



IL VIAGGIO NELLA PINACOTECA DELLE ETICHETTE

SERGIO MIRAVALLE

Prosegue il nostro viaggio nella "pinacoteca" delle etichette.

Capita sempre più spesso che un vino venga scelto per come è vestita la bottiglia. La si guarda, si sbircia il prezzo, un'occhiata alla contro-etichetta, un po' come si fa con i risvolti di copertina in libreria. Piacerà la trama?

Questa rubrica è dedicata alle etichette e alla loro storia. Come sono nate, chi le ha scelte, che cosa c'è dietro quell'immagine, o quel nome, che significata hanno quel colore o quel disegno.

Un breve racconto, non una semplice scheda, che vuole indurre a conoscere meglio il vino e la storia contenuta in ciascuna bottiglia.

A confronto anche questa volta due etichette, una di una Barbera d'Alba del Roero e l'altra di un Dogliani Superiore.

IL SOLE DI MATTEO SULLE COLLINE DEL ROERO

Succede nelle vite. Succede che un ragazzo dell'Uruguay sia costretto all'esilio dal suo Paese ghermito dalla dittatura e sbarchi in Europa con una chitarra e una scatola di colori. Arriva in Italia alla metà degli Anni Settanta e si ritrova innamorato due volte: di Giuliana che diventerà sua moglie e madre di suo figlio Federico, e del Piemonte. "Era una terra che non conoscevo se non per i racconti dei tanti immigrati che avevo incontrato in Uruguay e Argentina".

Succede a Nino Maria Cano Correa de Paiva, per tutti Coco Cano, classe 1952, mix di sangue portoghese, spagnolo e un po' tedesco.

Lo portano sulle Langhe e scopre che quel mare di colline gli ricorda certi scorci del suo Sudamerica. Le dipinge e fa esplodere i colori. Piacciono a Carlin Petrini quegli spicchi variopinti carichi di verdi, gialli, rossi, blu. Lo porta a inaugurare la prima sua mostra alle pareti della rinata Osteria dell'Unione a Treiso, la culla di quella che allora era ancora e solo Arcigola.

Dopo qualche tempo Carlin dice a Coco Cano che un ragazzo, un giovane contadino, vuole un'idea per le sue etichette. Nasce così, al tavolo di un'osteria, il sodalizio tra Matteo Correggia e Coco Cano.

Succede nelle vite.

Quel disegno di colline illuminate dal sole compare sulle prime bottiglie firmate da Matteo.

È il 1987. Si parlano senza sprecare parole. Il vignaiolo porta a casa di Coco Cano che sta a Carmagnola, la terra dei peperoni, un cartone delle sue bottiglie con la sua etichetta. Nasce un baratto. Disegni in cambio di vino. Un contratto mai scritto e sempre valido.

A far da "notaio" Renato Dominici, il grande ed estroso ristoratore. Anch'egli di Carmagnola e padre putativo di Matteo. Vanno a Canale si incontrano, mangiano e bevono. L'amicizia si consolida.

Il 12 giugno 2001, quando un destino bastardo fa incontrare a Matteo la morte per un banale incidente mentre lavora a bordo del suo trattore, Coco Cano



rimane senza più colori nell'anima. "Ricordo che mi interrogai sul destino e sulle scelte di Dio. Matteo me lo ricordo



ORDINE DEI CAVALIERI DI S. MICHELE DEL ROERO

Sedicesimo Concorso Enologico Vini del Roero

Il Gran Maestro certifica che la

**AZ. AGR. MATTEO CORREGGIA
DI CORREGGIA MATTEO E COSTA ORNELLA
CANALE**

Ottimo: ROERO DOCG 2013
Eccellente: ROERO ARNEIS DOCG 2015
Eccellente: ROERO DOCG "RÒCHE D'AMPSÈJ" 2011
Eccellente: BARBERA D'ALBA DOC "MARÙN" 2013

ha conquistato il prestigioso premio

Vignaiolo dell'anno 2016

per aver presentato quattro grandi vini



Canale, lì 30 luglio 2016

Il Gran Maestro
Ordine dei Cavalieri
Carlo Rista

Il presidente della giuria
Cav. Enologo
Massimo Marescotto

PleinAir

MENSILE
N. 532
NOVEMBRE
2016
€ 4,50

60532
9 771124 020007

PRIMO SECONDO NATURA, CAMPER, CARAVAN, TENDA, ESCURSIONI

Insieme a Piazza San Pietro



Giubileo
del pleinair

PIÙ CAMPER, PIÙ NATURA Islanda, tra i fiordi del nord-ovest • Spagna, laguna di Gallocanta
VIAGGIANDO SOPRA E SOTTO Rocche e cantine del Roero • Ipogei urbani da Torino a Matera

PA market

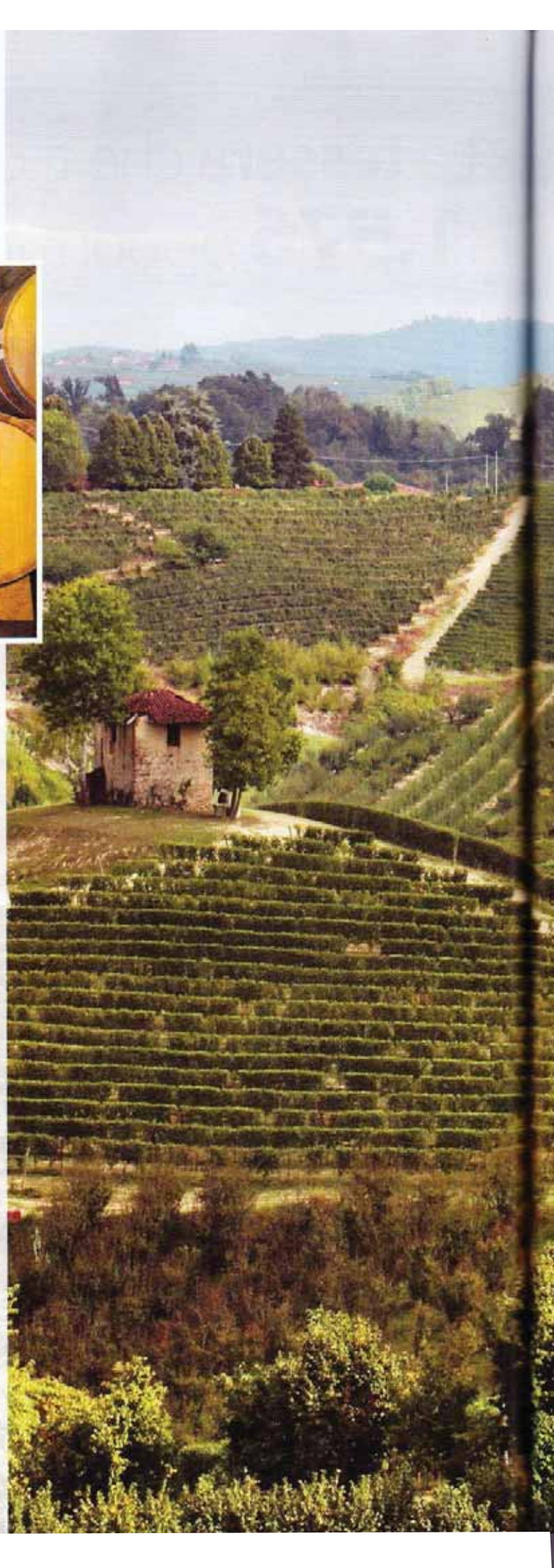
Speciale manutenzione Prevenire è meglio che riparare



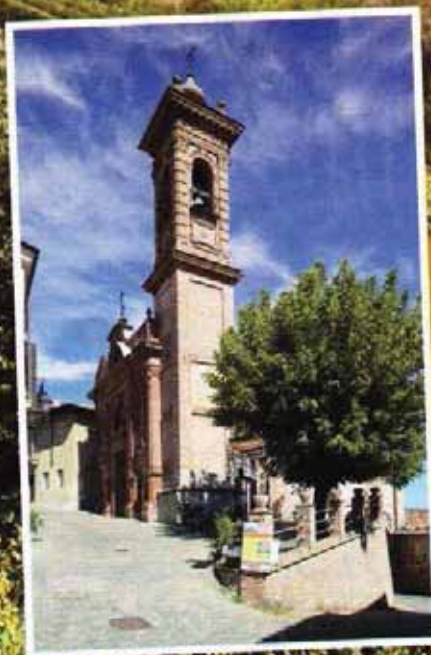
Noto per i castelli e le singolari formazioni rocciose, il Roero custodisce un'anima contadina fatta di sapori, storie e perle gastronomiche. Un angolo di paradiso dove il pleinair si sposa alla perfezione con l'enoturismo.

Testo e foto di **Massimiliano Rella**

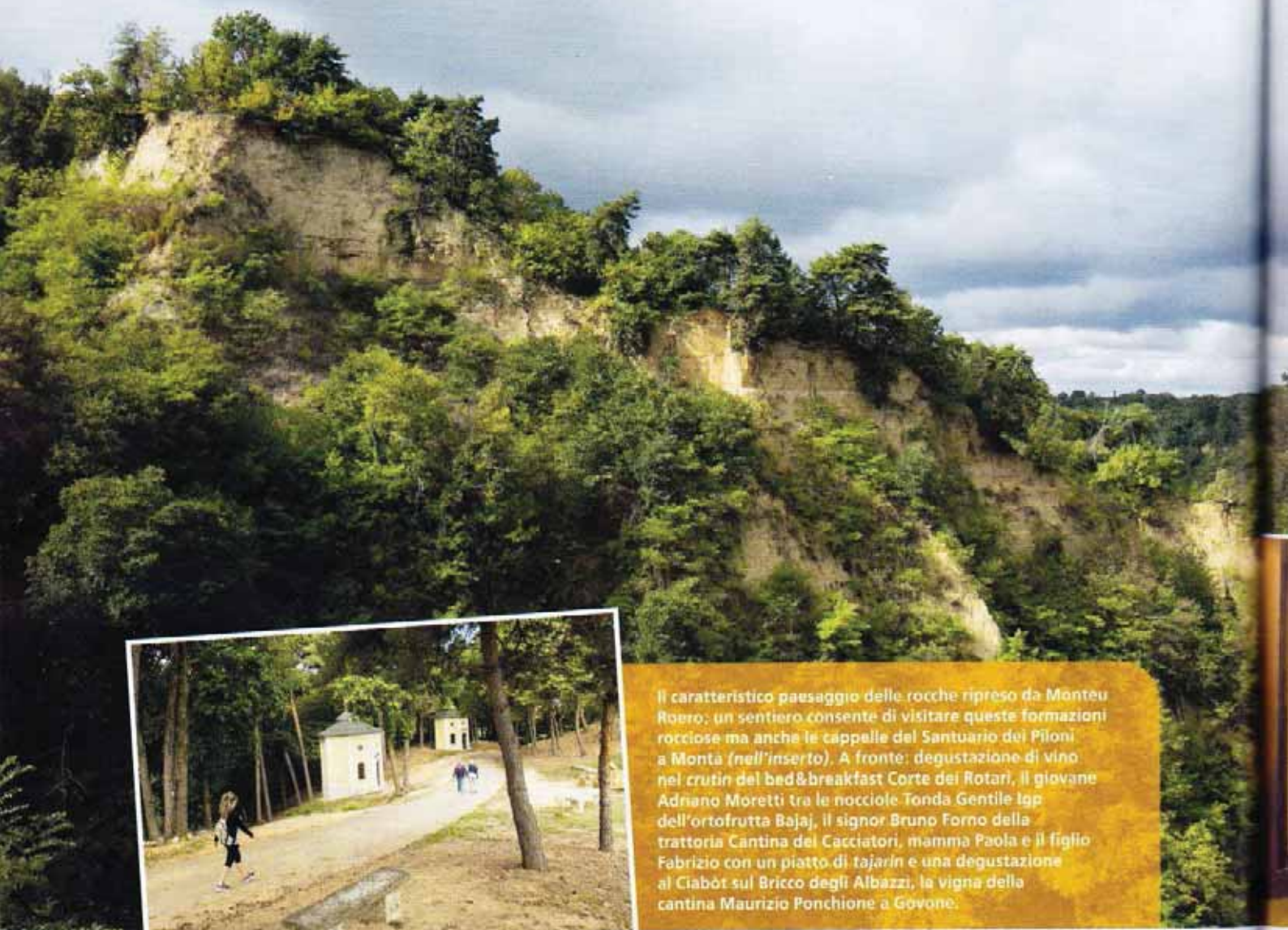
Tra le rocche e i castelli del Roero c'è un angolo di paradiso per gli amanti del pleinair. Un territorio punteggiato da creste e spuntoni di roccia nuda in tutte le sfumature dell'ocra, chiazze di sabbie arenarie che affiorano in un paesaggio di colline verdi e boschi di pini e roverella dominato da campi di pere madernassa e tante, tante vigne e noccioleti. Lo spettacolo che si offre ai nostri occhi risale a un fenomeno che gli studiosi chiamano la cattura del Tanaro, un processo geologico d'erosione cominciato duecentocinquantamila anni fa e che non si è mai arrestato. Una ragnatela di cento chilometri di sentieri tematici (diciotto anelli e quattro itinerari ciclabili) si addentra nelle radure, scende nelle vallate, sfiora le voragini e risale le colline, dove borghi silenziosi e incantevoli sorgono appollaiati sui crinali di un territorio a tratti impervio, a tratti dolce, attraversato da strade pianeggianti che improvvisamente si annodano in tornanti.



