



©[Poderi Aldo Conterno](#)

Die drei grossen Barolo-Lagen der Poderi Aldo Conterno



Vorwort

Der Vergleich der drei Grand-Cru-Lagen von Aldo Conterno ist mit Sicherheit etwas vom Spannendsten, was sich zu verkosten und zu vergleichen lohnt. Und dies besonders, wenn es sich um einen etwas älteren Jahrgang handelt. Franco Conterno, einer der drei Söhne von Aldo Conterno, präsentierte am 5. September 2016 die drei Bussia-Soprana-Lagenweine aus dem grossartigen Jahrgang 2006 im Rahmen eines Workshops der klassischen und unverzichtbaren, jährlichen Veranstaltung «Concerto del Vino Italiano». Zusätzlich brachte er auch noch eine aufsteigende Serie der Jahrgänge 2008, 2009, 2011 und 2012 des Barolo Bussia Vigna Colonnello mit.

Die Poderi Aldo Conterno

Etwas Geschichte

Obwohl die Vorfahren von Aldo Conterno bereits seit 1770 Wein produzieren, beginnt die Geschichte des Weinguts Poderi Aldo Conterno mit der Trennung von seinem älteren Bruder Giovanni Conterno und der Gründung einer eigenen Azienda. Denn bis 1969 führten die beiden Brüder Seite an Seite eines der geschichtsträchtigsten Weingüter des Piemonts, die Azienda Vitivinicola Giacomo Conterno, die mit der Riserva Monfortino den wohl berühmtesten und langlebigsten Barolo der Region kelterten.

Aldo hatte in den 50er Jahren einige Jahre in den USA verbracht und dort bereits versucht, im Weinbusiness Fuss zu fassen. Aus verschiedenen Gründen musste sich Aldo nach fünf Jahren von seinem amerikanischen Traum verabschieden und kehrte in den Familienbetrieb zurück.

Diese fünf Jahre hatten Aldo allerdings so stark geprägt, dass er mit der urtraditionellen Produktionsweise des Hauses mehr und mehr Mühe hatte. Für ihn lagerten die Baroli zu lange im Holzfass, zeigten zu schroffe Tannine und waren in ihren ersten Jahren nach dem Verkauf praktisch untrinkbar. Aldo wollte mehr Frucht und mehr Frische in den Weinen, sowie reifere, rundere Tannine. Und so kam es 1969 zum Bruch zwischen den beiden Brüdern und Aldo erwarb in der Grosslage Bussia bei Monforte d'Alba ein eigenes Weingut und nannte es Poderi (dt. «Betriebe») Aldo Conterno.

2012 starb Aldo Conterno im Alter von 81 Jahren. Seine drei Söhne Franco, Stefano und Giacomo führen das Weingut der Philosophie des Gründers entsprechend weiter.



Aldo Conterno

©[Grand Jury Européen](#)

Bussia

Die Grosslage Bussia umfasst knapp 300 Hektar und besteht aus rund einem Dutzend Unterzonen. Die von Aldo erworbenen Rebberge lagen alle in der Unterzone Bussia Soprana, die schon immer als Filetstück der Grosslage Bussia galt und eine perfekte Ausrichtung nach Süd bzw. Südwest zeigten. Innerhalb dieser Unterzone Bussia Soprana liegen die Parzellen Cicala, Colonello und



©Poderi Aldo Conterno

Romirasco, aus denen Aldo Conterno seine Lagenbaroli produziert, sowie in den besten Jahren auch eine Riserva Granbussia, die aus den ältesten Reben dieser drei Lagen hergestellt wird. Mit der Riserva Granbussia verfolgte Aldo Conterno das klare Ziel, ein Gegenstück zum Monfortino zu produzieren. Einen ebenfalls sehr langlebigen Barolo, der aber eine reinere, frischere und vollere Frucht aufweist und bereits in der Jugend trinkbar sein sollte.

