

# Verkostungen

Österreichs größte  
Piemont-Verkostung

## Die Königsklasse: Barolo DOCG 2013

*Vigna San Giuseppe ist das Herzstück der berühmten MGA-Einzellage Bricco Boschis, die mit ca. 17 ha zugleich eine Monopollage des Familienweinguts Cavallotto ist.*

80 Baroloi 2013 DOCG hat Vinaria verkostet, bewertet, und zieht ein sehr erfreuliches Resümee. Den Sieg teilen sich Brovia, Alfio Cavallotto und das von Giorgio Rivetti geführte Weingut „La Spinetta“. **Uwe Schögl**

**F**einkörnige Tannine und frische Frucht mit feinem Spannungsbogen kennzeichnen den Barolo 2013. Als klassischer Jahrgang wird er bezeichnet, der dem Nebbiolo die so wichtige Tannin-Reifungsphase ermöglichte und ihm eine hervorragende Lagerfähigkeit sichert. Unter den höchst bewerteten Weinen waren die Top-Barolo-Lagen (MGA) ebenso vertreten wie die preisgünstigeren Basis-Baroli.

Unter den mittlerweile 350 Barolo-Erzeugern haben mit dem aktuell freigegebenen Jahrgang 2013 wieder eine Handvoll außergewöhnlicher Winzer mit der wahrscheinlich edelsten Traubensorte Italiens, dem Nebbiolo, Weine der allerfeinsten Art geschaffen. Selten hat ein Jahrgang der letzten Zeit – mit Ausnahme des exzellenten Jahrgangs 2010 – so überzeugt wie 2013. Warum? Weil der Klimaverlauf es den Winzern ermöglicht hat, sich voll und ganz der Sorteninterpretation im Wechselspiel mit den unterschiedlichen Terroirs zuzuwenden.

Retrospektiv betrachtet gab es seit dem Jahrgang 2009 nur mehr warme Jahre (außer 2010), die, zum Teil von Hitzeapriolen (Klimaerwärmung!) geprägt, dem extrem lagen- und witterungsabhängigen Nebbiolo nicht immer zuträglich waren: Überreife (verkochte) Fruchtaromen (2012) und eindimensionale Fruchtbomben mit reduziertem Reifepotenzial (2009) sind nach einer gewissen Reifephase nicht selten anzutreffen. Mit Barolo 2013 steht ein „klassischer“ Jahrgang an, der eine feinstrukturierte wie vielschichtige Nebbiolo-Interpretation zulässt.

**Wetter war 2013 nicht einfach** Geprägt von einem nassen Frühling und einem über den Sommer andauernden Pilzdruck (Peronospora), verbesserten sich die Bedingungen im Juni, sodass die Blüte zufriedenstellend verlief. Der warme August mit nicht übermäßig heißen Temperaturen ermöglichte eine stressfreie Traubenreife. Der Spätherbst verlief trocken und ausgewogen mit entsprechend kühlen Nächten, was eine späte Ernte ermöglichte.

Für die Nebbiolo-Reben war dies ein idealer Klimaverlauf, um jene intakte Tanninstruktur ausbilden zu können, die für feinstrukturierte und langlebige Baroli unabdingbar ist. Die Winzer waren, wie bereits 2012, durch ein permanentes Weingartenma-

## Was bedeuten die Abkürzungen Barolo DOCG oder DOP?

**DOCG** Denominazione di origine controllata e garantita – ist die höchste Qualitätsstufe in der Pyramide der kontrollierten und geschützten Ursprungsbezeichnungen in Italien. Produktionsrichtlinien, Rebsorten und Anbaugrenzen sind in der DOCG am strengsten geregelt. Ein Barolo DOCG muss reinsortig aus der Nebbiolo-Traube gekeltert sein, stammt aus einer der elf südlich von Alba gelegenen Gemeinden und reift mindestens 38 Monate, davon 18 Monate in Fässern aus Eichen- oder Kastanienholz, bevor er auf den Markt kommt, die Riserva sogar 62 Monate.

**DOP** Denominazione di origine protetta – steht ebenfalls für die höchste Qualitätskategorie in Italien und wurde im Zuge der EU-Weinmarktreform im August 2009 eingeführt. DOP ersetzt die italienischen Begriffe DOCG und DOC, d.h. die zweithöchste Qualitätskategorie DOC – Denominazione di origine controllata – wurde im Zuge der Vereinheitlichung innerhalb der EU in DOP umgewandelt und mit der DOCG gleichgestellt. Barolo DOP und Barolo DOCG sind seitdem gleichwertige Kategorien. Die traditionelle Bezeichnung DOCG darf weiter genutzt werden, da für diese der Bestandschutz gilt. Die DOP-Nennung tritt auf den Etiketten kaum in Erscheinung.

nagement stark gefordert, da Pilzkrankheiten über die gesamte Vegetationsperiode auftraten, und zudem setzte bei der Weinernete mitunter etwas Regen ein.

Die Wetterbedingungen waren in der gesamten Region ziemlich einheitlich, sodass das Reifepotenzial der Reben in allen Barolo-Gemeinden voll ausgeschöpft werden konnte. Dennoch waren die qualitativen Unterschiede zwischen den Orten nicht unbeträchtlich. Die Lagen-Crus in den tiefer gelegenen Zonen um Barolo und La Morra präsentieren sich heuer erneut in beeindruckender Fruchtfülle und Dichte, auch wenn mitunter überreife Fruchtaromen auftraten.

**Örtliche Unterschiede** Die schwereren Böden aus Lehm, Kalk und Mergel prägen hier die Stilistik von etwas breit und offen wirkenden Weinen in der Jugendphase. Aber auch die Vorliebe vieler Winzer für einen klar deklarierten Barriqueinsatz drängt – wie die aktuelle Jahrgangsverkostung wieder zeigte – die spezifische Lagencharakteristik in den Hintergrund. Die Weine aus Novello und Verduno sind erneut mit feiner Fruchtfülle und kompakter Struktur hervorgetreten (Elvio Cagno,



La Spinetta: Giorgio Rivetti und Partnerin Anja Cramer mit ihren beiden Töchtern Giorgia (links) und Lidia. – Foto unten: Barrique-Keller des Barolo-Weinguts am Fuße der Lage Campè.



