

## Habemus Nebbiolo.

Ein Livebericht aus Alba von Helmut O. Knall



Kalt und regnerisch ist es grade im Piemont. Gerade deshalb ist vielleicht der Mai die beste Zeit um die aktuellen Jahrgänge zu probieren.

Der erste Tag bringt **Langhe Nebbiolo 2004, Nebbiolo d'Alba 2004, Roero und Roero Superiore jeweils aus 2003.**

### Die Jahrgänge.

Das Jahr 2003 war, wie fast überall in Europa, auch hier sehr heiss und trocken. Aus der Erfahrung mit anderen Regionen waren überreife und marmeladige Weine mit wenig Säure zu befürchten. Zu unserer Freude war das beim Roero grossteils grundlos. Die Weine sind durchwegs recht ansprechend mit schöner Frucht und Reife, angenehmer Säure und geprägt von einer deutlichen Mineralität, die an eisenhältige Böden erinnert.

Im Jahr 2004 konnten sich die Böden durch die Regenfälle im Spätherbst 2003 und den ersten Monaten 2004 gut erholen. Allerdings blieb es bis Mitte Juli eher bedeckt und kühl. Starkes Wachstum mit kleinen Beeren war die Folge. Danach kam eine Schönwetterperiode bis zur Ernte, mit Ausnahme eines kleinen Hagel-Unwetters im August, das einen Teil im Barolo-Gebiet betraf. Die Trauben konnten sehr gut ausreifen und brachten eine wunderbare Frucht, viel Struktur und eine knackige Säure mit.

### Langhe Nebbiolo 2004 DOC.

Nebbiolo aus allen Gebieten der Region, mit mindestens 11,5% Alkohol, mindestens 5 Promille Säure und Mindestextrakt 20g/Liter. Zur Vinifikation gibt es keine Vorschriften.

**Langhe Nebbiolo 2004, Giacomo Vico, Vezza d'Alba.** [www.giacomovico.it](http://www.giacomovico.it)

Noch recht jugendlich und ungestüm, zeigt aber schon deutlich, dass 2004 ein Jahrgang mit viel Frucht und Struktur ist. 85 Punkte.

**Langhe Nebbiolo 2004, Ferdinando Giordano.** [www.giordano-vini.com](http://www.giordano-vini.com)

Einladender tiefdunkler Duft mit süsser Frucht, am Gaumen bereits recht zugänglich, wirkt ein bisserl modern gestylt, süsse Frucht und knackige Säure, aber schöne Struktur und seidige Tannine, das wird ein Gaumenschmeichler mit guter Länge. 87 Punkte.

## **Nebbiolo d'Alba 2004 DOC.**

Muss aus dem relativ weitläufigen Gebiet (720 Hektar) an den Grenzen der Regionen Barolo und Barbaresco, auf den Hügeln rechts und links des Flusses Tanaro stammen. Mindestausbau 11 Monate, min. 12% Alkohol, 5 Promille Säure und Mindestextrakt 20g.

***Die besten 2004er:***

**Nebbiolo d'Alba 2004 Valmaggiore, Battaglio, Vezza d'Alba.** [www.battaglio.com](http://www.battaglio.com)

Nuancenreicher und einladender dunkelbeeriger Duft, Weichseln, Brombeeren, ein paar Veilchen und ein Hauch Schokolade. Am Gaumen dann wieder klare saftige Frucht, eingebettet in seidige Tannine, die schöne Struktur verleihen, hat Tiefe und Power, sehr fein und lang. 92 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Damilano, Monforte d'Alba/Diano d'Alba.** [www.damilanog.com](http://www.damilanog.com)

Florale Noten und dunkle Beerenfrucht im klaren Duft. Am Gaumen saftig und vollmundig, mit kraftvoller Tanninstruktur und animierendem Frucht-Säure-Spiel, recht elegant und lang, hat auch Potential für einige Jahre. 91 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Bricco San Giacomo, Cantine Giacomo Ascheri, Montaldo Roero.** [www.ascherivini.it](http://www.ascherivini.it)

Tiefer dunkler Duft nach Brombeeren und Weichseln mit saftiger Frucht auch am Gaumen, feingliedrig und straff strukturiert, sehr fein balanciert, gut abgestimmtes Spiel, klingt mit schöner Frucht lange nach. 90 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Cantina Terre del Barolo, Castiglione Falletto.**

