

FWP Oktober 2015:

Feinstes aus dem Piemont

Aus seinem umfassenden Keller ausgesucht und präsentiert von WB Dr. Ralph Wiplinger, unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Josef



Der den öö. Weinbrüdern schon lange freundschaftlich verbundene Verkehrsjurist hat sich kürzlich entschlossen, nach Jahren des Daseins als Gast und mitunter auch als Präsentator, unserer Runde endlich auch offiziell beizutreten. Zum Einstand bescherte er uns eine besonders hochklassige Verkostung seines Lieblingsgebietes, nämlich der Weine des Piemont. Ralph Wiplinger ist dieser Weinbauregion „zu Füßen der Berge“ seit mehr als 30 Jahren verbunden; nicht zuletzt deswegen, weil er als damals wenig vom dortigen Wein Ahnender bei seinem ersten Besuch in dieser Region, wo immer er auch anklopfte, aufs freundlichste aufgenommen wurde (was aber vielleicht nicht nur an der dortigen Bevölkerung liegen mag), und im Laufe der Jahre mit vielen Winzern echte Freundschaft geschlossen hat. Auf diese Weise hat er auch Zugang zu im Handel schwer oder gar nicht Erhältlichem bekommen, und auch an diesen Preziosen hat er uns teilhaben lassen.

Ralphs Ruf als Kenner der Region und als wissender, unterhaltsamer Präsentator war es auch, der schließlich insgesamt 30 Personen um den langen Tisch im Wintergarten des Josef zusammen brachte. Da er mit dieser Veranstaltung seinen Einstand als Weinbruder feierte, hat er sich in lebenswürdigster Weise entschlossen, uns auf die Weine des Abends einzuladen. Wenn man prominente Winzer des Piemont fragt, wen sie für den besten aus ihrem Kreis halten, hört man regelmäßig „Angelo Gaja“; und der zweitbeste? „Hm... Angelo Gaja“. Rang drei? „allora... Angelo Gaja“: nämlich, weil dieser es in den letzten Jahrzehnten schaffte, das Preisniveau für das Piemont, durchaus zum Frommen auch seiner Mitbewerber, beträchtlich anzuheben. Daher können wir davon ausgehen, daß diese Einladung ein SEHR großzügiges Geschenk unseres neuen Weinbruders war!

Jedoch: zum Anwärmen unseres Sensoriums machten wir einen kleinen Umweg über die, hm, Toskana, genaugenommen die „österreichische“ Toskana – Weißweine aus dem Piemont sind nicht unbedingt Ralphs Leidenschaft:

2005 Gelber Muskateller Steinbach (Magnum), **Manfred Tement**, Berghausen, Südsteiermark, A

V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: reife Ananas, Robustakaffee, Hauszwetschgen, Hauch Artischocken oder Topinambur; wacht im Glas erst richtig auf, trotz Dekantierung.

G: reife gelbe Beeren und Früchte, mehr bodenständig als die Nase, fruchtig, leicht pfefferig, relativ trocken, gute Länge

B: 17+

Die für das reichhaltige Programm des Abends nötige Unterlage verschaffte uns zuerst ein Josef- und jahreszeittypischer Tapasturm: **Kürbisrahmsuppe**: rund, aromatisch, mollig, aber trotzdem fein strukturiert (18.5); **in Blue Gin**



Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

gebeizter Lachs mit Senfsauce und einer Scheibe Erdäpfel mit Rahm – wunderbare Konsistenz aller Bestandteile, intensiv mineralisch gewürzter Geschmack nach frischem Fisch, 19 Punkte; **Carpaccio vom Almochsen** mit Kürbissalat: sehr gute Abstimmung (mit Balsamico und Olivenöl) und ideale bißfeste Konsistenz der Kürbiswürfelchen, 18 Punkte.

