



Landschaft in Barolo...

©[Huffington Post](#)

Wie Gott in ~~Frankreich~~ Italien

Die Cantine Damilano

Cannubi und die Familie Damilano

Damilano ist eine der historischen, von jahrhundertelangen Traditionen geprägten Kellereien in Barolo. Die Tätigkeit der Familie Damilano nahm ihren Anfang im Jahr 1890, als Giuseppe Borgogno, der Urgrossvater der heutigen Besitzer, in der Gemeinde Barolo damit begann, seine eigenen Trauben anzubauen und zu vinifizieren.

Jedoch erst in der nachfolgenden Generation nahm der Keller unter Leitung von Giacomo Damilano seinen heutigen Namen an. Er war es, der dem Unternehmen neue Impulse gab, sich mit grösster Sorgfalt den Weinbergen widmete, den Keller baute und die Qualität der Weinbereitung kontinuierlich verbesserte. Seit 1997 liegt die Leitung des Unternehmens in den Händen seiner Enkel: Guido, Mario und Paolo Damilano ([Link](#)).



©[Strade del Barolo](#)

Die neue Generation begann sofort damit, dem Nebbiolo mehr Gewicht zu geben. Oberstes Ziel war es, die von den besten Rebflächen stammenden Weine auf die Flasche zu füllen, an erster Stelle den Cannubi. Heute

kann das Gut mit Stolz zwei Crus vorweisen, die von diesem berühmten Hügel stammen: den Barolo Cannubi und den Barolo Riserva Cannubi „1752“. Ersterer interpretiert die sehr genaue Kenntnis, die die Familie von diesem hochgeschätzten und einzigartigen Terroir hat, und der zweite – eine echte Herausforderung – soll die



La Morra

©[Damilano](#)

„Essenz“ der Produktionsphilosophie darstellen. Die Trauben für diesen Wein wachsen exakt auf dem historischen Teil der Lage Cannubi. Dieser gehört ebenfalls der Familie Damilano.

Der Weinberg

In dieser Gegend, wo die Rebzeilen mit ihrer spektakulären Geometrie die Hügel überziehen, sind auch die 40 Hektar Rebfläche von Damilano beheimatet, im Herzen der besten Anbauzone für grosse piemontesische Weine zwischen Barolo, Monforte, Grinzane Cavour, Novello, La Morra und Casorzo.

Dazu gehören einige weltweit renommierte Lagen, deren Namen sofort die Eleganz und Langlebigkeit des hier geborenen Barolos in Erinnerung rufen. Die wichtigste Lage ist sicher der Hügel von Cannubi, die herausragende Barolo-Lage, von der die beiden Spitzen-Crus des Hauses stammen. Ausserdem besitzt Damilano weitere Rebflächen, die dank ihres Mikroklimas und der speziellen Böden die Produktion von Barolos wie Brunate und Cerequio mit ausgeprägter Persönlichkeit möglich machen.



Die Lage Cerequio

©[Damilano](#)

Alle Weinberge unterstehen der Leitung des Agronomen Giampiero Romana, der diese mit grossem Respekt, Sorgfalt und Leidenschaft bearbeitet. Je nach Jahrgang sind durchschnittlich rund 500 Stunden jährlich pro Hektar notwendig für die manuellen Arbeiten und etwa 70-80 Stunden pro Hektar für die Durchführung von maschinellen Arbeiten mit Hilfe von Fachleuten, die die Böden sehr genau kennen. Die Rebflächen werden konventionell, aber umweltbewusst bewirtschaftet und durchlaufen verschiedene Phasen für eine schrittweise Umstellung auf biologischen Anbau. Dabei kommen ausschliesslich organischer Dünger oder im Bioanbau zugelassene Produkte zum Einsatz und es wird Gründüngung ausgesät. Zwischen den gesamten Nebbiolo-Rebzeilen werden keine Unkrautvernichtungsmittel eingesetzt. Generell wird nicht gegen Botrytis, Pilzkrankheiten und Peronospera behandelt. Das Team von Giampiero Romana verwendet nach der Blüte nur Kupfer und Schwefel. Insekten werden biologisch bekämpft mit der bekannten Technik der „sexuellen Verwirrung“.

