



Piemont Jahrgang 2022 – Underdog mit Wow-Factor

Piemont Jahrgangsbericht 2022

Index

Roberto Voerzio Jahrgang 2022	5
Fratelli Alessandria Jahrgang 2022	6
Scarzello Jahrgang 2021–2022	7
Penna-Currado Jahrgang 2024	7
Luigi Pira Jahrgang 2022	9
La Ca’Nova di Rocca Jahrgang 2023	10
Pio Cesare Jahrgang 2022	10
Bartolo Mascarello Jahrgang 2022	11
Luciano Sandrone Jahrgang 2022	12
Trediberri Jahrgang 2022	13
Elio Altare Jahrgang 2022	14
Corino Jahrgang 2022	14
Cavallotto Jahrgang 2022	15
Roagna Jahrgang 2020	16
Vietti Jahrgang 2022	16
Brovia Jahrgang 2022	17
Elio Grasso Jahrgang 2022	18
Prunotto Jahrgang 2022	19
Conterno Fantino Jahrgang 2022	20
Giuseppe Mascarello Jahrgang 2021–2022	21
Aldo Conterno Jahrgang 2022	21
Elvio Cagno Jahrgang 2022	22
Oddero Jahrgang 2022	23
Vajra Jahrgang 2022	24

Anja Breit

Piemont Jahrgang 2022 – Underdog mit Wow-Factor

2022 war in ganz Europa ein von Hitze und Trockenheit geprägter Jahrgang. Im Piemont fiel bereits im Winter 2021 kaum Schnee, und es regnete lediglich im Mai und dann wieder im August in sehr kleinen Mengen, was ein wenig zur Erleichterung der Reben beitrug. Vom Austrieb bis zur Lese verlief die Wachstumsperiode ungefähr zwei bis drei Wochen früher als im Durchschnitt.

Dieses Jahr war also von extremem Wetter gezeichnet, aber glücklicherweise war es sehr regelmäßig und konstant heiß und trocken – vom Austrieb bis zur Weinlese während des »Indian Summer« – und es gab keine Hitzespitzen. Da die Trockenheit nicht plötzlich eintrat, bildeten die Reben dementsprechend kleinere Blätter und weniger Trauben aus. Vielleicht kamen sie deshalb so erstaunlich gut mit diesen erschwerten Bedingungen klar, weil sie sich seit dem Frühling langsam an diese Situation »gewöhnen« konnten.

2022 kann unmöglich generalisiert werden, und jeder Wein verdient es, einzeln betrachtet zu werden. Die etwas kühleren Höhenlagen im Piemont sind häufig auch von durchlässigeren Böden geprägt und dieses Jahr aufgrund der Trockenheit deshalb nicht automatisch besser. So sind 2022 ton- und lehmhaltige Böden mit besserem Wasserhaltevermögen deutlich vorteilhafter als sandigere. Die sonst »besten« Cru-Lagen

zeichnen sich durch ihre besonders »perfekte« Ausrichtung zur Sonne und somit noch wärmeren Temperaturen aus. Auch das Alter der Reben und die Herangehensweise jedes Weinguts in den Weinbergen konnte einen entscheidenden Unterschied machen. Wurde durch sanftes Entblättern der Sonnenschutz gewährleistet und die Böden nicht unnötig durch Pflügen geöffnet, was zum stärkeren Verdunsten von Wasser führt, hatten es die Reben bedeutend leichter. Aufgrund der Trockenheit bestand kein Krankheitsdruck, es gab weder Pilzkrankheiten noch Fäulnis, was die Arbeit während der Wachstumsperiode auch erleichterte. In Summe brachten die berühmtesten Lagen 2022 nicht automatisch die besten Weine hervor, wohl aber die kühleren und lehmi-geren Böden mit gutem Wasserspeicher der »alten« Terroirs aus Castiglione, Serralunga und Monforte d'Alba, teilweise auch Verduno. 2022 ist laut Aussage von Luca Currado-Vietti vom qualitativen Potenzial her riesig, im Ergebnis aber wegen zweier fehlender

Regenschauer im August und September und zwei Grad zu hoher Spitztemperatur haarscharf unterhalb eines Jahrhundertjahrgangs hängen geblieben.

Die Winzer, die viel Zeit in die Weinberge investierten und zudem bereits vor oder bei der Lese gnadenlos aussortiert haben, brachten die beeindruckendsten Weine hervor. Was nicht perfekt oder gar vertrocknet war, gelangte gar nicht erst in den Gärtank. Im Durchschnitt bedeutet das 15 bis 40 Prozent kleine Erträge gesunder und konzentrierter Trauben. Im Keller musste aufgrund des höheren Verhältnisses von Traubenschalen zum Saft sanft extrahiert werden; der Ausbau erfolgte oft ein paar Monate kürzer als sonst und somit etwas reduktiver, um die Frische der Weine zu bewahren.

Der Jahrgang 2022 hat einen wunderbaren »Überraschungseffekt«, denn wer überreife Weine erwartet hat, wird das Gegenteil im Glas finden! Die Trockenheit bremste. Aber seit im Jahrgang 2003 ebenfalls Hitze auf Trockenheit traf, haben die Winzer viel dazu gelernt. Was bereits bei den Bordeaux Primeur Proben des Jahrgangs 2022 deutlich wurde, stimmt auch im Piemont: In der Spitze kann 2022 enorm was! Die Weine sind so konzentriert wie 2017, aber mit deutlich mehr Frische ausgestattet. Aromatisch sind sie herrlich intensiv und bereit, eine unwiderstehliche Performance abzuliefern. Die Struktur der Tannine hängt dabei von den oben genannten Faktoren ab. Es gibt strukturiertere Weine, die aber durch ihre Fruchtbalance dennoch meist durchaus harmonisch sind. Ich versichere, dass mit Offenheit ausgestattete Nebbiolo-Liebhaber dieses Jahr mit der ein oder anderen Neuentdeckung belohnt werden, denn 2022 gibt es durchaus viele hervorragende und gar überragende Weine im Piemont, auch wenn 2021 sicher über alle Regionen gesehen harmonischer und gleichmäßiger in seiner Weltklasse überkam. •

Roberto Voerzio Jahrgang 2022

»If a wine is born fantastic, it will just get better with time.« Roberto Voerzio. Roberto ist ein großer Fan des Jahrgangs 2022. Den entscheidenden Unterschied machen seiner Meinung nach die ganz besonders kleinen Erträge seiner Reben. Dieses Jahr brachten die Trauben maximal 100 g pro Stock auf die Waage! **EINHUNDERT GRAMM!!!**

Ein Fünftel seiner normalen Menge und nur ein Zehntel der meisten Toperzeuger. Je weniger Trauben die Reben tragen, desto gleichmäßiger reifen sie aus und desto harmonischer werden sie süß. Zudem ist das perfekte Gleichgewicht der Säure zur Süße bei kleineren Erträgen einfacher und präziser zu erreichen, sagt jedenfalls Roberto.

Die Arbeit in den Weinbergen nimmt in Zeiten der Klimaerwärmung eine immer wichtigere Rolle ein. So muss auch die Beblätterung der Reben im harmonischen Gleichgewicht zu diesen Erträgen stehen. Zu viele Blätter würden den Zuckergehalt der Trauben zu schnell in die Höhe treiben, während zu wenig Blätter die Trauben der immer stärker werdenden Sonne schutzlos aussetzen würden. Bei Voerzio werden immer genau drei Blätter unterhalb der Trauben belassen (oberhalb zum Sonnenschutz natürlich mehr), das hat schon Robertos Großvater so gemacht. Ansonsten werden alle weiteren Blätter unterhalb der Trauben entfernt. Bei der grünen Lese im Juli werden zudem alle Reben auf maximal fünf Trauben pro Stock reduziert, manchmal auf 3, selbst der Dolcetto! Roberto Voerzio ist aufgrund dieser verrückt kleinen Erträge – die sich natürlich nicht jedes Weingut leisten kann, schließlich spiegeln sie sich am Ende auch in den Flaschenpreisen wider – ein Beispiel für den makellosen Weinbau im Piemont geworden. Er ist mit Abstand immer der allererste Winzer, der seine Trauben einbringt, weil so geringe Erträge in biologischer Arbeit brutal viel schneller reifen. Das geht sogar so weit, dass seine Gärungen oft schon durch sind, wenn andere noch nicht mal mit der Lese begonnen haben. Im Herbst, sobald die Blätter gelb geworden

sind, wird der nährstoffreiche Mist von den heimischen Piemonteser Fassona-Kühen zwischen den Reben ausgefahren – aber nur da, wo es wirklich nötig ist und der Boden, beziehungsweise die Reben, diese Unterstützung brauchen.

1986 war sein erster Jahrgang und Roberto wird 2026 sein 40-jähriges Winzer-Jubiläum feiern. Er erinnert sich stolz an die durch Neuerungen (welche die Wein-Qualität und Zugänglichkeit der traditionellen Baroli verbessern sollten) getriebene Bewegung junger Winzer zurück, die er damals gemeinsam mit ein paar weiteren Visionären startete. Aus vielen von ihnen wurden große Unternehmer, aber kaum einer, eigentlich gar keiner, hat diese harte Qualitätsphilosophie bis heute so unnachgiebig durchgezogen wie Roberto selbst.