Di rocca in cantina



Il vigneto cru San Giorgio dell'azienda agricola Angelo Negro a Monteu Roero; nel dettaglio a fronte, Giovanni Negro con i figli Angelo e Gabriele tra le botti della loro cantina; qui accanto, uno scorcio della chiesa di San Michele a Guarano.



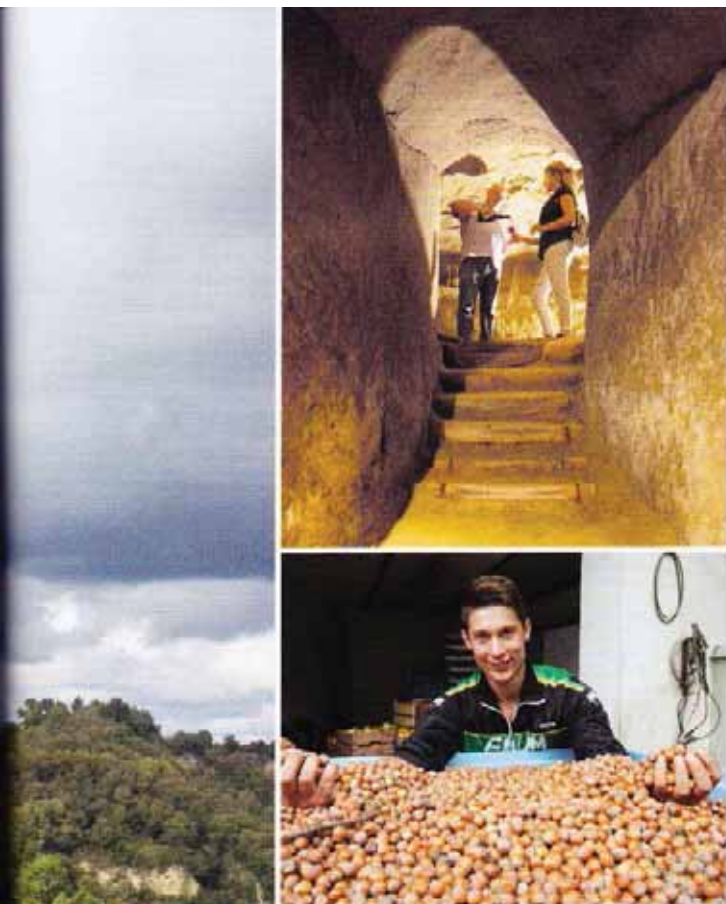
Il caratteristico paesaggio delle rocche ripreso da Monteu Roero; un sentiero consente di visitare queste formazioni rocciose ma anche le cappelle del Santuario dei Piloni a Montà (nell'insero). A fronte: degustazione di vino nel crutin del bed&breakfast Corte dei Rotari, il giovane Adriano Moretti tra le nocciole Tonda Gentile Igp dell'ortofrutta Bajaj, il signor Bruno Forno della trattoria Cantina dei Cacciatori, mamma Paola e il figlio Fabrizio con un piatto di tajarin e una degustazione al Ciabòt sul Bricco degli Albazzi, la vigna della cantina Maurizio Ponchione a Govone.

Dolci pendii e antichi borghi Oggi questo lembo di Piemonte racchiude ventitré comuni in provincia di Cuneo più uno nell'Astigiano, ma la venatura centrale è una catena di rocche affioranti di quaranta chilometri – l'Ecomuseo delle Rocche – che lambisce otto paesi sulla dorsale marnosa che da Bra fino a Cisterna d'Asti inanella i paesi di Pocapaglia, Sommariva Perno, Baldissero d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero e Santo Stefano Roero. Sui versanti meridionali meritano una visita anche gli incantevoli borghi di Vezza d'Alba e Guarene, il cui castello vigila sulla valle del Tanaro e sul territorio dirimpetto delle Langhe, là oltre il fiume.

L'attrattiva naturalistica delle rocche s'intreccia con l'anima più contadina del Roero, una destinazione ricca di sapori, storie e perle gastronomiche. I tartufi, le castagne e le nocciole sono il richiamo autunnale per centinaia d'appassionati: tra i sentieri più gettonati dell'Ecomuseo delle Rocche, quello dedicato al tartufo propone un'escursione di un paio d'ore assistiti da un esperto cercatore; il

giro si conclude con una colazione all'aperto a base di salumi, formaggi e tartufi. Luca Aloj – fra i tanti – è un ex restauratore che lavorava alla reggia di Venaria prima di diventare cercatore a tempo pieno di *Tuber Magnatum Pico*, aiutato dal fiuto dei suoi quattro infallibili cani. Lo incontriamo all'incrocio del sentiero religioso in compagnia di un gruppo di turisti, tra le tredici cappelle del Santuario dei Piloni, la Grotta dell'Agonia e la chiesa romanica dei santi Giacomo e Filippo Minore.

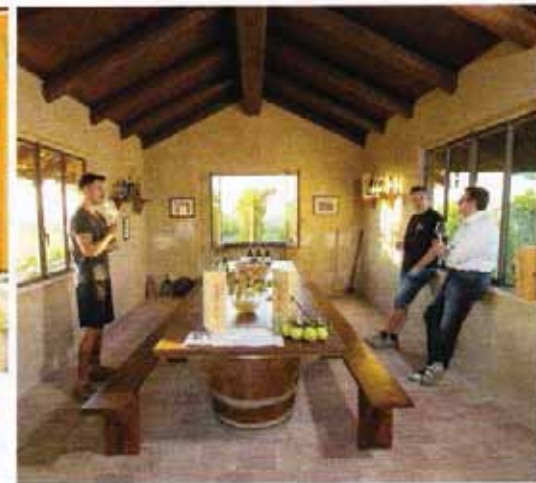
Per assaporare la nocciola Tonda Gentile Igp e la castagna della Madonna, una varietà precoce raccolta dal 12 settembre per l'onomastico della Santissima Maria, raggiungiamo **Monteu Roero**: qui la famiglia Moretti gestisce un'azienda ortofrutticola con ventuno ettari di castagneti, frutteti, vigne e nocioleti, preparando in casa succhi e deliziose marmellate. A due passi dalla chiesa parrocchiale di San Nicolao e sotto la collina del castello millenario di Monteu Roero, anticamente chiamato Monte Acuto, visitiamo anche



per degustare vini di qualità, ma anche per parcheggiare il camper un paio di notti sul piazzale dell'azienda. E non da meno per una passeggiata tra le vigne, su tutte il cru San Giorgio, una collina a forma conica sormontata da un casotto alberato tra i filari, un picco d'autentica bellezza.

Il tour enoturistico prosegue alle porte di **Canale** nella cantina Matteo Correggia, gestita dopo la sua scomparsa dalla moglie Ornella e dai figli Giovanni e Brigitta con devozione e competenza. Sino a trent'anni fa l'azienda vendeva solo vini sfusi, poi Matteo segnò una svolta con acquisti mirati di vigne per valorizzare il Roero rosso da lungo invecchiamento. Ma da qualche tempo anche i bianchi sono al centro del rilancio con un Roero Arneis affinato in bottiglia da sei a otto anni e in commercio dal 2018. Tra botti grandi e bottiglie storiche notiamo anche due anfore in ceramica. Rivela Ornella: «L'idea è di sperimentare la freschezza e l'eleganza del nebbiolo, il vitigno del Roero rosso, senza l'uso del legno».

A Canale ci attendono altre due attrazioni: l'Enoteca Regionale del Roero e il prosciutto arrosto locale. La prima,



un esempio di *crutin*, collocato nel cuore del bed&breakfast Corte dei Rotari che il gestore Mario Novarino apre a visite e degustazioni. Ci racconta: «Nei nostri centri storici ogni casa ha il suo *crutin*, una tipica grotta scavata nella roccia tenera delle rocche e situata accanto alla cantina. I *crutin* si diffusero con l'avvento delle bottiglie in vetro, a partire dal Seicento, per la conservazione dei vini».

Una storia parallela, quella enologica, che ha portato il territorio alla ribalta con il rosso Roero Docg e il bianco Roero Arneis, il primo fatto con uve nebbiolo, il secondo con l'autoctono arneis e dalla vendemmia 2017 prodotto anche in versione Riserva. Ci spiega Giovanni, produttore della cantina Angelo Negro: «Si tratta di una novità che dimostra la capacità d'invecchiamento di questo bianco. A fine anni Ottanta furono impiantate tante vigne di arneis, ma i tempi erano prematuri per farne un vino di lungo affinamento. Oggi invece ci sono le condizioni culturali e tecniche». Segnamoci dunque il nome della cantina non solo

situata nei locali dell'ex asilo infantile Regina Margherita, è una vetrina d'eccellenza che il neo amministratore Pier Paolo Guelfo sta rilanciando attraverso iniziative mirate. Al suo interno troviamo tutti i vini tipici del Roero, un punto d'informazione enoturistica, spazi per la degustazione, un'osteria e un ristorante stellato Michelin gestito dallo chef Davide Palluda. Il secondo, invece, è un golosissimo prosciutto di suino locale, disossato e messo in ammollo nel bianco Arneis, aromatizzato con spezie e infine arrostito sei ore a bassa temperatura. Specialità che assaggiamo dal norcino Sandro Faccenda, ex manager informatico che ha tolto giacca e cravatta per continuare la tradizione di famiglia.

L'ultima tappa enologica è nel paese di **Govone** (si veda il riquadro a pagina 82), sede del Castello Reale, sorto dal rifacimento duecentesco di un maniero medioevale poi divenuto residenza estiva dei Savoia; dal 1997 è inserito nel patrimonio Unesco. «Benvenuti alle porte del Roero!» ci accoglie Maurizio Ponchione, ex carabiniere che - tolta



The Big White Bench, la grande panchina in cima al colle del Castellero a Vezza d'Alba, è opera del designer statunitense Chris Bangle. Sotto da sinistra, lo chef del ristorante Madernassa Resort di Guarene; Massimo Rivata ed Emanuele Borio, produttori di un sidro di pere madernassa spumantizzato; Alessandro Accossato e Alberto Scaglione, proprietari del Birrifico Alba a Guarene.

anche lui la divisa – ha raccolto la tradizione vignaiola di famiglia per mettersi a fare bottiglie di qualità. E continua: «Vedete quella collina con il casotto di legno sulla cima, che nelle nostre terre chiamiamo Ciabòt? È il vigneto Bricco degli Albazzi e segna l'inizio della provincia di Cuneo. Appena sotto c'è l'Astigiano, mentre di qua comincia il Roero». L'invito a salire tra le vigne è irresistibile: la vista a perdita d'occhio, i filari ben coltivati e il Ciabòt trasformato in una panoramica sala degustazione. Il posto ideale per una merenda alla piemontese con salame cotto, prosciutto crudo, formaggio toma, focaccia, marmellata di peperoni e frittatine alle erbe di campo. E naturalmente i cinque vini d'alta gamma di Ponchione.

«Ammirate anche questo panorama». L'esortazione stavolta arriva da Carla Bonino, combattivo sindaco di Vezza d'Alba. È con lei che saliamo fino al Torion, torre d'avvistamento sulla collina di **Castellero** dove il designer statunitense Chris Bangle ha installato una delle sue enormi panchine, intitolate *The Big White Bench*, un invito a immergersi nella contemplazione della vallata.

