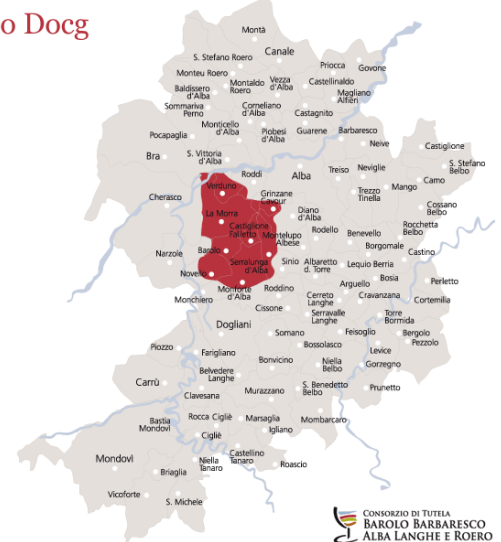


# Barolo 2006

Ein Anlass von [Hannes Wachtler](#)  
Basel 21. Juni 2012

Barolo Docg



Am 21. Juni 2012 fand die Verkostung [Barolo 2006](#) von Hannes Wachtler statt. 15 begeisterte und gespannte Weinliebhaber trafen sich, um [Barolo](#) Weine des Jahrgangs 2006 zu bewerten. Wie bei jeder Veranstaltung von Hannes Wachtler wurde ein geeignetes, hochkarätiges Weinprogramm zusammengestellt, welches aus 12 Weinen bestand, zwei der 12 Weine jedoch „Piraten“ aus einem anderen Jahrgang waren. Die eigentliche Schwierigkeit, einen hochgejubelten Jahrgang zu bewerten, besteht aus zwei grundlegenden Problemen:

- Wie verhalten sich, resp. werden die üblicherweise als „kleinen Wein“ bezeichnete Weine bewertet und was für Mengen davon gibt es? Seit längstem sind die begabtesten Winzer in der Lage, die Rahmenbedingungen eines weniger glücklichen Jahrgangs zu berücksichtigen und somit zu korrigierend in die Produktion einzugreifen (z.B. mit einer strengeren Selektion). Sagt das berühmte Sprichwort nicht etwa, dass die Liebhaber grosse Weine in kleinen Jahrgängen und kleine Weine in grossen Jahrgängen kaufen sollen? Hat [Angelo Gaja](#) überhaupt schon einen schlechten Barolo Sperr abgefüllt? Die Weine der Verkostung wurden in diesem Sinne klug ausgewählt. Denn die Bewertungen durch Veronelli der vorgestellten Weine schwankten zwischen 89 und 96/100 (zwei Weine hat er sogar noch gar nicht bewertet), während die Bewertungen von Parker sich zwischen 92+ und 97/100 verteilten. Auf dem Papier scheint 2006 also nicht so grandios wie 2007 ausgefallen zu sein.
- Junge [Barolo](#) Weine sind nie einfach. Nicht selten beanspruchen solche Erzeugnisse 10, 15 Jahre, manchmal eine sogar noch längere, Lagerung im Weinkeller bis sie ihr wahres, beeindruckendes Gesicht zu zeigen vermögen. Wie soll ein sechsjähriger Jahrgang bewertet werden? Die Baroli 2006 verbinden eine voluminöse Struktur mit einer tadellosen Reife des geernteten Traubengutes. Wenn ein Problem während der Entwicklung der Trauben eingetreten ist, handelte es sich um den Hagel-niederschlag auf La Morra, Barolo und [Serralunga](#). Was auch erklärte, dass verschiedene Qualitätsfanatiker unter den Produzenten 2006 ihre besten Baroli nicht abfüllten, sondern diese als zweiten oder sogenannt kleinen Wein mit einem anderen Namen in den Handel brachten oder gar das Traubengut anderen Produzenten verkauften.