Von 2021 bis 2023 waren alle Jahrgänge von vielen Sonnenstunden und wenig Regen geprägt. Vor meiner Probe im Oktober 2025 frage ich Roberto, was den Jahrgang für ihn auszeichnet. »2022 haben die Weine eine schöne Farbe von lebendigem Rubinrot und im Mund zeichnen sie sich durch ihre enorme Frische aus. Von Dolcetto über Barbera bis hin zu den Baroli treffen diese Eigenschaften bei allen Weinen des Jahrgangs zu.«

Aromatisch bin ich ebenfalls ziemlich von seinen Weinen angetan. Sie sind bereits in diesem jungen Stadium während meiner Probe offenherzig und zugänglich, zugleich sind sie harmonisch und ausgeglichen. Im Mund haben die Baroli eine knackige Definition, die in Form von präziser Frische auf die Zunge schnellt. Man würde beim bloßen

Probieren niemals auf den Gedanken kommen, dass diese Weine aus einem heißen Jahrgang stammen. Insgesamt sind Roberto Voerzios Weine 2022 sehr unterschiedlich, zum Teil haben sie einen hohen Gehalt an imposantem Tannin, viel Säure und nicht so viel fette saftige Frucht, wie man von diesem warmen Jahr erwarten würde und wie das in den vorangegangenen Jahrgängen ab 2017 der Fall war. Insgesamt sind die Weine 2022 eher athletisch als opulent und auf jeden Fall sind alle Weine von Präzision gezeichnet. Hier ist absolut nichts von überreifer Frucht zu spüren, sondern sie haben eher etwas »Kühles«. Zu meiner Verwunderung sind die Weine aus den wärmeren Lagen wie Rocche dell'Annunziata, Brunate und Cerequio am ausgeglicheneren und am

harmonischsten, La Serra war eher grandiose Askese. Das Highlight meiner Probe war im Oktober 2025 allerdings die Barbera Pozzo 2022, sie ist ein absolut großartiger, vielschichtiger, einnehmender und berührender Wein! Der Barolo La Morra und der Barolo La Serra waren im jungen Stadium bei meiner Probe im Oktober 2025 nicht ganz so leicht einzuschätzen. Theoretisch könnte die hohe Säure und Struktur ihnen ein langes Leben verleihen, aber da es den Weinen meiner Meinung nach etwas an Saftigkeit und Fett fehlt, sind sie vermutlich eher für eine mittelfristige Lagerung geeignet. •

Fratelli Alessandria Jahrgang 2022

Trockenheit prägte diesen Jahrgang von Anfang bis Ende und neben dem zudem auch noch heißen Sommer war 2022 besonders für junge Reben eine Herausforderung. Glücklicherweise hat das Weingut hauptsächlich alte und sehr alte Reben.

Trotzdem bedeutete die Kombination aus Hitze und Trockenheit hier unter dem Strich ungefähr 20 Prozent weniger Ertrag. Durch die strenge Selektion gab es dafür aber kerngesunde Trauben. Das Verhältnis der Traubenschalen zum Saft war größer und die Konzentration aller Komponenten der Trauben phänomenal hoch. 2022 war die früheste Lese in der Geschichte des Weinguts, denn am 29. September war bereits alles im Keller.

Was die Weinbereitung angeht, hieß es für Vittore Alessandria selbst in diesem heißen Jahrgang »just business as usual«. Er arbeitet generell ohnehin sehr sanft, lediglich mit dem Überpumpen des Mostes und niemals mit dem traditionellen Capello Sommerso (einer Technik, bei der die Traubenschalen mithilfe eines Netzes oder von Holzbalken unter der Weinoberfläche gehalten werden). Zudem tropft der Saft sanft über eine durchlöchernte Platte auf den Trester – Ziel ist wie

gesagt nicht, die Extraktion anzukurbeln, sondern lediglich die Traubenschalen feucht zu halten. Die Gärung dauert bei den Fratelli in der Regel 10 bis 18 Tage und der Kontakt mit den Traubenschalen bleibt ungefähr einen Monat bestehen, wobei er 2022 sogar etwas kürzer war, um die Extraktion harter Tannine aus diesen dicken Traubenschalen zu vermeiden.

Dadurch zeichnen sich die Fratelli Alessandria Weine durch eine etwas zartere Farbe als sonst aus. Schon kurz nach der Lese war Vittore Alessandria bei meinem Besuch im Oktober 2022 vom Charme des Jahrgangs, der opulent saftigen Frucht und den seidigen Tanninen sehr angetan. Bei meiner Probe im Oktober 2025 bin ich sehr von diesen Baroli fasziniert. Sie sind erstaunlich zugänglich, von reichhaltiger Kirschrucht gezeichnet und wirken aromatisch bereits als Fassmuster ziemlich komplett und trinkfertig. Zu meiner Überraschung ist

der Barolo San Lorenzo sogar knapp vor dem grandiosen Monvigliero das absolute Highlights des Jahrgangs, einer der besten Weine des Jahrgangs überhaupt, denn der Wein ist herrlich ausgeglichen, komplex und dabei wunderbar tief. In den letzten vier Jahrgängen lieferten sich der Barolo Gramolere und der Barolo Monvigliero der Fratelli stets ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen um den besten Wein des Jahrgangs. 2022 ist der Gramolere trotz seiner Dichte, der eher linearen Definition und der atemberaubenden Eleganz verführerisch schön. Anders als in den Vorjahren bleibt dieser

Wein aus Monforte allerdings etwas hinter den übergroßen, herausragenden Weinen der Terroirs aus Verduno zurück und meiner Meinung nach ist der Barolo Monvigliero der Fratelli Alessandria 2022 der klare Gewinner gegenüber dem Gramolere. Dass der Verduno Village einer der besten Ortsweine des Jahrgangs ist, versteht sich bei der Klasse der aus dieser Lage stammenden Superstars San Lorenzo und Monvigliero ja von selbst! •

Scarzello Jahrgang 2021–2022

Der durch kühle Nächte ausgeglichene heiße Jahrgang 2021 brachte bei Scarzello, ebenso wie ziemlich überall sonst in der Region, überaus interessante, vielschichtige und konzentrierte Weine hervor, die sowohl mit großer Struktur als auch perfekter Saftigkeit und Frische ausgestattet sind, um lange zu reifen. Federico Scarzello hält ihn für einen der bis dato besten Weine seiner Winzerlaufbahn.

Der früher zugängliche Jahrgang 2022 hat hier viel opulente, zugängliche Frucht sowie geschliffene, integrierte Tannine. Er scheint eine gute Mischung aus den Jahrgängen 2017 und 2018 zu sein und verbindet Dichte und wunderbare Trinkfreude harmonisch in einem Wein. Beim Vergleich beider Weine im Keller entschloss sich Federico Scarzello dazu, den 2022er noch vor dem Jahrgang 2021 auf den Markt zu bringen. Beide Weine sollen allerdings 2026 im Abstand von ungefähr sechs Monaten released werden. Ansonsten gibt es bei Scarzello Neuerungen in den Weinbergen, denn 2020 war der letzte Jahrgang der extrem alten Reben aus der Lage Boschetti. Die Bewirtschaftung

wurde aufgrund der Mini-Erträge komplett unwirtschaftlich, daher musste die schwere Entscheidung getroffen werden, die Lage komplett zu räumen. 2022 wurde sie mit neuen Reben bestockt, die nun mindestens drei Jahre brauchen werden, bis sie in Ertrag kommen. Auch im Ort Sinio wurde 2022 eine neue Parzelle für den Langhe Nebbiolo gepflanzt, die das Ehepaar 2021 kaufen konnte. Ab dem Jahrgang 2022 konnten Federico und Federica Scarzello sich zudem eine neue Parzelle sichern, aus der sie Trauben für ihren Langhe Nebbiolo beziehen werden. •

Penna-Currado Jahrgang 2024

Die Probe der jungen Dolcetto und Barbera des Jahrgangs 2024 war im Oktober 2025 eindrucksvoll, denn die Weine sind fruchtig, klar, dunkel und aufgrund ihrer harmonischen Frische auch elegant. Es sind Weine der ungebremsten Trinkfreude.

Zugleich sind sie auch eine echt erfreuliche Überraschung, denn bei meinem Besuch

im letzten Jahr sah die Stimmung unter den Winzern etwas anders aus: Kurz nach der

Lese 2024 steckte ihnen die Anstrengung des Jahrgangs noch in den Knochen. »Es war ein komplizierter Jahrgang«, sagt Winzer Luca Currado-Vietti, und die Unterschiede zwischen den kleinen und den großen Weingütern seien enorm, denn alle Trauben mussten in diesem regenreichen Jahr so ziemlich gleichzeitig gelesen werden. Die Traubenschalen waren zum Teil aufgrund des Regens dünner als gewöhnlich, und daher war schnelle Handlungsfähigkeit notwendig.

Für die kleineren Betriebe war 2024 eine konzentrierte Lese, die zum Teil innerhalb einer Woche zur Gänze eingebracht wurde. Das bedeutete für viele der kleinen Familienweingüter, dass sie eine Woche lang unmenschliche Arbeitsstunden leisten mussten und von frühmorgens bis spätnachts in den Weinbergen und im Keller schufteten mussten. »I never felt so tired after any harvest before«, sagt der Winzer mit über 40 Jahrgängen auf den Schultern. Bei Penna-Currado dauerten die Arbeitstage während der Lese von morgens um 6 bis nachts um 2 Uhr! Für die größeren Weingüter der Region war es praktisch unmöglich, alle Trauben rechtzeitig einzubringen. Daher war 2024 auch ein Jahrgang, in dem tragischerweise viele Trauben ungelesen an den Reben der Fäulnis zum Opfer fielen. Diese großen Weingüter mussten sich während der kompakten Weinlese entscheiden, welche Trauben »gerettet« werden sollten. Der positive Aspekt des Jahrgangs ist wohl, dass nur die besten Trauben überhaupt im Keller verarbeitet wurden.

Eine große Schwierigkeit war der viele Regen während der Lese. Er führte für die Teams in den Weinbergen zum »Stop and Go« bei der Lese, aber auch zu einer zunehmenden Herausforderung durch feuchte Böden, denn manche Weinberge konnten bald nicht mehr mit dem Traktor befahren werden und die Trauben-Kisten mussten

somit weiter getragen werden. Die Lese wurde somit körperlich immer härter für die Winzer. Die Trauben, die nicht vor dem am 14. Oktober beginnenden und bis in den November andauernden Regen eingebracht waren, waren verloren. Die grüne Lese und die Bearbeitung der Blätter waren auch 2024 essenziell, um eine ausreichende Durchlüftung der Reben zu gewährleisten. Während des gesamten Jahres mussten schnelle und manchmal auch mutige Entscheidungen getroffen werden.