Fratelli Giacosa). Die höher gelegenen Dörfer der Bassa Langa liefern kontinuierlich auf breiter Qualitätsbasis kräftige und perfekt strukturierte Weine, und die Favoriten aus Serralunga d'Alba und Castiglione Falletto sind demnach in der Toplist zu finden.


Speziell die Einzellage Villero (MGA) in Castiglione Falletto liefert heuer das Potenzial für atemberaubende Weine, die in perfekter Terroirinterpretation mit kerniger Aromadichte und Fruchtfülle glänzen (Oddero und Enrico VI von Cordeiro di Montezemolo). Nur Monforte erfüllte – mit Ausnahme des saftig-dichten MGA-Barolo San Giovanni von Alessandria – die hohen Erwartungen nicht ganz.

**Trio an der Spitze** Die Toplagen aus Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba und

das etwas nördlicher gelegene Grinzane Cavour stellen heuer die Trias der Verkostungssieger mit jeweils beachtlichen 18,0 Punkten: namentlich Brovia, Alfio Cavallotto und das von der Familie Rivetti geführte Weingut „La Spinetta“. Besticht der MGA-Cru „Garretti“ von La Spinetta mit komplexer Fruchtausprägung, Eleganz und geschliffenen Tanninen im modernen Ausbaustil, so repräsentieren die beiden anderen Siegerweine, die auf älteren Kalkmergel-Böden gedeihen, einen traditionell-kräftigen Nebbiolo-Stil.

Nahtlos an die Jahrgangserfolge der letzten drei Jahre kann die Familie Brovia mit dem Paradewein „Brea Ca'Mia“ anschließen. Und der „Bricco Boschis“ von Alfio Cavallotto zählt immer zu den Fixsternen in der obersten Liga. Besonders

positiv hervorgetreten – auch hinsichtlich des attraktiven Preises – ist erneut die Lagen-Serie von Guido Porro aus Serralunga d'Alba: „Lazzarisco“ besticht durch Dichte und Fülle und der unmittelbar neben Brea Ca'Mia liegende „Gianetto“ als die feinstrukturiere Variation.

**Fazit** Barolo 2013 wird als „moderner Klassiker“ viel Vergnügen bereiten. Er ist kein Gigant wie der mit Grip protzende 2010er, doch die großen Weine besitzen alle dieselben Anlagen dieses Jahrgangs: spannungsvolle Substanz, Tiefe und Frische mit einem animierenden Kraft-Finesse-Spiel. Barolo 2013 ist geradezu geschaffen für Liebhaber klassisch gebauter Weine, die sich bereits in der Jugend öffnen, zugleich aber ein tolles Alterungspotenzial besitzen. 

## Toplist

- 18,0 La Spinetta | Barolo Garretti
- 18,0 Cavallotto | Barolo Bricco Boschis
- 18,0 Brovia | Barolo Brea Ca'Mia
- 17,9 Guido Porro | Barolo Lazzarisco
- 17,8 Oddero | Barolo Villero
- 17,7 Cordero di Montezemolo | Barolo Enrico VI
- 17,7 Bartolo Mascarello | Barolo
- 17,6 Alessandria | Barolo San Giovanni
- 17,6 Fratelli Giacosa | Barolo Bussia
- 17,6 Guido Porro | Barolo Gianetto
- 17,6 La Spinetta | Barolo Campè
- 17,5 Elvio Cagno | Barolo Cascina Nuova
- 17,5 Elvio Cagno | Barolo Ravera
- 17,5 Giuseppe Rinaldi | Barolo Brunate



Álex Sánchez vom Weingut Brovia.



Alberto Cordero di Montezemolo vom gleichnamigen Weingut.



Isabella Boffa Oddero vom gleichnamigen Weingut.

Fotos: Weingüter, Uwe Schögl, Nicola Ughi

## Barolo-Verkostung

 <b>18,0</b> La Spinetta ★★★★★ Barolo Garretti	 <b>18,0</b> Cavallotto ★★★★★ Barolo Bricco Boschis	 <b>18,0</b> Brovia ★★★★★ Barolo Brea Ca'Mia
 <b>17,9</b> Guido Porro ★★★★★ Barolo Lazzarisco	 <b>17,8</b> Oddero ★★★★★ Barolo Villero	 <b>17,7</b> Cordero di Montezemolo ★★★★★ Barolo Enrico VI
 <b>17,7</b> Bartolo Mascarello ★★★★★ Barolo	 <b>17,6</b> Alessandria ★★★★★ Barolo San Giovanni	 <b>17,6</b> Fratelli Giacosa ★★★★★ Barolo Bussia
 <b>17,6</b> Guido Porro ★★★★★ Barolo Gianetto	 <b>17,6</b> La Spinetta ★★★★★ Barolo Campè	 <b>17,5</b> Elvio Cagno ★★★★★ Barolo Cascina Nuova
 <b>17,5</b> Elvio Cagno ★★★★★ Barolo Ravera	 <b>17,5</b> Giuseppe Rinaldi ★★★★★ Barolo Brunate	

# Barolo-Verkostung

## ZUR PROBE

Zur Grandi-Vini-Jahrgangsvorstellung 2013 kamen insgesamt 80 Baroli DOCG/DOP in die Wertung. Verkostet wurde Ende September im Rahmen der „BAROLISTA-MasterClass No. 22“ in zwei Durchgängen in der gleichnamigen Vinothek von Peter Roggenhofer (1020, Alliiertenstraße 12). In einem dritten Durchgang im Weinclub 7 von Brigitte Achs (1070, Siebensterngasse 27/2) Ende Oktober wurden 36 Weine degustiert.

Falls in den Verkostungsnotizen nicht anders vermerkt, handelt es sich bei den Lagennennungen ausschließlich um MGA-Einzellagen. Alle eingereichten Barolo-Weine tragen die DOCG-Ursprungsbezeichnung, ausgenommen die beiden Weine von Angelo Gaja (DOP). Erfreulicherweise waren Korkfehler gering, nicht bewertet wurden: Barolo Bricco San Pietro von Ruggeri Corsini und Barolo von Batasiolo.