Solo pochi chilometri ci separano dal paese di **Guarene**, il cui sontuoso castello settecentesco è oggi un albergo di lusso con ristorante gourmet; in cucina Davide Odore. In quanto a buon cibo, però, Guarene ci propone anche le ricette creative di Michelangelo Mammoliti a La Madernassa, ristorante e resort che prende il nome da una pera autoctona diffusamente coltivata. Una varietà che due giovani amici e agricoltori, Emanuele Borio e Massimo Rivata, utilizzano da un paio d'anni per fare il Maderè, il primo sidro di pere madernassa in versione spumante. E che invece altri due soci, Alessandro Accossato e Alberto Scaglione, usano

È tempo di magia Dal 19 novembre al 26 dicembre ogni fine settimana avrà luogo la decima edizione del Magico Paese di Natale di Govone. Musica, spettacoli, balli e luci sullo sfondo del Castello Reale e una casa di Babbo Natale animata dalle coreografie del regista Vincenzo Santagata, con attori che interpreteranno i personaggi del regno di Santa Claus. Per i più piccoli



laboratori di giocattoli, la giostra a carosello, un miniparco avventura e spettacoli dedicati. Immane il mercatino natalizio con ottantasei espositori di prodotti tipici, artigianato, vini, addobbi e strenne. La novità è che quest'anno sarà coinvolto anche il paese di Canale: in programma degustazioni all'Enoteca Regionale del Roero, alberi danzanti al tramonto e i racconti di Babbo Natale al castello di Monticello (www.magicopaesedinatale.com)



come succo per aromatizzare una delle loro cinque birre artigianali, non filtrate e rifermentate in bottiglia.

Insomma, in questo Roero in continua evoluzione se hai una passione o un'idea innovativa riesci sempre ad aprirti un varco. Come stanno facendo Cristiano Rapetti e la moglie Vittoria in quel di Guarene, che in una piccola falegnameria annessa alla casa realizzano arredi in legno personalizzati per bar e cantine e utensili di cucina dedicati al vino. E come ha fatto Bruno Forno, patron della trattoria Cantina dei Cacciatori ma un tempo designer d'automobili. Oppure come i fratelli Ruata, imprenditori dell'olio a Baldissero d'Alba, che stanno recuperando a fini alimentari la canapa di varietà Carmagnola, una pianta quasi scomparsa per l'avvento del nylon dopo la guerra. Dai loro cinquanta ettari di terreno ne ricavano farina e olio di semi di canapa sativa. Anche questo è il Roero, la terra delle rocche che furono modellate dalle acque, dal sole e dal vento, ma dove c'è sempre del nuovo che bolle in pentola. ●

▼ DOVE SOSTARE

Cisterna d'Asti (AT) Area di sosta comunale gratuita per sei camper in Viale Renzo Cattaneo (tel. 0172 566225 o 335 5895894) vicina al campo sportivo e al castello. Possibilità di carico e scarico, elettricità, spazio alberato e attrezzato con tavoli e panche.

Sommariva Perno (CN) Area di sosta comunale in località Piano (tel. 0172 46021, www.comune.sommarivaperno.cn.it), 15 piazzole nel verde, scarico e carico, sosta gratuita 48 ore.

Sommariva Bosco (CN) Area di sosta comunale gratuita in Via Due Acque 6 (tel. 0172 566225) presso gli impianti sportivi. Cinque piazzole, scarico e carico, illuminata.

Neive (CN) Area di sosta in Via Circonvallazione 12 (www.comune.neive.cn.it). Nelle vicine Langhe, 20 posti, attrezzata e illuminata, scarico e carico, parco giochi. Gestita dal Circolo Acli Rosa Neive, costa dieci euro al giorno con allaccio elettrico. Docce nell'adiacente impianto sportivo.

Monteu Roero (CN) Sosta gratuita per due camper per un paio di notti nel piazzale dell'azienda Luigi Negro (Frazione Sant'Anna 1, tel. 0173 90252, www.negroangelo.it) a fronte dell'acquisto di prodotti. Pozzetto non disponibile, si può usufruire dei servizi igienici.

▼ VISITE ED ESCURSIONI

Castello Reale di Govone (Piazza Vittorio Emanuele 1, tel. 0173 58103, www.castelloreale.govone.it), aperto tutti i weekend da marzo a ottobre ore 10/12 e 15/18, d'estate fino alle 19. Ingresso 5 euro, ridotto 4 euro.

Ecomuseo delle Rocche del Roero (Piazzetta della Vecchia Segheria 2/b, Montà - CN, tel. 0173 976181, www.ecomuseodellerocche.it). Diciotto sentieri tematici ad anello ideali per il trekking, più quattro adatti alla bici; aperto da martedì a sabato ore 9.30/12.30, mercoledì e giovedì anche 14.30/17.

Andar per tartufi - Alla ricerca dei pregiati tuberi con degustazione finale di prodotti tipici all'aperto. Costo 35 euro a persona, si prenota all'Ecomuseo delle Rocche.

▼ CANTINE E BIRRIFICI

Angelo Negro (Frazione Sant'Anna 1, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90252, www.negroangelo.it). Visita con degustazione di cinque vini più salumi del Roero e toma di Murazzano 15 euro a persona, da lunedì a sabato orario ufficio.

Birrificio Alba (Via Roero 27, Guarene - CN, tel. 0173 611362 o 328 2884005, [\[cialba.it\]\(http://cialba.it\)\). Nelle cantine ottocentesche di Cascina del Conte degustazioni di birre artigianali su appuntamento.](http://www.birriffi</p>
</div>
<div data-bbox=)

Matteo Correggia (Via Santo Stefano Roero 124, Canale - CN, tel. 0173 978009, www.matteo.correggia.com). Da lunedì a sabato visite e degustazioni di vini rossi e bianchi del Roero.

Maurizio Ponchione (Via Rodolfo Sacco 9, Govone - CN, tel. 0173 58037, www.ponchionemaurizio.com). Passeggiate in vigna e merenda piemontese più vini nel Ciabòt panoramico, 25 euro a persona. I Crutin di Corte dei Rotari (Via XXV Aprile 5, Monteu Roero - CN, tel. 0173 960058 o 333 7678652, www.cortedeirotari.it). Le grotte scavate nelle rocche ospitano mostre d'arte, visite e degustazioni: 10 euro a persona su prenotazione.

▼ COSA ACQUISTARE

Apicoltura Caudamiele (Via Cavour 14, Montà - CN, tel. 0173 975219). Produzione di miele d'acacia, tiglio, millefiori e altri gusti.

Enoteca Regionale del Roero (Via Roma 57, Canale - CN, tel. 0173 978228 o 338 5622924, www.enotecadelroero.it).

Fattorie Tenute del Roero (Frazione Baroli 107, Baldissero d'Alba - CN, tel. 0172 40811, www.gocciadoro.it). Dalla canapa sativa di produzione locale due novità: l'olio e la farina integrale senza glutine da semi di canapa. Aperte da lunedì a venerdì orari ufficio.

L'Orto Smeraldo Il Maderé (Via Mulino Vecchio 49, Frazione Vaccheria, Guarene - CN, tel. 0173 211538, www.ortosmeraldo.it/it/maderé). Tra le specialità del negozio di ortofrutta locale, sidro di pere maderassa in versione spumante.

Ortofrutta Bajaj (Via del Forno 4, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90346 o 347 7030889, www.giobajaj.it). Confetture e succhi di frutta di produzione propria, aperta da lunedì a domenica ore 9/19.

Salumeria Faccenda (Via Roma 113, Canale - CN, tel. 0173 978131 o 338 2450725, www.faccendasalumi.it). Salami crudi e cotti, prosciutto arrosto di Canale e altre tipicità lavora-



te con cura artigianale.

Strumia - Il Trovarobe delle Cose Buone (Via Vittorio Emanuele 9, Sommariva Bosco - CN, tel. 320 8782418, www.iltrovarobedecosebuone.com). Ricca selezione di mieli locali, nazionali e stranieri e altre golosità. Chiuso lunedì.

VM Design Langhe (Via Alessandro Roero 22, Guarene - CN, tel. 349 0835677 o 347 7471879 ore serali, www.vmgarene.com). Oggetti e utensili in design ispirati al mondo del vino.

▼ DOVE MANGIARE

Enoteca Regionale del Roero (Via Roma 57, Canale - CN, tel. 0173 978228 o 338 5622924, www.enotecadelroero.it). L'osteria propone vini del Roero e cucina locale (quattro portate 28 euro vini esclusi; calice 3-5 euro). Al piano superiore il ristorante con cucina rivisitata dallo chef Davide Palluda. Chiuso domenica e lunedì a pranzo.

Cantina dei Cacciatori (Località Villa Superiore 59, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90815 o 348 5577896, www.cantinadeicacciatori.it). Sapori casalinghi nell'accogliente trattoria di campagna della famiglia Forno. Menu degustazione 28 euro vini esclusi, chiuso lunedì e martedì a pranzo.

▼ INDIRIZZI UTILI

Ente del Turismo Alba Bra Langhe e Roero, Piazza Risorgimento 2, Alba, tel. 0173 35833, www.langheroero.it.

Enoteca Regionale del Roero, Via Roma 57, Canale (CN), tel. 0173 978228 www.enotecadelroero.it e www.roeroturismo.it.

PleinAir

60532>
9 771124 020007

PRIMO SECONDO NATURA, CAMPER, CARAVAN, TENDA, ESCURSIONI

Insieme a Piazza San Pietro



Giubileo
del pleinair

PIÙ CAMPER, PIÙ NATURA Islanda, tra i fiordi del nord-ovest • Spagna, laguna di Gallocanta
VIAGGIANDO SOPRA E SOTTO Rocche e cantine del Roero • Ipogei urbani da Torino a Matera

PA market

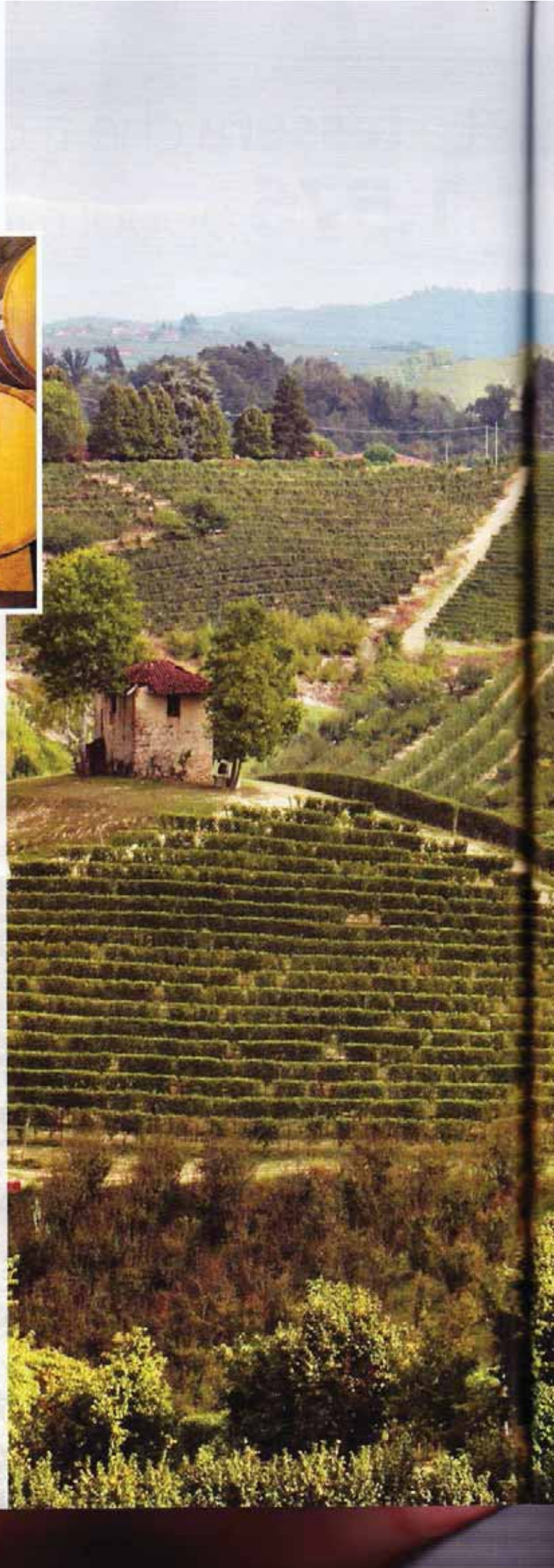
Speciale manutenzione Prevenire è meglio che riparare



Noto per i castelli e le singolari formazioni rocciose, il Roero custodisce un'anima contadina fatta di sapori, storie e perle gastronomiche. Un angolo di paradiso dove il pleinair si sposa alla perfezione con l'enoturismo.