Auch wenn sich das nun alles sehr tragisch anhört, gibt es einen Lichtblick: Luca vergleicht den Nebbiolo-Jahrgang 2024 stilistisch mit der saftigen Eleganz und Finesse des Jahrgangs 2018 – also sehr vielversprechende Nachrichten für die Genussmenschen unter den Barolo-Liebhabern. Plus, es wurden in diesem Jahr, wie gesagt, selektiv hauptsächlich die besten Nebbiolo-Weinberge gelesen. Die Dolcetto- und Barbera-Weine waren von all diesem Stress während der Lese nicht betroffen, denn die Trauben waren bereits früher eingebracht.

NEU und eigentlich noch TOP SECRET: So langsam gibt es bei Penna-Currado Grund dazu, die Vorfreude anzuheizen, denn die Vermarktung des ersten Barolo-Jahrgangs 2023 dieses noch neuen Weinguts rückt immer näher. Dieses Jahr gab es einen kleinen Vorgeschmack für mich bei einer Fassprobe. Die Hauslage des Weinguts in Serralunga (Lazarito), sowie der Barolo aus Monvigliero, der Spitzen-Cru-Lage in Verduno, sind atemberaubend schön! Dichte, Harmonie und Spannung vereint, in einer Konzentration und Ernsthaftigkeit, wie ich sie zuletzt im Jahrgang 2019 wahrgenommen habe. »Der neue, helle Stern am Barolo-Himmel« würde man sagen, wenn Luca Currado-Vietti nicht schon als DER Nebbiolo-Flüsterer des Piemonts Berühmtheit erlangt hätte. Ich bin gar nicht überrascht, dass er mit seinem neuen Weingut direkt von null auf 150

durchstartet und diese Baroli in kürzester Zeit zu den gefragtesten und (aufgrund der kleinen Größe des Weinguts) mit Sicherheit

auch streng zugeteilten Weinen der Region zählen werden. •

Luigi Pira Jahrgang 2022

Die extreme Kombination aus hohen Temperaturen und Trockenheit hatte Gianluca Pira in dieser Art auch in Jahrzehnten als Winzer noch nicht erlebt. Im Winter 2021 gab es kaum Schnee und auch der sonst übliche Regen im Frühjahr 2022 blieb aus. Daher war er von seinen alten Rebstöcken umso mehr beeindruckt. Trotz dieser erschwerten Bedingungen trugen sie zwar kleinere und auch circa 30 Prozent weniger Trauben als sonst, aber diese waren dafür von sehr guter Qualität.

Gianluca betont, wie wichtig es war, 2022 die Arbeit in den Weinbergen den Bedingungen entsprechend anzupassen. In manchen Parzellen wurden die Begrünung und Kräuter zwischen den Reben dieses Jahr nicht untergepflügt, und somit der Boden so ungestört wie möglich belassen, somit verdunstete keine Feuchtigkeit unnötig. Es wurde auch weniger der Beblätterung entfernt, damit die Trauben besser vor der Sonne geschützt waren. 2022 war Sonnenbrand in der Region ein heißes Thema, denn verbrannte Trauben müssen rigoros aussortiert werden, um den Geschmack der Weine nicht negativ zu beeinflussen. Die Pira haben dem durch ihre rigorose Weinbergarbeit auf den 13 Hektar Rebfläche von vornherein entgegengewirkt. Zudem zählen die Lagen zu den besten Terroirs der gesamten Langhe, vom Marenca (Gajas Spers wächst dort) bis fast zum Lazzarito und final zum Riesen Vignariona geht der Reigen. Luigi Pira ist mein absoluter Toptipp für atemberaubende Terroirs zu unverschämt günstigen Flaschenpreisen. Im Preis-Qualitätsverhältnis geht für mich erstmal lange gar nichts über Pira!

Das Risiko war es, laut Gianluca, dieses Jahr zu hohe Alkoholwerte zu bekommen – auch dafür ist die Stellschraube der Blätter enorm wichtig. Je mehr Blätter an den Reben sind, desto mehr Photosynthese, desto mehr Zucker am Ende in den Trauben. Also die nicht zum Schutz vor Sonnenbrand nötigen

unteren Blätter rechtzeitig weg (siehe Roberto Voerzio). Am 30. September 2022 war die Lese komplett eingebracht, gut zwei Wochen früher als sonst.

Die 2022er Baroli der Pira sind wirklich sehr schöne, ja sogar großartige Weine – ich finde sie dabei sogar ausgesprochen schick. Sie sind druckvoll schiebend, dicht und »weinig« mit diesem archetypischen, erhabenen Serralunga-Charakter. Selbst die Fassmuster bei meinem Besuch im Oktober 2025 sind beinahe schon trinkbar und ziemlich komplett. Es sind Weine, die bereits früher zugänglich sein werden als die noch dichter strukturierten 2021er oder 2019er, die zugleich aber zum Glück auch mehr Säure haben als beispielsweise der Jahrgang 2017 hatte. Dafür sind sie auch eher für eine »mittelfristige« Lagerzeit von 15 bis 20 Jahren im Keller geeignet. »Barolo for long ageing has to be a bit nervous when young!« sagt Gianluca. Das kennen wir ja von 2019 und 2021. Insgesamt sind alle Pira Baroli 2022 verlässlich gute bis hervorragende Weine mit einer harmonischen Balance aus dichter Frucht. Meiner Meinung nach steht ihnen einzig und allein der umwerfende Vorgängerjahrgang 2021 zum Jahrhundertjahrgang im Weg, der für viele Winzer ihr »Best Ever« war. Der Barolo Marenca 2022 ist genial gut, sogar fast ganz groß, und einer meiner Lieblingsweine dieses Jahr! •

La Ca'Nova di Rocca Jahrgang 2023

Das kleine Weingut La Ca'Nova di Rocca ist ein bescheidener Familienbetrieb. In einem durchschnittlichen Jahr werden hier circa 12.000 Flaschen der Einzellagen sowie 25.000 Flaschen des Barbaresco Classico gemacht. 2023 hatte Marco allerdings leider ungefähr 25 Prozent weniger Ertrag.

Der Jahrgang 2023 ist der fünfte und letzte heiße Jahrgang in der Region Piemont in Folge. Allerdings gab es nach dem zugleich auch extrem trockenen Jahrgang 2022 endlich wieder etwas mehr Niederschlag im März und April 2023, der die Wasserreserven der Weinberge zumindest teilweise wieder auffüllen konnte, bevor der Sommer 2023 wieder sehr trocken wurde. Es regnete laut Marco im Jahresverlauf 2023 zwischen 100 und 150 mm, statt der sonst in Barbaresco eher üblichen 400 bis 500 mm. Von den Hagelschauern, die 2023 vernichtend über Teile Barbarescos und auch die Region Roero gefegt sind, blieben die Weinberge von La Ca'Nova glücklicherweise verschont.

Stilistisch findet Marco seine Weine des Jahrgangs nicht zu unähnlich dem Jahrgang 2022. »Very good, but not one of the very best vintages,« kommentiert der bescheidene Mann bedacht. Für mich zeichnen

sich seine 2023er durch mehr Frische und Strahlkraft aus. Sie haben eine präsen- te Frische, die sich beinahe mit rieslingartiger Säure auf der Zunge präsentiert, zugleich sind sie aber auch tänzelnd und schwebend. Während sich die Unterschiede zwischen den Lagen Montefico und Montestefano 2019 und 2021 verdeutlichten, sind sie 2023 (wie das auch 2022 schon war) näher beieinander. Mein persönlicher Favorit ist dieses Jahr der Montefico 2023, denn er ist so schwebend, elegant, verspielt, tänzelnd und zugleich eher linear definiert. Selbst was die Tannine angeht, kann man absolut nichts von der Hitze und Trockenheit auch nur erahnen. Der Montestefano ist zwar insgesamt intensiver, aber er hat diese wunderbare Zartheit nicht in diesem großen Maße. •

Pio Cesare Jahrgang 2022

»Der Duft einer Dame ist wichtig, aber es zählt, was sie im Herzen hat. So ist das auch mit dem Wein – für mich muss er gut schmecken, und genau deshalb liebe ich die 2022er.«
Augusto Boffa

Meine Probe bei Pio Cesare ist immer etwas Besonderes, denn ich probiere den neuen Jahrgang hier meistens mit Augusto Boffa, dem Onkel von Federica Boffa und dem Bruder des 2021 leider viel zu früh verstorbenen Pio Boffa. Augusto kennt die Weinberge der Region und die ortsansässigen Restaurants des Piemont wie seine Westentasche. Der Mann hat jahrzehntelange Erfahrung, die er gerne und zugleich charmant und bescheiden teilt. Zu meinem Glück denkt er gar nicht an den Ruhestand! Zeitgleich mit

mir kam er »just in time« für unseren Termin beim Weingut an, nachdem er einen geschätzten Restaurantkunden persönlich beliefert hatte.

Augusto erzählt, dass das Global Warming im Piemont vieles erleichtert hat, denn es sei noch gar nicht so lange her, dass die vollständige phenolische Traubenreife der Nebbiolo-Trauben relativ sicher erreicht werden kann. Zugleich bedeutet das für Winzer, dass der Aufwand bei der Bearbeitung der

Weinberge deutlich angestiegen ist. Der richtige und präzise Lesezeitpunkt ist heute noch wichtiger als je zuvor, um die Ausgewogenheit der Weine zu gewährleisten. Bei Pio Cesare wird tendenziell eher später gelesen, denn das Weingut strebt klassische, körperreiche Weine mit einem etwas höheren Alkoholgehalt an. In den letzten Jahrgängen waren die Sommer heiß, und die Temperaturen kühlten in manchen Jahren selbst nachts manchmal nicht ab. Die Nebbiolo liebt aber kühle Temperaturen und besonders eben Morgennebel und sonnige Nachmittage zum Zeitpunkt der Lese. Durch Laubarbeit kann einiges ausgeglichen werden, aber eben nicht alles.

