium Barolo Barberesco Alba Langhe e Roero** gehören **500 Mitgliedsbetriebe** an.

### **Das Klima**

Die **Apenninkette** **schützt** die Hügelhänge vor den vom Meer kommenden Winden: Der mediterrane Zustrom mischt sich mit dem alpinen und mildert die Luftströmung aus dem Norden. Die Hügel und

Täler schaffen unterschiedliche **mikroklimatische Bedingungen**, und das gemäßigt kalte Kontinentalklima erlaubt es den Trauben, besonders feine und intensive **Aromen** aufzubauen. Der **Temperaturwechsel** zwischen Tag und Nacht während der Reife erhöht die Konzentration der Aromen in der Beerenschale und lässt alle Komponenten **ausgewogen reifen**, um aus ihnen **langlebige Qualitätsweine** mit Struktur und einer perfekten Trinkbarkeit zu machen. Das Klima ist noch heute eine der maßgebendsten Faktoren für die Weine des Piemont. Der Wein jeden Jahrgangs ist deshalb verschieden und nicht wiederholbar.

### Die Böden

Der Boden in der **Langa** ist heute durch **Lehm**, **kalkhaltigen** und bläulichen **Mergel**, **Tuffstein**, **Sand** und schwefelhaltigen Gipsboden gekennzeichnet. Der Wechsel dieser Schichten führt dazu, dass die Reben dem Wein eine ausgezeichnete **Finesse**, **Struktur** und **Eleganz** schenken. Die kalkhaltigen, lehmigen, sogenannten "weißen Böden", die in der **Langa** vorherrschen, offerieren **körperreiche Rotweine**, hingegen erlauben es die weichen und sandigen Böden des **Roero**, auch **fruchtbare Weißweine** zu produzieren.

### Die Rebsorten

Die klassischen Rebsorten **Nebbiolo**, **Barbera**, **Dolcetto** und **Moscato** sind Sorten, die schon immer im südlichen Piemont vorhanden waren und einen wesentlichen Bestandteil der lokalen Landwirtschaft und Wirtschaft darstellten. Dennoch haben die Weinbauern in den letzten Jahren begonnen, auch die so genannten **internationalen Rebsorten** zu pflanzen. Sie werden überwiegend unter der DOC "Langhe" vertrieben, während mit der neuen **DOC Alba**, die ab **2013** im Handel sein wird, historische Cuvées wieder

aufgenommen werden sollen. Die alten **autochthonen Sorten**, um die sich seit Jahrhunderten das bäuerliche Leben und das Handelsgeschehen im südlichen Piemont drehte, werden als derartig wertvoll angesehen, dass die bestockten Hänge der Langhe, des Roero und des Monferrato heute **Kandidat** zur Anerkennung als **Weltkulturerbe** unter dem Schutz der **Unesco** sind.

In der **Langa** sind die verbreitetsten traditionellen Sorten Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Moscato (in geringerer Menge Pelaverga, Freisa, Favorita und Nascetta), während die repräsentativsten internationalen Sorten hauptsächlich Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon und Merlot sind. Die meist gepflanzten Rebsorten im **Roero** sind Nebbiolo, Barbera und Arneis (gefolgt von Favorita und Brachetto, der hier allerdings keine anerkannte Ursprungsbezeichnung hat und unter dem Namen "Birbet" verkauft wird). Die internationalen Sorten hatten im Roero keinen Erfolg, daher gibt es wenige Anpflanzungen von Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Merlot.

### Der Barolo

Der Barolo ist neben dem Brunello di Montalcino der **Spitzenwein Italiens**. Er wurde im **19. Jahrhundert** durch **Giulia Falletti**, Marquise von Barolo, geschaffen. Um den Wein dem schon damals berühmten Bordeaux anzunähern, wurde der französische **Weinexperte Odart** nach Barolo beordert. Er veränderte die Produktionsmethoden und es entstand der **traditionelle Barolo**. Seit **1966** ist der Barolo ein **DOC**- und seit **1980** ein **DOCG**-Wein. Ursprünglich stammt der Barolo aus den Langhe-Bergen im Piemont - die **Gemeinde Barolo** gab ihm seinen Namen. Neben Barolo sind noch **Rebflächen** in Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba und