Testo e foto di **Massimiliano Rella**

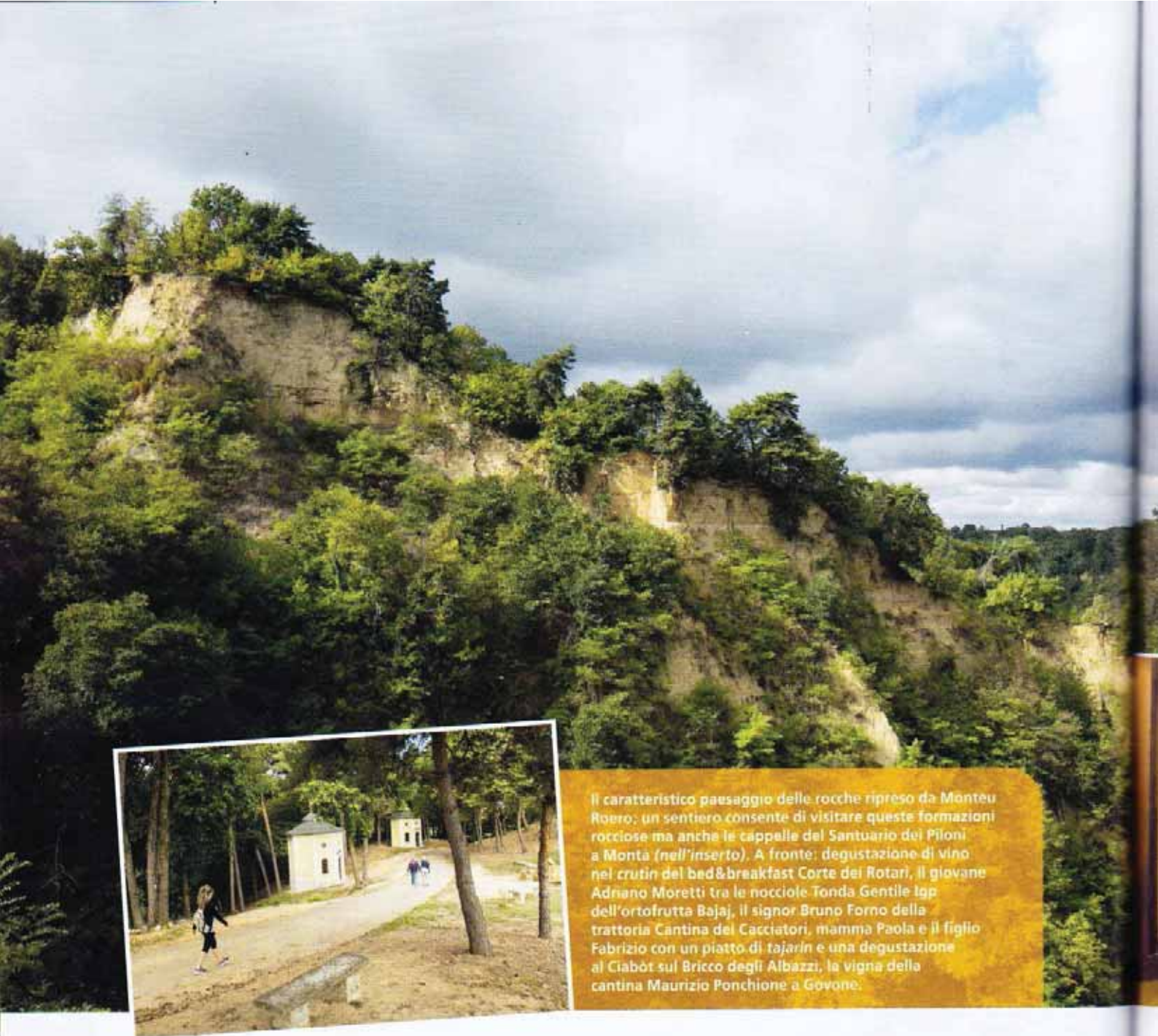
Tra le rocche e i castelli del Roero c'è un angolo di paradiso per gli amanti del pleinair. Un territorio punteggiato da creste e spuntoni di roccia nuda in tutte le sfumature dell'ocra, chiazze di sabbie arenarie che affiorano in un paesaggio di colline verdi e boschi di pini e roverella dominato da campi di pere madernassa e tante, tante vigne e noccioli. Lo spettacolo che si offre ai nostri occhi risale a un fenomeno che gli studiosi chiamano la cattura del Tanaro, un processo geologico d'erosione cominciato duecentocinquantamila anni fa e che non si è mai arrestato. Una ragnatela di cento chilometri di sentieri tematici (diciotto anelli e quattro itinerari ciclabili) si addentra nelle radure, scende nelle vallate, sfiora le voragini e risale le colline, dove borghi silenziosi e incantevoli sorgono appollaiati sui crinali di un territorio a tratti impervio, a tratti dolce, attraversato da strade pianeggianti che improvvisamente si annodano in tornanti.



Di rocca in cantina



Il vigneto cru San Giorgio dell'azienda agricola Angelo Negro a Monteu Roero; nel dettaglio a fronte, Giovanni Negro con i figli Angelo e Gabriele tra le botti della loro cantina; qui accanto, uno scorcio della chiesa di San Michele a Guarano.



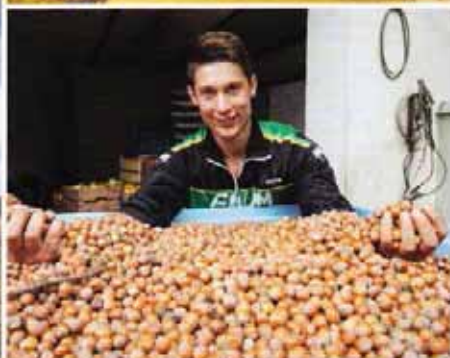
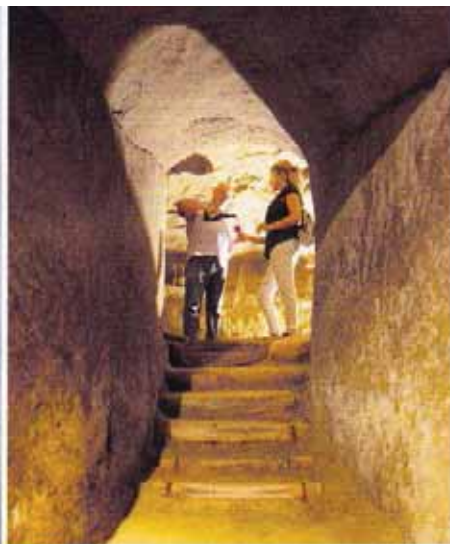
Il caratteristico paesaggio delle rocche ripreso da Monteu Roero; un sentiero consente di visitare queste formazioni rocciose ma anche le cappelle del Santuario dei Piloni a Monta (nell'inserito). A fronte: degustazione di vino nel *crutin* del bed&breakfast Corte dei Rotari, il giovane Adriano Moretti tra le nocciole Tonda Gentile Igp dell'ortofrutta Bajaj, il signor Bruno Forno della trattoria Cantina dei Cacciatori, mamma Paola e il figlio Fabrizio con un piatto di *tajarin* e una degustazione al Ciabòt sul Bricco degli Albazzi, la vigna della cantina Maurizio Ponchione a Govone.

Dolci pendii e antichi borghi Oggi questo lembo di Piemonte racchiude ventitré comuni in provincia di Cuneo più uno nell'Astigiano, ma la venatura centrale è una catena di rocche affioranti di quaranta chilometri – l'Ecomuseo delle Rocche – che lambisce otto paesi sulla dorsale marnosa che da Bra fino a Cisterna d'Asti inanella i paesi di Pocapaglia, Sommariva Perno, Baldissero d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero e Santo Stefano Roero. Sui versanti meridionali meritano una visita anche gli incantevoli borghi di Vezza d'Alba e Guarenè, il cui castello vigila sulla valle del Tanaro e sul territorio dirimpettaio delle Langhe, là oltre il fiume.

L'attrattiva naturalistica delle rocche s'intreccia con l'anima più contadina del Roero, una destinazione ricca di sapori, storie e perle gastronomiche. I tartufi, le castagne e le nocciole sono il richiamo autunnale per centinaia d'appassionati: tra i sentieri più gettonati dell'Ecomuseo delle Rocche, quello dedicato al tartufo propone un'escursione di un paio d'ore assistiti da un esperto cercatore; il

giro si conclude con una colazione all'aperto a base di salumi, formaggi e tartufi. Luca Aloï – fra i tanti – è un ex restauratore che lavorava alla reggia di Venaria prima di diventare cercatore a tempo pieno di *Tuber Magnatum Pico*, aiutato dal fiuto dei suoi quattro infallibili cani. Lo incontriamo all'incrocio del sentiero religioso in compagnia di un gruppo di turisti, tra le tredici cappelle del Santuario dei Piloni, la Grotta dell'Agonia e la chiesa romanica dei santi Giacomo e Filippo Minore.

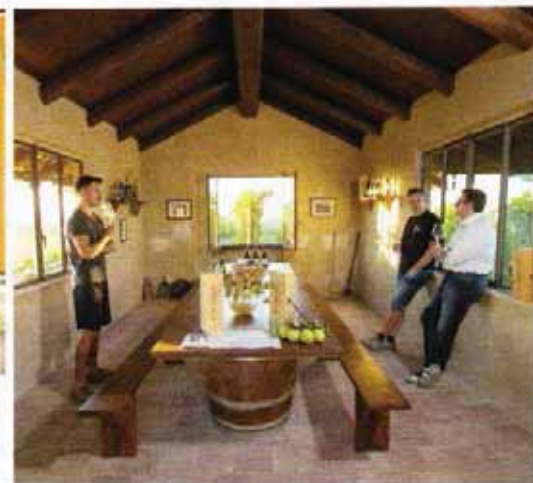
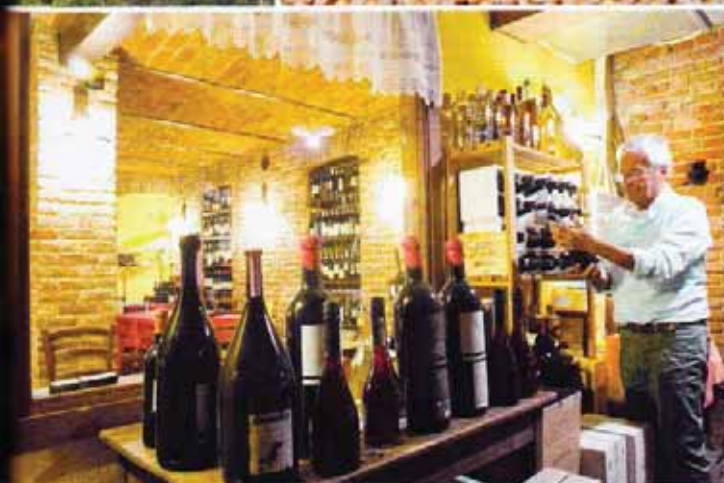
Per assaporare la nocciola Tonda Gentile Igp e la castagna della Madonna, una varietà precoce raccolta dal 12 settembre per l'onomastico della Santissima Maria, raggiungiamo **Monteu Roero**: qui la famiglia Moretti gestisce un'azienda ortofrutticola con ventuno ettari di castagneti, frutteti, vigne e nocciolieti, preparando in casa succhi e deliziose marmellate. A due passi dalla chiesa parrocchiale di San Nicolao e sotto la collina del castello millenario di Monteu Roero, anticamente chiamato Monte Acuto, visitiamo anche



per degustare vini di qualità, ma anche per parcheggiare il camper un paio di notti sul piazzale dell'azienda. E non da meno per una passeggiata tra le vigne, su tutte il cru San Giorgio, una collina a forma conica sormontata da un casotto alberato tra i filari, un picco d'autentica bellezza.

Il tour enoturistico prosegue alle porte di **Canale** nella cantina Matteo Correggia, gestita dopo la sua scomparsa dalla moglie Ornella e dai figli Giovanni e Brigitta con devozione e competenza. Sino a trent'anni fa l'azienda vendeva solo vini sfusi, poi Matteo segnò una svolta con acquisti mirati di vigne per valorizzare il Roero rosso da lungo invecchiamento. Ma da qualche tempo anche i bianchi sono al centro del rilancio con un Roero Arneis affinato in bottiglia da sei a otto anni e in commercio dal 2018. Tra botti grandi e bottiglie storiche notiamo anche due anfore in ceramica. Rivela Ornella: «L'idea è di sperimentare la freschezza e l'eleganza del nebbiolo, il vitigno del Roero rosso, senza l'uso del legno».

A Canale ci attendono altre due attrazioni: l'Enoteca Regionale del Roero e il prosciutto arrosto locale. La prima,



un esempio di *crutìn*, collocato nel cuore del bed&breakfast Corte dei Rotari che il gestore Mario Novarino apre a visite e degustazioni. Ci racconta: «Nei nostri centri storici ogni casa ha il suo *crutìn*, una tipica grotta scavata nella roccia tenera delle rocche e situata accanto alla cantina. I *crutìn* si diffusero con l'avvento delle bottiglie in vetro, a partire dal Seicento, per la conservazione dei vini».