Bartolo Mascarello Jahrgang 2022

Maria Teresa Mascarello beobachtete 2022, dass die Reben in einigen der besten Parzellen, wie beispielsweise in Cannubi, mehr leiden mussten und nicht so lange Triebe entwickelten wie in Jahren mit ausreichendem Niederschlag.

Die Südausrichtung und das Amphitheater der Lage, das die Wärme perfekt einfängt, zusammen mit dem sandigen Boden und der höheren Lage führte dazu, dass 2022 viele der höher gelegene Parzellen mehr von der Trockenheit betroffen waren als die niedrigeren Weinberge. Hier haben wir 45 Prozent Sandanteil, was dazu führt, dass der Boden noch schneller abtrocknet. Da 2021 bereits ein relativ trockener Jahrgang war und im Herbst/Winter die Wasserreserven nur ungenügend aufgefüllt wurden, war der Rebschnitt im Winter schon die erste Herausforderung.

Die Reben waren 2022 zum Teil bereits ab dem Frühling gestresst und mussten sich aufs Überleben konzentrieren. Daher gab es auch einige Stöcke, die entweder ganz wenige oder sogar gar keine Trauben trugen. Insgesamt musste das Weingut leider eine 40 Prozent kleinere Ernte des Nebbiolo verzeichnen und es wurden von dem ohnehin schon sehr, sehr seltenen Stoff ungefähr 7.000 Flaschen weniger abgefüllt. Das bedeutet

Der Jahrgang 2022 wurde zum Teil im Juni, zum Teil im Juli 2025 abgefüllt, und bei meiner Probe im Oktober 2025 zeigten sich die Weine deshalb noch etwas verschlossen und wohl auch aufgrund ihrer Jugend deutlich »griffig« im Mund. Wie das nicht selten in warmen Jahrgängen der Fall ist, vermute ich, dass die aromatisch bereits sehr zugänglichen Weine ein eher mittelfristiges Trinkfenster haben werden. Augusto schätzt, dass der Jahrgang in sechs bis sieben Jahren bereits auf seinem ersten Höhepunkt ankommen wird. Der Barolo Ornato war mit Abstand der beste Wein des Jahrgangs 2022 bei Pio Cesare. •

zu meinem Bedauern leider, dass auch unsere Zuteilung aller Voraussicht nach kleiner ausfallen wird.

Und es kommt noch schlimmer! Diese längere Trockenperiode beeinflusste zudem auch noch den Ertrag des Jahrgangs 2023. Im Winter 2022 wurde es zudem lange nicht kalt genug für den Rebschnitt – die Temperaturen sanken nicht unter 0 Grad Celsius und die Triebe wurden dadurch nicht braun, wie sie es idealerweise werden sollten.

Ende August 2022 fiel endlich wenig des lange herbeigesehnten Regens, der die Temperaturen des durchgehend von Ende Mai bis Ende Oktober heißen Sommers von über 30 bis 35 Grad Celsius für kurze Zeit etwas erfrischen konnte. Diese konstant heißen Temperaturen machten auch den Unterschied von 2022 zum Jahrgang 2023 aus, denn auch wenn es ein ungewöhnlicher Temperaturverlauf war, so gab es 2022 keine Hitzespitzen, sondern eben konstant heiße Temperaturen. Wie der Frosch im

warmen Wasser, sozusagen, ist das für die Reben gefühlt nicht so schlimm, als wenn es plötzlich sehr heiß wird. Maria Teresa nennt 2022 den »Never Ending Summer«, denn selbst während der ersten Woche der Weinlese wurden noch 27 Grad Celsius verzeichnet. Das hat hier im Piemont so extrem noch niemand erlebt!

Die Lese begann hier am 20. September und war am 23. September schon komplett eingebracht. Alle Bartolo Mascarello-Weine

Luciano Sandrone Jahrgang 2022

Der heiße und trockene Jahrgang 2022 brachte bei Sandrone Weine mit beeindruckender Struktur und Definition hervor. Sie haben ein wunderbares Gerüst und mehr Muskeln als Fett, was die viele rote Frucht angeht. Vibrierend frisch mit Samt und Seide.

Laut Luca Sandrone ist der vibrierende Jahrgang 2022 dem Folge-Jahrgang 2023 qualitativ etwas überlegen, weil er runder und reifer und schlussendlich auch etwas kompletter und komplexer ist.

»Bei Hitze leiden die besten Cru-Lagen häufig am meisten, auch weil sie in perfekter Ausrichtung zur Sonne stehen«, sagt Luca. Glücklicherweise sind die Weinberge von Sandrone hauptsächlich mit sehr alten Reben bestockt, die tief wurzeln. Seit diesem Jahr lernt Luca jedes Jahr dazu, wie man mit der Hitze umgeht. Es wurde eine enorme Sorgfalt im Weinberg betrieben und alle Trauben mit Sonnenbrand einzeln herausgeschnitten! Ein unglaublicher Aufwand, der sich ganz klar auszahlt. Das erfahrene Leseteam von Sandrone weiß ganz genau, was gefragt ist. Sobald die Trauben im Keller angeliefert werden, müssen sie daher nicht nochmals sortiert werden, sondern werden nur entrappt und gepresst; es findet also keine extra Selektion im Keller mehr statt. Auch die Böden werden mittlerweile anders bearbeitet, damit ihr Wasserhaltevermögen voll ausgenutzt werden kann. Bereits im Winter muss die Wasseraufnahme vorbereitet werden, indem die Böden geöffnet

haben eine wunderbare Fruchtreife und der Barolo ist mit 15% vol. körperreich. Die Säure bildet allerdings ein erstaunlich erfrischendes Gegengewicht, um alles harmonisch und erfrischend auszugleichen. Der Barolo hat trotz des heißen Jahrgangsverlaufs absolut nichts Überreifes. Die Beerenschalen waren dicker als gewöhnlich, was zur mächtigeren Struktur der Weine führte, allerdings ist das bei der eleganten, seidigen Bartolo Mascarello-Stilistik wirklich nicht so bedeutend. •

werden, um den fallenden Regen gut aufzunehmen. Während des Sommers wird hingegen nur oberflächlich gearbeitet, zum Beispiel das Gras entfernt, damit das Wasser keine Konkurrenten ernährt und zugleich nicht verdunsten kann.

Alle Sandrone Weine sind 2022 unglaublich saftig, rotfruchtig, samtig rund und druckvoll. Für mich sind sie eine Mischung der Jahrgänge 2017 und 2020. Sie haben Struktur und Dichte, aber dennoch sind sie in überragend guter Balance und mit einer umwerfenden Aromatik ausgestattet. Sie sind intensiv, aber zugleich auch »lecker«. Es sind Weine, die die Sonne des Jahrgangs ins Glas bringen, um unser Herz zu erwärmen. Zudem werden diese hochgradig attraktiven Weine schon in wenigen Jahren perfekt zugänglich sein. Eigentlich ist das eine ziemlich perfekte Kombination, und in Anbetracht der Tatsache, dass der vorangegangene Jahrgang 2021 ein paar Jahre länger im Keller benötigen wird, ist sogar das Timing des Jahrgangs perfekt. Die Baroli von Sandrone gehören 2022 eindeutig zu den 5 besten Sortimenten der Langhe. Ein großes Bravo an Luca! •

Trediberri Jahrgang 2022

Das Weingut Trediberri ist im Besitz von Parzellen innerhalb von zwei verschiedenen Barolo Cru-Lagen. Ihre Parzelle in der Prestige-Lage Rocche dell'Annunziata ist direkt unterhalb der Parzelle von Maria Teresa Mascarello und der kleinen Straße gelegen, die vom Weiler Annunziata aus zum Weingut Trediberri führt. In dieser niedriger gelegenen Parzelle der Lage Rocche sammelt sich das Wasser aus der Höhenlage – in heißen und trockenen Jahrgängen also ein wunderbarer Vorteil.

In dieser Parzelle blieb laut Nicola die Belüftung über das ganze Jahr hinweg grün und saftig, die Trockenheit, die den Jahrgang 2022 in vielen Teilen der Region prägte, war hier also kein Problem. Die Trauben hatten dafür allerdings höhere Zuckerwerte und brachten somit auch höhere Alkoholwerte hervor. Kurz vor der Lese lag Rocche bei ungefähr 15% vol, in der Lage Berri sogar bei 15,5% vol. Durch den Regen Ende August und somit kurz vor der Lese sanken die Zuckerwerte dann auf natürliche Weise. Dieses Jahr kamen bei Trediberri zudem 20 Prozent Ganztrauben, also mitsamt der Rappen, zum Einsatz. Diese Rappen tragen nicht nur zur aromatischen Komplexität bei, sondern senken zudem den Alkoholgehalt, da sie einen Teil davon aus dem Wein aufnehmen. Die große Schwierigkeit war es 2022 laut Nick und Stefi, die Trauben bei perfekter Tannin-Reife zu lesen.

Die Cru-Lage Berri ist eine Höhenlage, wo die Temperaturen zwar etwas kühler sind als in der Tallage, dafür war die Trockenheit hier deutlich mehr spürbar. Das bedeutete, dass die Reben etwas Trockenstress hatten und somit die Traubenreife zeitweise während des Sommers unterbrochen wurde. Dadurch ist der Wein 2022 auch absolut nicht überreif, sondern aromatisch sogar von kühler Präzision gezeichnet. Der Wein geht also gar nicht in die Richtung, wie es zum Teil

2015 und 2017 der Fall war, und zeigt auch absolut keine »Süße« oder »Marmelade«.