+39 0173 262053

Klassischer Nebbiolo im altmodischen, etwas oxidativen Stil, mit feiner Weichselfrucht und toller Struktur, recht lebendig und lang, ich mag diesen "altmodischen" Stil. 90 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 San Ponzio, Gianni Gagliardo, Monticello d'Alba.** [www.gagliardo.it](http://www.gagliardo.it)

Süßser, etwas marmeladiger dunkler Beerenduft. Am Gaumen saftig, wieder süsse Frucht mit guter Struktur und lebendigem Spiel, ordentliche Länge mit viel Frucht im Nachhall. 89 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Rivere, Fratelli Casetta, Castagnito.** +39 0173 65010

Im Duft klare Weichselfrucht, ein paar Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen dann wieder saftige Frucht, recht elegant strukturiert, lange anhaltendes Frucht-Säure-Spiel, sehr fein. 89 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Eugenio Bocchino, Alba- Roddi.** [laperucca@libero.it](mailto:laperucca@libero.it)

Floral und dunkelbeerig im Duft, am Gaumen vollmundig, fein strukturiert, mit recht lebendigem Spiel und viel Frucht im langen Nachhall. Recht elegant und mit Potential ausgestattet. 89 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Az.Agr. Ghiomo, Guarene.** [www.ghiomo.com](http://www.ghiomo.com)

Im Duft recht typisch Nebbiolo, mit Weichseln, floralen Noten und zarter süsser Holzwürze. Auch am Gaumen saftige klare Frucht mit schöner Struktur und rassigem Frucht-Säure-Spiel, macht richtig Spass und Lust auf das nächste Glas. 88 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Bric Paradis, Renato Buganza, Guarene/Piobesi d'Alba.**

[rbuganz@tin.it](mailto:rbuganz@tin.it)

Feiner typischer Duft nach Weichseln, dunklen Beeren und floralen Noten. Am Gaumen detto, schön strukturiert mit animierendem Spiel und guter Länge. Klar, saftig mit schönem Trinkfluss. 88 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Valdolmo, Terre da Vino, Vezza d'Alba.** [www.terredavino.it](http://www.terredavino.it)

Dunkelbeerig und röstig mit ein paar Blüten im Duft. Am Gaumen saftig mit guter Struktur, lebhaftem Spiel und guter Länge, sehr fein balanciert, hat durchaus Potential. 88 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Giovanni Sordo, Montaldo Roero/Monteu Roero.**

[www.sordogiovanni.it](http://www.sordogiovanni.it)

Animalisches Stinkerl, vergeht erst mit viel Luft, dann schöner dunkler Beerenduft. Am Gaumen saftig und vollmundig, kraftvoll strukturiert, recht lebendiges Spiel aber auch ordentlicher Schmelz, feine Frucht im langen Nachhall. 87 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Vigna Sorì Ornati, Tenuta Rocca, Monforte d'Alba.**

[www.tenutarocca.com](http://www.tenutarocca.com)

Feine Kirsch- und Weichselfrucht, ein paar florale Noten und ein Hauch süsse Holzwürze im Duft. Am Gaumen sehr saftig und mit viel Trinkspass ausgestattet, gut strukturiert und balanciert mit guter Länge. 86 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Sorì Coppa, Tenuta Langasco, Alba.** [langasco@ciaoweb.it](mailto:langasco@ciaoweb.it)

Veilchen und süsse Weichseln im Duft, am Gaumen vollmundig, straff mit kräftiger Tanninstruktur und schöner Frucht im langen Abgang. 86 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Giachet, Poderi Sinaglio, Fratelli Accomo, Alba.**

[www.poderisignalio.it](http://www.poderisignalio.it)

Süsse dunkle Beerenfrucht in Nase und am Gaumen, reifes, weiches Tannin, knackiges Spiel, leicht trocknend im Abgang. 85 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Vigjoto, Luigi Penna & Figli, Alba.** [www.pennaluigi-figli.it](http://www.pennaluigi-figli.it)

Süsser, etwas marmeladiger dunkelbeeriger Duft, am Gaumen gut strukturiert mit rassigem Säurespiel und schöner Frucht im langen Nachhall. 85 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Gerbole, Renato Buganza, Guarene.** [rbuganz@tin.it](mailto:rbuganz@tin.it)

