

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

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Die Eleganz des Barolos - das Weingut Viberti Giovanni

25. Mai 2012

Mitten im Ort **Barolo** im **Piemont** haben die **Vibertis** ihr **Familienweingut**. Der 1896 geborene **Antonio Giuseppe Viberti** hatte hier in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts die **Trattoria Al Buon Padre** mit einem angrenzenden Weingut gekauft, wo über Jahrzehnte nur Wein für die Trattoria gemacht wurde. 1967 übernahm **Sohn Giovanni** das Weingut und begann, die Weine auch außerhalb des Gasthauses zu verkaufen. Vor einigen Jahren gab er ein florierendes und international bekanntes Weingut an die **Enkel-Generation** weiter: 1989 an **Gianluca** und 2004 an **Claudio Viberti**, der inzwischen die Weinherstellung wesentlich beeinflusst und das Weingut zu einer **neuen Philosophie** gebracht hat: Während sein Vater noch den klassischen Barolo bevorzugte, den man heute als zu rough empfindet, hat sich Claudio Viberti der **Eleganz** verschrieben. Er möchte Barolos machen, die in absehbarer Zeit **trinkbar** sind und nicht nur über Jahre die Weinregale verschönern.

Inzwischen ist das **Restaurant Buon Padre** umgebaut und erweitert worden, das **Speisenangebot** ist gehobener ausgerichtet und das Weingut hat neue Gebäude und **moderne Technik** bekommen. Die **Rebfläche** ist auf 20 Hektar gewachsen, wobei den Vibertis einige der berühmtesten **historischen Lagen** des Barolo gehören wie Bricco delle Viole, San Pietro, La Volta und Bricco Airoli. Die **Böden** bestehen überwiegend substantziell aus Lehm, Kalk und Tuffstein mit einem guten Wasserrückhaltevermögen, was die Rebstöcke in den heißen Sommermonaten schont. **Frische** und **gute Säure** sind die Hauptmerkmale der Weine von diesem Terroir. Die **Jahresproduktion** von Viberti Giovanni beträgt rund 70.000 Flaschen. Der Weinbau ist

strikt auf **elegante Spitzenqualitäten** ausgerichtet, was mit vielen internationalen **Preisen** belohnt wurde. Jeder Barolo-Wein ist, wie es der Tradition entspricht, ein **reinsortiger Nebbilolo**, aber ein **Verschnitt aus verschiedenen Lagen** der Barolo-Zone. Die Vibertis können sich glücklich schätzen, einige der **besten Lagen** zu besitzen, die die Barolo-Zone zu bieten hat.

Wir haben vom **Weingut Viberti Giovanni sechs Weine verkostet**, darunter die **drei Spitzen-Barolos**.

Langhe Dolbà DOC 2010

Wir konnten den **allerneuesten Roten** von Viberti probieren, ein **Cuvée** aus 40% Dolcetto und 60% Barbera, die als Wortkombination Do und Ba dem Wein seinen Namen geben. Die Trauben werden aufgrund des großen Erfolgs des Weins nicht mehr nur im Ort Barolo, sondern von verschiedenen Weinbergen in dem gesamten Gebiet der **Langhe DOC** von sandig-lehmigen Böden per Hand **geerntet** und selektiert. Sie werden entrappt und mit Beerenhaut über einige Stunden erwärmt, um die Gärung zu initiieren. Die malolaktische **Gärung** erfolgt 5 bis 8 Tage lang in Stahltanks. Weiter vergoren wird er ebenfalls im Edelstahl, 6 bis 8 Monate lang. Das abgefüllte Cuvée **reift** noch zwei Monate in der Flasche bevor der Wein in den Verkauf kommt. Wir haben einen rubinroten Wein vor uns mit kräftiger **Farbe**. Er duftet würzig und entwickelt ein spannendes Blaubeeraroma. Der Wein ist **frisch trinkbar**, weil seine **Ausgewogenheit** und das **sanfte Finish** hier zur **Philosophie** des Winemaking gehören. **Claudio Viberti** bezeichnet ihn selbst als **Terrassenwein**, der besonders Damen gut gefallen wird. Sie brauchen keine Bedenken zu haben, ihn ebenso gezielt wie universell einzusetzen, er passt gut zu einer - natürlich selbst gemachten - Pizza oder als edles Angebot für den Grillabend. Wer das Abenteuer nicht scheut, **kühlt** ihn auf 13° herunter und genießt ihn einen schönen Sommerabend lang.