Die Lese findet im Allgemeinen in den Monaten September und Oktober statt und erfolgt ausschliesslich manuell anhand von präzisen Parametern: Säuregehalt, pH-Wert, Polyphenol- und Anthocyan-Gehalt. Zur Vermeidung des Morgentaus beginnt die Weinernte am späten Vormittag und die kostbaren Nebbiolo-Trauben werden sorgfältig und unbeschädigt in 20-kg-Kisten gelegt und schnellstens in den Weinkeller transportiert, um dort gepresst und entrappt zu werden. Die für den Barolo bestimmten Nebbiolo-Trauben werden für jeden Wein separat gelesen und vinifiziert.

Der Weinkeller

Die Interpretation der einzelnen Rebflächen im Weinkeller ist dem Önologen Alessandro Bonelli anvertraut, der Guido Damilano in der alltäglichen Arbeit zur Seite steht. Ausserdem setzt Damilano auf die Erfahrung und den Kenntnisreichtum vom renommierten Beppe Caviola als externem Berater.

Das 1965 erbaute Kellereigebäude steht in La Morra an der Grenze zur Gemeinde Barolo. Es wurde im Jahr 2004 komplett erneuert, sowohl unter ästhetischen als auch praktischen Aspekten. Mit Terrakotta-Elementen auf einer Struktur aus Edelstahl wurde die Hauptfassade mit einem innovativen Styling neugestaltet, und im Inneren wurden die Produktionsräume und -abläufe für die bestmögliche Verarbeitung der Trauben optimiert.

Die Gärung erfolgt nach den Prinzipien für langlebige Rotweine. Die alkoholische Fermentation vollzieht sich in Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle und dauert beim Nebbiolo zwischen 8 und 15 Tagen. Tägliche Kontrollen mit Analysen und Kostproben garantieren einen korrekten und harmonischen Ablauf dieser Phase. Mit Naturhefen und natürlichen Prozessen, die nur durch Temperaturkontrollen oder Délestage (Überpumpverfahren) unterstützt werden, wird der Most in Wein umgewandelt, und schon zu diesem Zeitpunkt lässt sich der spezifische Charakter jeder Parzelle erahnen. Darauf folgt eine relativ lange Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich dekantiert der Wein auf natürliche Weise.

Für die Barolo-Crus wird vor dem Abstich das alte Verfahren des Untertauchens des Tresterhutes praktiziert, das darin besteht, die Schalen zur Gänze in den Wein einzutauchen, um dem Produkt Struktur, Komplexität und gleichzeitig Eleganz zu verleihen. Dieser Vorgang kann mehrere Wochen dauern und der richtige Moment für den Abstich wird durch eine konstante und kontinuierliche Verkostung bestimmt.

Der Wein reift dann in leicht getoasteten Holzfässern (50 und 100 Hektoliter) zwischen 24 und 36 Monate lang. Ziel des Betriebes ist es, im Glas einen gebietstypischen Wein mit Merkmalen der einzelnen Parzelle wiederzufinden. Je nach Weintyp schliesst die Ausbauphase mit einer Reifezeit auf der Flasche ab.

Die Weine

Der Betrieb erzeugt überwiegend Rotweine, wobei der Schwerpunkt selbstverständlich die Barolo-Weine sind. Die Crus Cannubi, Riserva Cannubi „1752“, Brunate, Cerequio und Liste zeichnen sich durch sehr unterschiedliche organoleptische Eigenschaften aus, die auf die jeweiligen Böden zurückzuführen sind.

Neben den fünf Barolo-Crus wird auch der Barolo Le-cinquevigne produziert, eine Assemblage aus Trauben von fünf verschiedenen Weinbergen in den Gemeinden Barolo, Monforte und Grinzane Cavour mit insgesamt zehn Hektar Fläche. Neben den Rotweinen wird auch ein Weisswein namens G.D., der Giacomo Damilano gewidmet ist, vinifiziert. Dieser wird seit der Lese 2015 in wenigen tausend Flaschen produziert. Vervollständigt wird das Sortiment von den anderen Weinen mit den jeweiligen Ursprungsbezeichnungen: Langhe Nebbiolo Marghe, Barbera d'Alba La Blu, Barbera d'Asti Dolcetto d'Alba, Langhe Arneis, Rosato, Moscato, Barolo Chinato sowie Grappa di Nebbiolo da Barolo und sogar die neuen Schaumweine Brut Metodo Classico und Brut Metodo Classico Millesimato.