Beide Lagen wurden wie gewohnt zunächst separat ausgebaut und ich durfte die Komponenten im Oktober 2025 separat probieren. Rocche dell'Annunziata hatte eine sehr süße, reife, sogar beinahe exotische Aromatik und war von opulenter Fruchtintensität geprägt. Im Mund war er trotz all der Power leider relativ kurz und es fehlte auch an der sonst für die Lage typischen Komplexität. Bei Berri war es genau andersherum: Das Aroma war kühl, präzise definiert und rotfruchtig. Dem Wein fehlte es etwas an Saftigkeit, dafür hatte er viel strukturierten Gripp und eine beeindruckende Länge im Mund! Das junge Winzerpaar diskutierte viel und einigte sich am Ende auf Stefis Vorstellung, die beiden Lagen zu blenden, wie sie das bereits 2018 einmal getan hatten. Eine Entscheidung, die die beiden jungen Winzer mit schwerem Herzen trafen, denn natürlich ist sie auch ein finanzielles Zugeständnis.

Der Barolo La Morra 2022 besteht aus 82 Prozent Berri und 18 Prozent Rocche und in diesem Blend ergibt eins plus eins mindestens drei. Erstaunlich! Das ist einer der besten Barolo Classico, wenn nicht sogar DER beste Barolo Classico des Jahrgangs 2022. •

Elio Altare Jahrgang 2022

Silvia Altare erzählt, dass einige der mit ihr befreundeten Winzer im Jahrgang 2022 nicht alle ihre Cru-Lagen separat ausbauen, sondern sie stattdessen zu einem Blend zusammenführten, da sie keine ausreichenden Unterschiede zwischen den Lagen feststellen konnten. Bei Elio Altare wurden alle Einzellagen 2022 wie immer separat abgefüllt.

Und sie sind alle total unterschiedlich. Die Gemeinsamkeit besteht aber sicher in der schwarzkirschtönen, samtig wollüstigen Schokoladigkeit. Zum Reinspringen lecker! Silvia Altare beschreibt die Weine vor meiner Probe als »körperreich, reichhaltig und opulent«. Sie ist sehr zufrieden mit dem Jahrgang.

Erstaunlicherweise ist 2022 ein Jahrgang mit mehr Struktur als 2021, aber die Weine haben zudem generell auch mehr und definiertere Muskeln, während im Jahrgang 2021 die Saftigkeit der Weine eine ganz große Rolle spielt. Man kann 2022 absolut nichts generalisieren. Neben der Höhenlage der einzelnen Parzellen kommen viele andere einflussreiche Faktoren hinzu, wie das Wasserhaltevermögen der Böden, das Alter der Reben und so weiter.

Dieses Jahr haben alle Elio Altare Weine 15% vol. bis 15,5% vol. Aromatisch sind sie attraktiv und mit viel saftiger, roter und schwarzer Kirschfrucht, sowie der für das Weingut üblichen, verspielten und ultra verführerischen, attraktiven Würze ausgestattet, die ihnen diesen leckeren, verführerischen Touch verleihen. Die vielen Tannine sind reif und in eine erstaunlich offenerzige und saftige Frucht eingebettet. 2022 wird aufgrund seiner Opulenz und dieser geschliffenen Tannine schon früher zugänglich werden; die

Weine sind sogar bereits bei meiner Probe im Oktober 2025, noch vor ihrem Release, schon beinahe in ihrem Trinkfenster angekommen. Bei Altare steht der Jahrgang 2022 meiner Meinung nach dem Barolo Classico und dem Unoperuno am besten. Der Vigna Arborina ist der wahrscheinlich deutlichste Fingerabdruck des heißen Jahrgangs und auch der dennoch faszinierende Barolo Cannubi ist 2022 durch einen höheren Alkoholgehalt gezeichnet. Die mächtigere Struktur reicht nicht ganz an die Harmonie der beiden anderen heran, auch wenn die Fruchtbombe Cannubi schon überwältigt. Wohlgermerkt gehören alle Weine des Weinguts Altare dennoch definitiv zu den besten aus La Morra, und Silvia Altare ist zu Recht glücklich über die Balance der Weine.

Übrigens führte Silvia im Jahrgang 2025 erneut einen Versuch durch, den Unoperuno durch eine Maschine abzubeeren – das Ergebnis ist eindeutig, und die von Hand abgebeerten Partien waren deutlich präziser, klarer und intensiver. Der leider sehr anstrengende und langweilige Job des Abbeerens wird deshalb auch in Zukunft weiterhin von Menschenhand durchgeführt werden, denn das Resultat ist eindeutig schöner und samtiger. •

Corino Jahrgang 2022

Wir befinden uns in Zeiten des Klimawandels; auch im Piemont waren die Jahrgänge 2020 bis 2023 allesamt während der Wachstumsperiode überdurchschnittlich warm bis heiß. Im Jahrgang 2022 kam zu den hohen Temperaturen eine außergewöhnlich lange andauernde Trockenperiode hinzu, die bereits 2021 begonnen hatte und nur durch kleine Regenschauer im April und im August gemildert wurde.

Je nach Lage – und ganz besonders in den niedriger gelegenen Weinbergen sowie Amphitheatern wie beispielsweise Rocche dell'Annunziata, die die Sonnenwärme »perfekt« einfangen – hat der Ort La Morra bereits von vornherein ein wärmeres Mikroklima. Die Temperaturen konnten somit hier 2022 höher ansteigen als beispielsweise in den Höhenlagen von Serralunga oder Monforte d'Alba. Dafür haben diese niedrigeren, tonhaltigen Parzellen häufig ein besseres Wasserhaltevermögen als die Höhenlagen, was in dem extrem fordernden Jahrgang 2022 wiederum ein Vorteil für die Reben und das Ausreifen der Trauben war.

Dieses Jahr verdient es wirklich, jeder einzelne Wein ganz genau angeschaut zu werden, und zwar Lage für Lage. Selbst innerhalb eines Weinguts kann die Qualität nämlich von Wein zu Wein variieren, und man kann nur schwer eine generelle Beurteilung des Jahrgangs abgeben. Die Lese war bei der Familie Corino am 27. September 2022 bereits abgeschlossen, das bedeutet also gut zehn bis 14 Tage früher als in einem durchschnittlichen Jahr. Die Weine sind opulent und deutlich mächtiger als sie es im hedonistischen, saftigen Jahrgang

2020 waren. Müsste ich einen Vergleich ziehen, wären sie eine Kombination aus 2017 und 2020. Schon der einfache Barolo Classico La Morra 2022 schlägt mit einem Knall auf der Zunge ein und drängt druckvoll und gnadenlos in konzentrierter Fruchtigkeit. Die Aromatik ist durch die Bank intensiv und mit reifer, dunkler Frucht ausgestattet. Im Mund zeichnet sich der Jahrgang durch viele und zum Teil auch griffig strukturierte Tannine aus. Andrea Corino erklärt, dass die einzelnen Beeren kleiner waren und somit die Trauben mehr Beerenschalen im Vergleich zum Saft hatten, was zu dieser intensiveren Struktur und auch Dichte im Mund führte, denn ein großer Teil der Tannine wird bekanntlich aus den Traubenschalen extrahiert. Diese immense Power schlägt sich zudem bei allen Corino-Weinen in über 15% vol. nieder und macht sie somit zu idealen Begleitern für deftige und auch schwere Speisen. Alle Weine des Jahrgangs 2022 werden hier früher zugänglich sein als etwa 2021 oder 2019, dennoch haben sie die Dichte, Konzentration und Struktur, um 15 bis 20 Jahre im Keller vergessen zu werden. Der Bricco Manescotto ist 2022 der beste Wein im Sortiment der Corinos. •

Cavallotto Jahrgang 2022

2022 war wärmer als 2023. Der Winzer Alfio Cavallotto beschreibt den Jahrgang aber – im Gegensatz zu den meisten Weingütern – nicht ganz so trocken, denn im Winter gab es in seiner Lage etwas mehr Schnee, der den Boden besser gesättigt hatte. Durch das Jahr hinweg war die Arbeit in den Weinbergen 2022 wesentlich unaufregender als in feuchten Jahren, denn es gab keinerlei Krankheitsdruck.

Direkt nach der Lese erwartete Alfio bei meinem damaligen Besuch, dass die Tannine der Weine geradliniger und möglicherweise auch etwas adstringierend werden könnten, aber die Gärungen entwickelten sich glücklicherweise komplett anders. Die Weine haben eine anmutige Aromatik und eine schöne (und gute) Komplexität. Der Jahrgang 2022 wird es vermutlich allein schon deshalb etwas schwerer haben, weil

er auf den perfekten Jahrgang 2021 folgt. Zu Unrecht, denn viele 2022er sind wirklich sehr, sehr schön. Sie haben allerdings nicht die herausragende Länge des Jahrhundertjahrgangs 2021 im Nachhall. Ich probiere ein Fassmuster des Bricco Boschis und vermute momentan, dass er früher zugänglich sein wird als der deutlich mächtiger strukturierte 2021er, den ich daneben probiere. 2022 ist im Cavallotto-Stil ein sehr schicker,

ultra-klassischer Barolo aus dem Bilderbuch. Das Weingut bringt 2026 auch die 2020er Riserva-Weine auf den Markt. Der Vignolo 2020 hat eine wunderbare Konzentration und gleitet in tadelloser Harmonie über die Zunge. Der Jahrgang 2020 wird ob seiner genialen, hedonistischen Saftigkeit etwas früher zugänglich als der noch dichtere, kompaktere Jahrgang 2019, der mit beinahe feurigem Tannin (und zudem viel mehr Dichte) das Zeug dazu hat,

jahrzehntelang im Keller zu reifen. Dasselbe gilt für den Vigna San Giuseppe 2020. Meiner Meinung nach ist 2020 ein herrlicher, harmonischer Jahrgang der großen Trinkfreude, der ebenfalls zu Unrecht – weil er zwischen dem 2019er und dem 2021er liegt – manchmal stiefmütterlich abgetan wird. Die Weine haben das Lecker-Gen. Ich persönlich möchte sie deshalb auf gar keinen Fall verpassen! •

Roagna Jahrgang 2020

Die Lese war am 18.10.2020 eingebracht. Je nach Weingut bevorzuge ich in Barbaresco den Jahrgang 2020 über den in der Region Barolo sogar noch höher eingestuftem Jahrgang 2019, so auch hier bei Roagna.