Una storia parallela, quella enologica, che ha portato il territorio alla ribalta con il rosso Roero Docg e il bianco Roero Arneis, il primo fatto con uve nebbiolo, il secondo con l'autoctono arneis e dalla vendemmia 2017 prodotto anche in versione Riserva. Ci spiega Giovanni, produttore della cantina Angelo Negro: «Si tratta di una novità che dimostra la capacità d'invecchiamento di questo bianco. A fine anni Ottanta furono impiantate tante vigne di arneis, ma i tempi erano prematuri per farne un vino di lungo affinamento. Oggi invece ci sono le condizioni culturali e tecniche». Segnamoci dunque il nome della cantina non solo

situata nei locali dell'ex asilo infantile Regina Margherita, è una vetrina d'eccellenza che il neo amministratore Pier Paolo Guelfo sta rilanciando attraverso iniziative mirate. Al suo interno troviamo tutti i vini tipici del Roero, un punto d'informazione enoturistica, spazi per la degustazione, un'osteria e un ristorante stellato Michelin gestito dallo chef Davide Palluda. Il secondo, invece, è un golosissimo prosciutto di suino locale, disossato e messo in ammollo nel bianco Arneis, aromatizzato con spezie e infine arrostito sei ore a bassa temperatura. Specialità che assaggiamo dal norcino Sandro Faccenda, ex manager informatico che ha tolto giacca e cravatta per continuare la tradizione di famiglia.

L'ultima tappa enologica è nel paese di **Govone** (si veda il riquadro a pagina 82), sede del Castello Reale, sorto dal rifacimento duecentesco di un maniero medioevale poi divenuto residenza estiva dei Savoia; dal 1997 è inserito nel patrimonio Unesco. «Benvenuti alle porte del Roero!» ci accoglie Maurizio Ponchione, ex carabiniere che - tolta



The Big White Bench, la grande panchina in cima al colle del Castellero a Vezza d'Alba, è opera del designer statunitense Chris Bangle. Sotto da sinistra, lo chef del ristorante Madernassa Resort di Guarene: Massimo Rivata ed Emanuele Borio, produttori di un sidro di pere madernassa spumantizzato; Alessandro Accossato e Alberto Scaglione, proprietari del Birrifico Alba a Guarene.

anche lui la divisa – ha raccolto la tradizione vignaiola di famiglia per mettersi a fare bottiglie di qualità. E continua: «Vedete quella collina con il casotto di legno sulla cima, che nelle nostre terre chiamiamo Ciabòt? È il vigneto Bricco degli Albazzi e segna l'inizio della provincia di Cuneo. Appena sotto c'è l'Astigiano, mentre di qua comincia il Roero». L'invito a salire tra le vigne è irresistibile: la vista a perdita d'occhio, i filari ben coltivati e il Ciabòt trasformato in una panoramica sala degustazione. Il posto ideale per una merenda alla piemontese con salame cotto, prosciutto crudo, formaggio toma, focaccia, marmellata di peperoni e frittatine alle erbe di campo. E naturalmente i cinque vini d'alta gamma di Ponchione.

«Ammirate anche questo panorama». L'esortazione stavolta arriva da Carla Bonino, combattivo sindaco di Vezza d'Alba. È con lei che saliamo fino al Torion, torre d'avvistamento sulla collina di **Castellero** dove il designer statunitense Chris Bangle ha installato una delle sue enormi panchine, intitolate *The Big White Bench*, un invito a immergersi nella contemplazione della vallata.

Solo pochi chilometri ci separano dal paese di **Guarene**, il cui sontuoso castello settecentesco è oggi un albergo di lusso con ristorante gourmet; in cucina Davide Odore. In quanto a buon cibo, però, Guarene ci propone anche le ricette creative di Michelangelo Mammoliti a La Madernassa, ristorante e resort che prende il nome da una pera autoctona diffusamente coltivata. Una varietà che due giovani amici e agricoltori, Emanuele Borio e Massimo Rivata, utilizzano da un paio d'anni per fare il Maderè, il primo sidro di pere madernassa in versione spumante. E che invece altri due soci, Alessandro Accossato e Alberto Scaglione, usano

È tempo di magia Dal 19 novembre al 26 dicembre ogni fine settimana avrà luogo la decima edizione del Magico Paese di Natale di Govone. Musica, spettacoli, balli e luci sullo sfondo del Castello Reale e una casa di Babbo Natale animata dalle coreografie del regista Vincenzo Santagata, con attori che interpreteranno i personaggi del regno di Santa Claus. Per i più piccoli



laboratori di giocattoli, la giostra a carosello, un miniparco avventura e spettacoli dedicati. Immane il mercatino natalizio con ottantasei espositori di prodotti tipici, artigianato, vini, addobbi e strenne. La novità è che quest'anno sarà coinvolto anche il paese di Canale: in programma degustazioni all'Enoteca Regionale del Roero, alberi danzanti al tramonto e i racconti di Babbo Natale al castello di Monticello (www.magicopaesedinatale.com)



come succo per aromatizzare una delle loro cinque birre artigianali, non filtrate e rifermentate in bottiglia.

Insomma, in questo Roero in continua evoluzione se hai una passione o un'idea innovativa riesci sempre ad aprirti un varco. Come stanno facendo Cristiano Rapetti e la moglie Vittoria in quel di Guarene, che in una piccola falegnameria annessa alla casa realizzano arredi in legno personalizzati per bar e cantine e utensili di cucina dedicati al vino. E come ha fatto Bruno Forno, patron della trattoria Cantina dei Cacciatori ma un tempo designer d'automobili. Oppure come i fratelli Ruata, imprenditori dell'olio a Baldissero d'Alba, che stanno recuperando a fini alimentari la canapa di varietà Carmagnola, una pianta quasi scomparsa per l'avvento del nylon dopo la guerra. Dai loro cinquanta ettari di terreno ne ricavano farina e olio di semi di canapa sativa. Anche questo è il Roero, la terra delle rocche che furono modellate dalle acque, dal sole e dal vento, ma dove c'è sempre del nuovo che bolle in pentola. ●

▼ DOVE SOSTARE

Cisterna d'Asti (AT) Area di sosta comunale gratuita per sei camper in Viale Renzo Cattaneo (tel. 0172 566225 o 335 5895894) vicina al campo sportivo e al castello. Possibilità di carico e scarico, elettricità, spazio alberato e attrezzato con tavoli e panche.

Sommariva Perno (CN) Area di sosta comunale in località Piano (tel. 0172 46021, www.comune.sommarivaperno.cn.it), 15 piazzole nel verde, scarico e carico, sosta gratuita 48 ore.

Sommariva Bosco (CN) Area di sosta comunale gratuita in Via Due Acque 6 (tel. 0172 566225) presso gli impianti sportivi. Cinque piazzole, scarico e carico, illuminata.

Neive (CN) Area di sosta in Via Circonvallazione 12 (www.comune.neive.cn.it). Nelle vicine Langhe, 20 posti, attrezzata e illuminata, scarico e carico, parco giochi. Gestita dal Circolo AcLi Rosa Neive, costa dieci euro al giorno con allaccio elettrico. Docce nell'adiacente impianto sportivo.

Monteu Roero (CN) Sosta gratuita per due camper per un paio di notti nel piazzale dell'azienda Luigi Negro (Frazione Sant'Anna 1, tel. 0173 90252, www.negroangelo.it) a fronte dell'acquisto di prodotti. Pozzetto non disponibile, si può usufruire dei servizi igienici.

▼ VISITE ED ESCURSIONI

Castello Reale di Govone (Piazza Vittorio Emanuele 1, tel. 0173 58103, www.castelloreale.govone.it), aperto tutti i weekend da marzo a ottobre ore 10/12 e 15/18, d'estate fino alle 19. Ingresso 5 euro, ridotto 4 euro.

Ecomuseo delle Rocche del Roero (Piazzetta della Vecchia Segheria 2/b, Montà - CN, tel. 0173 976181, www.ecomuseodellerocche.it). Diciotto sentieri tematici ad anello ideali per il trekking, più quattro adatti alla bici; aperto da martedì a sabato ore 9.30/12.30, mercoledì e giovedì anche 14.30/17.

Andar per tartufi - Alla ricerca dei pregiati tartufi con degustazione finale di prodotti tipici all'aperto. Costo 35 euro a persona, si prenota all'Ecomuseo delle Rocche.

▼ CANTINE E BIRRIFICI

Angelo Negro (Frazione Sant'Anna 1, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90252, www.negroange.lo.it). Visita con degustazione di cinque vini più salumi del Roero e toma di Murazzano 15 euro a persona, da lunedì a sabato orario ufficio. Birrifico Alba (Via Roero 27, Guarene - CN, tel. 0173 611362 o 328 2884005, [\[ciaoalba.it\]\(http://ciaoalba.it\)\). Nelle cantine ottocentesche di Cascina del Conte degustazioni di birre artigianali su appuntamento.](http://www.birriffi</p>
</div>
<div data-bbox=)

Matteo Correggia (Via Santo Stefano Roero 124, Canale - CN, tel. 0173 978009, www.matteo.correggia.com). Da lunedì a sabato visite e degustazioni di vini rossi e bianchi del Roero.

Maurizio Ponchione (Via Rodolfo Sacco 9, Govone - CN, tel. 0173 58037, www.ponchionemaurizio.com).

Passeggiate in vigna e merenda piemontese più vini nel Ciabòt panoramico, 25 euro a persona. I Crutin di Corte dei Rotari (Via XXV Aprile 5, Monteu Roero - CN, tel. 0173 960058 o 333 7678652, www.cortedeirotari.it). Le grotte scavate nelle rocche ospitano mostre d'arte, visite e degustazioni: 10 euro a persona su prenotazione.

▼ COSA ACQUISTARE

Apicoltura Caudamiele (Via Cavour 14, Montà - CN, tel. 0173 975219). Produzione di miele d'acacia,iglio, millefiori e altri gusti.

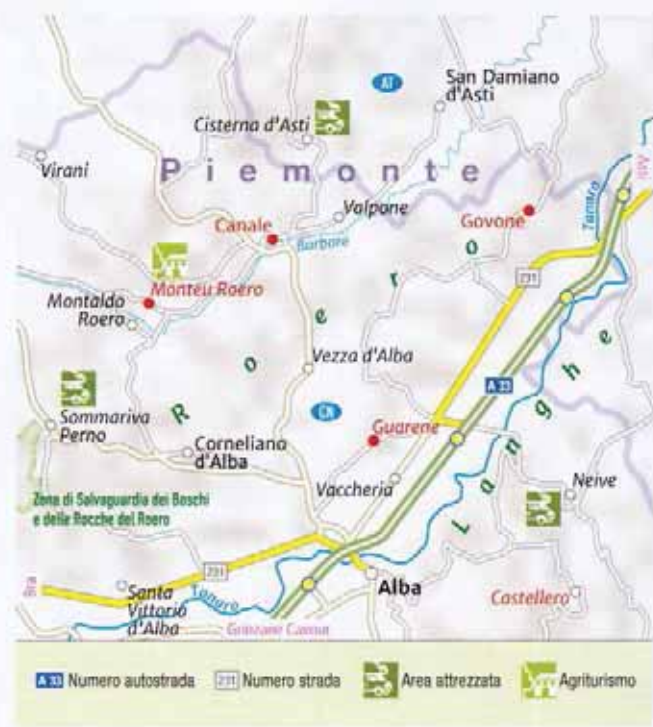
Enoteca Regionale del Roero (Via Roma 57, Canale - CN, tel. 0173 978228 o 338 5622924, www.enotecadelroero.it).

Fattorie Tenute del Roero (Frazione Baroli 107, Baldissero d'Alba - CN, tel. 0172 40811, www.gocciadoro.it). Dalla canapa sativa di produzione locale due novità: l'olio e la farina integrale senza glutine da semi di canapa. Aperte da lunedì a venerdì orari ufficio.

L'Orto Smeraldo Il Maderé (Via Mulino Vecchio 49, Frazione Vaccheria, Guarene - CN, tel. 0173 211538, www.ortosmeraldo.it/it/maderé). Tra le specialità del negozio di ortofrutta locale, sidro di pere madernassa in versione spumante.

Ortofrutta Bajaj (Via del Forno 4, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90346 o 347 7030889, www.giobajaj.it). Confetture e succhi di frutta di produzione propria, aperta da lunedì a domenica ore 9/19.

Salumeria Faccenda (Via Roma 113, Canale - CN, tel. 0173 978131 o 338 2450725, www.faccendasalumi.it). Salami crudi e cotti, prosciutto arrosto di Canale e altre tipicità lavora-



te con cura artigianale.

Strumia - Il Trovarobe delle Cose Buone (Via Vittorio Emanuele 9, Sommariva Bosco - CN, tel. 320 8782418, www.iltrovarobedecosebuone.com). Ricca selezione di mieli locali, nazionali e stranieri e altre golosità. Chiuso lunedì.

VM Design Langhe (Via Alessandro Roero 22, Guarene - CN, tel. 349 0835677 o 347 7471879 ore serali, www.vmgarene.com). Oggetti e utensili in design ispirati al mondo del vino.