In allen Verkostungen kamen Gläser von Zalto DenkArt der Serie Burgund zum Einsatz.

Für Vinaria degustiert und bewertet haben: Daniela Dejnega, Erwin Goldfuss, Peter Schleimer, Viktor Siegl und der Autor dieses Beitrags Uwe Schögl sowie der Gastverkoster Hans Martin Gesellmann. Besonderer Dank ergeht an Peter Roggenhofer und Brigitte Achs für die professionelle Betreuung, logistische Unterstützung sowie die Bereitstellung der Räumlichkeiten.



tasted in  
Zalto DenkArt  
Burgunderglas

### 17,6 Gianfranco Alessandria, Monforte d'Alba ★★★★★ 2013 Barolo San Giovanni € 45,- (VinoVino)

Reife Kirschnase, Vogelbeeren, vielschichtige rotbeerige Aromatik, betörende Fruchtfülle und Tiefe, Maulbeeren, Brombeeren, zeigt viel Finesse, kernige ins Üppige gehende Saftigkeit, toller Wein mit viel Druck und langem Finale, Potenzial.

### 16,5 Elio Altare, La Morra ★★★★ 2013 Barolo € 57,- (Wagner)

Feine, florale Fruchtnase, Kirsche, Himbeere, Lakritze, vielschichtig mit Biss, gute Struktur, markante, aber feine Tannine, kräftig, opulentes Finale, lang, mit Potenzial.

### 16,5 Elio Altare, La Morra ★★★★ 2013 Barolo Arborina € 82,- (Wagner)

Intensive Kirsche, würzig, dicht und kraftvoll, betörende Fruchtsüße, Herzki-schen, Marzipan, Bitterschokolade, perfekte Struktur, tiefgründig, markante, feinkörnige Tannine, sehr lang im Abgang.

### 16,0 Azelia, Castiglione Falletto ★★★ 2013 Barolo € 38,90 (Barolista)

Feine Kirsche, Maulbeere mit Schokolade hinterlegt, tabakige Würze, dicht und feinziseliert, lebendig, viel Substanz, traditionelle Stilistik, sehr ansprechend mit guten Anlagen.

### 15,6 Azelia, Castiglione Falletto ★★★ 2013 Barolo San Rocco € 78,90

Noten von roten Beeren, am Gaumen kompakt und kantig, viel Gerbstoffe, deutet Dichte an, gute Struktur, fein abgestimmtes Tannin, braucht Zeit, abwarten.

### 15,7 Azelia, Castiglione Falletto ★★★ 2013 Barolo Bricco Fiasco € 78,90 (Barolista)

Süße Beerennase, pfeffrige Würze, Brombeeren, Maulbeeren, mächtig mit ras-sigem Hintergrund, markant feintönige Tannine, mittlere Länge.

### 16,8 Azelia, Castiglione Falletto ★★★★ 2013 Barolo Margheria € 78,90 (Barolista)

Feine Rotbeerennase, würzig-saftige Schoko-Kirsch-Aromatik, Tabaknoten, stoffig mit cremigem Nachhall, ruhig strömend, Säure und Tannine perfekt positioniert, gute Struktur, gefällt, lang, Potenzial.

### 15,9 Fratelli Barale, Barolo ★★★ 2013 Barolo Castellero € 51,90 (Barolista)

Verhaltene Beerennase, Weichsel, Waldfrüchte, roter Pfeffer, sehr reduktiv, Waldlaub, Kirsche, zeigt sich pikant und herzhaft, geschmeidiges Finale.

### 15,4 Fratelli Barale, Barolo ★★ 2013 Barolo Bussia € 57,90 (Barolista)

Rumtopfnase, roter Pfeffer, Kirsche, Hagebutten, eher schlanke Struktur, gut eingebundene Säure, mittelgewichtig, gute Länge.



Spitzentrio mit jeweils 18 Punkten  
(v.l.): Bricco Boschis von Cavallotto,  
Garretti von La Spinetta,  
Brea Ca Mia von Brovia.

### 17,0 Fratelli Barale, Barolo ★★★★ 2013 Barolo Cannubi € 73,90 (Barolista)

Einnehmende Noten von Orangenesten, Granatapfel, elegante Fruchtsüße, kompakt und dicht, perfektes Tannin-Säure-Gerüst, balanciert mit viel Länge, tolles Entwicklungspotenzial.

### 17,2 Achille Boroli, Alba ★★★★ 2013 Barolo € 49,90 (Kracher Fine Wine)

Einladende Duftnase, Rosenblüten, würzig, feinziseliertes Auftakt, Himbeeren, Hagebutten, helle Tabaknoten, feingliedrige Textur, schön ausbalanciert, eini-ge Fruchtsüße, elegante Stilistik, angenehme Säureakzente, anhaltend lang und gut.

### 15,8 Achille Boroli, Alba ★★★ 2013 Barolo Villero € 99,90 (Kracher Fine Wine)

Duftet nach Rhabarber, Himbeeren, Hagebutten, kompakt und lebendig, fein ausmodellerte Gerbstoffe, Waldlaubreminiszenzen, solider Wein mit kompakter Struktur und schönem Verlauf, zurzeit unzugänglich, abwarten.

### 16,2 Achille Boroli, Alba ★★★ 2013 Barolo Cerequio € 99,90 (Kracher Fine Wine)

Feinziselierte Fruchtnase, helle Kirsche, rote Ribisel, würzig, vielfältige Rot-beerigkeit, kühler Charme, mittelgewichtig, elegante Stilistik, feine Tannin-struktur, überzeugend, noch sehr verhalten, gute Länge, sichere Zukunft.

### 16,0 Giacomo Brezza & Figli, Barolo ★★★ 2013 Barolo Castellero € 43,90 (Barolista)

Kirschfruchtaromatik, Melone, mittlerer Körper, kompakt und kernig, gut ein-gebundene Tannine, klare Struktur, unpräzise und ansprechend, gefällt.

### 15,7 Giacomo Brezza & Figli, Barolo ★★★ 2013 Barolo Cannubi € 49,90 (Barolista)

Bouquet von roten Beeren, Kokos, am Gaumen viel Fülle von Maulbeeren, Kirschen, feine Tannine, extraktreich und dicht, schmelzig im Nachhall, mittlere Länge.