In der Nase, wie auch am Gaumen eher einfach, mit klarer Frucht, knackigem Spiel und ordentlicher Länge, guter Speisenbegleiter, sehr gut und sauber gemacht aber nix zum jahrelang einlagern. 85 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004 Bricco Barone, Marziano ed Enrico Abbona, Monforte d'Alba.**  
[www.abbona.com](http://www.abbona.com)

Im Duft süsse, ein wenig eingekochte Frucht, am Gaumen recht klar und kraftvoll strukturiert, sehr fein balanciert und gut nachklingend, wenn auch ein wenig trocknend, wird sich noch harmonisieren. 85 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Fratelli Rabino, Santa Vittorio d'Alba.** [www.fratellirabino.com](http://www.fratellirabino.com)

Dichter dunkelbeeriger Duft mit feinen Röstnoten. Am Gaumen vollmundig mit saftiger Frucht und fester Struktur, recht elegant und druckvoll, gute Länge. 85 Punkte.

**Nebbiolo d'Alba 2004, Marco Porello, Vezza d'Alba.** +39 0173 979324

Im Duft die typischen Weichsel- und Blütenaromen. Am Gaumen saubere Frucht, sehr rassiges Säurespiel, gute Struktur, etwas herbe Tannine, ordentliche Länge. 85 Punkte.

## **Roero 2003 DOCG.**

Erst im Dezember 2004 zur DOCG erhoben, müssen die Weine mind. 18 Monate ausgebaut werden (ab dem 1. Juli des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres im Verkauf). Die technischen Vorschriften: min. 12,5% Alkohol, 4,5 Promille Säure und 22g/Liter Extrakt. Roero wird aus Nebbiolo, der mit 2-5% Arneis-Trauben gemeinsam vergoren wird, gekeltert. Das Anbaugebiet erstreckt sich links des Tanaro – also nordwestlich von Alba und umfasst knapp 200 Hektar.

### ***Die besten Roero 2003:***

**Roero 2003 Torretta, Marco Porello, Canale.** +39 0173 979324

Schöne Kirsch-Weichselfrucht im Duft, auch am Gaumen saftige Frucht, sehr schöne Struktur und Balance, vielleicht ein bisserl "altmodisch", aber das ist ein Bilderbuch-Nebbiolo, mit kraftvollen Tanninen und knackigem Frucht-Säure-Spiel, klingt lange nach. 92 Punkte.

**Roero 2003 Vigna Costa, Fratelli Massucco, Castagnito.** [www.cosebuonedicampagna.it](http://www.cosebuonedicampagna.it)

Einladender Duft nach Kirschen und Blüten. Am Gaumen klare Kirschfrucht, sehr fein strukturiert mit seidigen Tanninen und recht lebendigem Säurespiel, klingt mit viel Frucht und ziemlicher Power lange nach, hat Potential für einige Jahre. 91 Punkte.

**Roero 2003, Giovanni Demarie, Vezza d'Alba.** [www.demarie.com](http://www.demarie.com)

Dunkle Beeren mit Schoko- und Röstnoten. Am Gaumen saftige Frucht mit knackigem Spiel, kraftvolle aber reife Tannine, macht schon Spass, hat aber noch Potential. 90 Punkte.

**Roero 2003 Sudisfà, Angelo Negro & Figli, Monteu Roero-Canale.** [www.negroangelo.it](http://www.negroangelo.it)

Süßer Weichselduft mit Veilchen. Am Gaumen klare Frucht, gut strukturiert mit kraftvollen, aber gut eingebundenen Tanninen, hat Potential, obwohl schon sehr zugänglich, schöner Druck im Nachhall. 89 Punkte.

**Roero 2003 Muschiavin, Lorenzo e Giovanni Frea, Montaldo Roero.**

[Aziendaagricolafrea@libero.it](mailto:Aziendaagricolafrea@libero.it)

Dunkle Beeren und Röstnoten im Duft. Am Gaumen sehr feine Frucht, feine, seidige Tannine, die eine wunderbare Struktur verleihen, animierendes Frucht-Säure-Spiel mit guter Länge, sehr fein balanciert. 89 Punkte.

**Roero 2003 Sru, Monchiero Carbone, Canale.** [www.monchierocarbone.com](http://www.monchierocarbone.com)

Altmodisch, leicht oxidativ, mit feiner Frucht und animierendem Spiel, gute Länge. Viel Trinkspass für Freunde des "altmodischen" Stils. 87 Punkte.