Dazu ein Wein aus Ralphs zweitliebster Weingegend (freilich liegt sein focus auch dort auf den Rotweinen, aber mit solchen hätte man den zarten Lachs wohl in Grund und Boden paniert):

2009 Sauvignon blanc, Heitz Cellars, St.Helena, Napa Valley, CA, USA

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, leichter Körper

N: Grüne fast reife Stachelbeeren, diskrete Lakritzanklänge, Palisander

G: frisch und guter Trinkfluß, würzende Säure, Abgang mit leicht süßen Ananastönen, mittellang

B: 17



Geschmorter Hirschschlögell in Geburtstags-Restl-Weinsauce (am 3. Oktober feierte Josef-Wirt Günter Hager mit zwei weiteren gleichaltrigen Weinbrüdern und mit zahlreichen Gästen seinen Sechziger...) mit Schupfnudeln, Pak-Choi-Gemüse und Apfelrotkraut: sehr zartes und saftiges Fleisch von feinstem Wildaroma, die Sauce von perfekter Konsistenz und edlem Geschmack umfängt das Fleisch sämig und mollig, ohne überschwer zu sein; Pak Choi auf den Punkt bißfest, knackig, das Kraut ebenso, würzig. 19 Punkte.

Dazu zwei piemontesische Magnums als freundschaftliche Spende von Dr. Christian Sparlinek:

1999 Dolcetto Siri d'Jermu, F.Ili Pecchenino, Dogliani: munter und frisch, durch hohen Zuckergehalt der Traube (siehe deren Name!) sehr alkoholreich, was man aber boshafterweise nicht schmeckt... gut zu Nudeln! sagt Ralph, und anhand der Schupfnudeln läßt sich das auch bestätigen.

2000 Le Marne Grigie, Matteo Corregia, Canale: Bordeauxblend – für diese Zusammensetzung klassische Aromatik, aber doch mit vernehmlichem italienisch-„sandigen“ Unterton; paßt sehr gut zum Fleisch!

1997 Barbera Larigi Langhe Rosso (Magnum), **Elio Altare**, La Morra

T: zu der Zeit, als Ralph das Piemont kennenlernte, war die Barbera als mindere Traube angesehen, die oft „direkt aus dem Faß“ viertelliterweise als Schank- und „Schütt“wein konsumiert wurde. Daß diese Traube weit mehr kann, zeigte nicht zuletzt Elio Altare, der regelmäßig mit seinen Barbera-Stöcken, die auf einer sonst nur für „edleren“ Nebbiolo und damit Barolo genutzten Anhöhe wachsen, Spitzenweine produziert

V: Granat mit violetten und braunen Reflexen, eher kräftiger Körper

N: angetrocknete Weichseln, hochprozentige Schokolade, dahinter Blütennoten, angedeutete Lakritze hintennach

G: frisch und lebendig, im ersten Eindruck relativ stachelig, was sich aber in Süße und rotbeeriger Fruchtigkeit auflöst, und das dann sehr lange

B: 18

1998 Barbera d'Asti Montruc (Magnum), **Franco M. Martinetti**, Alba/Torino

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: Banane, Milkschokolade, minimal Zimt, Hauch Naphthalin

G: samtig, Hauch Wasserton, dann kommen reife rote Früchte und Beeren in den Vordergrund. Diskret rauhe Zunge, saftig-rotbeeriger Abgang

B: 18

2000 L'Insieme (Magnum), *Elio Altare*, La Morra

T: L'Insieme, eine Idee von Elio Altare, mit der seit Jahren Geld für wohltätige Projekte aufgebracht wird, bedeutet einen Zusammenschluß von piemontesischen Spitzenwinzern, die einen Teil ihrer Ernte dafür zur Verfügung stellen; der unter diesem signum vermarktete Wein ist immer eine Cuvée – bei Altare Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon (10 %), bisserl Syrah, wechselt je nach Winzer und Jahrgang.