### 17,0 Giacomo Brezza & Figli, Barolo ★★★★ 2013 Barolo Sarmassa € 55,90 (Barolista)

Rosenblüten und rote Früchte, am Gaumen pointiert und vielschichtig, feine Würze, zeigt zugleich Finesse und Tiefgang, mächtig mit cremigem Nachhall, reife Tannine, überzeugend.

### 18,0 Brovia, Castiglione Falletto ★★★★★ 2013 Barolo Brea Ca Mia € 75,90 (Barolista)

Facettenreiche Nase, Ringlotten, rote Beeren, Darjeeling-Tee, dicht und saf-tig im Mund, kombiniert Fülle und Eleganz, überragende Textur, Schokola-de-Kirschen-Melange, geschmeidiges Fruchtfinale, großer Wein, der durch Komplexität und Ausgewogenheit besticht, sehr langer Abgang mit großem Potenzial.

### 16,3 Cascina Ballarin, La Morra ★★★ 2013 Barolo Tre Ciabot € 33,90 (Barolista)

(Lagencuvée, kein MGA) Brombeeren, Orangenesten, kompakt und linear am Gaumen, reife Kirschen mit Schokoanklängen, pikante Kräutertöne im Nach-hall, ausgewogen, Säure und Tannine sehr gut ausmodelliert, überzeugt.

### 15,8 Cascina Ballarin, La Morra ★★★ 2013 Barolo Bricco Rocca € 48,90 (Barolista)

Einnehmende Nase, Rhabarber, dunkle Ribisel, würzig, kompakter Bau, dicht und schmelzig, Schokoladenanklänge, weiche Tannine, moderne Stilistik bei mittlerer Länge.



Panoramablick vom Weingut Cordero di Montezemolo in La Morra: Hügel Monfalletto mit der imposanten Libanonzeder samt umliegenden Weinbergen.

**15,8** **Cascina Boschetti Gomba, Barolo**  
★★★ **2013 Barolo Del Commune di Barolo € 31,90 (Barolista)**  
Florale Nase, am Gaumen Hagebutten, Himbeeren, straff mit viel Biss, feingliedrige Textur, blumig-fruchtiges Finale, gefällt.

**16,0** **Cascina Boschetti Gomba, Barolo**  
★★★ **2013 Barolo Boschetti Serniè € 35,90 (Barolista)**  
Noten von roten Beeren, heller Tabak, dicht, kompakt, saftiger Verlauf mit schönem Schmelz, weiche Tannine, gute Länge.

**15,6** **Castello di Verduno, Verduno**  
★★★ **2013 Barolo Massara € 51,90 (Barolista)**  
Noten von reifen Früchten, Leder, Tabak, wuchtige Machart, Zwetschke, gut eingebundene und weiche Tannine, sehr balanciert.

**18,0** **Cavallotto, Castiglione Falletto**  
★★★★★ **2013 Barolo Bricco Boschis € 64,90 (Barolista)**  
Majestätische, rotbeerige Nase, Kräuternoten, engmaschig mit viel Fruchttiefe, temperamentvolle Jugendlichkeit, kernige Tannine, bestens strukturiert, überzeugende traditionelle Machart mit kraftvollem Ausklang, lang, tolles Entwicklungspotenzial.

**16,9** **Ceretto, Alba**  
★★★★ **2013 Barolo € 39,- (WeinArt)**  
Duftet nach Himbeeren, Birne, Marzipan, am Gaumen Himbeeren, Kirsche, Laubanklänge, süße Anklänge à la Brombeerlikör, zeigt sich ganz verschlossen, braucht viel Zeit, gute Länge, Potenzial.

**15,7** **Ceretto, Alba**  
★★★ **2013 Barolo Brunate € 82,- (WeinArt)**  
Hellbeerige Frucht, Vanille, rotbeerige Fruchtaromatik, würzig, markanter Holzeinsatz, süße Anklänge à la Brombeerlikör, zeigt sich ganz verschlossen, braucht viel Zeit, gute Länge, Potenzial.

**16,9** **Ciabot Berton, La Morra**  
★★★★ **2013 Barolo € 33,90 (Barolista)**  
Kirsche-Zwetschkena-Aromatik, würzig, ätherische Dichte, reife Früchte, vereint Kraft und Fülle, perfekte Tannineinbindung, cremiger Nachhall, klassisch, tolle Länge, muss reifen.

**17,3** **Ciabot Berton, La Morra**  
★★★★ **2013 Barolo „1961“ € 36,90 (Barolista)**  
(Lagencuvée, kein MGA) Duftet nach Marillen, rote Ribisel, klassisch-elegant am Gaumen, reintonig und dicht, frisch, seidige Textur, ausgeprägte Rotbeerigkeit, Mandeln, perfekte Säure-Tannin-Balance, überzeugt in seiner geschliffenen Machart, mit Zukunftspotenzial.

**17,5** **Elvio Cogno, Novello**  
★★★★★ **2013 Barolo Cascina Nuova € 31,90 (Kracher Fine Wine)**  
Bouquet nach reifen Kirschen, Brombeeren, Blutorangen, gelbfruchtige Anklänge à la Ringlotten, intensive Rotbeerigkeit am Gaumen, verspielt, vielschichtig, Tannine perfekt positioniert, kombiniert Fülle und Eleganz, überaus lang.

**17,5** **Elvio Cogno, Novello**  
★★★★★ **2013 Barolo Ravera € 54,90 (Kracher Fine Wine)**  
Einladende, rotbeerige Fruchtnase, Kräuterwürze, ausgereifte Waldbeerenaromatik, Herzkirschen, Zwetschken, ausgewogen frisch und balanciert, vielschichtig, perfekte Struktur, strenges Tanninkorsett, gefällt, endet lang, tolles Potenzial.

**16,0** **Diego Conterno, Monforte d'Alba**  
★★★ **2013 Barolo € 32,90 (Barolista)**  
Würzige Waldbeerennase, saftige Kirsche-Zwetschken-Aromatik, heller Tabak, einnehmend fruchtig und geschmeidig, perfekte Tannine, zeigt bereits gute Trinkreife.