Harmonie, Vielschichtigkeit, Fruchtklarheit und enorm viel Finesse sind die Worte, die den Jahrgang bei Roagna genau auf den Punkt bringen. Zudem sind die Weine herrlich saftig und aromatisch attraktiv. Sie haben die nötige Balance und Struktur am Gaumen, um zu reifen, allerdings immer sehr zart bleibend, in die Richtung eines gnadenlos schönen Vosne-Romanée oder Chambolle-Musigny gehend. Der Jahrgang

2020 bedeutet Luca Roagna zudem persönlich eine Menge, denn sein erster Sohn Alessandro wurde geboren. Kein Wunder, dass die Weine emotional in die Tiefe gehen. Bei der Probe seiner Vecchie Viti bin ich 100 Prozent überzeugt, dass Alessandro auch an seinem 50. Geburtstag noch viel Freude an diesen Weinen haben wird. •

Vietti Jahrgang 2022

2021 war bereits ein warmer, trockener Jahrgang, allerdings ging ihm ein guter Winter voraus. 2022 startete als trockener Jahrgang, die Wasserreserven waren nun bereits auf einem niedrigen Stand. 2022 fielen über das ganze Jahr hinweg weniger als 350 mm Regen, erzählt Winzer Eugenio Palumbo. Das bedeutet schon beinahe Wüstenbedingungen!

Das Weingut Vietti hat das große Glück, viele ältere Reben in einigen der besten Cru-Lagen der Region zu besitzen. »Je älter die Reben sind, desto weniger wirken sich extreme Wetterbedingungen aus.« Eugenio, der hier mittlerweile über 20 Jahrgänge gemacht hat – die meisten davon an der Seite des Winzergenies Luca Currado-Vietti – konnte daher seinen Barolo Classico 2022 aus diesen vielen verschiedenen Lagen und Parzellen harmonisch zusammenstellen. 2022 gehen sogar die Trauben der Cru-Lagen Cerequiu

und Brunate, sowie ein Großteil der Trauben aus der bedeutenden Serralunga Lage Lazzarito in den »einfachen« Barolo Classico. Also ein unbestreitbares Upgrade!

Dadurch gibt es bei Vietti einen ganz ähnlichen Effekt wie beim Weingut Trediberri aus La Morra, wo ebenfalls beide Cru-Lagen geblendet wurden, um einen der besten Barolo Classico des Jahrgangs zu kreieren. Manchmal ergibt eins plus eins mindestens drei, so wie eben auch hier. Generell hat das

Weingut – wie alle der besten Weingüter der Region – bei der Lese rigoros ausgelesen und selektioniert. Das heißt also ein kleinerer Jahrgang, dafür aber von einer Qualität, die sich sehen lassen kann. Stilistisch werden die Baroli des Jahrgangs 2022 früher zugänglich als 2021 und erst recht als 2019. Sie sind dicht drängend und von konzentrierter Frucht geprägt, eine Art Blend aus 2017 und 2015. Sie sind zudem gnadenlos direkt! Es sind Weine, die nicht in übermäßiger Komplexität abschweifen und verträumt mehr und mehr Aromen auf den Tisch legen, sondern eher Weine, die Klartext sprechen und direkt auf den Punkt kommen.

Aufgrund der größer strukturierten Tannine ist auch der Nachhall der meisten Weine definierter. Die Tannine waren übrigens das Ausschlusskriterium, warum dieses Jahr bei Vietti kein Cerequio, Villero und Brunate gemacht wurden. Keine einfache

Entscheidung, denn diese krasse und gnadenlos geradlinige Qualitätsschiene ist dementsprechend teuer für das Weingut. Alle Crus wurden in dieser kompromisslosen Art und Weise sehr stark selektiert. Nur aus den besten und perfektesten Trauben wurde am Ende ein Wein unter dem Namen der Cru Lage abgefüllt. Ich habe großen Respekt vor den Entscheidungen, die hier 2022 getroffen wurden, denn sie sind die Basis dafür, dass man sich bei Vietti, das zu den größeren Weingütern in unserem Piemont Sortiment gehört, auf die Qualität des Jahrgangs verlassen kann. Die Weine bringen den Fingerabdruck des Jahrgangs auch in herausfordernden Jahrgängen würdevoll ins Glas, genau so soll das sein. Mit dem Rocche und Lazzarito bringen zwei der besten Terroirs der Langhe noch vor dem Monvigliero zwei Riesen in die Flasche. •

Brovia Jahrgang 2022

2022 war ein sehr extremer Jahrgang, denn er war nicht nur heiß, sondern zugleich auch noch trocken. In dieser herausfordernden Kombination und Intensität hat man das im Piemont noch nicht erlebt. »Der Charakter und die Qualität jedes Weins hängen daher 2022 mehr als je zuvor von der Arbeit in den Reben ab«, sagt Elena Brovia.

Wer nicht megavorsichtig war, riskierte es, alkoholische, überreife Weine mit trockenen Tanninen zu erzeugen. Elena erklärt, dass sich die Arbeit in den Reben seit ein paar Jahren enorm geändert hat. Das oberste Ziel ist es mittlerweile, die Frische der Trauben zu bewahren. Generell werden bei Brovia seit Beginn der heißen Jahrgänge mehr Blätter über den Trauben als Sonnenschutz am Rebstock belassen. Weniger Blätter insgesamt am Stock führen durch weniger Photosynthese zu weniger Zucker und somit am Ende zu weniger Alkoholgehalt. Daher muss die Menge der Blätter harmonisch zur Menge der Trauben passen. Der sanfte Rebschnitt, bei dem im Mai und Juni Blätter entfernt werden, um für die Durchlüftung der Reben zu sorgen, wird im ersten Durchgang

nur noch sehr vorsichtig und kontrolliert durchgeführt. Zum Beispiel auch so, dass die Blätter nur auf der Seite entfernt werden, von der die sanftere Morgensonne auf die Trauben trifft, damit die Pflanze kühler bleibt und die Trauben mehr Säure beibehalten. Zudem geben die Blätter den Trauben auch Schatten, denn seit ein paar Jahren müssen sie, wie gesagt, vor Sonnenbrand geschützt werden. In manchen Lagen wird auch Kalolin-Ton eingesetzt, um die Trauben vor der Sonne zu schützen und den Anteil der Trauben mit Sonnenbrand auf einen kleinen Prozentsatz zu reduzieren. Die betroffenen Trauben müssen ein bis zwei Wochen vor der Lese rigoros entfernt werden. Diese Arbeit ist sehr aufwändig und teuer, und obwohl viele Winzer sagen, dass sich das für

die wenigen Trauben und Beeren nicht lohnt, legen Alex und Elena sehr viel Wert darauf. Insgesamt gehören zum Weingut Brovia 17 Hektar Rebfläche, und das Ziel vor dieser Selektion ist es, dass durch die Bearbeitung der Reben und der Beblätterung nie mehr als vier bis fünf Prozent der Trauben betroffen sein sollten.

Je nach Bodenbeschaffenheit litten manche Weinberge mehr unter dem trockenen Klima, wie beispielsweise Rocche (eine sehr sandhaltige Lage), während die viel wärmere Lage Villero aufgrund ihrer tonhaltigen Böden besser mit Trockenheit umgehen kann. Da erstaunt es dann schon, dass Brovias Rocche zusammen mit Odderos Rocche zu den Jahrgangsbesten gehören. Vor der Hitze können die Reben, wie gesagt, durch Blätter besser geschützt werden, aber das Wasserhaltevermögen muss gegeben sein. Wobei mir auch berichtet wurde, dass die sehr hohen Temperaturen der letzten Jahre im August in manchen Lagen dazu führen konnten, dass die Trauben im Inneren »verkochen« und sich anschließend nicht mehr weiterentwickeln. Um die Cru-Lage »Brea« in Serralunga wurde bewusst ein Wald erhalten, statt dort Reben zu pflanzen. Dieser Wald fungiert sozusagen als Aircondition für die Reben. Ein für das naturnah arbeitende Ehepaar sehr typischer, ganzheitlicher Approach. »Begleitpflanzen« wie Gemüse,

Blüten und Getreide zwischen den Reben sind ebenfalls wichtig. Je nach Bodenbeschaffenheit werden diese Pflanzen entweder dazu genutzt, um dem Boden Nährstoffe zu entziehen, oder ihn zu düngen, indem sie ihn mit Nährstoffen versorgen. Bei Brovia werden die Reben zudem zum Teil mit Kuhdung unterstützt. Das Weingut arbeitet biologisch, aber nicht biodynamisch.

Die Gärungen verliefen laut Alex Sanchez 2022 etwas langsamer als sonst, dafür aber sehr gleichmäßig. Ansonsten gab es dieses Jahr im Keller keine Besonderheiten. In warmen Jahrgängen tendiert Alex manchmal dazu, seine Weine zwei Monate kürzer im Fass auszubauen, denn seiner Erfahrung nach reifen sie dann oft schneller als in kühlen Jahrgängen. Falls sie nicht rechtzeitig abgefüllt werden, besteht die Gefahr, dass die Frucht austrocknen könnte.

Generell bin ich von der Qualität des Jahrgangs bei Brovia absolut begeistert! Alex und Elena sind völlig zu Recht sehr stolz auf diesen Jahrgang. Selbst wenn mir die Wahl schwer fällt, ist Villero 2022 für mich noch vor dem Rocche der beeindruckendste Wein von Brovia. Er ist druckvoll, die Tannine sind integriert und die Frische des Weins ist erstaunlich. Kein epischer, aber trotzdem sehr, sehr schöner Jahrgang hier! •

Elio Grasso Jahrgang 2022

2023 war laut Gianluca Grasso genau wie 2022 ein idealer Jahrgang für Barbera, denn die Rebsorte liebt konstant hohe Temperaturen und zu einem gewissen Grad auch Trockenheit. Nebbiolo mag besonders im Herbst hingegen gerne kühlere Temperaturen und den Morgennebel (auf italienisch »Nebbia«), welcher der Rebsorte ihren Namen verlieh, um langsam perfekt ausreifen zu können.