V: Granatrot, kräftiger Körper

N: Dunkle saftige Weichseln, Rauch und Lakritze, Fleisch

G: Himbeersaft, schöne Ribiselwürze, straffe Struktur, beerig-duftiger mittellanger Abgang

B: 18

2004 Vigna Talpone, *Enzo Boglietti*, La Morra

T: 100 % Merlot

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritze, Veilchen, mittlerer Tabak, Zimt, Fleisch

G: leicht geräucherte Zwetschgen, Kompottnoten, ausreichende Struktur

B: 17.5

2005 Barolo La Villa, *Elio Altare*, La Morra

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Gebratene Banane, heller Tabak und Lakritze

G: wunderbarer Kirschaft, feine Tanninstrukturen, rotbeerig-würzig, sehr lange

B: 18.5

2006 Piñin (Magnum), *Hilberg-Pasquero*, Priocca

T: Extrem selektierter Nebbiolo, benannt nach dem Vater der Chefin des Gutes, kaum erhältlich (außer man findet das Weingut in den Bergen der Langhe selbst, was auch eine Herausforderung für das beste Navi sein soll); wohl noch sehr jung, war am Vortag einige Stunden in der Karaffe, Ralph meint: wird erst in 5 Jahren trinkreif sein

V: dunkles Granat, leichterer Körper

N: Oregano, ganz frisch gemörselter schwarzer Pfeffer, 90%ige Schokolade, aber auch (noch) brandig; changiert im Glas noch eifrig, sozusagen work in progress, wie der Präsentator sagte...

G: Schwarzer Pfeffer auf reifen schwarzen Kirschen, schöne Tanninstruktur, aber kommt noch nicht wirklich aus sich heraus...

B: 18.5 pot.



2001 Valeirano, La Spinetta, Castagnole Lanze

T: Barbaresco, bewacht von einem Nashorn aus der Hand Albrecht Dürers

V: Granat, mittlerer Körper

N: likörig, Teer, getrocknete rote Früchte, Piment, Lakritze

G: reife leicht kompottige rote Beeren und Früchte, schöne feinkörnige Tanninstruktur, sehr lange rotbeerig abgehend

B: 19

2005 Sori Burdin (Magnum), Fontanabianca, Neive

T: Barbaresco, 3 bicchieri im Gambero rosso

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: Apfelkompott mit vielen Nelken und auch Zitronenschale, darüber schwebt ein Hauch Likörton, fast Glühwein (mit edelsten Zutaten, freilich)

G: noch recht straffe Tannine, die aber nicht einer gewissen Süße entbehren, aber doch recht dominant sind und eine genauere Auseinandersetzung noch nicht zulassen ...

B: 18? 19? Alles auf Potenzial!



1996 Barolo Ornato, Pio Cesare, Alba

V: helles Granat mit bräunlichen Reflexen, mittlerer Körper

N: zarte und süße Lakritze, Liebstöckl, Hauch schwarzer Trüffel

G: süßer Anrunk, leichte Malznote vor roten Beeren, feine Tanninstruktur, relativ lang

B: 18.5

1996 Barolo Rocche dell'Annunziata (Magnum), Paolo Scavino, Castiglione Falletto

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: getrocknete Weichseln, Lakritze, Thymian und Oregano,

G: rote Beeren, Hauch Gummi, eher lang, fein strukturiert bis nervig

B: 18

1995 Barolo Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate (Magnum), Roberto Voerzio, La Morra

T: kleine Parzelle am besten Baroloberg (Brunate)

V: Dunkles Granat mit violetten Reflexen, sehr kräftiger Körper

N: Banane, Liebstöckl, diskrete Lakritze, Pastinakensüße

G: perfekte Struktur, rote Kirschen, ziemlich lang

B: 19

1997 Barolo Brunate, Bricco Rocche – Ceretto, Alba

V: helleres Granat, zarterer Körper

N: Thujen, Fleisch, Thymian, zarte Lakritze

G: ... setzen sich auf der Zunge fort, zusammen mit Saft und Kraft von Weichseln, dunklen Kirschen und roten Beeren, mit leichter Lakritzwürze auch im Mund. Extrem lange, fein strukturiert.

B: kommt an die 20!