▼ DOVE MANGIARE

Enoteca Regionale del Roero (Via Roma 57, Canale - CN, tel. 0173 978228 o 338 5622924, www.enotecadelroero.it). L'osteria propone vini del Roero e cucina locale (quattro portate 28 euro vini esclusi; calice 3-5 euro). Al piano superiore il ristorante con cucina rivisitata dallo chef Davide Palluda. Chiuso domenica e lunedì a pranzo.

Cantina dei Cacciatori (Località Villa Superiore 59, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90815 o 348 5577896, www.cantinadeicacciatori.it). Sapori casalinghi nell'accogliente trattoria di campagna della famiglia Forno. Menu degustazione 28 euro vini esclusi, chiuso lunedì e martedì a pranzo.

▼ INDIRIZZI UTILI

Ente del Turismo Alba Bra Langhe e Roero, Piazza Risorgimento 2, Alba, tel. 0173 35833, www.langheroero.it.

Enoteca Regionale del Roero, Via Roma 57, Canale (CN), tel. 0173 978228 www.enotecadelroero.it e www.roeroturismo.it.

REIFE LEISTUNG

Barolo, Barbaresco, bei diesen Namen geraten Rotweinliebhaber ins Schwärmen. Durch ihre hellere Farbe unterscheiden sie sich deutlich von den meisten anderen kraftvollen Rotweinen der Welt. Ihr Duft nach Himbeeren, Trüffeln und Kirschen ist markant, genauso sind es auch die straffen Tannine, die lange Lagerung benötigen. Barbaresco, dessen Böden etwas zugänglichere Weine ergeben, reift so mindestens drei Jahre, Barolo benötigt vier Jahre Reife, bevor er in den Handel kommt. In den vergangenen zwanzig Jahren hat sich im Piemont, was Weinbergarbeit und Weinbereitung angeht, viel gewandelt. Musste man früher mindestens zehn Jahre warten, damit die Weine sich erschließen, sind heute viele schon gut antrinkbar, sobald sie auf den Markt kommen. Der Haltbarkeit und Langlebigkeit tut dies keinen Abbruch, im Gegenteil. Auch das zunehmend wärmer werdende Klima trägt dazu bei, dass die Weine des Piemont früher zugänglich werden. 2012 gab es im August sehr heiße Tage, die der spätreifende Nebbiolo aber gut überstand. Im September folgten kühle Nächte und warme Tage, ideal. Ab Anfang Oktober konnten die Trauben mit sehr guter Reife eingebracht werden. 2013 war insgesamt etwas kühler, das erbrachte Weine mit etwas geringerem Alkohol, dafür geschliffenem Tannin und saftiger Säure. Die Güte der Barbaresco 2013 spricht für sich. So dürfen wir uns schon jetzt auf den Barolo 2013 freuen, dabei aber nicht den ausgezeichneten Jahrgang 2012 vergessen! Eine weitere erfreuliche Notiz: Gaja ist mit seinen Einzellagen wieder in die Denomination Barbaresco zurückgekehrt. Sori San Lorenzo, Sori Tildin und Costa Russi laufen also ab dem Jahrgang 2013 wieder als Barbaresco DOCG, nicht mehr als Langhe Nebbiolo wie vorher. Ein Gewinn für die Langhe. **NOTIZEN** VON OTHMAR KIEM



Barolo 2012 – Barolo Riserva 2010

98

● **Mascarello Bartolo – Barolo 2012**
Funkelndes, aufhellendes Rubin-Granat. Sehr klare und fein gezeichnete Nase, duftet nach baumfrischen Kirschen und Pfirsich, kommt dann mit satten Himbeernoten, einladend. Am Gaumen wie aus einem Guss, im Ansatz samtig und geschmeidig, viel gereifte Frucht, präsent, im Verlauf dann auch geschmeidig, öffnet sich mit viel feinmaschigem, hervorragend eingebautem Tannin, sehr langer Nachhall, feiner Fruchtschmelz.
Barolista, Wien; Nolitz, Palt; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Weinpiemont, Hattersheim; Donati, Basel; Vinothek Brancaia, Zürich; € 85,-

● **Massolino – Barolo Riserva Vigna Rionda 2010**
Sattes, leuchtendes Rubin. Volle, konzentrierte Nase, duftet nach reifen Zwetschken und Kirschen, viel Himbeere, dazu etwas Trüffel und Rosen, zum Reinliegen. Satt und dicht am Gaumen, hat bei aller Fülle aber

auch Saft und Eleganz. Reife Beerenfrucht, öffnet sich mit Bergen von feinmaschigem Tannin, im Finale satter Druck, nach Zedernholz.
Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 89,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 anni 2006**
Strahlendes, intensives Rubin-Granat. Einprägsame, verführerische Nase, duftet nach Lakritze und feinem Tabak, dann viel Zwetschke, getrocknete Steinpilze, Rosenblätter, spannend. Breitet sich am Gaumen wunderbar aus, viel reife Frucht, strömt dann ruhig dahin, öffnet sich fast wie nebenbei mit viel dichtem, feinmaschigem Tannin, viel süßer Schmelz, sehr langer Nachhall.
Barolista, Wien; Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Boucherville, Zürich; € 220,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Torriglione 2011**
Funkelndes, intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr feine und duftige Nase, satt nach Zwetschken, Brombeeren, Chinarinde, im Hintergrund nach Zigarrenkiste. Samtig und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, umschmeichelt den Gaumen

wie edler Seidenstoff, hat dann im hinteren Verlauf aber auch satten Tannindruck, sehr langer Nachhall nach Tabak.
Barolista, Wien; Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Boucherville, Zürich; € 390,-

97

● **Cavallotto – Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2010**
Funkelndes aufhellendes Rubin-Granat. Sehr intensive und zugängliche Nase, duftet satt nach Zwetschken, eingelegte Kirschen, etwas Tabakkiste, einladend. Am Gaumen eine Wucht! Zeigt feine Himbeerfrucht, Granatapfel, dazu etwas Safran und Tabak, öffnet sich mit feinmaschigem, sehr dichtem Tannin, breitet sich ganz weit aus, salzig.
Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Türk & Sternat, Wolfsberg; Con Vino Toepler, Siegen; Di Gennaro, Stuttgart; M. A. X. X. Wein, Bonn; Sacripanti, Wettingen; € 85,-

● **Clerico Domenico – Barolo Per Cristina 2006**
Glänzendes, sattes Rubin mit leichten Granatschimmer. Kompakt und dicht in der Nase, duftet satt nach Trüffel, Rosenblätter und Zwetschken, unterlegt von Noten nach

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Tabak und Leder. Am Gaumen stoffig und dicht, baut sich in vielen Schichten auf, griffiges, festes Tannin, im hinteren Verlauf satt und tiefgründig.

Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Bacchus Vinothek, Rottweil; Lobenberg, Bremen; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; 50 Second Finish, Falkensee; Caratello, St. Gallen; Donati, Basel; € 85,-

● **Conterno Aldo –**

Barolo Bussia Colonello 2012

Glänzendes, sattes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Satt und einladende Nase mit Noten nach Rosenblättern, eingelegten Zwetschken und Kirschen, untermalt von Noten nach Mandelmus und Gewürznelken. Zeigt am Gaumen barocke Pracht und Fülle, viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, zugleich weichem Tannin, im Finale straff und fest, sehr langer Nachhall.

Morandell, Würgt; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 99,-

● **Sandrone Luciano –**

Barolo Cannubi Boschis 2012

Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Einprägsame und dichte Nase, zeigt Noten nach Zwetschken, Granatapfel, Himbeere, dazu etwas Leder und Trüffel. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt sich sehr ausgewogen, zunächst feine Frucht, öffnet sich dann mit festem Tannin, im Finale salzig, sehr langer Nachhall.

Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Weinpiemont, Hattersheim; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Von Salis, Landquart; Ceresio Vini, Lugano; Vintra, Zürich; € 85,-

● **Sandrone Luciano –**

Barolo Le Vigne 2012

Funkelndes, intensives Rubin mit Granatrand. Klare und intensive Nase, nach reifen Kirschen, feine Brombeere, etwas Orangenkompott. Samtig und rund in Ansatz und Verlauf, baut sich in vielen Schichten auf, viel feinmaschiges Tannin, sehr geschliffen, langer Nachhall, ein Hochgenuss!

Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Weinpiemont, Hattersheim; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Von Salis, Landquart; Ceresio Vini, Lugano; Vintra, Zürich; € 75,-

● **Vietti – Barolo Ravera 2012**

Funkelndes Rubin-Granat. Sehr duftige und

ansprechende Nase, zeigt Noten nach frischen Kirschen, feine Himbeeren, klar und einprägsam. Saftig und satt am Gaumen, zeigt viel feine Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, griffigem Tannin, sehr gut eingebunden, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale salzig und anhaltend.

Rieger Weine, Salzburg; VIP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-

● **Voerzio Roberto –**

Barolo Cerequio 2012

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit viel präziser Frucht, nach Preiselbeeren, Kirschen und eingelegtem Pfirsich, dahinter feine Trüffelnoten, etwas Tabak. Am Gaumen geht die Post ab! Zeigt viel gereifte Fruchtnoten, öffnet sich dann mit viel präsentem, sehr gut eingebundenem Tannin, bildet die zentrale Achse des Weins, langer Nachhall, salzig.

Barolista, Wien; Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Boucherville, Zürich; € 195,-

96

● **Altare Elio –**

Barolo Cerretta Vigna Bricco 2010

Sattes, strahlendes Rubin. Dichte und ansprechende Nase, nach reifen Waldhimbeeren, Zwetschken, etwas Gewürznelken, getrocknete Steinpilze. Im Ansatz geschmeidig und rund, viel feine Beerenfrucht, öffnet sich dann mit feinmaschigem, dichtem Tannin, gewinnt immer mehr an Tiefe, im Finale fester Druck, ein eleganter Wein, zugleich fest in der Serralunga-Erde verankert.

Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 99,-

● **Brovia –**

Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2012

Funkelndes, aufhellendes Rubin-Granat. Ansprechende Nase mit ausgeprägten Noten nach Waldhimbeeren, eingelegte Pfirsiche, im Hintergrund nach Safran. Am Gaumen stoffig und dicht, zeigt auch da ausgeprägte Himbeerennoten, öffnet sich dann mit straffem, dichtem Tannin, hat aber auch den nötigen Schmelz, um alles gut einzubauen, sehr langer Nachhall.

Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; Tredicipercento, Bern; Vini Divini, Mellingen; Boucherville, Zürich; € 62,-

● **Conterno Aldo –**

Barolo Bussia Cicala 2012

Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatrand. Duftet ansprechend nach Trüffel und Zwetschken, nach Öffnung kommen Rosen-

blätter und Gewürznelken zum Vorschein, sehr einladend. Am Gaumen fest und stoffig, zeigt viel satte Zwetschkenfrucht, öffnet sich mit dichtem, im Kern sehr feinmaschigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale fest und stoffig, noch ein absolutes Baby.

Morandell, Würgt; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Caratello, St. Gallen; € 99,-

● **Massolino – Barolo Margheria 2012**

Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase mit intensiven Noten nach Rosenblättern, eingelegten Kirschen, etwas Granatapfel, einladend und klar. Stoffig und satt am Gaumen, zeigt feine Kirschenfrucht, öffnet sich dann mit dichtem, kernigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, salzig und lange.

Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 53,-

● **Porro Guido –**

Barolo Vigna Lazzairasco 2012

Leuchtendes, aufhellendes Rubin-Granat. Vielschichtige Nase, präsentiert sich mit Noten nach Rosenblättern, eingelegten Zwetschken, dahinter Trüffel und Lakritze, spannend. Am Gaumen fest und stoffig, satte Frucht, entfaltet sich dann mit dem typisch kernigen Tannin von Serralunga, im hinteren Bereich feiner Schmelz, sehr langer Nachhall.

www.guidoporro.com; € 35,-

● **Prunotto – Barolo Riserva Bussia**

Vigna Colonello 2010

Funkelndes, aufhellendes Rubin-Granat. Ansprechende Nase mit feinen Noten nach Waldhimbeeren, etwas Trüffel, frische Rosenblätter und eingelegte Kirschen. Am Gaumen im Ansatz zunächst fast zart, entfaltet sich dann aber immer weiter, große Strahlkraft, satt nach Himbeeren, saftig und lange.

Morandell, Würgt; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 133,-

● **Rinaldi Giuseppe –**

Barolo Brunate 2012

Glänzendes, intensives Rubin-Granat. Duftige, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Himbeere, etwas Safran, eingelegte Pfirsiche und Thymianwürze. Elegant und präsent zugleich, zeigt sich mit schöner gereifter Frucht, saftig, entfaltet sich dann mit sehr gut eingebundenem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale dezente Tabaknoten.

Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; € 80,-

● **Rinaldi Giuseppe –**

Barolo Tre Tine 2012

Glänzendes, intensives Rubin. Eröffnet mit Noten nach Anchovis und Trüffel, dahinter

feine Himbeertöne, ansprechend. Am Gaumen kompakt und stoffig, beginnt ganz leise, entfaltet sich dann mit sattem Druck, dichtmaschiges Tannin, tiefgründig und sehr stoffig, im Nachhall feine würzige Noten.

Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; € 80,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Brunate 2012**

Sattes, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive und einprägsame Nase, duftet nach dunklen Rosenblättern, eingelegten Kirschen, etwas Brombeere. Im Ansatz rund und geschmeidig, viel reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit kompaktem, feinmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, sehr langer Nachhall, immer wieder Noten nach Frucht, beeindruckend!

Barolista, Wien; Vinussi, Dornbirn;

Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe;

Boucherville, Zürich; € 195,-

95

● **Abbona Anna Maria – Barolo 2012**

Leuchtendes Rubin-Granat. Offene, zugängliche Nase mit Noten nach Himbeere, Orange und Pfirsichen, unterlegt von Safran und Siegelack. Am Gaumen viel süße Frucht, öffnet sich dann mit stoffigem, dichtem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale satter Druck, schöne Lakritznote.

Bevanda, Dornbirn; Bonvino, München;

Piemonteca, Overath; Tranquillo, Hamburg;

Donati, Basel; Pastaparola, Frankfurt; € 30,-

● **Boglietti Enzo – Barolo Fossati 2012**

Schimmerndes, aufhellendes Rubin-Granat. Sehr klare und vielschichtige Nase, nach Rosenblättern, eingelegten Kirschen, etwas Trüffel, vielschichtig und einladend. Am Gaumen satt und kraftvoll, zeigt viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, umwoben von viel Frucht-schmelz, satter Druck.

Vino Vini, Linz; Thurnher, Dornbirn;

Farnetani, München; Segnitz, Weyhe;

Liechti, Basel; Vinamici, Schönenberg;

Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; € 65,-

● **Boroli – Barolo Villero 2012**

Leuchtendes Rubin mit Granatrand. Vielschichtige, einladende Nase, zunächst nach Trüffel und Leder, dann feine dunkle Kirschenfrucht, etwas Granatapfel, klar und einladend. Am Gaumen saftig und klar, präsentiert viel reife Frucht, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, schöner Zug, im Finale salzig und mit langem Nachhall.

● **Brezza – Barolo Cannubi 2012**

Aufhellendes, feines Rubin mit Granatschimmer. Klare gezeichnete, elegante Nase mit Noten nach Himbeere, eingelegten

Kirschen, im Hintergrund etwas Anchovis. Zeigt am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, geschliffen und lange, saftige Frucht.

Jacopini, Neunkirchen; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Reiner Turk, Berlin; Donati, Basel; Vini Cappelletti, Bern; € 35,-

● **Cavallotto –**

Barolo Bricco Boschis 2012

Leuchtendes Rubin mit feinem hellem Rand. Sehr intensive und zugängliche Nase, duftet nach reifen, dunklen Kirschen, etwas Brombeere und Preiselbeere, sehr klar. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt da viel Preiselbeerenoten, knackig, feinmaschiges, sehr gut eingegliedertes Tannin, saftig und lange.

Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Türk & Sternat, Wolfsberg; Con Vino Toepler, Siegen; Di Gennaro, Stuttgart; Weinbastion, Ulm; M. A. X. X. Wein, Bonn; Sacripanti, Wettingen; € 42,-

● **Conterno Aldo –**

Barolo Bussia Romirasco 2012

Sattes, funkelndes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont erdigen Noten, nach Anchovis, Trüffel, dann viel Waldhimbeeren und Zwetschke. Am Gaumen überaus kompakt und dicht, nach reifen Zwetschken und Granatapfel, sehr dichtes, zupackendes Tannin, baut sich lange auf, im Finale fester Druck. **Morandell, Wörgl; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 143,-**

● **Conterno Fantino –**

Barolo Mosconi 2012

Glänzendes, intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr intensive und dichte Nase, satt nach Zwetschken und Leder, im Hintergrund auch feine Gewürznelken, etwas Trüffel, sehr ansprechend. Am Gaumen stoffig, herzhaftes, dichtes Tannin kennzeichnen Ansatz und Verlauf, sehr tiefgründig, lang anhaltender Nachhall.

Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Noitz, Palt; Farnetani, München; Fischer & Trezza, Stuttgart; Lobenberg, Bremen; AMC, Saarbrücken; Caratello, St. Gallen; Wyhus Belp, Belp; € 65,-

● **Conterno Fantino –**

Barolo Sorì Ginestra 2012

Funkelndes, intensives Rubin. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Rosenblättern, dazu viel Zwetschke, im Hintergrund dann Leder und Trüffel, alles sehr dezent. Am Gaumen präsent und stoffig, zeigt satte, gereifte Frucht, herzhaft, entfaltet sich dann mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, sehr gut eingebunden, sehr langer Nachhall, saftig. **Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Noitz, Palt; Farnetani, München; Fischer & Trezza, Stuttgart;**

Lobenberg, Bremen; AMC, Saarbrücken; Caratello, St. Gallen; Wyhus Belp, Belp; € 70,-

● **Ettore Germano –**

Barolo Cerretta 2012

Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Kompakte und dichte Nase mit ausgeprägten Noten nach Rosenblättern, Granatapfel, Siegelack, im Hintergrund feine Lakritze. Am Gaumen fest, stoffig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit kernigem, zugleich feinmaschigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale feiner Schmelz, sehr langer Nachhall.

Wagner, Laakirchen; Gardibaldi, München; Dettling & Marmot, Dietlikon; € 39,-

● **Monfalletto Cordero di Montezemolo –**

Barolo Enrico VI 2012

Sattes, funkelndes Rubin mit zartem Granatrand. Intensive und kompakte Nase, nach dunklen Rosenblättern, satt nach reifen Waldhimbeeren, Brombeeren, unterlegt von Lakritze und Trüffel, spannend. Geschmeidig und dicht in Ansatz und Verlauf, dunkle, reife Frucht, baut sich auf mit dichtmaschigem Tannin, im Kern feiner Schmelz, sehr langer Nachhall, rund und warm.

Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; Rutishauser, Scherzingen; BB Weine, Stein am Rhein; Utzinger, Bulach; Musik & Wein, Basel; € 65,-

● **Roagna – Barolo Pira Vecchie Viti 2011**

Leuchtendes, aufhellendes Rubin mit Granatschimmer. Duftige und fein gezeichnete Nase, nach Rosenblättern, frischem Pfirsich, viel saftige Kirsche. Im Ansatz geschmeidig, zeigt viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit dichtem, zupackendem Tannin, baut festen Druck auf, im Finale langer Nachhall, salzig.

Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 170,-

● **Scavino Paolo –**

Barolo Bric del Fiasc 2012

Glänzendes, intensives Rubin-Granat. Kompakt und duftig in der Nase, zeigt ansprechende Noten nach frischen dunklen Kirschen, Himbeere und Preiselbeere, im Hintergrund zarte Ledernoten. Am Gaumen rund und geschmeidig, zeigt im vorderen Bereich schöne gereifte Beerenfrucht, öffnet sich dann mit kernigem, dichtem Tannin, ummantelt von feinem Schmelz.

Döllerer, Golling; Lorenz & Cavallo, Köln; Fuster, St. Gallen; € 90,-

● **Scavino Paolo – Barolo Cannubi 2012**

Funkelndes, sattes Rubin mit feinem Granatrand. Klar und frisch in der Nase, nach saftigen, baumfrischen Kirschen, dann Himbeere, auch etwas Safran, spannend. Rund und geschmeidig am Gaumen, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, viel süßer Schmelz, strömt ruhig dahin, klar und präzise, im Nachhall salzig.

Döllerer, Golling; Lorenz & Cavallo, Köln; Fuster, St. Gallen; € 90,-

● **Vietti – Barolo Lazzarito 2012**

Sattes Rubin mit Granatschimmer. Präsentiert sich in der Nase mit Noten nach Lakritze, Trüffel und Rosenholz, dann viel Zwetschke, im Hintergrund nach Lakritze. Am Gaumen markant, zeigt sich sehr stoffig, tiefgründig, gereifte Frucht und erdige Noten, öffnet sich mit straffem Tannin in vielen Schichten, im Finale fester Druck, salzig und lange.

Rieger Weine, Salzburg; VIP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-

● **Vietti –**

Barolo Rocche di Castiglione 2012

Sartiges, sattes Rubin. Sehr präsent und frische Nase, satt nach Zwetschken, Himbeeren, dazu auch Preiselbeeren, ansprechend. Sehr saftig im Ansatz, öffnet sich mit feinmaschigem, zugleich dichtem Tannin, schöner Schmelz, breitet sich lange aus, im Finale fester Druck.

Rieger Weine, Salzburg; VIP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-

94

● **Barale F.lli – Barolo Cannubi 2012**

Festes, leuchtendes Rubin. Sehr duftige und fein gezeichnete Nase, nach Himbeere und Granatapfel, im Hintergrund auch Gewürznelken. Am Gaumen viel klare und präsent Frucht, vor allem frische Zwetschken, etwas Himbeere, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin in einem dichten Strang, langer Nachhall.

Gottardi, Innsbruck; Wein & Weinbedarf, Berlin; Fischer Weine, Sursee; Walhalla Getränke, Netstal; € 65,-

● **Baudana Luigi – Barolo Baudana 2012**

Aufhellendes, funkelndes Rubin-Granat. Fein gezeichnete, einladende Nase mit Noten nach Himbeere, frischen Rosenblättern,

im Hintergrund feine Lakritze. Am Gaumen viel dunkle Beerenfrucht, fein gereift, etwas Leder, öffnet sich mit dichtmaschigem, stoffigem Tannin, gibt dem Wein Tiefe und Länge, satter Druck im Finale.

Barolista, Wien; Superiore, Dresden; Scala Vini, Leissingen; € 60,-

● **Borgogno – Barolo Cannubi 2011**

Feuriges, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Intensive Nase mit Noten nach Rosenblättern, etwas Haselnüssen, Zwetschken, klar. Zeigt sich am Gaumen sehr elegant, viel reife, süße Frucht, entfaltet sich mit sehr geschliffenem Tannin, elegant und präzise, langer Nachhall.

www.borgogno.com; € 75,-

● **Borgogno – Barolo Liste 2011**

Funkelndes, dunkles Granatrot. Intensive und klare Nase, satt nach reifen Kirschen, etwas Safran, Rosenholz, auch Orangen, vielschichtig. Saftig und rund in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, seidig und lange, ummantelt von süßem Schmelz, zeigt sich sehr elegant.

www.borgogno.com; € 58,-

● **Boroli – Barolo Cerequio 2012**

Leuchtendes Rubin-Granat. Feine Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen und Zwetschken, im Hintergrund zart nach frischem Leder. Saftig und rund am Gaumen, öffnet sich mit sehr gut eingebundenem Tannin, schöner süßer Schmelz, wie aus einem Guss, langer Nachhall.

Wein & Co., Wien; Adlon, Berlin; Arvi, Melano; € 95,-

● **Brovia –**

Barolo Rocche di Castiglione 2012

Glänzendes Rubin. Sehr fein gezeichnete Nase mit viel reifer Beerenfrucht, duftet nach Granatapfel, Himbeere, etwas Brombeere, offen und zugänglich. Am Gaumen viel präsent Frucht, sehr klar, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, sehr saftig, baut sich gut auf, im Finale lange und salzig.

Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; Tredicipercento, Bern; Vini Divini, Mellingen; Boucherville, Zürich; € 62,-

● **Cavallotto –**

Barolo Riserva Vignolo 2010

Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit betont erdigen Noten, nach Trüffel, dann Reife, dunkle Kirsche, etwas Leder. Am Gaumen saftig und präsent, zeigt viel Kirschrucht, baut sich in feinen Schichten auf, stoffiges, feines Tannin, ein Langläufer.

Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Türk & Sternat, Wolfsberg; Con Vino Toepler, Siegen; Di Gennaro, Stuttgart; Weinbastion, Ulm; M.A.X.X. Wein, Bonn; Sacripanti, Wettingen; € 80,-



● **Ceretto – Barolo Bricco Rocche 2012**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Klare und duftige Noten mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Granatapfel, im Hintergrund leicht nach Kardamom. Sehr saftig und rund in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, dicht verwoben, im hinteren Bereich fester Druck, im Finale noch etwas Holzüberhang, sollte sich mit Lagerung aber sehr gut einbinden.
WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 140,-

● **Ceretto – Barolo Brunate 2012**
Leuchtendes, aufhellendes Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Rosenblättern und Himbeeren, frische Kirsche. Vielschichtig am Gaumen, zeigt feinmaschiges, gut eingebundenes Tannin, das sich mit viel Eleganz entfaltet, schön gereifte Frucht, im Finale lange und salzig.
WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 74,-

● **Chiario Michele – Barolo Cerequolo 2012**
Funkelndes, sattes Rubin-Granat. Eröffnet mit betont rauchig-mineralischen Noten,

leicht nach Feuerstein und Trüffel, dahinter viel reife Kirsche. Am Gaumen rund und samtig, viel geschmeidiges Tannin, saftige, reife Beerenfrucht, strömt ruhig dahin, im Finale fester Druck.