Die besten Winzer der Region berichteten nach der Weinlese 2022 allesamt, dass die Arbeit in den Weinbergen aufgrund des wärmer werdenden Klimas und der insgesamt häufiger eintretenden klimatischen Extreme immer wichtiger wird. 2022 war ein

Jahrgang, der ganz klar die Spreu vom Weizen trennte. Die besten (und penibelsten!) Weingüter, so wie auch Elio Grasso, brachten absolut hervorragende Weine hervor. Gianluca erklärt, dass es heute wichtiger ist als je zuvor, die Witterungsbedingungen

des Jahrgangs zu beobachten, um die Bedürfnisse der Reben und auch verbundene Risiken besser einschätzen zu können. Bis vor 15 Jahren waren feuchte Witterungsbedingungen und zu viel Regen während der Wachstumsperiode die größte Herausforderung. Im Zeitalter des Global Warmings ist auch die Sonne zum Risiko geworden.

Um jeden einzelnen Hektar Rebfläche in den Höhenlagen von Monforte d'Alba zu bearbeiten, bedarf es für gewöhnlich ungefähr 600 Arbeitsstunden. Durch die intensiven Arbeiten, die 2022 durchgeführt werden mussten, waren es satte 800 Stunden pro Hektar. Das ist also ein bedeutender Mehraufwand, den nicht jedes Weingut leisten kann. Für ein Weingut mit 18 Hektar Rebfläche in Produktion bedeutet es zwar extreme Anstrengung und extra Stunden für das Team, ist aber dennoch machbar.

Die Blätter der Reben wurden von der Nordseite her entfernt, um für Durchlüftung zu sorgen und sicherzustellen, dass die Trauben dennoch ausreichend Sonnenschutz haben. Manche Weingüter nutzen Netze für den Sonnenschutz, aber Gianluca denkt, dass die Trauben dann nur sehr schwer die angestrebte aromatische Komplexität

erreichen können. Daher akzeptiert er lieber das Risiko und die Mehrarbeit. 2022 wurde zudem extrem selektiert. Nur die besten Trauben kamen in den Gärtank, und zum Teil gingen auch nicht alle Parzellen der Cru-Lagen in die beiden Baroli. Das Weingut Elio Grasso hat deshalb 2022 deutlich weniger Barolo gemacht und dafür den Langhe Nebbiolo Gavarini aufgepimpt, der noch nie besser war als 2022.

Die Weine sind bei meiner Probe Ende Oktober 2025 drahtig definiert, mit einem bedeutenden Tanningerüst. Aromatisch sind sie zugänglicher als die Vorjahre, aber im Mund haben sie aufgrund ihrer dichten Struktur und harmonischen Balance aus Säure, Tannin und Frucht das Zeug dazu, mindestens 20 Jahre im Keller reifen zu können. Der Gavarini Chiniera ist erstaunlich rotfruchtig, wahnsinnig vibrierend, und sozusagen komprimierte Eleganz! Grandios! Der Casa Mate ist dafür aromatisch betörend und ein monumental imposanter Barolo, der sogar ein eher kühles Mundgefühl vermittelt. Beide Weine zählen zu den besten Baroli des Jahrgangs und ich bin überzeugt, dass sie große Klassiker werden. •

Prunotto Jahrgang 2022

Im heißen Jahrgang 2022 wurde bei Prunotto weniger entblättert, damit die Trauben dieses Jahr besonders gut vor der intensiven Sonneneinstrahlung geschützt wurden. Auch die Gipfel der Reben wurden nicht so sehr getrimmt wie sonst, und es wurde absichtlich eine höhere Laubwand beibehalten, da dadurch das Blattwachstum im unteren Bereich der Reben stimuliert wird.

Die Weinlese fand gut zwei Wochen früher als gewöhnlich statt, und Ende September 2022 waren bereits alle Trauben im Keller. Die Probe Ende Oktober 2025 auf dem Weingut in Bussia war absolut erstaunlich, denn die Aromatik auf der Zunge erzählt erstaunlicherweise von einem kühlen und definierten Jahrgang – hier ist wirklich eher Präzision als (wie man nicht zu Unrecht erwarten würde) monumentale Fruchtsüße

angesagt. Grund für diese schöne Frische der Weine ist auch, dass die Lagen von Prunotto hauptsächlich in Ostausrichtung situiert sind. In diesem heißen, trockenen Jahrgang sorgten diese etwas kühleren Lagen für eine wunderbar harmonische Balance. Die Tannine sind fein geschliffen und gut integriert. Im Nachhall bleibt die Aromatik süßer Erdbeeren auf der Zunge. •

Conterno Fantino Jahrgang 2022

2022 war durch einen frühen Austrieb der Knospen sowie einen trockenen und heißen Sommer geprägt. In der letzten Augustwoche fielen endlich die herbeigesehnten 60 bis 100 mm Regen.

»Hier war eigentlich noch alles OK«, erzählt Winzer Fabio Fantino. In anderen Gegenden der Region Piemont, wie beispielsweise in Roero, wo die Reben auf durchlässigen sandigen Böden stehen, sei der Jahrgang deutlich herausfordernder gewesen.

Unter dem Strich gibt es bei Conterno-Fantino dieses Jahr 15 bis 20 Prozent weniger Menge. Die Pflanzen konzentrierten sich nach sechs Monaten ohne Regen aufs Überleben und brachten eher kleinere und dafür sehr konzentrierte Trauben hervor. Trotzdem konnten bei Conterno Fantino alle Einzellagen gemacht werden; 2022 war der bisher einzige Jahrgang, in dem nicht alle Weine abgefüllt wurden.

Die Lese begann bei Conterno Fantino bereits Mitte August 2022 mit dem Chardonnay und wurde am 28. September mit Nebbiolo beendet, also gut zwei Wochen früher als gewöhnlich. Die Mazeration auf den Traubenschalen wurde aufgrund der durch die Trockenheit konzentrierten Trauben mit 10 bis 11 Tagen kürzer gehalten als sonst, damit nicht zu viele Tannine extrahiert wurden. Da die Farbe aus den Traubenschalen kommt, erklärt das auch, warum dieses Jahr die Farbe der Baroli deutlich zarter ist.

Die Malo (malolaktische Gärung) begann aufgrund der selbst im Herbst noch warmen Temperaturen ziemlich schnell. Ende

November waren alle Weine durch. In den meisten Jahren ist sie sonst gegen Ende Dezember abgeschlossen. Der Jahrgang 2022 wurde im Mai 2025 abgefüllt.

Bei meiner Probe Ende Oktober 2025 zeigen sich die Weine schon zugänglich und beinahe trinkreif. Sie sind druckvoll und konzentriert, doch zugleich in wunderbarer, schöner Harmonie. Die Tannine sind reif und geschliffen, nichts ist trocken oder gar bitter.

Erstaunlicherweise haben die Weine, bis auf den Mosconi, nicht ganz so viel saftige und opulente Frucht, wie man es von diesem heißen Jahrgang erwarten würde, sondern sie sind eher athletisch und definiert. Die Cru-Lagen Vigna del Gris und Vigna Pressenda sind von mehr Eleganz geprägt, da sie etwas kühler in Südostausrichtung liegen und somit in Richtung der etwas kühleren Morgensonne orientiert sind. Die anderen Lagen hingegen sind in direkter Südausrichtung. Der Mosconi Vigna Ped offenbart neben vibrierend roter Frucht eine betörende zarte Salzigkeit auf der Zunge, welche für die geniale Frische dieses dichten Weins sorgt. Er zählt 2022 wieder zu den besten Weinen der Langhe und ist klar einem meiner Favoriten des Jahrgangs. Wine of the year? Zusammen mit Grassos Chiniera und Alessandrias San Lorenzo und Odderos Rocche? Tja, auch 2022 gibt es pure Weltklasse! •

Giuseppe Mascarello Jahrgang 2021–2022

Im heißen, trockenen Jahr 2022 waren die Reben vom Austrieb bis zur Lese ungefähr zwei Wochen früher dran als gewöhnlich. Ansonsten hat sich, was die Herangehensweise angeht, beim ultratraditionellen Betrieb Giuseppe Mascarello nichts geändert.

Es wurden unter dem Strich sehr kleine Erträge konzentrierter und perfekt reifer, gesunder Trauben eingebracht. Insbesondere die Rebsorten Barbera und Dolcetto werden dieses Jahr noch strenger zugeteilt.

Da das Weingut seine Baroli immer ein Jahr später auf den Markt bringt, wird 2026 der große Barolo-Jahrgang 2021 veröffentlicht. Der Barolo Monprivato ist ein gnadenlos schöner, schwebender Traum in Weinform! Er ist etwas linearer und zugleich zarter als der immens saftige 2020er in diesem jungen Stadium war. Der Wein tänzelt

schwebend und doch auch beeindruckend anhaltend über die Zunge. Die Riserva Ca'd'Morissio 2017, die ebenfalls 2026 verfügbar sein wird, erinnert mich – wie so oft bei Giuseppe Mascarello – direkt an einen großen Vosne-Romanée. Aus diesem heißen Jahrgang vielleicht noch im Blend mit einem würzigen, intensiv mineralisch brummenden Pommard. Der Wein bleibt monumental, steinig und erdig auf der Zunge und gehört neben Giacosas Red Label zu den ganz großen Weinen des Piemont. •

Aldo Conterno Jahrgang 2022

»Im Nachhinein schauen viele Winzer mit gemischten Gefühlen auf den Jahrgang 2022. Es ist kein Ausnahmejahrgang wie 2021, der blind gekauft werden kann, denn dieses Jahr gibt es große Unterschiede, was die Qualität anbelangt.