Der Bussia von Aldo Conterno

Insofern war Aldo Conterno – zusammen mit Angelo Gaja – einer der ersten Modernisierer des Piemonts, obwohl er, im Gegensatz zu letzterem, seine Baroli immer ohne die Verwendung von Barriques hergestellt hat. Dass sie manchmal trotzdem Noten nach Vanille und Kokos aufweisen liegt daran, dass die grossen Fässer aus Slawonischer Eiche alle 3 bis 5 Jahre gereinigt und ausgeschabt werden und so die nachfolgenden Weine mit „frischem“ Holz in Kontakt treten.

Heute produziert das Weingut rund 120'000 Flaschen. Neben den fünf Baroli Riserva Granbussia, Cicala, Colonello, Romirasco und Bussia Soprana sind dies ein Langhe Nebbiolo „Il Favot“, ein Barbera „Conca Tre Pile“, den Chardonnay „Bussiador“ sowie ein Cuvee mit der Bezeichnung „Langhe DOC“.



Jahr für Jahr präsentiert die Weinhandlung [Caratello](#) die genialen Weine der Poderi Aldo Conterno

Die Verkostung

Die Weine wurden offen präsentiert und es stand genügend Zeit zur Verfügung, sämtliche Tropfen in Ruhe zu verkosten. Trotzdem sind es Momentaufnahmen, welche nie die ganze Grösse dieser Weine darstellen können. Ein hilfloser Versuch quasi, dieses unglaublich schöne Aromaspektrum in Worte zu fassen.

Alle Weine enthalten selbstverständlich 100% Nebbiolo.



Franco Conterno

©Caratello

Die drei Bussia-Soprana-Lagenweine

Barolo Bussia Colonnello 2006

Granatrot, schöner Glanz, leicht aufgehellter Rand. Offene Nase, wunderbar duftig, sehr floral, Noten von Veilchen, Rosen, roten Kirschen, Traubentrester, etwas Tabak, ein Hauch Menthol sowie Mandeln, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weicher Auftakt, wunderbar fein und verspielt, sehr zugänglich, mit warmer, roter Frucht, dazu feinwürzigen Komponenten, die an Weihnachtsgewürze erinnern. Sehr gute Struktur, feine, bereits gut abgeschmolzene Gerbstoffe, präsent Säure, der Alkohol ist gut eingebunden. Im Abgang von sehr guter Länge, endet warmfruchtig und hinterlässt dezent die Tresteraromen, welche er ganz am Anfang in der Nase gezeigt hat. Ein wunderbar feiner, femininer Barolo, weich und schmeichelnd, aktuell in einem hervorragenden Trinkfenster, aber mit Reserven. Jetzt bis 2028, **18/20** (93/100).

Barolo Bussia Cicala 2006

Granatrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase ist tief, dunkelfruchtig, feinwürzig und gleichzeitig floral, Veilchen dominieren hier das Blumenbild, dazu eine herrliche, dunkle Frucht. Interessanterweise gesellen sich zu den dunklen Beeren auch Agrumen, und trotzdem ist diese Nase etwas weniger parfümiert als Colonnello, zeigt mehr Eukalyptus, sowie rauchige Noten, Anflüge von Torf; sehr gute Komplexität. Am Gaumen mit gradlinigem Auftakt, deutlich männlicher, dichter, weniger verspielt, sehr direkt, unglaublich saftige Frucht, tanninbetont, strukturiert, dabei aber nicht ruppig oder überbordend, sondern mit grosser Finesse und einer frischen Säure. Im Abgang sehr lang, endet auf eine dezent laktische Note und hallt sicherlich 45 Sekunden bis 1 Minute nach. Ein top strukturierter, sehr dichter Wein mit grossem Lagerpotential. Jetzt bis 2033, **18.25/20** (94/100).



Hell, schön gereift, 2006er Horizontale von Colonnello, Cicala und Romirasco, Poderi Aldo Conterno

©vvWine

Barolo Bussia Romirasco 2006

Granatrot, schöner Glanz, leicht wässriger Rand. Was für eine Nase, sensationell duftig, nobel, präzise, eine Mischung aus der Kraft von Cicala sowie der femininen Floralität des Colonnello, da sind dunkle und rote Beeren, Kirschen, Menthol, Mandeln, Rauch und eine feine Würze, sehr gute Komplexität, ein Schnüffelwein, eine Nasendroge. Am Gaumen sehr direkt im Auftakt, dann sofort wieder verspielt, der Wein tanzt hin und her zwischen Kraft und Finesse, da sind Massen an Gerbstoffen, fein gewoben, da ist eine enorme Struktur, alles ist dicht, aber ganz und gar nicht breit, sondern ungemein saftig, klar und rein. Sehr langer Abgang, endet

würzig und frisch auf Veilchenaromen. Sicher, aktuell für ungeübte Gaumen am schwierigsten zu verkosten, doch das ist ein wunderschöner Kraftprotz mit gleichzeitig viel Finesse und einem enormen Potential. Jetzt bis 2035, **18.5/20**, (95/100).

