

# TOP 50

## BAROLO 2002



HAGEL UND KÜHLE WITTERUNG: KEINE OPTIMALEN BEDINGUNGEN FÜR GROSSE WEINE.  
AUTOR JENS PRIEWE WAR DENNOCH POSITIV ÜBERRASCHT

**D**er Jahrgang 2002 hat einen schlechten Ruf im Piemont. Am 3. September ging ein schweres Hagel-Unwetter auf die Gemeinden Barolo und La Morra nieder, das zu einem Totalverlust bei vielen Weinbauern führte. Der restliche September blieb kühl und bot alles andere als ideale Reifebedingungen für die wärmebedürftige Nebbiolo-Traube. Einige Produzenten (unter anderem Bruno Giacosa und Giovanni Conterno) haben gar keinen Barolo abgefüllt, andere ihren Wein als einfachen Langhe Nebbiolo zum halben Preis auf den Markt gebracht. Umso überraschender, was unter dieser Allerweltsbezeichnung vor einem Jahr in die Regale kam: teilweise hinreißende Weine. Ihnen fehlt zwar der letzte Kick zu einem großen Barolo, aber sie bestechen durch Eleganz und Frische und schmecken vielen Piemont-Freunden – der Nachfrage nach zu urteilen – besser als manch überzogen alkoholischer, behäbiger Barolo etwa aus dem Jahrgang 2000. Und auch unter den wenigen Weinen, die seit einigen Monaten offiziell als Barolo herauskamen (meist 30 Prozent preiswerter als ein so genannter großer Jahrgang), befinden sich unerwartet gute, teilweise begeisternde Exemplare. WEIN GOURMET-Autor Jens Priewe hat im April in Alba rund 100 Barolo probiert. Deren bessere Hälfte möchte er jenen Weinliebhabern, für die Langlebigkeit nicht das einzige Kriterium für Barolo-Qualität ist, ans Herz legen.

### FFFF

#### Domenico Clerico

Höchst respektabel, was Clerico, der in 20 Jahren vom jungen Wilden zum Altmeister des modernen Barolo avancierte, im schwierigen Jahrgang 2002 zustandegebracht hat: ein kraftvoller, dunkelfarbener Wein mit toller Struktur, frischer, konzentrierter Frucht und feiner Baldrian-Süßholznote, der schon jetzt zum Trinken einlädt. Der Wein enthält das Lesegut aller Spitzlagen (Ciabot Mentin Ginestra, Pajana, Percristina) von Domenico Clerico.

Bezug: 64, 76, 102, 103, 107, 122, 134, 171, 179

#### Cordero di Montezemolo, „Monfalletto“

Dem „Monfalletto“-Barolo der Gebrüder Cordero merkt man kaum an, dass er aus einem kleinen Jahrgang kommt: ein kräftiger, relativ gut strukturierter Wein mit weichem, süßem Tannin, feiner Kirsch- und Brombeerfrucht, erdig-medizinischer Würze, dabei lang und differenziert am Gaumen mit angenehmer Frische. Ein großer Genuss – jetzt oder im kommenden Jahr.

Bezug: 4, 8, 23, 28, 29, 31, 33, 74, 82, 102, 103, 111, 156

#### Michele Reverdito, „Moncucco“

Ein neuer Name in der Barolo-Welt: Michele Reverdito, der bis 1999 seine Trauben brav bei der Genossenschaft ablieferte, sich dann aber entschloss, seine Weine selbst zu vinifizieren und abzufüllen. In der Lage Moncucco, bei La Morra gelegen, gelang ihm im schwierigen Jahr 2002 ein beeindruckender Barolo: sehr duftig mit Aromen von Cassis, Teer, Baldrian und Trüffel, bitter-süßes Tannin, viele Facetten im Inneren – und vor allem noch beträchtliches Entwicklungspotenzial.

Bezug: 135, 149

#### Vigna Rionda – Massolino, „Parafada“

Wer mit dem kräftigen, (noch) etwas harten Tannin klarkommt, trinkt diesen Wein mit großem Genuss: Aromen von Kaffee, Trüffel, Teer und süßer, reifer Frucht, dabei frisch, gleichzeitig dicht gewirkt mit strengem Gerbstoff, der den Wein mit eisernem Griff umklammert. Ein Barolo, der noch einige Jahr braucht.

Bezug: ab Weingut, Tel. 0039-0173 61 31 38

Die Preise für Weine, für die denen keine Bezugsquelle in Deutschland angegeben ist, können nur direkt ab Weingut erfragt werden.