Damilano exportiert 50% seiner Produktion in die Vereinigten Staaten von Amerika und 25% in andere Länder. Die übrigen 25% werden also in Italien vermarktet.



Die Verkostung

Am 28. November 2018 lud Thurner PR, die erfolgreiche Presseagentur aus Florenz, Schweizer Weinjournalisten zur Präsentation durch Guido Damilano und den Önologen Alessandro Bonelli der Weine aus der Lage Cannubi im Barolo Anbaugebiet ein. Der Anlass erfolgte im renommierte Zürcher Restaurant Gustav, in welche der Koch Antonio Colaiannis mit seiner exquisiten Küche die Sinne seiner Gäste buchstäblich erweckt. Zu den Weinen hatte er dementsprechend die richtigen Speisen zubereitet. Was den Titel des vorliegenden Berichts erklärt. Es war in der Tat buchstäblich, als ob sich der christliche Gott geirrt hätte, als er seinen Genuss in Frankreich fand. Stattdessen hätte er an diesem Tag einen ausgewählten Platz an unserem Tisch haben können.

Bevor wir die Weine bewerten, möchten wir in kurzen Worten die Lage Cannubi präsentieren.

Cannubi, die Finesse vom Sand

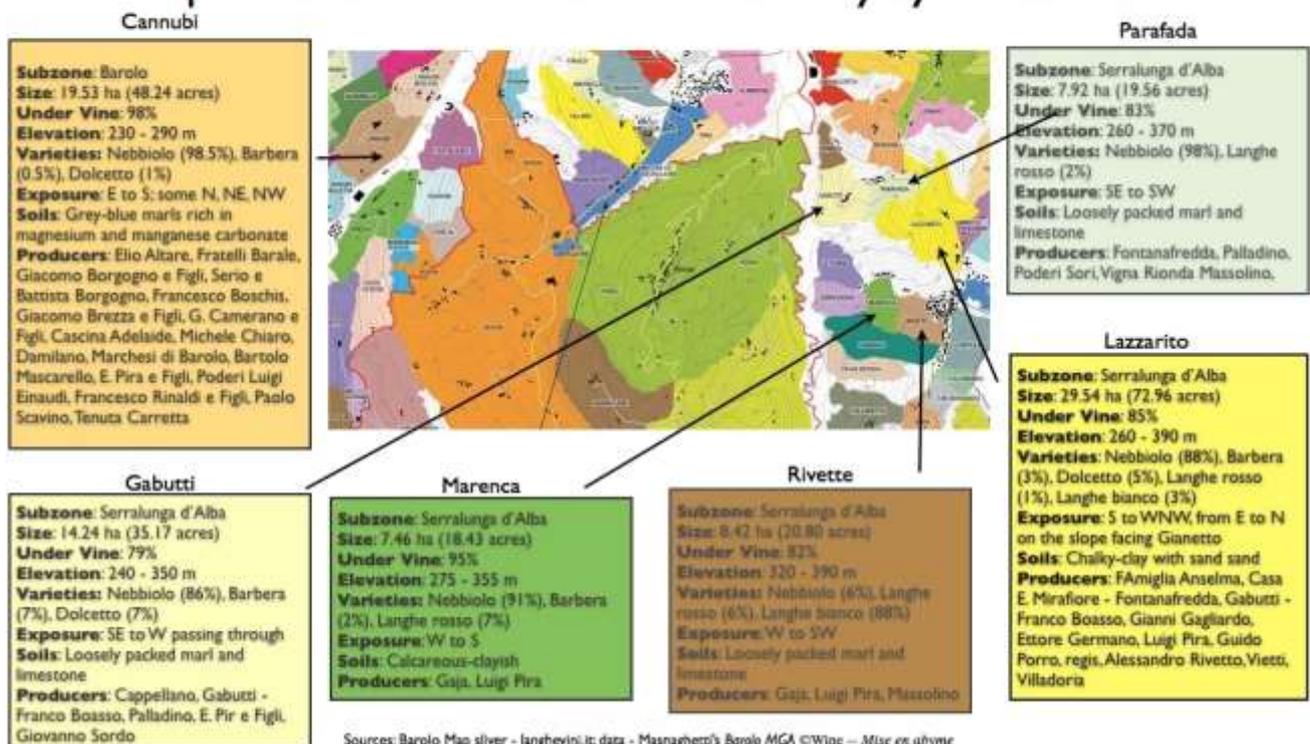
Der Cannubi-Hügel ist besonders geeignet für die Barolo-Produktion. Die älteste Flasche mit der Aufschrift Cannubi 1752 befindet sich im Besitz der Familie Manzone in Bra. Der Cannubi existierte damals also bereits, von Barolo sprach noch niemand. Dieser Hügel am Fusse des Dorfes Barolo erstreckt sich an der Provinzstrasse nach Alba entlang und seine Ausläufer enden sanft fast genau vor der Tür zum Weinkeller von Damilano.