L. Derksen, Wien; La Vigna, Bad Vilbling; Superiore, Dresden; Vergani, Zürich; € 45,-

● **Cogno Elvio – Barolo Riserva Vigna Elena 2010**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen dunklen Kirschen, etwas Hagebutte, Granatapfel, spannend. Sehr saftig im Ansatz, öffnet sich mit dichtem, kernigem Tannin, herzhaft und zupackend, feiner Schmelz.

Ego Vino, München; € 60,-

● **Conterno Fantino – Barolo Vigna del Gris 2012**
Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Rosenblättern, Kirschen und Granatapfel. Am Gaumen präsent, saftige, reife Kirschfrucht, öffnet sich mit zupackendem, dichtmaschigem Tannin, baut sich lange auf, salzig und lange.
Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Noltz, Palt; Farnetani,

München; Fischer & Trezza, Stuttgart; Lobenberg, Bremen; AMC, Saarbrücken; Caratello, St. Gallen; Wyhus Belp, Belp; € 65,-

● **Mascarello Giuseppe & Figlio – Barolo Monprivato 2012**

Aufhellendes, funkelndes Rubin-Granat. Klar und fein gezeichnete Nase, eröffnet mit leicht würzigen Noten, nach Oregano, dann viel reife Waldhimbeeren, etwas Erdbeere, dazu Veilchen, betont floreal. Am Gaumen sehr saftig, breitet sich satt aus, viel feine Himbeerfrucht, öffnet sich dann mit präsentem, feinmaschigem Tannin, im Finale fester Druck.

Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 110,-

● **Massolino – Barolo Parafada 2012**

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Etwas zurückhaltende Nase, öffnet sich nur zaghaft, zeigt dann Noten nach Kirsche und Himbeeren, im Hintergrund nach Gewürznelken. Blüht am Gaumen groß auf, salzig und stoffig, feine Kirsche und Zwetschke, öffnet sich dann mit dichtem, feinmaschigem Tannin, langer Nachhall.

Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard

de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 53,-

● **Paolo Manzone – Barolo Riserva 2008**
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Öffnet sich zaghaft, zeigt dann aber sehr schöne gereifte Noten, nach eingelegten Zwetschken, Safran und Granatapfel, im Hintergrund etwas Leder. Sattes und dichtmaschiges Tannin, fest und zupackend, zeigt neben schön gereifter Frucht auch erdige Töne, feinmaschiges, dichtes Tannin, feiner Schmelz.

www.barolomeriame.com; € 55,-

● **Rocche dei Manzoni – Barolo Perno Vigna Cappella di Santo Stefano 2012**
Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Ansprechende Nase mit Noten nach Rosenblättern und Tabak, viel Granatapfel, einladend und klar, im Hintergrund leichte Noten nach Trüffel. Sattes und straffes Tannin, ummantelt von feinem Schmelz, wie aus einem Guss, breitet sich satt aus, fester Druck im Finale.
Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Wyhus Belp, Belp; € 85,-

● **Sordo Giovanni – Barolo Gabutti 2012**
Funkelndes, aufhellendes Rubin-Granat.

GESCHENK AN DIE SINNE:
CHAMPAGNER TASTING
INKL. CANAPÉES
€ 50

SANS  SOUCI
WIEN

SO EINFACH UND BEQUEM KANN CHRISTMAS SHOPPING SEIN:
VIELE ATTRAKTIVE GESCHENKIDEEN AUF
SHOP.SANSSOUCI-WIEN.COM

Sehr feine und intensive Note, nach Himbeeren und Granatapfel, sehr klar. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, baut sich in vielen Schichten auf, griffig, salzig und sehr lange, im Finale süßer Schmelz.

GIB, Hamburg; BGT Weinhandel, Betschwarden; € 35,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Rocche dell'Annunziata 2012**

Leuchtendes, intensives Granatrot. Fein gezeichnete, duftige Nase mit Noten nach Zwetschken und eingelegten Kirschen, etwas Pfirsiche, viel Himbeere. Saftige und satte Frucht am Gaumen, öffnet sich mit kernigem, zupackendem Tannin, sehr lange und dicht, salzig.

Barollista, Wien; Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinissimo, München; Boucherville, Zürich; € 195,-

Barbaresco 2013 –
Barbaresco Riserva
2011

98

● **Gaja – Barbaresco Sorì San Lorenzo 2013**

Leuchtendes, kräftiges Rubin. Sehr einladende und intensive Nase, satt nach reifen Waldhimbeeren, frischen Zwetschken und Kirschen, im Hintergrund feine Safran-Noten. Strahlt am Gaumen, öffnet sich mit perfekt eingebundenem, feinmaschigem Tannin, saftig, geht dann schön in die Tiefe, ist füllig, hat aber auch Saftigkeit und Trinkfluss, sehr langer Nachhall.

Morandell, Würgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 330,-

97

● **Roagna – Barbaresco Montefico Vecchie Viti 2011**

Glänzendes, intensives Rubin mit Granat. Intensive und dichte Nase, zeigt Noten nach eingelegten Kirschen, nach frischen Feigen, im Hintergrund getrocknete Rosenblätter. Straff und fest in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit herzhaftem, dichtem Tannin, breitet sich satt aus, nach eingelegten Kirschen und Zwetschken, sehr langer Nachhall.

Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 170,-

● **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Riserva Camp Gros Martinenga 2011**

Leuchtendes, feines Rubinrot mit hellem Rand. Sehr klare und intensive Nase, viel reife Beerenfrucht, dazu auch schöne Kir-

sche, einladend, etwas Bienenwachs. Breitet sich am Gaumen toll aus, viel feinmaschiges Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, Noten nach Zwetschken und Trüffel, fester Druck im Finale.

Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; € 120,-

96

● **Gaja – Barbaresco Sorì Tildin 2013**

Funkelndes, intensives Rubin. Kompakte und dichte Nase, duftet zunächst nach Lakritze und Trüffel, dann Rosenblätter und Zwetschke, einladend. Am Gaumen kraftvoll und präsent, öffnet sich mit viel dichtmaschigem Tannin in vielen Schichten, im hinteren Verlauf feiner Schmelz, salzig und lange.

Morandell, Würgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 300,-

95

● **Gaja – Barbaresco Costa Russi 2013**

Leuchtendes, aufhellendes Rubin. Intensive, sehr fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Himbeere, Granatapfel, sehr klar und einladend. Am Gaumen viel feine Frucht, zeigt da auch Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem, elegantem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale feingliedrig und lange.

Morandell, Würgl; Segnitz, Weyhe; € 270,-

● **Roagna – Barbaresco Asili Vecchie Viti 2011**

Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Safran und Chinarinde, dann viel reife Kirsche, dahinter feiner Trüffel. Im Ansatz klare, intensive Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, zupackendem Tannin, sehr saftig, im Finale fester Druck.

Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 170,-

94

● **Ca' del Baio – Barbaresco Asili 2013**

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Sehr intensive und fein gezeichnete Nase mit sattem Noten nach Rosenblättern, etwas eingelegten Pfirsichen, reifen Kirschen, frisch und zugänglich. Am Gaumen kompakt und wie aus einem Guss, baut sich gut auf, viel feinmaschiges Tannin, dazu saftige Frucht, im Finale fester Druck.

Döllerer, Golling; Di Gennaro, Stuttgart; Utiger Weine, Baar; Tredicipercento, Bern; € 40,-

● **Ceretto – Barbaresco Asili 2013**

Funkelndes, aufhellendes Rubin mit leichtem Rand. Fein gezeichnete und duftige



Nase mit Noten nach Himbeere, Holunderbeeren, Zwetschken, im Hintergrund feine Lakritze. Zeigt am Gaumen viel feinmaschiges, dichtes Tannin, baut sich lange auf, salzig, im Finale feine Himbeerfrucht.

WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 113,-

● **Gaja – Barbaresco 2013**

Leuchtendes, intensives Rubin-Granat. Fein gezeichnete, einladende Nase mit Noten nach Himbeere, Rosenblätter, etwas Zedernholz, im Hintergrund leicht nach Chinarinde. Strömt am Gaumen ruhig dahin, auch da feine Frucht, öffnet sich mit geschliffenem, feinmaschigem Tannin, im Finale feiner Druck, sehr ausgewogen und elegant, im Nachhall salzig.

Morandell, Würgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 155,-

● **Roagna – Barbaresco Pajè Vecchie Viti 2011**

Glänzendes, sattes Rubin. Eröffnet mit erdmineralische Noten, nach Granatapfel und frischen Kirschen, im Hintergrund nach Safran. Griffiges, dichtmaschiges Tannin am Gaumen, baut sich satt auf, herzhaft und direkt, wirkt im Finale noch etwas kantig, hat aber beste Anlagen.

Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 170,-

Roero Riserva
2013/2012

93

● **Correggia Matteo – Roero Riserva Roche d'Ampsej 2012**

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr klare und einladende Nase, duftet nach Brombeeren, Lakritze und dunklen

Zwetschken. Saftig im Ansatz, zeigt viel reife, süße Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, gut eingebundenem Tannin, süßer Schmelz.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Liechti, Basel; Studer, Luzern; Vinamici, Schönenberg; € 35,-

92

● **Cascina Val del Prete – Roero Vigna di Lino 2013**

Leuchtendes Rubin mit Granat. Intensive und einladende Nase, duftet nach Granatapfel und Safran, im Hintergrund feine Kirsche. Salzig am Gaumen, baut sich in feinen Schichten auf, griffiges, zupackendes Tannin, schöne Tiefe.

Vinera Buttner, Aitdorf; Vinarte Alba, Kirchhain; Le Buffet, Mannheim; Johnson Wines, St. Gallen; Cafeconce, Muri; Bern € 22,-

91

● **Cascina Val del Prete – Roero Riserva 2013**

Funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr einladende und spannende Nase, eröffnet mit Noten nach Granatapfel und Chinarinde, dann viel frische Weichselkirsche und Himbeere. Salzig am Gaumen, baut sich gut auf, kerniges Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale dann leider etwas diffus.

Vinera Buttner, Aitdorf; Vinarte Alba, Kirchhain; Le Buffet, Mannheim; Johnson Wines, St. Gallen; Cafeconce, Muri; Bern € 26,-

● **Deltetto – Roero Riserva Braja 2012**

Leuchtendes Rubin-Granat. Etwas zurückhaltende Nase, leicht nach Himbeeren, etwas Granatapfel. Entfaltet sich am Gaumen mit viel präsentem Tannin, dicht, aber auch geschmeidiger Kern, im Finale guter Druck und Länge.

Ruffini Gaststätten, München; Pinot, Nürnberg; Top Cru, Darmstadt; € 20,-

● **Negro Angelo – Roero Riserva Sudisfà 2013**

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit viel Kirsche. Satt und klar in der Nase, öffnet sich mit zupackendem Tannin, sehr gut eingebunden, im Finale lange nach Weichselkirschen.

www.negroangelo.it; € 35,-

Tasting-Info
Weitere Tastings und Bewertungen finden Sie online unter
www.falstaff.at tastings



Quel Brachetto assaggiato a Pollenzo che nasce dai fiori e fluttua sulla rosa

BRUNO MURIALDO - Già trent'anni fa sostenevo con Matteo Correggia che il Brachetto "al profumo di rosa" fosse un grande vino, sostenevo addirittura che fosse un vino da invecchiare, da vendere soltanto a chi lo sapeva apprezzare.

All'università di Pollenzo, durante una verticale, presente Ornella Correggia con la figlia Brigitta e l'enologo di casa, ho partecipato ad una degustazione unica nel suo genere, di diverse annate, quella più vecchia era del 1992.

Dire che è stata un'esperienza fantastica è come dire nulla, quei Brachetti potevano competere con qualsiasi Roero o addirittura con dei Merlot di grandi annate.

Quel Brachetto oggi prende il nome di Anthos: nessun nome poteva essere più propizio per un vino che nasce dai fiori e fluttua sulla rosa, un vino che emana profumi e gusti che lascia senza fiato, dove anche le fate lavorano la vigna e dove un tempo ogni filare era dipinto dai fiori e ogni grappolo si nutriva dei suoi colori, dove ogni foglia prima di cadere salutava la stagione che se ne andava.