1998 Barolo Brunate, Enzo Boglietti, La Morra

V: helles Granat, trotzdem sehr dichter Körper

N: reife rote Äpfel, Dörrzwetschgen,

G: kühle rote Frucht, anfänglich auseinanderklaffend, dann aber wächst er sich zusammen und rundet sich ab, mit langem samtig-fruchtigem Abgang

B: 19

1998 Barolo Bric del Fiasc, Paolo Scavino, Castiglione Falletto

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: Bratli, rote Früchte, zarte Würze von Zimt und Nelken, Lakritze

G: eher etwas Tran, schon ganz schöne rote Beeren, kommt mit Nase aber nicht mit

B: 18-

1999 Barolo Pianpolvere Bussia Soprana Riserva 7 anni (Magnum), Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba

V: mittleres Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Lakritze, Heu, braune Butter, Schwarzbrottrinde mit Fenchelkörnern,

G: würzige rote Früchte auf Brotrinde, feinste Struktur, sehr lang fein ausklingend

B: 19.5

1999 Barolo Madonna Assunta La Villa Riserva 10 Anni, Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba

V: helles Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: geröstete Haselnüsse (tonda gentile!! wir sind ja im Piemont), Milchkaffee, Walderdbeeren, Liebstöckl, Lakritze

G: kühler trockener Weichselsaft, feine Struktur, eher lang

B: 18.5

2000 Barolo Vigna Rionda (Magnum), Luigi Pira, Serralunga d'Alba

T: mußte kurzfristig wegen korkbedingten Ausfalles einer des an sich programmierten Weines aus dem selben Haus geöffnet werden (2000 Barolo Marenc Magnum)

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, zarter Körper

N: Teer, Blütennoten, Torf, Lakritze, getrocknete Feigen/türkischer Tabak

G: noch etwas kantige und auf der Zunge klebrige Tannine, rote Beeren und Früchte, sicher „zu schnell aufgeweckt“

B: 19 pot.

2000 Barolo Cannubi, E. Pira – Chiara Boschis, Barolo

V: Granatrot, zarter Körper
 N: rotbeerig, Lakritze
 G: setzt sich am Gaumen fort, sehr schöne feine Struktur, lange
 B: 19

2000 Barolo Vigneto Arborina, Mauro Veglio, La Morra

V: dunkles Granat, mittlerer Körper
 N: Lakritze, rote Beeren
 G: feine rote Beeren und Früchte, zarte, aber haltbare Struktur, langer Abgang
 B: 19



2000 Barolo Vigneto Arborina, Elio Altare, La Morra

V: mittleres Granat, ziemlich kräftiger Körper
 N: rote Beeren, Nelken, Lakritze
 G: sehr feine rote Beeren, schöne Struktur, schlank und elegant lange
 B: 19.5

2001 Barolo Bricco Luciani, Silvio Grasso, La Morra

V: leuchtendes Granat mit hellroten Reflexen, zarter Körper
 N: Lakritze und rote Beeren, Macchia, wilder Thymian
 G: fein strukturiert mit roten Beeren, lange zart strukturiert aber nachdrücklich abgehend
 B: 19

2003 Barolo Vigna Giacchini, F.lli Revello, La Morra

V: Granatrot mit violetten Reflexen, zarter Körper
 N: Gummi, Lakritze, gering rote Beeren
 G: solide rote Beeren und Früchte, sehr deutliche Tanninstruktur, aber stützend, nicht abwehrend, lange rotbeerig abgehend
 B: an die 20, aber erst mit noch bevorstehender Entwicklung

Heiße Birnentarte mit Beerenröster und Himbeersorbet: klar definierte Geschmäcker, die Tarte knusprig und delikat, das Himbeersorbet von klarem, feinem typischen Geschmack; 19 P

wird begleitet von einem

2004 Moscato Passito „Oro“, La Spinetta, Castagnole Lanze

V: Kupferrosè, ölig, kräftiger Körper
 N: etwas milchig, zarte Macchiatöne, weiße Schokopralinen mit Marillenlikör

