

Für Sie degustiert: Barolo

Damilano – das sind die Terroiristen

Alain Kunz - Wein-Kolumnist -

@AlainKunz



Aufgepasst! Es ist ein einziger Buchstabe: Ein «i» weg – und schon wird aus der unverrückbaren Piemont-Instanz wie die Damilanos in Barolo ein Unwort. Hätten die als Gralhüter der Barolo-Tradition auch nicht verdient.



Sieht edel aus – nicht? Dabei ist das bei Damilano bloss die (überdachte!) Anlieferungs-Allee...
ALAIN KUNZ

Wir sind im Herzen des Piemont. Im Filetstück sozusagen. Barolo. Der Ort, der das ganze Gebiet berühmt machte. Und hier ist es eine Einzellage, welche heraussticht: Cannubi! Die älteste Flasche mit dieser Aufschrift datiert aus dem Jahr 1752. Es ist also wahrlich eine historische Einzellage, denn zu dieser Zeit gabs noch keinen Barolo...



Tradition, um das Terroir in die Flasche zu bringen: Für den europäischen Markt wird bei den Damilanos nur mit 25- und 50-Hektoliter-Fässern gearbeitet. ALAIN KUNZ

Und die **Damilanos** besitzen zehn Hektaren in dieser Traumlage. Das sind fast zwanzig Prozent des gesamten Rebbestands der Familie. Und gar ein Sechzig-Prozent-Anteil an der Lage. Eindrücklich!

Insgesamt produziert die Familie – der Betrieb wurde 1890 von Giacomo Borgogno, dem Urgrossvater der heutigen Besitzer gegründet – 325 000 Flaschen. Davon 100 000 Barolo. Ein schöner Anteil!



Damilano-Önologe Alessandro Bonelli nimmt eine Fassprobe des Barolo Cerequio 2014. ALAIN KUNZ

Alessandro Bonelli, der Önologe, erzählt uns von der Philosophie von Guido, Margherita, Paolo und Mario Damilano, welche heute die Geschicke der Cantina leiten: «Wir arbeiten ohne Barriques. Nur mit grossen Fässern. 25 und 50 Hektoliter. Und auch die sollen möglichst wenig Toasting haben. Unsere Weine sollen darin nur reifen, keinerlei Aromen annehmen. Wir wollen einzig den Geschmack des Terroirs – nichts Anderes!»



Guido ist einer aus der jüngsten Damilano-Generation, der das Gut führt. ALAIN KUNZ

Beim Rundgang durch die Cantina stelle ich indes fest: Es gibt doch einen Barriquekeller. Was ist damit, Alessandro? «Wir exportieren fünfzig Prozent unserer Weine in die USA. Die Barriques sind nur für den US-Markt bestimmt.» Also: Keine Regel ohne Ausnahme, wenn der wichtigste Markt es gebietet...

Doch auch die Schweiz ist guter Abnehmer von Damilano-Weinen. Und bei den hier erhältlichen Weinen liegt der Barrique-Anteil bei null!



Mmh. Sternekoch Massimo Camia präsentiert stolz frischen weissen Alba-Trüffel. ALAIN KUNZ

Die Weine sind das eine Standbein der Damilanos. Das andere ist die Gastronomie. Genauer: Ein Sternerestaurant, das sich im selben Gebäude befindet. Seit September 2013 kocht Massimo Camia hier. Jener Mann, der die Locanda del Borgo Antico in Barolo gross gemacht hat und diese 2001 mit einem Michelin-Stern belohnte Qualität in seinem eigenen Haus behalten hat, das nun den Namen Massimo Camia Ristorante trägt.



Tischbefehl: Latz an! Das Lammrack auf heissem Stein ist denn tatsächlich alles andere als fettspritzerfrei. PHILIPP GARBELY

Okay, zu den Weinen. Herausragend - und das ist keine wirkliche Überraschung: Der **Barolo Cannubi**. Degustiert haben wir drei Jahrgänge:



- **2011 (Foto):** Expressive Nase mit Früchten zwischen rot und schwarz, Rosenblüten, Schmelz, Eleganz, Würze, knackige Tannine, Frische, Trinkigkeit, fruchtiges Finale. Toll. *18/20 (CHF 69.90)*
- **2006:** Dunkelbeerige Nase, Rosen, Würze, kräftig für Barolo, sanfte Tannine, Power, rund, fast etwas brav. *17/20*
- **2003:** Extrem dunkel für Barolo, kirschtige Nase, etwas Alkohol, balsamisch, Rosen, leichte Portaromen, Maggi, sehr konzentriert, wirkt überextrahiert, eher flach im Finish. *16,5/20*

Derweil der **Jahrgang 2010 des Barolo Liste** nicht überzeugte, weil er zu kräuterig ist, zu sehr an Vermouth oder sowas Ähnlichem erinnert und austrocknet, ist der **2007er** ein Gedicht: Wunderschöne Rosenblütennase, leichte Kräuteraromatik, runde Tannine, kräftige Statur,

Druck, frisch und mittellang. Wunderbares Trinkvergnügen. *17,5/20 (CHF 49.—für Jahrgang 2011).*

Ganz stark auch die beiden weiteren Baroli. Da ist zum einen der **Brunate**. Der **2011er** ist sehr fruchtig, Chriesi und Erdbeeren scheinen auf, auch Erdnoten, Würze, Rosenblüten, die Tannine sind massiv, der Wein hat Kraft und Druck und Schmelz, geht vorwärts, hat durchaus eine raue und harte Schale, was ihn aber spannend macht. *17,5/20 (CHF 61.--).*

Zum Schluss der zweite Höhepunkt, der **Barolo Cerequio 2011**. In der Nase florale Aromen, recht rund, füllig und einnehmend, staubtrockene Tannine, eine Wahnsinnsfülle für einen Nebbiolo, tolle Länge. Ein Monument, das noch Zeit zur Entfaltung braucht. *18/20 (CHF 69.50).*



Selbstverständlich haben wir die weiteren Weine von Damilano auch degustiert. Doch die Aufregung hält sich da in Grenzen – mit einer Ausnahme. Der **Arneis 2014** notiert mit *15,5/20 (CHF 14.20 für Jahrgang 2016)*. Der **Barbera d'Asti 2014** kriegt *15/20 (CHF 16.50 für Jahrgang 2015)*, der **Barbera La Blu 2013** ebenso (*CHF 22.50 für Jahrgang 2014*). Richtig schön hingegen der **Langhe Nebbiolo Marghe 2013 (Foto)** mit seiner würzig-medizinalen Nase, seinen Nussnoten, seinen butterweichen Tanninen, seinem Schmelz, seiner Erdbeeraromatik und seiner wunderbaren Trinkigkeit. *16,5/20 (CHF 21.90 für Jahrgang 2014).*

(Alle Damilano-Weine gibts bei www.nauer-weine.ch)