Eine Mini-Vertikale des Barolo Bussia Colonnello

Barolo Bussia Colonnello 2008

Dichtes Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase ist tief, rauchig und floral zugleich, deutlich Veilchen, weniger Rosen als der 2006er, der Wein wirkt auch dunkelfruchtiger, zeigt mehr schwarze Kirschen als der reife 2006er, ist noch nicht gleich zugänglich, weist aber eine sehr gute Komplexität auf. Am Gaumen gradliniger Auftakt, da ist eine sehr schöne Frucht, viele dunkle Beeren wechseln sich ab mit Sauerkirschen und würzigen Noten, die Struktur ist beeindruckend, da sind markantere Gerbstoffe als beim 2006er, dazu die sehr saftige Säure, auch hier keinerlei Alkoholüberhang, viel Frische und eine wunderbare Länge im Abgang, endet leicht malzig. Ein für Colonnello etwas atypischer Wein, da dichter, kräftiger, durchaus strukturierter und mit etwas weniger femininer Finesse, doch das ist Kritik auf hohem Niveau. 2018 bis 2030, **18/20** (93/100).

Barolo Bussia Colonnello 2009

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase noch etwas verhalten, will gesucht werden, doch wer sucht, der findet. Feine Floralität, auch hier dominieren die Veilchen, dazu deutliche Würze, wirkt wärmer als 2008, mit leicht gekochter Frucht, aber sehr guter Komplexität. Am Gaumen sehr weich beginnend, man spürt auch hier das warme Jahr, anfangs enorm zugänglich, doch dann packen die Gerbstoffe zu, diese sind fast etwas ruppig, wirken etwas burschikos, weniger fein als in anderen Jahren, da ist sehr viel Struktur mit im Spiel, deutlich mehr Männlichkeit als sonst, viel Fleisch am Knochen bei etwas weniger Eleganz. Im Abgang wirkt der Wein leicht brandig, endet auf Korinthen. Dieser Wein braucht noch etwas Reife, hat gute Reserven und braucht wohl auch in einigen Jahren etwas Kräftiges zum Essen. Ein gelungener 2009er und doch ein Kind seines Jahrgangs. 2018 bis 2030, **18/20** (93/100).

Barolo Bussia Colonnello 2011

Reifes Granatrot, wirkt etwas milchig. In der Nase sehr offen und wunderbar floral, hier ist wieder dieser Duft nach Rosen, die auch im 2006er zu finden sind, dazu Tresteraromen, sehr Colonnello mit einer fast exotischen Würze unterlegt, komplex ohne zu überfordern. Am Gaumen weicher Auftakt, wirkt fast etwas mollig und für einen Nebbiolo von Aldo Conterno schon fast „easy drinking“ – das warme Jahr zeigt sich merklich – rotfruchtige Noten, Kirschen, Mandeln, sehr feiner, weicher, ja fast süßer Gerbstoff, die Säure am unteren Limit, die saftige Frucht in Babyspeck gehüllt. Der Wein wirkt etwas wärmer als sonst, aber ohne jegliche brandigen Akzente. Im Abgang von sehr guter Länge, endet feinwürzig und stimmig auf Tresteraromen. Ein zugänglicher, sehr weicher Jahrgang, hat sicherlich nicht das Potential anderer Jahre doch trinkt sich dieser Wein aktuell sehr gut. Ein idealer Barolo für Menschen, denen grosse Nebbiolo-Weine sonst zu hart sind, perfekt für die gehobene Gastronomie. Jetzt bis 2026, **17.5/20** (91/100).