Teilbereiche von La Morra, Roddi, Monforte d'Alba, Cherasco, Verduno, Diano d'Alba, Novello und Grinzane Cavour zugelassen. Der Barolo ist **kein Cuvée aus Rebsorten**, sondern wird zu 100% aus der **Nebbiolo-Traube** hergestellt. Allerdings ist er traditionell oft **aus verschiedenen Lagen verschnitten**. Der Barolo wurde früher bis zu zwei Monate lang in großen **Eichenfässern vergoren**, wodurch eine so massive Konzentration von Fruchtaromen und ein so hoher Tanningehalt entstand, dass die Weine zwar extrem lange haltbar, aber oftmals auch erst **nach zehn Jahren trinkbar** waren. Heute wird der Schalenkontakt meist auf 10 Tage beschränkt, was die Reifezeit des Weins auf 5 bis 6 Jahre verkürzt. Außerdem gehen viele **junge Winzer** dazu über, sich von den rauen und brutalen Weinen ihrer Großväter und Väter zu verabschieden und den Barolo auf **Eleganz und frühe Trinkbarkeit auszubauen**.

Wir **stellen** Ihnen **drei Weingüter** vor, die zusammen mit anderen Winzern des Piemont ihre Spitzenweine auf der im **November 2011** in **Berlin** und **Hamburg** vom **Konsortium** und der **Region Piemonte** veranstalteten **Roadshow „Stars des Piemont“** vorgestellt haben.

### **MICHELE CHIARLO**

Michele Chiarlo **gründete** seine Kellerei **1956** in Calamandrana, setzte aber erst in den 80er Jahren seine Erkenntnis um, dass qualitativ **hochwertige Weine** nur in eigenen Weinbergen mit einem geringen Ertrag pro Weinstock zu erzeugen sind, was seinerzeit im Piemont geradezu eine Pionieridee war. Michele Chiarlo geht von dem Prinzip aus, dass **Weinqualität im Rebberg** wächst, und ihre **Bestätigung** im **Keller** erfährt. Er begann seine Geduldsarbeit mit der akkuraten Selektion seiner **Weinberge**: Ausschließlich **Hügellagen** mit idealer

Ausrichtung und Bodenbeschaffenheit für jede einzelne Rebsorte wurden zugekauft. Heute bemüht man sich zudem, **Ansätze des biologischen Weinbaus** umzusetzen: Jede Schonung, Filterung oder sonstige Maßnahme entzieht dem Wein einen Teil seiner qualitativen Charakteristiken. Eine **weiche Pressung** verhindert das Aufreißen der Schalen; die Gärung erfolgt für jeden Wein ausschließlich bei **kontrollierter Temperatur**, um Aroma und Geschmack in ihrer Ursprünglichkeit zu fördern. Die für die **Fässer** zur Verwendung kommende **Eiche** stammt komplett aus dem **französischen Zentralmassiv**, vor allem aus Allier, Never und Tronçais.

Das **Zentrum des Betriebs** liegt im **Gebiet** des **Barbera d'Asti**, der bis heute sein **umsatzstärkster Wein** geblieben ist. In den Anbaugebieten der **Langhe**, des **Monferrato** und **Gavi** besitzt Chiarlo die renommiertesten und feinsten **Filetstücke** großer **Weinberglagen**. Er verfügt über **110 Hektar** Weinberge, davon sind 60 Hektar in seinem Eigentum. Insgesamt produziert er **1 Million Flaschen** jährlich, von denen **60%** in den **Export** gehen. Trotz seiner Größe wird der Betrieb nach wie vor von der **Familie** bewirtschaftet: Vater Michele führt das Weingut zusammen mit seiner **Frau Giuseppina** und den beiden **Söhne Alberto** und **Stefano** sowie dem **Kellermeister Gianni Meleni**.

Auf dem Hügel von **Cannubi**, der mit der **Lage Cerequio** den berühmtesten **historischen Cru** der gesamten Barolo-Produktionszone beheimatet, rekultivierte Michele Chiarlo in bester Lage und Ausrichtung einen aufgrund eines mehr als 50prozentigen Bodengefälles seit Jahren aufgegebenen Weinbergs. Er legte ausgeklügelte **Terrassierungen** an, wie man sie in den Langhen noch nie vorher gesehen hatte. Die **10.000 qm** seiner **Spitzenlage**

**Cerequio** werden auf einen **Wert** von **2 Millionen Euro** geschätzt. Hier werden je nach Jahrgang nur **6.000 bis 15.000 Flaschen** abgefüllt, die für Preise zwischen **60 € und 100 €** auf den Markt kommen. Hier hat Michele Chiarlo auch das **Palas Cerequio Resort** errichtet, ein **Nobel-Hotel**, das neben einem Luxusaufenthalt auch einen repräsentativen Querschnitt der **Weine der berühmtesten Barolo-Produzenten** aus den **Jahrgängen seit 1958** bietet.