**16,4** **Diego Conterno, Monforte d'Alba**  
★★★ **2013 Barolo Ginestra € 46,90 (Barolista)**  
Einladendes Bouquet von Weichseln, Zwetschken, schönes Fruchtspiel mit saftig-fülligem Verlauf, robuste Tannine, rauchig im Nachhall, gefällt.

**16,8** **Cordero di Montezemolo – Monfalletto, La Morra**  
★★★★ **2013 Barolo Monfalletto € 41,- (WeinWolf)**  
(Lagencuvée von zwei MGA-Crus) Duftet nach Preiselbeeren, Kirschen, würzig, ausgereifte Waldbeerenaromatik, Cassis, Himbeeren, dicht, überzeugt mit Saft und Kraft, perfekte Struktur, feinkörnige Tannine, mächtig im Nachhall, stilvoll, tolles Entwicklungspotenzial.

**17,7** **Cordero di Montezemolo – Monfalletto, La Morra**  
★★★★★ **2013 Barolo Enrico VI € 71,- (WeinWolf)**  
(= MGA Villero) Verlockendes Bouquet von Waldfrüchten, Maulbeeren, ver-

führerisch-süßes Fruchtspiel von reifen Kirschen, Zwetschken, Bitterschokoladenanklänge, ungemene Fruchtdichte, wuchtig, vollreife und gut eingebundene Tannine, beste Struktur, superb, langes Finale, Entwicklungspotenzial.

**15,6** **Giovanni Corino, La Morra**  
★★★ **2013 Barolo Arborina € 42,- (VinoVino)**  
Pikante, vollreife Kirschnase, Orangenzesten, zeigt viel Kraft und Saft, Kirschen-Schoko-Melange, harmonisch eingebundenes Tannin, gut strukturiert, füllig im Nachhall, gute Länge, Potenzial.

**15,8** **Damiliano, Barolo**  
★★★ **2013 Barolo Lecinquevigne € 45,90 (Barolista)**  
(Lagencuvée, kein MGA) Zurückhaltende Brombeernase, rauchig, kompakt am Gaumen, Waldfrüchte, feine Extraktsüße, sanfte Tannine, im Finale weiche Fruchtaromen, mittellang.

**15,3** **Damiliano, Barolo**  
★★ **2013 Barolo Cannubi € 81,90 (Barolista)**  
Bouquet von Waldfrüchten, voller Körper mit sehr markanten Tanninen, dicht, samtiger Nachhall, zeigt sich momentan sehr unzugänglich.

**15,1** **Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba**  
★★ **2013 Barolo Bussia € 39,90 (Barolista)**  
Intensive Kirschfruchtaromatik, dezente Würze, dicht, füllig, sehr reife Noten à la Zwetschke, Malzzuckerl, cremig mit schönem Schmelz, charmant bei mittlerer Länge.

**17,3** **Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba**  
★★★★★ **2013 Barolo Villero € 41,90 (Barolista)**  
Feinziseliertes Bouquet mit Noten von Kirsche, Waldfrüchten, heller Tabak, filigrane Struktur, pikant und hochelegant, fruchtsüß und offenherzig, runde Tannine, würzig-fruchtiges Finish, lang im Abgang, mit Zukunftspotenzial.

**15,6** **Gaja, Barbaresco**  
★★★ **2013 Barolo Dagromis € 65,90 (Morandell)**  
(Lagencuvée, kein MGA) Feinziselierte, blütenduftige Fruchtnase, Hagebutten, Veilchen, rotbeerige Frucht, Himbeeren, Waldlaub, feingliedrig strukturiert, runde Tannine, sehr harmonisch in moderner Machart, noch sehr verschlossen, mit Potenzial.

**16,3** **Gaja, Barbaresco**  
★★★ **2013 Barolo Sperss € 199,- (WeinWolf)**  
(Lagencuvée von zwei MGA-Crus) Pikante, vollreife Kirschnase, Tabakwürze,

dicht und füllig am Gaumen, Waldbeeren, Himbeeren, perfekte Struktur, saftig, schön balanciert, feinkörniges Tannin, benötigt viel Reifezeit, sehr lang, mit großer Zukunft.

**17,6** **Fratelli Giacosa, Neive**  
★★★★★ **2013 Barolo Bussia € 26,50 (WeinWolf)**  
Betörende, florale Nase, Rosenblüten, Himbeere, Trüffel, Blutorange, am Gaumen Brombeere, Herzkirsche, Schokoanklänge, kompakt und lebendig, hoch-elegante Struktur, vielschichtig und einnehmend, feinkörnige Tannine, lang, mit viel Potenzial.

**15,2** **Silvio Grasso, La Morra**  
★★ **2013 Barolo Bricco Turné € 42,- (VinoVino)**  
(Lagencuvée, kein MGA) Zwetschkenaromatik, Himbeeren, pfeffrige Würze, dicht, saftig, gute Tanninstruktur, zeigt sich unzugänglich hart, hat aber sehr gute Anlagen.

**14,9** **Le Ginestre, Grinzane Cavour**  
★★ **2013 Sottocastello di Novello € 28,90 (Barolista)**  
Aromen von Mandarinen, Eukalyptus, kernig, rotbeerig unterlegt, robuste Gerbstoffstruktur, sehr verschlossen und unzugänglich.

**17,7** **Bartolo Mascarello, Barolo**  
★★★★★ **2013 Barolo € k.A. (Barolista)**  
Feinziseliertes Bouquet von Kirschen, Mandeln, Marzipan, mit Würze umspielt, am Gaumen engmaschige Rotbeerigkeit, klar und erfrischend fruchtig, Finesse pur, perfekt ausbalanciert, zart cremig im Nachhall, präzise Machart mit voller Eleganz, beeindruckender Wein, große Zukunft.

**16,3** **Oddero, La Morra**  
★★★ **2013 Barolo € 37,90 (Barolista)**  
Reife Kirsche, Maulbeerenaromatik, gelbfruchtig, kompakt und geschmeidig mit viel Fruchttiefe, facettenreich, druckvolles Finale, gelungener Wein, braucht viel Zeit.