Barolo Bussia Colonnello 2012

Kräftiges Rubingranat, jugendlicher Glanz. In der Nase sehr tief, würzig, floral mit Veilchen, Rosen, Weihnachtsgewürzen, Zimt, dazu viel Traubentrester, Weinbeeren und dunkles Brot, was für eine aromatische Komplexität. Am Gaumen weich und rund im Auftakt, dann zeigt sich eine hervorragende Struktur, der Wein ist dicht, würzig, mit saftiger Säure und herrlicher Frucht, die Gerbstoffe sind noch etwas ungestüm, wirken jugendlich, sind aber von sehr guter Qualität. Im Abgang wieder würzig, ausgesprochen lang, endet auf Dörrfrüchten sowie einer leicht malzigen Note. Das ist ein eher kräftiger Colonnello mit sehr solider Struktur, erinnert fast an einen Cicala und kann stilistisch irgendwo zwischen 2008 und 2009 eingereiht werden. Hat Reserven, 2019 bis 2034, **18/20** (93/100).

Zum Abschluss der Verkostung

Im Anschluss an die Mini-Vertikale Colonnello verkostete ich im Saal noch die beiden anderen 2012er Lagenweine der Poderi Aldo Conterno, Cicala und Romirasco.

Barolo Bussia Cicala 2012

Kräftiges Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase wunderbar tief, mit Noten von ätherischen Ölen, dazu eine

eher dunkle Frucht, Veilchen, Harz, Anflüge von Leder, sehr gute Komplexität. Am Gaumen mit weichem Auftakt, dann zeigt der Wein plötzlich sehr viel Struktur, einiges an dunkler Brombeerfrucht, dazu auch reife Pflaumen, würzige Komponenten, viel reifer, fein geschliffener, aber aktuell noch markanter Gerbstoff, markante Säure, aber sehr gut eingebundenem Alkohol. Im Abgang langanhaltend mit herrlicher Frucht. Braucht noch Zeit, dürfte hervorragend reifen. Dieser Wein wirkt aktuell noch etwas ungestüm, ist jugendlich, ein Hengst mit Kraft und Lust die grosse, weite Welt zu entdecken. 2020 bis 2035, **18.25/20** (94/100).



Im Anschluss an den Workshop verkostet: die 2012er Cicala und Romirasco, Poderi Aldo Conterno

©yvWine.ch

Barolo Bussia Romirasco 2012

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Was für eine Nase, das ist tief, nobel, sehr floral, verspielt, mit Rauch, Teer, Veilchen, dunklen und roten Früchten, Leder, Mandeln, eine Aromen-Explosion mit grosser Komplexität. Am Gaumen seidenweich im Auftakt, grosse Präzision und Finesse, die Struktur ist beeindruckend, der Wein steht vertikal im Glas, will sich nicht bewegen und schmeichelt doch den Gaumen, feinst geschliffene Gerbstoffe, perfekt eingebundene Säure. Aromatisch ein Mix aus dunkler und roter Frucht sowie würzigen Komponenten, endet sehr lang. Ein Wolf im Schafspelz, ein Kraftprotz mit enorm viel Finesse, grosses Barolo-Kino und ein würdiger Nachfolger des 2006ers. Macht für geübte Gaumen schon heute Spass, besser aber in 10 Jahren. Auf jeden Fall sensationeller Stoff. 2020 bis 2038, **18.5/20** (95/100).

Es bleibt uns an dieser Stelle danke zu sagen, danke an das ganze Caratello-Team für die grossartige Selektion der Weingüter generell und die perfekte Organisation dieser Verkostung im Speziellen. Danke an Hans Bättig für die kompetente Übersetzung und Gesprächsführung. Und danke an die Macher der Poderi Aldo Conterno, die einmal mehr bewiesen haben, dass sie zu den ganz Grossen im Piemont gehören, nicht was die Menge angeht vielleicht, aber bezüglich Qualität.

Die Weine der jüngeren Jahrgänge sind bei Caratello erhältlich.

Autoren: Oliver Kaube (Hintergrundinformationen) & Adrian van Velsen / yvWine (Bewertungen)
21. September 2016

Lektorat: Andi Spichtig & Jean François Guyard

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.