Im vorliegenden Bericht möchten wir kein überflüssiges Wort über die [Wetterbedingungen](#) des Jahres verlieren. Die optimale Reife der Reben sowie die Fleischigkeit der Weine zeigen, dass der Hagelsturm wohl eher als trauriges Epiphänomen denn als Naturkatastrophe wahrzunehmen ist. Im vorliegenden Bericht werden die Weine kurz und bündig bewertet. Die Reihenfolge der Weine entspricht den Durchschnittsbewertungen der Teilnehmer (wir beginnen also mit dem Wein, welchem die beste Durchschnittsnote über alle Teilnehmer gerechnet, erteilt wurde). Diese Note ist nach dem Weinnamen, dem Namen des Produzenten und dem Jahrgang in der Überschrift der Weinbeschreibung / Verkostungsnotiz zu finden. Am Ende jeder Beschreibung steht die Bewertung von Vinifera-Mundi. Die Weine wurden in Serien à drei Weine ausgetastet. Alle Flaschen wurden drei Stunden vor der Verkostung entkorkt, aber nicht dekantiert, was verhinderte, dass sie sich organoleptisch verschliessen konnten. Wir empfehlen das Dekantieren, wenn ein



©[Musei Italiani](#): Das Dorf von Barolo

Wein verschlossen ist. Wenn er sich hingegen in einer schönen Fruchtphase befindet, stellt das Dekantieren ein grosses Risiko dar. Die Weine der Verkostung befanden sich nicht so eindeutig in einem Stadium, in welchem das Dekantieren wirklich Sinn gemacht hätte. Hannes Wachtler vertrat sogar die Meinung, dass die Verkostung vielleicht noch ein Jahr früher hätte stattfinden können. Ein Meinung, welche mehrheitlich geteilt wurde.

TYPOLOGIE*	REBSORTE	MAXIMAL ERLAUBTE PRODUKTION		MINIMALE REIFEZEIT	FREIGABE FÜR DEN VERKAUF	MINDESTGESAMTALKOHOLGEGHALT
		Ertrag Trauben in kg/ha	Ertrag Wein in l/ha			
Barolo	Nebbiolo	8.000	5.600	38 Monate, davon 18 Monate im Holz	ab 1. Januar des vierten Jahres nach der Ernte	12,50 Vol.-%
Barolo Riserva		8.000	5.600	62 Monate, davon 18 Monate im Holz	ab 1. Januar des fünften Jahres nach der Ernte	12,50 Vol.-%

© [Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero](#)

## Die Weine der Verkostung

### Barolo Romirasco 2006 - Aldo Conterno 19/20

(Glas Nr. 5). Veronelli 95/100, Parker 92+/100, Jancis Robinson 18/20, Stephen Tanzer 95/100.

Der Sieger des Abends. Eingemachte Johannisbeeren, Schwarzbeeren, Pflaumen, Pruneaux d'Agen, Kräuter, welche Blumen, Holzvanille und ein Hauch Minze. Frische Zusammenstellung mit einer tollen Komplexität und einem alkoholischen Hintergrund, welcher ganz und gar nicht stört. Dieser Wein enthüllt ein ätherisches Meisterwerk, man möchte ihn am liebsten für später behalten oder damit spielen, wie es eine Katze mit einer Maus macht. Besonders eleganter, subtiler Gaumen. Perfekt eingebundene Säure. Der Wein eines Edelabends. Langer Abgang. 19/20



©Poderi Aldo Conterno

### Barolo Brunate 2007 - Elio Altare (Piratflasche)

18.9/20

(Glas Nr. 7). Veronelli --/100, Parker 97/100, James Suckling 95/100

Kein einziger Teilnehmer der Verkostung ist gegenüber diesem Wein gleichgültig geblieben. Ein Naturbündel und der Beweis, dass 2007 grandios, ja sogar gigantisch ist. Offene, hervorragend ausgewogene Nase mit vielschichtigen Aromen, Pflaumen, Minze, Holz, ein Korb roter Früchte auf einem mineralischen Hintergrund. Einfach fabelhafte Ausgewogenheit, Komplexität und Länge, welche sich im Gaumen fortsetze. Das Ganze nimmt nach einer Weile eine fast biblische Dimension an. Bis im Gaumen, wo die Tannine extrem geschliffen sind, beeindruckt jede Komponente im Barolo Brunate von [Elio Altare](#). Sehr langer, floraler Abgang. 19.5/20