**17,9** **Oddero, La Morra**  
★★★★★ **2013 Barolo Villero € 57,90 (Barolista)**  
Verführerische, rote Beerennase, Himbeere, besticht durch vielschichtige Fruchttiefe und aparte Fülle, Herzkirschen, würzig, perfekte Balance von lebendiger Säure und feinen Tanninen, elegante Machart, zugleich kraftvoll, komplexes Fruchtfinale, sehr lang im Abgang.

## Die offizielle Lagenklassifikation MGA – Menzioni Geografiche Aggiunte

Seit dem Jahrgang 2010 gelten im Anbaugebiet des Barolo DOCG offizielle Lagenbezeichnungen, die sogenannten *Menzioni Geografiche Aggiunte*, kurz: MGA. Nach dem Vorbild der Cru-Klassifikation im Burgund wurden 181 Barolo-Einzellagen definiert, die als qualitative Toplagen gelten, ohne diese aber zu klassifizieren. Diese MGA-Crus sollen den Konsumenten Orientierungshilfe geben und den Namen Barolo am weltweiten Markt stärken. Verabsäumt hat man leider, diese 181 offiziellen MGA-Crus übersichtlich auf den Weinetiketten zu transportieren, sodass sie unterscheidbar sind von den anderen Riedennamen sowie von den unzähligen Markennamen.

Noch einfach gestaltet sich die Namensidentifizierung bei den offiziellen Gemeinde-Appellationen, die ebenfalls 2010 eingeführt wurden: z. B. Barolo Serralunga d'Alba. Dies bedeutet, dass die Nebbiolo-Trauben von verschiedenen Parzellen aus einem Gemeindegebiet stammen. Schwieriger wird es, wenn am Etikett anstelle der MGA-Einzellagen-Nennung ein Markenname aufscheint, der vieles bedeuten kann: entweder ist die Marke ein MGA-Cru (z. B. Barolo Enrico VI ist ident mit MGA Villero), oder hinter der Marke verbirgt sich eine Cuvée von mehreren MGA-Crus (z. B. Gajas Sperss = MGA Marencà + MGA Rivette), oder die Marke steht für einen bestimmten Weinstil. Gemeinsam ist allen Marken, dass sie, gut eingeführt, im höheren Preissegment angesiedelt sind und (meist) höhere Qualitäten repräsentieren: ein Wettbewerbsvorteil, den man nicht durch Namensänderungen z. B. bei neuen Weinreglementierungen verlieren will.

Dieser Wirrwarr von Namen wäre nicht das Problem, würde man alle 181 MGA-Crus kennen und so einfach die Unterscheidung treffen können. Bedingt Abhilfe schaffen hier die offiziellen Cru-Karten vom Langhe-Konsortium, die auf der Website kostenlos als PDF herunterzuladen sind: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it). Einen differenzierteren Überblick zur MGA-Lagenidentifizierung (inkl. Informationen über die Besitzverhältnisse von Cru-Lagen samt Verzeichnis der Markennamen) erlaubt das als Barolo-Bibel titulierte Werk von Alessandro Masnaghetti. Dieses ist als Buch, e-Book oder als App unter [www.enogea.it](http://www.enogea.it) zu beziehen, gilt aber nicht als offizielle Lagenklassifikation des Konsortiums.



**ALESSANDRO MASNAGHETTI:** Barolo MGA – Menzioni Geografiche Aggiunte. L'Enciclopedia delle Grani Vigne del Barolo – The Barolo Great Vineyards Encyclopedia. 408 Seiten, italienisch/englisch – Alessandro Masnaghetti Editore – Enogea 2015

Das als Barolo-Bibel titulierte Werk von Alessandro Masnaghetti. Dieses ist als Buch, e-Book oder als App unter [www.enogea.it](http://www.enogea.it) zu beziehen, gilt aber nicht als offizielle Lagenklassifikation des Konsortiums.

### 17,1 Oddero, La Morra ★★★★ 2013 Barolo Rocche di Castiglione € 71,90 (Barolista)

Betörende Brombeernase, Granatapfel, Walddaub, mächtiger Körper mit viel Fruchtpräsenz, Kirsche, Zwetschkenanklänge, kompakte Tannine, viel Schmelz, endet lang, tolles Potenzial.

### 16,4 Pio Cesare, Alba ★★★ 2013 Barolo € 61,90 (Barolista)

Rote Ribisel, Mango, schwarzer Pfeffer, dicht und kompakt, druckvoll, markant-griffiges Tannin, viel Rotbeerigkeit, Schokolade-Kaffee-Melange, besitzt Saft und Länge, gefällt.

### 16,7 Luigi Pira, Serralunga d'Alba ★★★★ 2013 Barolo Marencà € 42,90 (Barolista)

Feine Fruchtnase, Kirsche, Veilchen, am Gaumen frische Waldfrüchte, Blutorange, kernige Textur, lebhaft, elegant mit schöner Fruchttiefe, kraftvoll und dicht, perfekte Struktur, feinherbes Tannin, noch sehr jugendlich, viel Potenzial.

### 16,6 Luigi Pira, Serralunga d'Alba ★★★★ 2013 Barolo Rionda € 69,90 (Barolista)

Betörende Kirschnase, sehr offenherzig, dunkelbeerige Aromatik, Herzkirschen, Brombeeren, Walddaub, glockenklar, feste Struktur, gute Fülle, mit Biss, schöner Schmelz bis ins komplexe Fruchtfinale, sehr gelungen.

### 17,3 Poderi Colla, Alba ★★★★ 2013 Barolo Bussia € 54,90 (Barolista)

Facettenreiche, spielerische Fruchtnase, schwarze Ribisel, frisch und kraftvoll, sehr einladend, Fruchtsüße, perfekt ausbalancierte Tannine, druckvoll, elegante Struktur, wird mit Belüftung immer feiner, viel Zukunft.

### 17,3 Guido Porro, Serralunga d'Alba ★★★★ 2013 Barolo Vigna Santa Caterina € 35,90 (Barolista)

Intensive Kornelkirsche, helle Frucht, dicht und kraftvoll, betörender Schmelz mit perfektem Tannin abgepolstert, Kirsche, Schokolade, fülliger und herzhafter Vertreter, lang.