In seinem Führer über die Weine des Piemont (Guida ai Vini del Piemonte) schrieb Renato Ratti im Jahr 1977 „in der Gemeinde Barolo gibt es einen Flecken von ausserordentlicher Vollkommenheit (ein langgestreckter und graduell ansteigender Hügel in der Mitte des Tals, das die beiden grossen Unterzonen unterteilt), wo die Böden aus dem Helvetikum und dem Tortonianum aufeinander treffen und sich miteinander vermischen.....“.

Genauer gesagt handelt es sich um die einzige Zone im gesamten Anbaugebiet des Barolo, in denen sich die Böden unterschiedlicher geologischer Epochen miteinander vermengen. Es sind schwach entwickelte Böden mit grauweissem Tonmergel an der Oberfläche. Diese einzigartigen, vor circa 10 Millionen Jahren ausgeformten Böden sind das wahre Geheimnis des Cannubi. Hier vereinen und vermischen sich ein erhöhter Gehalt an feinem Sand (fundamentales Element für die Fruchtbarkeit und Lockerheit des Bodens) mit einem erhöhten Kalkgehalt und bedeutenden Spuren von Magnesiumoxyd und Mangan, die die Grundlage für die Eignung zur Produktion von finessenreichen Weinen darstellen.

Fast der ganze Hügel ist nach Süden/Südosten ausgerichtet und erreicht an der Spitze eine Höhenlage von 300 Metern ü.M. und bietet damit zwei weitere Voraussetzungen für exzellenten Weinanbau und eine perfekte Ausreifung der Trauben, vor allem der Nebbiolo-Trauben, die erst im späten Oktober gelesen werden. Der historische Teil des Cannubi-Hügels erstreckt sich über 15 Hektar. Zwei davon befinden sich seit 1935 im Besitz der Familie Damilano, weitere acht Hektar konnte sie im Jahr 2008 dazu pachten, der entsprechende Vertrag läuft mindestens bis zum Jahr 2027. Alle Rebstöcke haben ein Alter zwischen 30 und 50 Jahren. Von diesem Teil des Hügels, der vom Betrieb nochmals in 20 Unterzonen unterteilt wurde, produziert die Familie Damilano ihre Spitzenweine: den Barolo Cannubi und den Barolo Riserva Cannubi „1752“.

Top-Level Crus Identified as such solely by Renato Ratti



Die Weine

Chardonnay G.D. 2016

Dieser Chardonnay ist dem Gründer des Kellers, Giacomo Damilano, gewidmet.

Einladende, harmonische und sortentypische Nase mit reintonigen und delikaten Düften nach Zitrusfrucht, weisse Pfirsiche und Birnen, Veilchen mit einem Hauch Würze im Hintergrund. Vollmundiger, ausgewogener, saftiger Gaumen, zarte und frische Struktur, gute Mineralität und Säure. Anhaltender Abgang. Jetzt ideal zu trinken. **17.25/20** (90/100).

Der Jahrgang 2015 ist in Deutschland bei [Carl Tesdorpf](#) erhältlich und kostet €47.-.