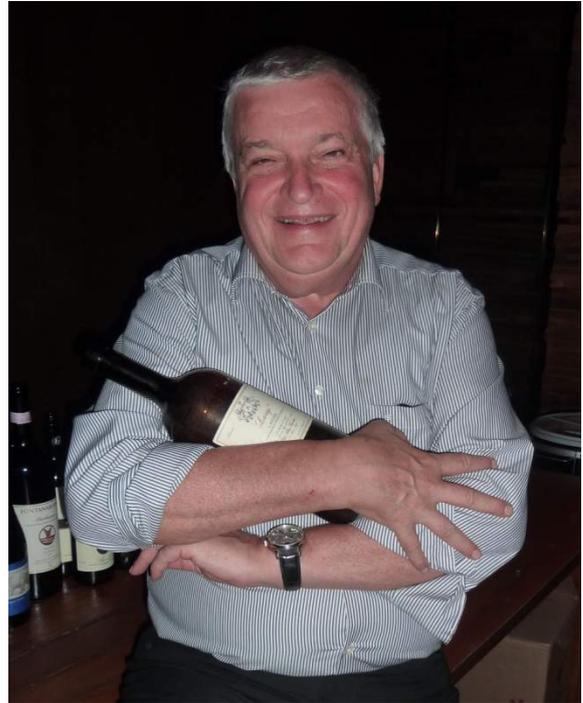
Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

G: Marillenfrucht und Kirschlikör, sehr feingliedrig, trotzdem nachhaltig und lange aromatisch ausklingend
 B: 19+

Barolo, Barbaresco und Co, also die Nebbiolo-Weine, haben eine lange und nicht immer einfache Geschichte – noch vor 20 Jahren war es fast die Regel, daß ein rechtschaffen tanninbewehrter Barolo erst mit 20 oder mehr Jahren in der Flasche trinkbar wurde, und das oft nur für 6 oder 12 Monate blieb, bevor er verwelkte. Heute ist das anders, auch wenn wir schon (noch) einige Weine in der Verkostung hatten, die ihre Gerbsäure stolz vor sich hertrugen; aber das Trinkfenster ist deutlich breiter geworden, und die Tannine erscheinen besser einbaufähig als früher, sonst wäre der Abend nicht so hochbefriedigend verlaufen.

In den Händen kundiger Winzer hat auch die Barbera-Traube große Karriere gemacht – vom mehr als einfachen Konsumwein zu einem edlen Gewächs, das an Klasse manch noblen Barolo ein- oder gar überholen kann.

Lieber Ralph, Du hast uns mit Deinen gehegten und gepflegten Lieblingsweinen ein außerordentlich großzügiges und geschmacklich rundum sowieso wunderbares Geschenk gemacht. Nochmals unseren allerherzlichsten Dank dafür!



Vizekomtur Richard Schmitt bedankt sich bei Küche und Service

Wenig überraschend hielt die Josef-Küche (mit Andreas Atzelsberger) mit den hervorragenden Weinen Schritt und machte die „Unterlage“ zu einem Genuß für sich; besonders der Charakter des geschmorten Hirsches paßte exakt in die piemontesische Geschmackswelt.

Herr Erwin betreute uns wie gewohnt mit Diskretion und Geschick, und die plötzliche Notwendigkeit, noch ganz rasch

eine extra Flasche fachgerecht zu entkorken und zu dekantieren (als sich die Magnum von Piras Marencas als „Korkagent“ erwies), brachte ihn natürlich auch nicht aus dem Konzept. Auch wenn die Weinbrüderlichkeit (und die gute Technik der Gabriel-Gläser, die hilft, auch mit kleinsten Mengen im Glas für eine Verkostung auszukommen) es schaffte, sogar in dieser großen Runde in den zwei Fällen, als Eintelflaschen etwas unterschiedlich ausfielen, so zu teilen, daß jeder sich ein Bild machen konnte.

H. Huber