### 17,9 Guido Porro, Serralunga d'Alba ★★★★ 2013 Barolo Lazzarisco € 36,90 (Barolista)

Facettenreiche Nase, Herzkirsche, Granatapfel, Darjeelingtee, tabakige Anklänge, saftig am Gaumen mit verführerischer Opulenz, Schoko-Kirsche, würziger Nachhall, kompakte Textur, dicht, harmonisch, langes Finale, toll.

### 17,6 Guido Porro, Serralunga d'Alba ★★★★ 2013 Barolo Gianetto € 34,90 (Barolista)

Betörende Kirschnase, am Gaumen beeindruckende Rotbeerigkeit, kompakt, kernig, herzhaft Machart mit perfekter Balance, beeindruckende Substanz, druckvoll, dicht mit sehr langem Abgang.

### 16,3 Prunotto, Alba ★★★ 2013 Barolo € 37,90 (Morandell)

Florale Nase nach roten Ribiseln, reife Kirschen, im Mund saftig mit rotbeeriger Fülle, runde Tannine, perfekt mit Säure ausbalanciert, gute Länge.



Foto: molchemphoto

Familie Cavallotto: In 4. Generation bewirtschaften heute die Geschwister Giuseppe, Laura und Alfio (v.l.n.r.) das Weingut, im Vordergrund deren Eltern Annamaria und Olivio.

### 16,5 Renato Ratti, La Morra ★★★★ 2013 Barolo Marcesasco € 50,90 (Barolista)

Noten von roten Früchten, Tabak, Kirsche-Maulbeeren-Melange, gelbfruchtige Reminiszenzen, elegante Struktur, markantes und perfekt eingebundenes Tannin, gute Balance, druckvoll bis ins Finale, Zukunft.

### 15,0 Renato Ratti, La Morra ★★ 2013 Barolo Rocche dell'Annunziata € 94,90 (Barolista)

Süße Beerennase, Banane, Kokos, üppige Rotbeerigkeit mit Schokoladeschmelz, dicht, substanzreich, markante Rösttöne, verschlossen, moderne Machart.

### 16,8 Carlo Revello & Figli, La Morra ★★★★ 2013 Barolo € 33,75 (Wein&Co)

Klare Fruchtnase, rote Ribisel, Kirsche, kompakt mit frischer Textur, dunkle Rotbeerigkeit, Hagebutten, Brombeeren, präsent und gut eingebundenes Tannin, moderne Stilistik, vielschichtig und pikant, gefällt, langer Abgang.

### 17,0 Carlo Revello & Figli, La Morra ★★★★ 2013 Barolo R.G. € 44,10 (Wein&Co)

(Lagencuvée von zwei MGA-Crus) Rotbeerige Fruchtnase, würzig, am Gaumen geradlinig, kompakt und saftig, zeigt sich sehr verschlossen, feiner Frucht-Säure-Bogen, im Finale viel Kirschen und Kräuterwürze, vielversprechendes Potenzial.

### 17,0 Francesco Rinaldi & Figli, Barolo ★★★★ 2013 Barolo Brunate € 51,90 (Barolista)

Intensive Kirschnase, Tabak, betörende Fruchtfülle und Tiefe, Herzkirschen, Zwetschken, fleischig und druckvoll, kernige Saftigkeit mit viel Schmelz, aus einem Guss, langes Finale.

### 15,7 Francesco Rinaldi & Figli, Barolo ★★★ 2013 Barolo Cannubi € 53,90 (Barolista)

Verhaltene, frische Fruchtnase, am Gaumen Brombeere, Maulbeere, frisch, knackig, klares Tannin-Säure-Gerüst, viel Biss, salziger Nachhall, gute Länge, momentan unzugänglich, abwarten.

### 17,5 Giuseppe Rinaldi, Barolo ★★★★ 2013 Barolo Brunate € k.A. (Barolista)

Rotbeerige Nase, würzig, heller Tabak, dunkle Frucht, Herzkirschen, Brombeeren, Schokoanklänge, dicht, saftig, lebendig mit Biss, reife Tannine und feines Säurespiel in perfekter Balance, old school der feinsten Machart, lang am Gaumen, viel Zukunft.

## Bezugsquellen

### Enoteca Barolista

1020 Wien, Alliiertenstraße 12  
+43 1 2126951  
[www.barolista.at](http://www.barolista.at)

### Weinhandel Gottardi

6010 Innsbruck, Heiliggeiststraße 10  
+43 512 584493-0  
[www.gottardi.at](http://www.gottardi.at)

### KRACHER Fine Wine GmbH

7142 Illmitz, Apetloner Straße 37  
+43 2175 3377  
[www.kracherfinewine.at](http://www.kracherfinewine.at)

### Morandell International

6300 Wörgl, Wörgler Boden 13–15  
+43 5332 7855-400  
[www.morandell.com](http://www.morandell.com)

### PREMIUMwines

1010 Wien, Hegelgasse 8/22  
3500 Krems, Ringstraße 44  
+43 2732 82000-31  
[www.premiumwines.at](http://www.premiumwines.at)

### VINOVINO

4040 Linz, Reindlstraße 19  
+43 664 2308551  
[www.vinovino.at](http://www.vinovino.at)

### Getränkegroßhandel Wagner

4664 Oberweis, Laakirchen Weinstraße 31  
+43 7613 440-0  
[www.wagnerweb.at](http://www.wagnerweb.at)

### WeinArt

4853 Steinbach am Attersee, Forstamt 12  
+43 7663 8902  
[www.weinart.at](http://www.weinart.at)

### WeinWolf Import GmbH & Co Vertriebs KG

5020 Salzburg, Münchner Bundesstraße 107  
+43 662 42146417  
[www.wein-wolf.at](http://www.wein-wolf.at)

### Wein & CO

2334 Vösendorf-Süd, Autoallee 7 / Top 25  
+43 5 07 06  
[www.weinco.at](http://www.weinco.at)



Maria Teresa Mascarello von Bartolo Mascarello.

**15,9** Ruggeri Corsini, Montforte d'Alba  
★★★ 2013 Barolo Bussia € 36,90 (Barolista)

Markante Würzenase, rote Beeren, saftig mit schönem Schmelz, Heidelbeeren, Zwetschenanklänge, homogen mit etwas robustem Tannin, mittlere Länge.