©Elio Altare

### Barolo Cicala 2006 - Aldo Conterno

18.6/20

(Glas Nr. 8). Veronelli 94/100, Parker 94/100

Eine Delikatesse und zugleich ein grosser, geradliniger Klassiker. Etwas balsamische Noten, etwas Minze, etwas Lakritze, etwas Kräuter und eine überschwängliche, dunkle Fruchtigkeit. Wirkt doch etwas einseitig oder verschlossen im Gaumen. In zehn Jahren wieder verkosten. 18/20

### Sperss Langhe 2007 - Gaja (Piratflasche)

18.4/20

(Glas Nr. 3). Veronelli --/100, Parker 97/100, Stephen Tanzer 97/100, James Suckling 95/100

96% Nebbiolo, 4% Barbera. Rauchnoten, Trockenfleisch, getoastetes Holz, Schwarzer Pfeffer, sehr viel schwarze, fleischige Früchte, welche aber nicht vordergründig sind. Ausgewogene, aber zurückhaltende Nase. Öffnet sich schrittweise. Hätte dekantiert werden können. Unbedingt warten. Kräftige Tannine, welche den Mund umhüllen. Kompakte, unerbittliche Zusammenstellung. Sehr langer Abgang. 17.5/20



©Nonsolodivino

### Barolo Le Vigne 2006 - Luciano Sandrone

18.4/20

(Glas Nr. 12). Veronelli 96/100, Parker 96/100, Stephen Tanzer 92/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri

Eine grossartige, harmonische und animierende Mischung floraler sowie fruchtiger Aromen, welche vielschichtig wirken. Süsse Kirschen, Himbeeren, Blaubeeren,... Etwas Teer. Genauso komplex wie verführerisch. Gibt es auch Rosen oder habe ich mich da schön geirrt? Grossartige, komplexe und samtige Zusammenstellung im saftigen und seidigen Gaumen. Trotzdem ein straffer Touch, welcher eigentlich dem Wein noch mehr Charme verleiht. Eine Klasse für sich und der Ausdruck der tadellosen Harmonie. 18/20



©Luciano Sandrone: Die Trauben der Lagen Ceretta, Conterni, Merli, Vignane (Foto oben) werden für die Erzeugung des Barolo Le Vigne verwendet

### Barolo Vigna Rionda 2006 - Luigi Pira

18.3/20

(Glas Nr. 4). Veronelli 94/100, Parker 93/100, 92/100 Stephen Tanzer  
Frisch zerquetschte Himbeeren, Waldbeeren, Erdbeerlikör im konzentrierten, ausgewogenen und relativ komplexen Bouquet. Grossartiges Versprechen für die Zukunft. Braucht aktuell einfach viel Zeit, findet dennoch seine Harmonie relativ schnell. Intensives und offenes, aber nicht demonstratives Bouquet. Es ist, als ob die Ernte zum idealsten Zeitpunkt stattgefunden hätte. Enorm viel Saft im wiederum ausgewogenen, geschmeidigen und samtigen Gaumen, welcher straff und kaltblütig wirkt. Ausgefeilte Tannine, welche eher im langen Abgang auffallen. 18/20



### Barolo 2006 - Bartolo Mascarello

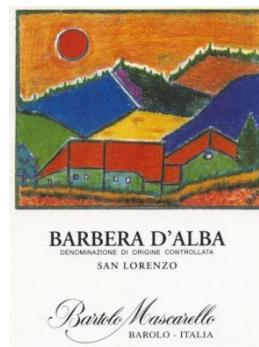
18/20

(Glas Nr. 10). Veronelli 89/100, Parker 96+/100, Stephen Tanzer 96/100, Jancis Robinson 16/20

Obwohl der im März 2005 verstorbene Bartolo Mascarello einen fabelhaften Ruf im Piemont genoss, muss ich zugeben, dass ich seine Weine vermutlich noch nie bewusst getrunken habe. Der Perfektionist, welcher dank strenger Methoden (traditioneller An- und Ausbau, minimale Erträge und extrem winzige Mengen) stets unvergessliche Weine vinifiziert habe, war auch für seine humorvollen Tiraden gegen „The man who screwed an entire country“ (gemeint ist der selbsternannte Freiheitapostel Berlusconi), wie ihn The Economist Juni 2011 nannte, bekannt. Nach dem Tod von Bartolo Mascarello meinten viele Weinliebhaber, dass

seine Tochter Maria Teresia nicht in der Lage wäre, das beeindruckende Niveau der Weine aufrechtzuerhalten. Dieser Barolo 2006 ist der unbestreitbare Beweis dafür, dass es doch geht.