Das Weingut Michele Chiarlo hat mit **technischen Raffinessen** die traditionellen **Ausbaumethoden** des Barolo so **verändert**, dass die Weine mit großer Eleganz und Sympathie früher als üblich getrunken werden können, ohne in die natürliche Struktur und Tiefe einzugreifen. Man **erntet** 10 bis 15 Tage später als andere Produzenten im Barolo-Gebiet, um auf die **höhere Zuckerkonzentration** und **reduzierte Säure** zu setzen. Die **malolaktische Gärung** wird bis in das Frühjahr **verzögert**, um einen noch stärkeren Säureabbau zu erreichen. Die einzelnen Spitzenlagen - Cerequio, Cannubi und Brunate - werden **separat vinifiziert** und abgefüllt.

Die **Barolo-Weine** von Michele Chiarlo gehören unbestritten zu den **besten Weinen der Welt**, er selbst zu den **besten Produzenten Italiens**. Die nationalen und internationalen **Auszeichnungen** und **Ratings** die diese Weine bekommen haben, sind kaum zu zählen.

Wir haben die beiden **Spitzen-Barolos** des **Jahrgangs 2007** und zwei der **Cru-Barbera d'Asti** verkostet.

**Barolo DOCG Tortoniano 2007**

**Zwei Jahre** war dieser Barolo aus **mehreren Spitzenlagen** in großen

französischen **Eichenfässern** und danach noch 12 Monaten in der Flasche. Der Wein hat im Glas eine tiefe granatrote warme **Farbe** mit orangeroten Reflexen. Wir nehmen ein komplexes **Bouquet** wahr: In der Diskussion werden immer wieder Gewürze und Veilchen hervorgehoben, daneben Pflaumen, Kirschen, Laubblätter, Rosen, Anis und Pfeifentabak nebst leichten Röstaromen. Der Wein beginnt sich im Mund **sanft** zu entfalten und steigert sich zu einer bemerkenswerten **Fülle**. **Fruchtigkeit**, **Nebbiolo-Aromatik** und leichte Erdigkeit treten hervor. Mit seinen 14% Alkohol rollt eine gewünschte **Wucht** an den Gaumen, die gleichwohl schon jetzt mit **Harmonie** rüberkommt. Es ist ein **konzentrierter** Wein mit **dichten Tanninen**, der doch **saftig** und **süffig** auftritt. Wir wollen ihn kaum loslassen aus dem schier endlosen **Abgang**. Natürlich wird dieser 2007er wie alle Barolos noch samtiger, noch reichhaltiger, noch eleganter. Sie können ihn aber schon jetzt trinken und ihm beispielsweise einen Rinderschmorbraten mit einer dunklen Pilzsauce gönnen. Oder Sie verschönern mit ihm bis zu 20 Jahre lang ihren Keller.

### **Barolo DOCG Cerequio 2007**

Die **Lage Cerequio** befindet sich mit südlicher Ausrichtung auf einem Hügel zwischen den Gemeinden La Morra und Barolo. Die Zusammensetzung des Bodens und das Klima machen Cerequio zu einer der **grandiosen Crus-Lagen** der gesamten Barolo-Zone. Schon **Fantini** hatte 1880 in seiner "Monographie über Weinbau und Önologie in der Provinz Cuneo" nur Cerequio und einen angrenzenden Weinberg als "**erstklassige Lagen**" bezeichnet. Hier besitzt Michele Chiarlo das Gut Antico Podere Averame, zu dem 6 Hektar Rebfläche gehören, was mehr als einem Drittel der gesamten Crus-Lage entspricht. Der **Ausbau** erfolgt über zwei Jahre in französischen

700l-Eichenfässern und weitere 15-16 Monate auf der Flasche. Wir haben einen der **elegantesten Weine** des Barolo-Anbaugebietes im Glas. Schon der **Duftaufbau** ist intensiv und komplex und lässt uns minutenlang schnüffeln und atmen. Pflaumen und schwarze Süßkirschen, na klar, aber dann kommen auch Aromen von Aprikosen und schwarzen Johannisbeeren an, gefolgt von den feinen Noten der duftigen Rosenblätter, von Menthol, Mokka, Gewürze, Lakritze, Tabak und Enzian. Der **Geschmack** toppt die Geruchsempfindungen sogar noch. Dieser Barolo ist geradezu eine **Weinreferenz** an Körper, Charakter, Reife und Harmonie. Er ist **rund** und zugleich **üppig**. Die **Balance** zwischen Frucht und festem, aber schon jetzt weichem Tanningerüst mit deutlichen **Holznoten** ist beeindruckend und hält ein langes, stronges **Finish** mit einer Blumenstrauß- und Kirschkomponente bereit. Ein Wein, der seine Reise gerade erst angetreten hat, den man eigentlich nicht vor 2015 trinken sollte, und dem eine **Lagerfähigkeit bis 2030** vorausgesagt ist. Sollten Sie sich jetzt schon an ihm vergreifen, karaffieren Sie ihn drei Stunden vor dem Genuss. Und wenn Sie ihn zu einer Speise reichen wollen, beleidigen Sie ihn nicht - er hat mindestens ein Châteaubriand verdient. Ein wahrhaft königlicher Wein.

