



Poderi Aldo Conterno: Vorreservation für die Lagenweine 2015 und die Riserva 2010.

Wir importieren die Weine der Poderi Aldo Conterno seit über 25 Jahren. Die Brüder Franco, Stefano und Giacomo Conterno haben in den letzten Jahren die schon sehr hohe Qualität ihrer Weine stetig verbessert. Die Selektionen wurden noch rigoroser, die Anzahl der produzierten Flaschen wurde soweit gesenkt, bis die Weine vollumfänglich den hohen Anforderungen der drei Brüder entsprachen. Es ist klar, dass sich dies auf die verfügbaren Mengen auswirkt und die Zuteilungen des Weingutes an die Importeure in den letzten Jahren geschrumpft sind.

Lagenweine 2015.

Der Jahrgang 2015 war nach dem schwierigen und verlustreichen 2014 wieder ein durchwegs ausgezeichnetes Jahr mit intensiven, tiefgründigen Weinen. Der durchschnittliche Erntebeginn war um den 3. Oktober, etwa 5 Tage früher als im 20jährigen Schnitt. Alessandro Masnaghetti, profunder Kenner der Region und Autor der umfassendsten Dokumentation der Barolo-Lagen (sein Buch heisst „Barolo MGA“), bewertet den Jahrgang mit 4.5 von 5 Sternen.

Er vergleicht ihn in seinen Charakteristiken mit 2010, 2008 und 1999. Das Jahr war einen Tick wärmer als 2010, die Weine sind etwas dichter als 2008 und deren Frucht erinnert ihn an die jungen 1999er.

Barolo Bussia DOCG 2015, CHF 68.00

Barolo Colonnello DOCG 2015, CHF 115.00

Barolo Cicala DOCG 2015, CHF 115.00

Barolo Romirasco DOCG 2015, CHF 195.00

Das Weingut bietet dieses Jahr keine Magnumflaschen an.

Granbussia Riserva 2010.

Die Langhe werden oft mit dem Burgund verglichen. Es gibt eine dominierende rote Sorte, welche das jeweilige Terroir (das Zusammenspiel von Bodenbeschaffenheit, Wetterverlauf, Wasserversorgung, Höhenlage, Ausrichtung ecc.) sehr deutlich wiedergibt. Und es gibt viele unterschiedliche Lagen, die sich in Bodenbeschaffenheit, Meereshöhe, Wasserdurchlässigkeit und Mikroklima stark voneinander unterscheiden können. Im Gegensatz zum Burgund mit Villages, Premier Cru und Grand Cru gibt es in den Langhe keine offizielle Klassifizierung.

Weine wie Asili und Le Rocche Riserva Etichetta Rossa von Bruno Giacosa, Villero Riserva von Vietti, Monfortino von Giacomo Conterno, Cà d'Moriso von Giuseppe Mascarello,

Vignarionda Ester Canale von Giovanni Rosso, Sorì Tildin und Sorì San Lorenzo von Gaja oder Crichton Pajé von Roagna (um nur einige zu nennen) werden heute zur absoluten Weltspitze gezählt und können sich qualitativ mit den allerbesten Weinen der Welt messen. Sie werden nur in sehr kleinen Mengen produziert und sind weltweit gesucht.

Die Riserva Granbussia gehört zweifelsohne ebenso zu diesem exklusiven Kreis. Die Preise dieser Spitzenweine aus dem Piemont sind im Kontext zu jenen aus Burgund, Bordeaux, Rhônealpen, Kalifornien oder Spanien zu sehen und sind deshalb – obwohl dies eigenartig klingen mag – verständlich.

Der Jahrgang 2010 gehört nach Meinung aller Fachleute zu den allerbesten der letzten 30 Jahre, vergleichbar mit den Jahren 1989 und 2001. Als eine der letzten Riservas kommt im Herbst nach 5 Jahren Fassreife und 4 weiteren Jahren Flaschenreife auch der grossartige und sehr rare Barolo Granbussia Riserva 2010 auf den Markt. Die Kombination aus Handwerkskunst der Brüder Conterno und grandiosem Jahrgang ergab einen aussergewöhnlichen und beeindruckenden Wein.

Barolo Granbussia Riserva DOCG 2010, CHF 595.00 (extrem limitiert)

Barolo Granbussia Riserva DOCG 2010 MAGNUM, CHF 1190.00 (extrem limitiert)

Damit wir die Wünsche unserer Kunden bestmöglich erfüllen können, bitten wir Sie, uns die von Ihnen gewünschten Mengen der Baroli bereits jetzt bekannt zu geben.

Wir bitten Sie, uns Ihre Vorreservation bis spätestens 18. Februar 2019 per mail an info@vinidamato.ch zukommen zu lassen.

Sie gehen mit Ihrer Vorreservation keine Verpflichtung ein, Import und Rechnungsstellung finden erst im Oktober 2019 statt. Die angegebenen Preise wurden mit dem aktuellen Euro-Kurs berechnet. Sobald die Weine im Herbst eingetroffen sind, erhalten Sie von uns die Bestätigung Ihrer Reservation mit den genauen Mengen und dem definitiven Preis zum dann gültigen Euro-Kurs. Zu diesem Zeitpunkt können Sie Ihre Reservation bestätigen oder verändern.

Wir werden uns bemühen, Ihren Wünschen bestmöglich zu entsprechen, allerdings müssen wir uns eventuell notwendige Zuteilungen ausdrücklich vorbehalten.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Francesco D'Amato und Team