Vielschichtiges Bouquet, welches den Respekt erzwingt. Es ist, als ob eine florale Grundlage als Beet für eine bombastische, genauso delikaten wie verführerischen, genauso ausgefeilten wie sinnlichen Frucht gedient hätte. Eine subtile Würze ergänzt das malerische Bild. Gänsehaut erweckend! Im Gaumen fällt die unwahrscheinliche Eleganz sofort auf, während die strukturierten, geschliffenen Tannine, die erfrischende Mineralität und die stabilisierende Säure in einem wahnsinnigen Dreieck, demjenigen der grenzenlosen Harmonie und der Finessen, eine Einheit bilden. Unendlicher Abgang. 19/20



### **Barolo Cannubi Boschis 2006 - Luciano Sandrone**

**18/20**

(Glas Nr. 2). Veronelli 93/100, Parker 97/100, 93/100 James Suckling, 15/20 Jancis Robinson

Die Nase zeigt sich dichter und tiefer als diejenige im ersten Glas. Ein Muskelsprössling, welche noch lange ausreifen muss, bevor eine erste stabile Balance stattfindet. Dennoch bereits relativ ausgewogen. Aktuell dominieren Likörnoten, Spiritus, ja sogar Noten von Mercurochrom. Die Frucht, eine schwarze Frucht, ist selbstverständlich vorhanden und dürfte auf die Dauer vordergründig werden, ein wunderschöner Blumenstrauß nimmt schrittweise seinen Platz ein, das Glas riecht nach roten Blumen, Pfingstrosen, Nelken. Der Gaumen zeigt sich elegant und weniger demonstrativ als im ersten Eindruck in der Nase, die Säure ist gut eingebunden. Wurden die Trauben überhaupt entrappt? Moderner Weinbau, obwohl der Wein den Eindruck übermittelt, nicht im Holz ausgebaut worden zu sein. Übermittelt wirklich den Eindruck im Betontank ausgebaut worden zu sein [eine spätere Überprüfung auf Internet hat dies bestätigt: Der Wein wurde in Stahltank ausgebaut, Anm. der Red.]. Aktuell etwas schwierig einzuschätzen. Dieser Wein erinnert an ein freies Elektron, man weiss nicht ganz, in welcher Richtung er sich entwickeln möchte. 17/20



### **Barolo Le Coste-Mosconi 2006 - Armando Parusso**

**17.9/20**

(Glas Nr. 1). Veronelli 94/100, Parker 95/100, Jancis Robinson 17.5/20

Offene Nase mit sofort erkennbaren und für Parusso typischen Noten schwarzer Johannisbeeren. Florale Unterlage. Tiefes und üppiges, überschwängliches und harmonisches, sehr nobles (kultiviertes) Bouquet mit einer tollen Fruchtsüsse. Verführerisch, reif, extrovertiert. Dichter und konzentrierter, körperreicher und geschmeidiger Gaumen mit einer prägnanten, doch wunderschön eingebundenen Säure. Stört also nicht. Extrem ausgefeilte Tannine, welche das Gefühl einer sich austreckenden Struktur ermöglichen. Aktuell wirkt der Alkohol etwas vordergründig. Warten. Ein grosser Wein. 18/20. Parker gibt zu, dass ihn die Weine von Armando Parusso in diesem Jahrgang beeindruckt haben.