### **Barbera d'Asti Nizza La Court 2007**

Aus dem Piemont, wo Barbera noch die meist angebaute Rebsorte ist, kommen hochwertige, stets **sortenreine Barberas** wie Barbera d'Alba, Barbera d'Asti und Barbera del Monferrato. Der **Barbera d'Asti** war der **erste Wein**, den **Michele Chiarlo** produzierte, deshalb gehört ihm auch heute noch seine große **Leidenschaft**. Schon immer war auch die Tenuta Aluffi in Calstelnuovo Calcea eine der renommiertesten Domänen der Barbera d'Asti-Anbauzone und Michele Chiarlos **Weingut La Court** ist sozusagen das



**Qualitätszentrum** des Terroirs. Auch hier werden niedrige Erträge zelebriert, wird spät geerntet und im Keller mit modernsten Techniken dem Wein der letzte **Qualitätsschliff** gegeben. Der **Barbera d'Asti La Court Nizza** ist ein **Cru**, der zu den **Spitzenweinen** der gesamten Zone gehört, ab dem Jahrgang 2008 hat er sich unter das **DOCG**-Disziplinar begeben. Der **Ausbau** erfolgt über 12 Monate zur Hälfte in großen Eichenfässern inklusive Fermentation sowie zur Hälfte im Barrique. Die **Reifung** auf der Flasche dauert weitere 12 Monate. Wie mehrere Weine von Michele Chiarlo trägt die Flasche ein wunderschönes **Künstler-Label** von **Giancarlo Ferrari**. Der **Barbera d'Asti** verstrahlt im **Glas** dank seiner silbrig-seidenen Reflexe im dichten Rubinrot schon die Eleganz, die wir gleich schmecken werden. Das **Bouquet** quillt üppig aus dem Glas, intensiv, komplex mit Akzenten von Früchten wie Kirschen, Brombeeren und Waldbeeren, aber auch Holz, Gewürzen, Mokka, dazu einige balsamische Anflüge. Dann genießen wir Schluck für Schluck eine vollendete **Harmonie** aus tiefen **Aromen**, einer delikaten **Fülle** und überraschend **gebändigten Tanninen und Holznoten**. Der **Abgang** macht den Wein zu einem lange fortdauernden **Erlebnis**. Reichen Sie diesen **Powerwein** zu einem edlen Hirschragout.

### **Barbera d'Asti Superiore Le Orme 2009**

Der **Barbera d'Asti Superiore Le Orme** war der erste und einzige italienische Wein, der von allen **Top-Weinmagazinen** und **Weinführern der Welt** - Decanter, Robert Parker's Wine Advocate, Wine Spectator und Gambero Rosso - die **Bestnoten** bekam. Der **Jahrgang 2009** war acht Monate in großen Holzfässern und reifte 4 Monate in der Flasche. Er **funkelt** rubinrot im Glas und entfaltet **Aromen** von reifem Obst; vor allem die sortentypischen rot-blauen

Pflaumen sind zu erkennen. Am **Gaumen** kommen zu den Pflaumen schwarze Kirschen hinzu, auch Granatapfel und Blumen werden aufgerufen. Im Vordergrund steht immer die **fruchtige Saftigkeit**. Der Wein ist **harmonisch** und doch **kraftvoll**. Wie es für den Barbera typisch ist, stabilisieren die Tannine irgendwo ganz hinten einen samtigen Gesamteindruck. Ein würdevoller längerer **Abgang** rundet den Eindruck eines **schönen Barberas** ab, der gut zu einem würzigen Pastagericht passt, gerne auch mit Tomatensauce.

