

Barolo in schönster Gestalt



Peter Roggenhofer (l.) und Alfio Cavallotto (r.) im Teamwork beim Einschenken. Fotos: Johann Werfring

In einer etwas abgelegenen Ecke des 2. Wiener Gemeindebezirks, wohin sich die Anreise für Schätzer edler Rebensäfte jedenfalls lohnt, hat Peter Roggenhofer ein wahres Piemont-Kompetenzzentrum aufgebaut, in dem die Gewächse von zahlreichen der besten Barolo-Produzenten zu haben sind. Ein besonderes Augenmerk des Inhabers, der für seine Kunden auch Weinreisen ins Piemont organisiert, gilt den auf traditionelle Weise bereiteten Barolos, die in großen Lagerfässern ausgebaut sind respektive ohne allzu viel Barrique-Einsatz und ohne affektiertes Aufmotzen auskommen. Besonders rare Gewächse von piemontesischen Spitzenweingütern werden den Kunden im Subskriptionssystem offeriert.

In der Alliiertenstraße in Wien-Leopoldstadt betreibt Peter Roggenhofer eine Vinothek mit dem bezeichnenden Namen Barolista, die als einzigartiges Piemont-Kompetenzzentrum in Österreich gelten darf. Kürzlich präsentierte sich dort der talentierte Barolo-Winzer Alfio Cavallotto mit seinen Weinen.

Neben Weinen bietet Barolista auch die sogenannten Craft-Biere an, und hier gleich die ganze Serie von Geschmacksvarianten der piemontesischen Star-Brauerei Birra Baladin. Weitere regionsspezifische Produkte wie Essig, Haselnüsse und Kaffee runden das Angebot ab. Im Herbst gibt es für Trüffel-Fans – zu einem durchaus fairen Preis – eine besondere Verlockung in Gestalt von frisch importierten weißen Alba-Trüffeln. Immer wieder stehen in der Alliiertenstraße interessante und zum Teil exklusive Wein-Degustationen auf dem Programm. Zu einer kürzlich von Peter Roggenhofer organisierten Degustation kam extra Alfio Cavallotto vom renommierten Cavallotto-Weingut in Castiglione Falletto angereist, um eine Vielzahl

an ausgewählten Barolo-Kreszenzen zu präsentieren und zu kommentieren.

Von den jungen Weinen überzeugte bereits die Fassprobe des 2011er Barolo Bricco Boschis in seiner zartgliedrigen, eleganten Prägung – ein überaus körperreiches und balanciertes Gewächs von großer Rasse, das man freilich die nächsten vier bis fünf Jahre ruhen lassen sollte. Recht zugänglich präsentierte sich hingegen der fruchtbetonte 2008er Barolo Bricco Boschis (59 Euro). Schon in absoluter Hochform zeigte sich die mit nobler Fruchtausprägung gesegnete, ungemein saftige wie zupackende und trinkvergnügeliche Vignolo Riserva 2006 (79 Euro). Beide Weine sind in der Vinothek Barolista erhältlich.

Von den präsentierten reiferen Gewächsen zeigte sich der nach Nusslikör und roten Beeren duftende, muskulöse und herzhaft 1999er, wengleich aus einem eher heißen Jahrgang stammend, in überragender Verfassung. Dies gilt ebenso für den hocheleganten und komplexen 1998er, ebenfalls aus der Lage Vigna San Giuseppe, der das kühle Jahr modellhaft vertrat und nunmehr seiner ersten Trinkreife entgegenstrebt. Die Jahrgänge 1997 und 2000, die nur einen Hauch hinter den eben beschriebenen zurücklagen, haben diese ebenso erreicht.

Zum Abschluss konnten zwei wahre Weinlegenden verkostet werden: Zum einen der intensiv kirschfruchtige, pfeffrige und langatmige 1985er (offensichtlich handelte es sich um eine perfekte Flasche,

die noch lange nicht am Ende ihrer Entwicklung angekommen ist), zum anderen konnte der legendäre Jahrgang 1971, der gemeinsam mit 1963, 1982, 1985, 1989, 2004 und 2010 wohl zu den allergrößten des Piemonts zählt, degustiert werden: Apartes Duftspiel nach Nusslikör und Orangenzeste wurden von cremigem Schmelz und schokoladigen Akzenten sowie weichen Tanninen in opulenter Weise ergänzt. Ein äußerst temperamentvoller, enorm dichter Traumwein, den wohl keiner der anwesenden Verkoster so bald vergessen wird!

Biologische Bewirtschaftung

Von Alfio Cavallotto erfuhren die Degustationsteilnehmer auch allerlei Interessantes zur Wirtschaftsweise und Geschichte des Weinguts. Der Weinberg Bricco Boschis ist als sogenannte Monopollage ausschließlich im Besitz der Cavallotto-Familie. Zu seinen Vorzügen zählt unter anderem der Umstand, dass hier auf engem Raum die verschiedensten Bodentypen vorhanden sind, wodurch die Komplexität der Weine ungemein bereichert wird. Der beste Abschnitt auf beachtlichen 335 Höhenmetern wird als Vigna San Giuseppe bezeichnet.

Dieses Kernstück von Castiglione Falletto ist von alters her für seine besonders komplexen und balancierten Gewächse bekannt und berühmt, in denen sich tiefe, dunkelbeerige Akzente mit balsa-

mischen und mineralischen Untertönen zu großer Ausdruckskraft verdichten. Ausgestattet mit deutlichen, aber reifen Tanninen, können die Weine aus geeigneten Jahrgängen auch jahrzehntelang in Würde reifen. Ein anderer Unterabschnitt des Bricco Boschis ist der Vignolo-Weinberg, der fast auf der gleichen Höhe liegt und dessen Weine in ganz ähnlicher Weise ausgebaut werden; auch diese besitzen jene Vielschichtigkeit und Tiefe, die sie für lange Lagerung prädestiniert.

Nach der kontrollierten Vergärung und einer Fermentationsdauer zwischen 22 und 38 Tagen reifen die Weine stets vier bis fünf Jahre in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Sämtliche Gewächse der Cavallottos sind organisch-biologisch erzeugt, auch wenn dies am Etikett nicht ausdrücklich vermerkt ist. Auf Pestizide und Herbizide wird zur Gänze verzichtet, vielmehr wird schonend mit diversen Tees und Auszügen, etwa auf Grundlage von Propolis, gearbeitet. Die beiden Kellermeister Alfio und Giuseppe Cavallotto verzichten auch auf den Einsatz von Reinzuchtheften und nützen ausschließlich Wildhefen für die spontane Vergärung. Die Barolo-Spitzenweine des Hauses werden unter den Bezeichnungen Bricco Boschis, Riserva Vignolo und Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe geführt, aber auch der Barbera d'Alba namens Vigna del Cuculo kann als Musterexemplar für Rebsorte wie Herkunft bezeichnet werden. ─



Immer wieder finden in der Alliiertenstraße spannende Piemont-Verkostungen statt.

Fotos: Johann Werfring



BAROLISTA

Alliiertenstraße 12, 1020 Wien
Tel. 01/212 69 51
www.barolista.at