### **Barolo Cascina Francia 2006 - Giacomo Conterno**

**17.7/20**

(Glas Nr. 6). Veronelli 94/100, Parker 96+/100, Tephpen Tanzer 92-94/100, Jancis Robinson 17.5/20

Reife, kompottierte Rotbeeren. Leichte Minznoten, leicht nasses Heu, altes Fass, vielleicht sogar etwas Feuerstein, ein Wein aus einer anderen, traditionellen Welt ohne Qualitätskompromisse. Eine faszinierende Nase mit Sommerblumen und flüchtigen Likörnoten, eine Komplexität, welche viele Weinliebhaber überfordern dürfte. Aktuell fehlt die Balance in der Nase, was man dem Wein dennoch ohne weiteres verzeiht. Denn er fasziniert zweifelsohne. Je nachdem, wie das Glas gedreht wird, riecht es immer wieder nach etwas Anderem. Eigentlich verzeiht man ihm dieses Ungestüme, welches einfach bestätigt, dass ein Barolo immer viel Zeit braucht, bevor er sich vorteilhaft enthüllt. Im Gaumen füllt man sich ebenfalls perplex. Es ist wie eine Riesenwelle, welche mit Getöse bricht. Tannin for free. Man wartet vergebens auf die Frucht, warten ist angesagt. 17.5/20.

## Barolo Cerequio 2006 - Roberto Voerzio

17.6/20

(Glas Nr. 11). Veronelli --/100, Parker 97/100

Im ursprünglichen Programm wurde der [Barolo Brunate 2006](#) von [Roberto Voerzio](#) vorgesehen. Leider bestätigten sich die Befürchtungen. Dieser Wein konnte (wegen Korkproblems) nicht verkostet werden. Die Teilnehmer der Verkostung bedankten sich ausdrücklich bei Hannes Wachtler, die fehlerhafte Flasche unproblematisch ersetzt zu haben. Durch das noble Verhalten sollten sich viele Weinliebhaber inspirieren lassen, wenn die Teilnahmekosten schon hoch genug sind...

Beeindruckende Nase mit vielschichtigen Aromen, welche in den anderen Weinen nicht wirklich zu erkennen sind. Sojasauce, Leder, sehr reife rote Früchte. Doch kommt der Charakter der Lage ganz schön zur Geltung. Strenggenommen dürfte behauptet werden, dass es zwei Möglichkeiten gibt, einen Cerequio zu erzeugen. Am Ende der Verkostung spendierte Vinifera-Mundi eine Flasche Barolo Cerequio 1996 von [Michele Chiaro](#).

1996 gilt als grandioser Jahrgang. Der [Cerequio 1996](#) wurde durch den Weinwisser (als René Gabriel bei Mövenpick arbeitete) mit einer beeindruckenden Note bewertet. Parker hingegen bleibt bei 84-86/100. Kein Teilnehmer der Verkostung wurde durch den Cerequio 1996 überzeugt, ohne jedoch so gnadenlos wie der amerikanische Guru zu werden. Dissoziierte Nase mit animalischen Noten, Kirschen, exotischen Gewürzen, schwarzen Oliven... Im Gaumen fällt insbesondere die prägnante Säure auf. Wird sie sich irgendwann beruhigen und einbinden? 16.5/20. Dieses Jahr wiederholt verkostet, jeweils mit den gleichen gemischten Gefühlen. Schliesslich habe ich alle meine Flaschen verkauft. Insbesondere, weil der Cerequio 2007, welcher am 11. Juni 2012 im Rahmen der interessanten Barolo-Veranstaltung von Vinum verkostet werden konnte, erneut nicht überzeugte: Frisch und frech, strukturiert und fruchtig, kontrollierte Säure, aber dramatisch kommerziell. 17/20.

Hingegen erweist sich der Cerequio 2006 von [Roberto Voerzio](#) als unausweichlicher Meilenstein in der Geschichte der Lage. Grosse aromatische Komplexität im Gaumen, feine und elegante Struktur, seidige Tannine. Eine grossartige, erfrischende Überraschung. Nicht zu unterschätzen. 18.5/20



## Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006 - Domenico Clerico

17.3/20

(Glas Nr. 9). Veronelli 94/100, Parker 97/100, Stephen Tanzer 95/100, Jancis Robinson 15.5/20

Die Teilnehmer hätten diesen Wein bestimmt nicht in dieser Form erwartet. Modern und exhibitionistisch, extrem komplex und breit im Gaumen, elegant und kräftig zugleich. Nun möchte ich gerne wissen, warum wir (die Teilnehmer) diesen Wein ziemlich einstimmig nicht besonders hoch bewertet haben. Also wieder verkosten! 17/20

Autor: Jean François Guyard

Lektorat & Layout: Urs Senn

21. Juli 2012



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