### **AZIENDA AGRICOLA RAINERI**

**Gianmatteo Raineri** war lange Jahre **Kellermeister** bei der Langhe-Legende **Domenico Clerico**. Jetzt gehört er zu den aufstrebenden und schon berühmten Weinmachern von **Monforte d'Alba**. Zusammen mit seinem **Freund Fabrizio Giraudo** hat er sich 2006 in das Abenteuer eigener Weine von seinem **Familienweingut** gestürzt - mit dem **Label Fratelli Raineri**. Schon mit seinen ersten Jahrgängen hat Gianmatteo (Jimmy) Raineri **Meisterwerke** kreiert, so wie er zuvor über Jahre den Erfolg von Domenico Clerico garantiert hat. Zu seinem Weingut gehören verschiedene **berühmte Lagen** des Piemont. Jährlich produziert er rund **10.000 Flaschen**, in vier Jahren sollen es 30.000 sein, damit wäre er immer noch ein eher kleines, aber **feines Weingut** im Piemont. **Gianmatteo Raineri** hat seine eigene **Philosophie** des Weinmachens entwickelt: Seine Barolos kommen ausschließlich in **Barrique-Fässer**, überwiegend in benutzte, damit der Holzton die Barolo-Frucht nicht erschlägt. Sein bester Barolo-Wein kommt von der berühmten **Einzellage Santo Stefano di Perno**. Wie so viele **junge Winzer** im Barolo möchte er die Tradition der Lager-Barolos verlassen und **früh trinkbare Weine** machen, bei denen die **Eleganz** im Vordergrund steht. Neben den Barolos pflegt

er die **Familientradition** des **Dolcetto** als „easy-drinking-wine for every day“.

### **Barolo DOCG 2007**

Der Barolo von Raineri schimmert **granatrot** im Glas mit leicht orangenen Reflexen. Er entwickelt **Aromen** von süßen roten Früchten und Tabak. Im **Mund** schmatzen wir regelrecht auf Kirschtönen herum, Typ süße schwarze Hedelfinger. Auch Erdbeeren werden wahrgenommen und ein großer Blumenstrauß. Der Wein präsentiert sich mit einem **vollen Körper**, eingebunden in eine **kernige Tanninstruktur**. Ein **großartiger** Barolo.

### **Langhe Nebbiolo Farigliano DOC 2009**

Rubinrot transparent **leuchtet** der Wein im Glas. **Vielfältige Aromen** von Rosenblättern, rote Früchten und Kräutern steigen empor - typisch Nebbiolo. Auch geschmacklich reden wir über rote Johannisbeeren, Himbeeren, Preiselbeere. Die **Fruchtigkeit** des Nebbiolo ist gut eingepasst in einen **harmonisch strukturieren Rahmen** von **feinen Tanninen** und **frischer Säure**. Der **süffige Abgang** macht regelrecht **Spaß**.

### **Dolcetto Dogliani Cornole DOC 2010**

Süß **duftet** der Dolcetto und verspricht Kirschen, Veilchen und Würzigkeit. Der Gaumen wird dann auch nicht enttäuscht. Wir **schmatzen** auf knackigen Süßkirschen herum, dazu Schokolade und Blüten. Ein herrlich **erfrischender Rotwein** zum Soforttrinken, der mit einem langen **Abgang** in bester Erinnerung bleibt.

### **Barbera d'Alba Superiore DOC 2009**

Mit diesem Wein hat Raineri einen wundervoll **kirschigen Barbera**

gemacht. Im **Bouquet** sind auch Blumen und Mokkanoten zu entdecken. Im Mund protzt er mit seiner **konzentrierten Fruchtigkeit**, die von einer **markanten Säure** gestützt wird. Alles **ausgewogen** und griffig untergebracht und mit opulenten Kirschakzenten versehen. Wieder erfreuen wir uns an einem **langen Abgang**. Ein **delikater Barbera** mit **Charakter**.

Das **Weingut Michele Chiarlo** und seine Weine können Sie im **Hörerlebnis** mit der **Verkaufsassistentin Erica Galardo** erleben.

Winzer **Fabrizio Giraudo** stellt im **Hörerlebnis** das **Weingut Raineri** vor – live von der Präsentation aus dem **Berliner Adlon Hotel**.

➞ mehr Infos über das  
Weingut Michele Chiarlo  
<http://www.chiarlo.it>

➞ Infos vom  
Weingut Raineri per Mail:  
[info@cantineraineri.it](mailto:info@cantineraineri.it)

➞ mehr Infos über  
die Weine des Piemont:  
[http://www.langhevini.it/welcome\\_deu.lasso](http://www.langhevini.it/welcome_deu.lasso)

© für die Website: Detlef Rosenbaum  
E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)