Dolcetto d'Alba DOC Superiore 2009

Die **Rebflächen** für diesen Wein liegen in Hanglagen, teilweise in der Barolo-Zone, teilweise in deren Nähe. Antonio Guiseppe Viberti hielt den Dolcetto seinerzeit für die **ursprünglichste Rebsorte** der Langhe. Heute bauen die Vibertis den Dolcetto vollständig und mindestens 9 Monate lang in **Stahltanks** aus, bevor er noch drei Monate in der Flasche liegt. Wieder haben wir eine tief rubinrote **Farbe** mit violetten Reflexen im Glas. Er **duftet** intensiv weinig, leicht blumig in Richtung Lavendel mit einer kleinen Mandelnote. Im **Geschmack** ist er saftig fruchtig; Kirschen, rote Johannisbeeren und Pflaumen kommen hervor, süßliche Gewürze und etwas bittere Mandel im **Abgang**. Er hat eine **verhaltene Säure** und **spart** angenehm mit **Tanninen**. Seine 14 % Alkohol verschaffen ihm eine für einen Dolcetto größere **Opulenz**, aber er bleibt immer der frische, allzeit bereite Wein zum **sofortigen Genuss**. Stellen Sie ihn einfach zu einer leckeren Anti-Pasti-Platte hin.

Barbera d'Alba Superiore Bricco Airoli DOC 2009

Dieser Barbera d'Alba kommt seit 1946 aus dem **Bricco Airoli Weinbergen** in **Barolo** und hat damit einen historischen Ursprung. Bricco steht übrigens für Berggipfel und so liegen die Weinberge tatsächlich auf dem höchsten Punkt im Ort. Der **Boden** ist lehmig und kalkhaltig mit Tuffstein Adern. Nach der Ernte werden die Trauben sofort entrappt und abgepresst. Der Most wird erwärmt, um die **Fermentation** zu starten, die dann über 9-11 Tage in **Edelstahltanks** weitergeführt wird. Dann geht es für 15 bis 18 Monate in große, gebrauchte **Fässer** aus slowenischer und französischer Eiche. Die Fässer sind übrigens **nicht getoastet, sondern ausgedampft**, um den Sauerstoff- und Holzaustausch mit dem Wein zu reduzieren und mehr neutrale Frucht- als Vanillearomen zu erhalten. Später ruht der Wein noch 4 Monate auf der Flasche. Im Glas ist er intensiv rubinrot, sein reines, klares **Bouquet** ist nachhaltig, kräftig, leicht ätherisch. **Aromen** von Kirschen und reifen blauen Pflaumen imponieren ebenso wie Mandeln. Am **Gaumen** ist er füllig, trocken, säurestark und mineralisch-frisch. Wir reden über Tabak, Gewürze, Trockenblumensträuße und freuen uns über den langen, kräftigen

Abgang. Bei aller Fülle ist er schon jetzt **harmonisch** und **elegant**, was in den nächsten Jahren zu noch mehr Sanftheit führen wird.

Barolo DOCG Riserva La Volta 2006

Die Weinberge für diesen Wein liegen in **La Volta Barolo** an der **La Volta Burg**, die aus dem 13. Jahrhundert stammt. Die Rebstöcke wachsen auf einer Höhe von 380-400 m und sind vor allem nach Süd-Süd-Westen ausgerichtet. Auch hier liegt viel Kalk- und Tuffstein herum. Die **Gärung** läuft in Edelstahltanks zwischen 13 und 18 Tage lang ab. Die **Reifung** erfolgt über etwa 46 Monate in Eichenfässern, danach noch drei Monate in Stahltanks und dann nochmals ein Jahr in der Flasche. Wir haben einen hell aufblitzenden, tief-rubinroten Barolo im **Glas**. Er schmeichelt sich sehr **aromatisch** ein mit Noten von Zedern, Leder und Veilchen. Im Mund tritt eine großartige **Fruchtigkeit** auf, seine Tannine und seine Säure sind **sanft** und der Abgang lang. Öffnen Sie den **La Volta** zwei Stunden vorher, seine Aromen werden es Ihnen dann richtig zeigen.