Barolo Cannubi 2013

Die tiefe, dunkelrote Farbe gibt bereits erste Zeichen, was für einen Wein wir nun verkosten. Die breite und tiefsinnige, intensive und doch zugleich zurückhaltende Nase bietet präzise, reintonige und einladende Düfte reifer, dunkler und roter Beeren, von Pflaumen, Veilchen und Kräutern mit einem Hauch schwarzer Trüffel. Sie besitzt das Zeug, die anspruchsvollsten Schnüffler zu begeistern und strahlt durch ihre Delikatesse aus. Dieses Bouquet erweckt die Sinne und tanzt mit der Eleganz einer Ballerina. Im Gaumen fällt die kräftige, vollmundige, komplexe und durchaus elegante Struktur auf, die geschliffenen, dichten und konzentrierten Tannine und die präsenten, stützende Säure spielen mit den vielschichtigen Aromen nach saftigen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, weissem Pfeffer und etwas Balsam, zusammen begeistern sie buchstäblich, sie erwecken die Lust auf das nächste Glas und begleiten ideal die Speise, welche uns an diesem ungewöhnlichen Lunch serviert werden. Langanhaltender, mit Gerbstoffen geladener Abgang. Unbedingt warten, auch wenn der Wein eigentlich unter solchen Umständen bereits viel Spaß macht. **17.75/20** (92/100). 45'000 Flaschen wurden abgefüllt, nachdem der Wein zwei Jahre lang im Fass ausgebaut wurde und genau gleich viel in der Flasche verbracht hat.



In der Schweiz ist [Nauer Weine](#) Exklusivimporteur. Dieser [Wein](#) kostet 76.20. In Deutschland kostet er gerade jetzt € 49.90 statt 59.90 bei [Vicampo](#).

Barolo Cannubi 1752 Riserva 2009

5 Jahre langer Ausbau in einem einzigen Fass und zwei weitere Jahre Reife in der Flasche. 6000 Flaschen wurden produziert.

Elegante, geschliffene Nase mit einer grossartigen Komplexität und nicht weniger Tiefsinn. Zeigt eine klare Steigerung gegenüber dem Cannubi, breit, warm, generös und mit einem verführerischen Raffinement. Es strömen vielschichtige Düfte nach sehr reifen, dunklen Beeren, Pflaumen, sogar etwas Dörripflaumen, Kirschen, Leder, Nelken, Tabak und einem Hauch Trüffel. Mit der Zeit kommt sogar Kakao zur Geltung. Es gibt eine unverwechselbare Klasse in diesem Bouquet, welche nicht gleichgültig lässt. Eleganter, üppiger Antrunk. Finessenreicher, seiger/samtiger, geschliffener und vollmundiger, warmer Gaumen, welcher zeigt, dass wir ein Erzeugnis aus einem sonnigen Jahrgang verkosten. Komplexe und reintonige Aromen, welche eine sehr schöne Harmonie mit den Düften im Bouquet aufweisen. Runde, konzentrierte, ausgefeilte Tannine, einfach betörende Zusammenstellung mit einer grossartigen Eleganz und einem sehr langen Abgang. Eine Welt für sich. **18.5/20** (95/100).



v.l.n.r. Cannubi 2009 und 2011

Barolo Cannubi 1752 Riserva 2011

Gegenüber dem 2009er bietet dieser Jahrgang eine besonders angenehme, Frische. In der Nase kommen Düfte von Rosen hinzu und das Ganze wirkt geschliffener und eleganter. Es ist aber eine subjektive Wahrnehmung, da wir am Tisch geteilter Meinung waren, die Einen bevorzugten den 2009er, die anderen den 2011er. Likörnoten kommen mit der Zeit zum Vorschein. Diese Wahrnehmung gilt auch für den Gaumen, wobei mehr rote Beeren vorhanden sind. **19/20** (97/100).

Der Cannubi 1752 ist in beiden Jahrgängen in Deutschland nicht mehr erhältlich. In der Schweiz, also bei [Nauer](#), dem Generalimporteur, ist er auf Anfrage erhältlich.

In den Niederlanden kosten die Jahrgänge 2009 und 2011 € 168.19 bei [Best of Wines](#). In den USA kostet der Jahrgang 2009 \$200.94 bei [Saratoga Wine Exchange](#), wobei er an verschiedenen Adressen erhältlich ist. Der Jahrgang 2011 ist dafür noch nicht verfügbar.

Autor: Jean François Guyard
11. November 2018

Lektorat: Markus Janitzki



Zu den Weinen wurde folgendes Menü serviert:

Kaninchenterrine, weisses Bohnenpüree, Oliven, confierte Tomaten

Raviolone mit Ricotta und Eigelb, Blattspinat, weisse Trüffel

Kalbsrücken im Ganzen gebraten, Jus, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüse

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.