**Roero 2003 Rocche d'Ampsej, Matteo Correggia, Canale.** [www.matteocorreggia.com](http://www.matteocorreggia.com)

Im Duft nach Kirschkompott, am Gaumen saftig und vollmundig, schöne Struktur, ein bisschen raues Tannin, hat aber Druck und ein lebendiges Spiel, braucht wohl noch Zeit um sich zu harmonisieren, gute Anlagen. 86 Punkte.

**Roero 2003 Bric Paradis, Renato Buganza, Guarene/Piobesi d'Alba.** [rbuganz@tin.it](mailto:rbuganz@tin.it)

Wechsel-Schoko-Aromen dominieren den einladenden Duft. Am Gaumen saftig und kraftvoll, fein strukturiert und balanciert mit knackigem Spiel und guter Länge. 86 Punkte.

**Roero 2003 Prachiosso, Angelo Negro & Figli, Monteu Roero.** [www.negroangelo.it](http://www.negroangelo.it)

Zart anoxidiert im Duft nach Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen schöne Frucht, weich und rund, vollmundig und ein bisschen verspielt, animierend und lang. 85 Punkte.

**Roero 2003 Audinaggio, Cascina Ca'Rossa, Vezza d'Alba.** [stefanocarossa@libero.it](mailto:stefanocarossa@libero.it)

Sehr floral im Duft, Veilchen und Flieder, dazu Kirschen und rote Ribisl. Am Gaumen wieder klare Kirschfrucht, recht kraftvolle und leider auch recht pelzige Tannine,

lebendiges Spiel, gut balanciert, bindet sich hoffentlich noch ein. Dann wären noch 3-4 Punkte mehr drinnen. 85 Punkte.

***Die besten Roero Superiore 2003:***

**Roero 2003 Superiore Brich d'America, Emilio Marsaglia, Castellinaldo.** +39 0173 213048

Schöner Duft nach Weichseln und dunklen Waldbeeren. Am Gaumen saftige Frucht und knackiges Spiel, eingerahmt von kraftvollem, aber reifem Tannin, das eine wunderbare Struktur bildet, sehr fein balanciert und lang, das macht richtig Spass und hat Potential. 92 Punkte.

**Roero 2003 Superiore, Stefanino Morra, Castellinaldo.** [www.morravini.it](http://www.morravini.it)

Ein wenig überreife dunkelbeerige Fruchtnoten im röstigen Duft. Am Gaumen vollmundig mit viel Frucht und kraftvollen Tanninen, die auch einen ganz zarten Pelz hinterlassen, der sich aber mit etwas Zeit einbinden wird, klingt mit viel Frucht lange nach. 90 Punkte.

**Roero 2003 Superiore Mombeltrano, Malvirà, Canale.** +39 0173 978145

Fröhlicher Kirsch-Weichselduft, auch am Gaumen schon recht zugänglich mit saftiger Frucht, sehr feiner Struktur und animierendem Frucht-Säure-Spiel, macht schon viel Spass und hat noch Potential. 89 Punkte.

**Roero 2003 Superiore Bric Paradiso, Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba.**

[www.tenutacarretta.it](http://www.tenutacarretta.it)

Mon Cherie, die mit der Piemont-Kirsche, fällt mir bei dem Duft spontan ein. Am Gaumen saftig und vollmundig mit guter Struktur, kräftigen Tanninen und guter Länge. 87 Punkte.

**Roero 2003 Superiore Braja, Deltetto, S.Stefano Roero.** [www.deltetto.com](http://www.deltetto.com)

Feiner dunkelbeeriger Duft. Am Gaumen saftige Frucht, zartherbe Würze, kraftvolle Struktur, recht gut eingebundene Tannine mit guter Länge. Macht Spass. 86 Punkte.

**Roero 2003 Superiore, Giacomo Vico, Vezza d'Alba.** [www.giacomovico.it](http://www.giacomovico.it)

Würziger Duft nach Kräutern und dunklen Beeren mit animalischen Noten. Am Gaumen saftige Frucht, fein strukturiert, lebendiges Spiel mit gutem Druck, etwas pelzig im guten Abgang. 86 Punkte.

Created by **Helmut Knall**  
2006-05-09