Barolo Riserva Bricco delle Viole DOCG 2006

Einzig von dem **Weinberg Bricco delle Viole** auf dem höchsten Hügel des Ortes kommen die **Nebbiolo**-Trauben für diesen Barolo. Hier sind Lehm und Kalk stark vermischt. Die Rebstöcke sind zwischen 10 und 40 Jahre alt. Nach der Ernte werden die Trauben 13 bis 18 Tage lang in speziellen **horizontalen Edelstahltanks** vergoren, dann reift der Wein als **Riserva** über drei Jahre lang in 5 bis 40 hl großen Eichenfässern, danach noch drei Monate in Stahltanks und dann nochmals ein Jahr in der Flasche. Er hat die tiefe rubinrote **Farbe** eines Barolos. Am Gaumen kommen süßliche **Fruchtigkeit**, eine leichte **Mineralität** und **ungestüme Tannine** in **schmackhafter Verbindung** an. Seine derzeit noch deutlich wahrnehmbaren 14 % Alkohol, seine ordentliche Säurestruktur und sein voller Körper bieten alle Voraussetzungen für eine **weitere Reifung** in den nächsten Jahren in Ihrem Keller. Immerhin wird dieser Barolo wie alle Cru-Barolos von Viberti nur gemacht, wenn die Qualität des Jahrgangs geeignet ist. Betrachten Sie ihn als wertvollen Undercover-Wein für **2015**, wo er in vollendeter Form groß herauskommen wird. Oder Sie probieren ihn

schon jetzt zu einem Wildschweinbraten. Wer sich traut, reicht ihn zu einem Mousse au chocolat.

Buon Padre Barolo DOCG 2007

Das **Flaggschiff** von Viberti, der „**Pate**“ sozusagen, ist ein **Weinerlebnis** to remember: Die Trauben für den Barolo Buon Padre kommen von insgesamt 5 Hektar gutseigener Weinberge im ganzen Dorf Barolo, den **Lagen** Bricco delle Viole, San Pietro, La Volta, San Ponzio und Bricco di Vergne. Die **Böden** sind lehmig, tonig mit viel Kalk und Tuffstein und liegen zwischen 320 bis 500 m hoch. Die Reben werden im Keller zunächst ähnlich wie die Barolos der Einzellagen **vinifiziert**. Auch hier wird auf das Toasten der Fässer verzichtet und die **Dampf-Methode** angewendet - die **Fruchtigkeit** des Weines bedankt sich. Sobald der Wein aus den 5 Lagen verschnitten ist, wird er ohne Filterung abgefüllt und bleibt 6 Monate in der Flasche bis zum Verkauf. Der Wein hat ein elegantes **Bouquet**, reichhaltig, würzig mit Aromen von Erdbeeren, Roten Johannisbeeren, Wiesenblumen, Leder, Rosenblättern und getrockneten Aprikosen. Und irgendwie erinnern wir uns an die Kardamonkapseln, die wir kürzlich aus dem indischen Sikkim mitgebracht haben. Im **Mund** schmecken wir schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren und einen Hauch von Minze. Dazu gibt es trockene **Tannine**, ein solides **Säuregerüst**, eine angenehme **Mineralität** und einen **Touch Bitternote**. Genießen Sie seinen langen, **saftigen Abgang**. Ein **muskulöser** und tanninreicher **Barolo**, der es in sich hat. Genießen Sie ihn Flasche für Flasche in den nächsten Jahren - es wird schwer sein, ihn im Keller liegen zu lassen und sich erst wieder zwischen **2014 und 2025** an diesen **außergewöhnlichen Wein** zu erinnern. Aber so sind die Barolos eben.

Claudio Viberti stellt im **Hörerlebnis** das Weingut **Viberti Giovanni** und seine Weine vor.

➡ mehr Infos über das
Weingut Viberti Giovanni
<http://www.viberti-barolo.com>

➡ mehr Infos über
die Weine des Piemont:
http://www.langhevini.it/welcome_deu.lasso

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