



Wein

Nobles vom Zaubenberg

Von Peter Rüedi

Vom legendären Bartolo Mascarello, einem der Originale unter den Winzern des Piemonts, stammt der auch von mir gelegentlich zitierte Satz «no barrique, no Berlusconi». Das war zu Zeiten, als der Cavaliere noch an der Macht war und sich unter den «Barolisti» der neueren Stilrichtung die Mode abzeichnete, auch den Nebbiolo nach französischem Vorbild im Holz auszubauen. Was den Traditionalisten in den Langhe aus gutem Grund ein solcher Graus war, dass Mascarello, einer von ihnen, sein öno-politisches Manifest kurzerhand auf die selbstgestaltete Etikette eines seiner Barolos setzte. Ist doch die Nebbiolo tatsächlich eine spät reifende, tanninstarke, dennoch äusserst subtile komplexe Traube mit zu viel Finesse (Kirschen, Pflaumen, getrocknete Rosenblüten, etwas Kakao und Lakritz), als dass sie es verdiente, in zu viel, womöglich noch stark getoasteter Eiche eingesagt zu werden.

Wie Guido, Mario und Paolo Damilano, seit 1997 als vierte Generation in der Leitung des

1890 gegründeten Betriebs, über Berlusconi denken, ist mir nicht bekannt; wohl aber, dass sie den Ausbau ihrer Weine, auch den der «prestigiösen» Barolos aus den renommiertesten Lagen, in Fudern von 50, ja 100 Hektolitern besorgen. (Allerdings: Für den amerikanischen Markt füllen sie entgegen ihren Grundsätzen in einem Kabinett ein Kontingent Barriques). Der Sitz der Kellerei Damilano liegt im Auge von Barolo, im Ort gleichen Namens (wo die Jungunternehmer in ihrem Betrieb auch noch ein mit einem Michelin-Stern prämiertes Restaurant führen, nebst der «Bar Zucca» in Turin). Aber damit nicht genug: Zu ihren Weinbergen in Cannubi gehören nebst acht gepachteten auch zwei familieneigene Hektaren in der Superlage (abgesehen von anderen Spitzen-Weinbergen wie Brunate).

Cannubi ist ein Hügel nördlich von Barolo mit einem Terroir von Gottes Gnaden. Ein Wein-Zaubenberg. Insgesamt produziert Damilano rund 325 000 Flaschen, vom Cannubi gerade mal 37 000 (im exzellenten, aber mengenmässig kargen Jahr 2013 dürften es einige weniger geworden sein). Der Damilano-Barolo Cannubi 2013 ist ein grosser Barolo zu einem freilich entsprechenden Preis, mit allen Eigenschaften typischer und doch ausserordentlicher Barolos, von der subtilen, ins bräunliche gedämpften Farbe (in der Beziehung erweisen sich gewisse Piemonteser als Cousins von Pinos oder Nerello Mascalese vom Ätna) bis zum verblüffend langen und vibrierenden Abgang. Gesunde Säure, eine solide Tanninstruktur und nicht zuletzt ein nicht verschämter Alkoholgehalt garantieren diesem Gesamtkunstwerk im Übrigen ein würdiges Alter.

Damilano: Barolo Cannubi 2013.
14,5%. Nauer Weine, Bremgarten. Fr. 76.–.
www.nauer-weine.ch