**16,5** Luciano Sandrone, Barolo  
★★★★ 2013 Barolo Le Vigne € 90,90 (Barolista)

(Lagencuvée von zwei MGA-Crus) Feinwürzige Nase, Thymian, tiefe Frucht, Weicheln, Zwetschen, strömt ruhig und sanft, dunkelfruchtig, viel Frucht-tiefe, pointierte Säure im Einklang mit den geschliffenen Tanninen, elegante Machart, tolle Länge, große Zukunft.

**15,5** Schiavenza, Serralunga d'Alba  
★★★ 2013 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba € 29,90 (Barolista)

Blumiges Bouquet, Brombeeren, würzig, viel Schmelz, markante und reife Fruchtaromatik, Schokolade, sehr Holzgeprägt, gute Länge.

**17,2** Schiavenza, Serralunga d'Alba  
★★★★ 2013 Barolo Broglio € 36,90 (Barolista)

Reichhaltige, rotbeerige Aromatik, saftiger Verlauf mit schönem Schmelz, Herzkirschen, Bitterschokolade, besitzt Fülle, Kraft und Saft, Tannine gut eingebunden, überzeugend, langes Finale.

**15,4** Schiavenza, Serralunga d'Alba  
★★ 2013 Barolo Ceretta € 37,90 (Barolista)

Kornelkirschen, Zwetschke, am Gaumen viel Fruchtsüße, Kirsche, dunkle Schokolade, strömt ruhig, Holzgeprägte Röstaromen, cremig, mittlerer Abgang.

**15,6** Schiavenza, Serralunga d'Alba  
★★★ 2013 Barolo Prapò € 47,90 (Barolista)

Intensive Noten von Maulbeeren, Zwetschen, Gewürzen, fruchtsüß und füllig, wirkt etwas überextrahiert, Tannine klar spürbar, sehr unzugänglich.



Rocche dell'Annunziata in La Morra (Bild),  
cuvetiert mit drei weiteren MGA-Crus aus dem Ort  
Barolo, ergibt den berühmten Barolo von Bartolo  
Mascarello.

**16,3** Bolmida Silvano, Monforte d'Alba  
★★★ 2013 Barolo Bussia € 41,90 (Barolista)

Feine Noten von Granatapfel, Ringlotten, Orangenschale, mächtiger Körper mit viel Extraktsüße, Tannin und Säurespiel perfekt ausbalanciert, tieffruchtig, cremig, endet lang mit einem Fruchtfuerwerk, sehr gute Perspektive.

**17,4** Giovanni Sordo, Castiglione Falletto  
★★★★ 2013 Barolo Gabutti € 36,90 (Barolista)

Feine Duftnase, Hagebutten, Veilchen, heller Tabak, rotbeerige Fruchtaromatik, Granatapfel, Laubanklänge, straffe Struktur, feinziseliert, perfekt eingebundenes Tannin, glockenklar, schöner Schmelz, überzeugt, lang mit Potenzial.

**15,8** Giovanni Sordo, Castiglione Falletto  
★★★ 2013 Barolo Rocche di Castiglione € 36,90 (Barolista)

Duftet nach roten Beeren und Flieder, im Mund saftig und klar, rote Ribiselnoten, rundes Tannin, brotig, zeigt sich noch unruhig und kantig, gute Substanz, abwarten.

**18,0** La Spinetta, Castagnole Lanze  
★★★★★ 2013 Barolo Garretti € 39,90 (PremiumWines)

Betörend- vielschichtige Nase, Cassis, Weichsel, Süßholz, Rosenblüten, ein Fruchtfuerwerk am Gaumen, Kirschen, Himbeeren, Blutorangen, betörend mächtig in perfekter Kombination von Finesse, druckvoll, lebendig, perfekt ausbalanciert, pikant, vorbildhaft strukturiert mit feinziseliertem Tannin, großer Wein mit enormem Zukunftspotenzial.

**17,6** La Spinetta, Castagnole Lanze  
★★★★★ 2013 Barolo Campè € 99,- (PremiumWines)

Reiche Fruchtnase, Veilchen, Blutorange, Lakritze, dicht, tiefe Fruchtaromatik, Cassis, Himbeeren, ungemein elegante Säure-Tannin-Struktur in moderner Stilistik, kernig, lang am Gaumen, enormes Entwicklungspotenzial!

**16,4** G.D. Vajra, Barolo  
★★★ 2013 Barolo Bricco delle Viole € 63,90 (Barolista)

Charmante Fruchtnase, Veilchen, Waldbeeren, lebendig und saftig, filigrane Textur, Finesse, gepaart mit guter Fülle, gelungener Wein mit harmonischem Finale, gute Länge.

**16,3** Mauro Veglio, La Morra  
★★★ 2013 Barolo € 26,50 (Gottardi)

Helle Kirschen, rote Ribisel, Melone, Vanilleschoten, kraftvoll und gute Substanz, zeigt sich offenherzig, reintonig mit mittlerer Fülle, abwarten, benötigt Reifezeit.

**16,0** Mauro Veglio, La Morra  
★★★ 2013 Barolo Arborina € 42,- (Gottardi)

Klare Fruchtnase, Kirschen, Brombeeren, dicht und kompakt, Waldbeeren, Himbeeren, viel Extraktsüße, fleischig, kräftiges Tannin, gute Länge, Potenzial.

**15,2** Vigna Rionda Fratelli Massolino,  
Serralunga d'Alba  
★★ 2013 Barolo € 32,- (Wagner)

Viel rotbeerige Fruchtaromatik, Kirschen, Himbeeren, frisch, reintonig, feste Struktur, harmonisch eingebundenes Tannin, mittelmäßig, gute Anlagen, noch sehr verschlossen, abwarten.

**17,3** Vigna Rionda Fratelli Massolino,  
Serralunga d'Alba  
★★★★ 2013 Barolo Margheria € 55,- (Wagner)

Verführerisches Bouquet, Himbeeren, Kirsche, Steinpilze, Minze, kraftvoll und kompakt, ausdrucksstark und engmaschig, viel Fruchtfülle, feine Textur, baut Druck auf, pikant, vielschichtig bis ins Finale, lang im Abgang, Zukunft.