Die besten Winzer, die kompromisslos ihr Qualitätsziel verfolgen, haben zum Teil sogar herausragende Weine gemacht. Diejenigen, die Kompromisse eingegangen sind, haben hingegen manchmal enttäuschende Weine mit griffigen Tanninen im Keller,« sagt Giacomo Conterno vom Weingut Aldo Conterno.

Obwohl es so trocken war, blieben die zu erwartenden Probleme bereits vorangegangener von Trockenheit geprägter Jahrgänge aus. Giacomo vermutet, dass das damit zu tun hat, dass das Jahr von Anfang an trocken und gleichmäßig warm war und es nicht plötzlich, nach einem feuchten Frühling, zu dieser langen Trockenperiode kam. Die Reben konnten sich somit von Anfang an an diese Situation »gewöhnen« und bildeten beispielsweise nur so viele Blätter aus, wie es ihnen natürlich möglich war. Die Trauben

waren bei der Lese klein und konzentriert. Die Lage und die Böden jeder einzelnen Parzelle konnten einen entscheidenden Unterschied machen. In den besser ablaufenden Böden hatten die Reben etwas mehr mit der Trockenheit zu kämpfen, was in den Trauben dieser Parzellen zu griffigeren Tanninen führen konnte. Giacomo betonte bei meiner Probe im Oktober 2025 immer wieder, wie wichtig die kompromisslose Auslese der Trauben war. Bei Aldo Conterno ging man sogar bis an die Schmerzgrenze der Selektion! Die Gärungen wurden in Kleinstmengen nach Parzellen getrennt durchgeführt, und das Weingut hat dieses Jahr sogar nach der Gärung signifikante Mengen an Wein, der nicht den haushohen Standards entsprach, als Fassware verkauft. Nur die absolute Topqualität wurde im eigenen Keller ausgebaut und abgefüllt. Ein teures Zugeständnis an die Qualität, die sich in diesem Jahrgang

auszahlte. Die 2022er vibrieren hier in einer atemberaubend attraktiven Aromatik – jeder mit seinem ganz eigenen Charakter. Vom attraktiv schwebenden Barolo Bussia über den erstaunlich frischen Vigna Colonnello, der mit einem Hauch saftiger Orange für zitrische Frische sorgt, dem erdigen Vigna Cicala und dem herrlich geschliffenen und klassischen Barolo Romirasco 2022, der einer meiner Topweine des Jahrgangs ist. Kaum ein Weingut hat im Jahr 2022 durch die Bank so geschliffene, klassische Tannine wie Aldo Conterno und so phänomenal viel Spannung im Glas. Der Jahrgang verspricht eine frühere Trinkreife und wird hier bereits

ab 2028 in seinem ersten Trinkfenster ankommen. Ich bin von diesen Baroli wirklich sehr angetan. 2026 kommt zudem der lange erwartete Granbussia 2016 auf den Markt. Ein großer Wein der Finesse, der monumentale Struktur und Feinheit in Perfektion zusammenführt, und ein Wein, der einen derart bleibenden Eindruck hinterlässt, den man nie mehr vergessen kann. Tief berührend und einzigartig. Leider wird er streng zuteilt und nur die ganz schnellen Fans des Weinguts werden sich eine Flasche sichern können. •

Elvio Cogno Jahrgang 2022

Das Jahr 2022 war heiß und trocken. Es brachte kleine Trauben in großer Konzentration hervor. »Seit 2003, dem ersten extrem heißen und trockenen Jahrgang dieser Art, haben die Winzer viel gelernt, was die Arbeit in den Weinbergen und Kellern solcher Jahrgänge angeht.

Viele Baroli des Jahrgangs 2003 waren von harten Tanninen gezeichnet, die auch mit viel Geduld nicht in der Flasche zur Sanftheit heranreifen werden. 2022 war ein Jahrgang mit ähnlichen Bedingungen wie 2003, aber es gibt viele Weingüter, die absolut hervorragende Weine gemacht haben,« erzählt Winzer Valter Fisso.

In der großen Cru-Lage Ravera wurde das Mikroklima durch kühlere Nächte als in manchen anderen Gegenden beeinflusst. Hier sind wir den Alpen näher, und die kühlere Luft sinkt nachts von dort bis hierher hinab. Dadurch konnten die Weine eine gute harmonische Ausgewogenheit erreichen. Das Problem war laut Valter die Trockenheit, die den Reben mehr zu schaffen machte als die hohen Temperaturen und dazu führte, dass die Reben dieses Jahr nicht so hoch gewachsen sind. Zudem werden höhere Temperaturen während des Sommers die Norm. Im August 2025 lag die Temperatur der Trauben bei ungefähr 60 Grad, 2022 war es nicht ganz so heiß. Es wird immer

wichtiger, dass die Reben mit Blättern vor der Sonne geschützt werden und die Trauben nicht »verkochen«. Eine Aussage, die ich bei meiner Tour durch die Region in den letzten Jahren immer wieder gehört habe.

Valter hat 2022 wie viele andere qualitätsbesessene Winzer massiv aussortiert und ging dabei bis an die Schmerzgrenze, denn seine Reputation als einer der verlässlichsten Winzer der Region würde er auf keinen Fall aufs Spiel setzen. So wird es 2022 keinen Vigna Elena geben, und ob der Bricco Pernice separat abgefüllt wird, muss noch entschieden werden. Bei meiner Probe im Oktober 2025 lag der Wein noch im Fass.

Ein großer Teil der Trauben aus den besten Cru-Lagen des Weinguts wird 2022 in den Barolo Cascina Nuova gehen. Das heißt, 2022 wird dieser Wein mit Ravera, Vigna Elena und sogar Bricco Pernice »aufgepimpt«! Es ist daher nicht wirklich überraschend, dass der Cascina Nuova 2022

einer der besten Schnapper des Jahrgangs ist. Alle anderen Lagen wurden nur in Mini-Mengen gemacht. Valter ist mit seinen Weinen ehrlich zufrieden und obwohl es keinen Vigna Elena gibt, kann er mit seinem ausgezeichneten Cascina Nuova glänzen. Übrigens hält das Jahr auch immer wieder

Überraschungen parat. Die Nascetta 2022 ist beispielsweise mit einer linearen und erfrischenden Säure ausgestattet, die zur genialen Trinkfreude des einzigartigen Weins beiträgt. So viel schöne Präzision hätte ich vor meiner Probe gar nicht erwartet. •

Oddero Jahrgang 2022

Alle Weine des Jahrgangs 2022 wurden bei Oddero zwischen Juni und Juli 2025 abgefüllt. Im Keller hat sich trotz der extremen Bedingungen des heißen und trockenen Jahrgangs nicht wirklich viel geändert.

Da die Trauben aufgrund der Trockenheit kleiner und sehr konzentriert waren und zudem ein größeres Verhältnis an Traubenschalen zum Saft hatten als in durchschnittlichen Jahrgängen, wurde der Wein für eine kürzere Zeit auf der Maische belassen, damit die Tannine in Maßen und besonders sanft extrahiert werden konnten.

Bei Oddero werden die Trauben immer nur sanft entrappt und nicht angequetscht. Die Gärung beginnt dann als *Macération Carbonique* (wie man sie aus dem Beaujolais kennt) in den Beeren, was zu einer phänomenalen Fruchtklarheit führt. Das ist im großen Stil nur dank der technologisch sehr modernen Entrappungsmaschine des Weinguts möglich.

In Anbetracht der Tatsache, dass wir hier über einen heißen und besonders einen extrem trockenen Jahrgang sprechen, ist die gesamte Familie über die Frische der Weine überrascht. Ich probiere die Weine im Oktober 2025, also sogar relativ kurz nach der Abfüllung, wenn sich Weine nicht selten etwas »bockig« und verschlossen zeigen, und kann mich dieser Überraschung nur anschließen. Das Weingut hat hier einen der schönsten und verträumtesten Jahrgänge der gesamten Region hervorgebracht.

Der Barolo Classico hinterlässt im Nachhall süße Walderdbeere mit saftiger weißer Lakritz auf der Zunge und ist ein präziser, rotfruchtiger Barolo von wunderbarer Zartheit. Der Barolo Monvigliero 2022 liefert burgundische Finesse mit Turbo-Aromatik – ein wirklich phänomenal schönes Wein-Erlebnis eines zart schwebenden Vosne-Romanée aus Barolo. Der Barolo Rocche von Oddero ist atemberaubend schön, und das, obwohl er kein lauter Wein ist, der reinknallt, sondern der eine Orgie der Finesse und der Zartheit liefert. Ein feiner und doch übergroßer Rocche und meiner Meinung nach perfekter Wein mit verdienten 100/100 Punkten. Während der Barolo Villero 2022, der hier nach dem perfekten Rocche probiert wird, eine so wunderbare Größe und Dichte auf der Zunge hat, dass er nach dem zart schwebenden Rocche noch mal mehr reinhaut! Pietro Oddero vergleicht ihn mit einer Harley: »Manchmal weiß man bei dem lauten, klopfenden Geräusch nicht sofort, was kommt, ein Flugzeug oder ein Motorrad!« Oddero zählt unbestreitbar – und ganz besonders auch in herausfordernden Jahrgängen – zur *Crème de la Crème* aus dem Piemont. Die Weine sind 2022 typisch Oddero: schwebend, verträumt und schlussendlich schlichtweg lecker! •

Vajra Jahrgang 2022

Im heißen und trockenen Jahr 2022 begann die Weinlese bei der Familie Vajra bereits am 16. August, also mindestens zwei Wochen früher als gewöhnlich. Die Familie hat unter den Winzerkollegen der Region den Ruf, dass sie sozusagen Tag und Nacht und scheinbar unerschöpflich arbeiten.

In einem Jahrgang, in dem jedes kleine Detail schwer wiegt, wie 2022, macht dieser Fleiß wahrscheinlich den entscheidenden Unterschied. Giuseppe Vajra erzählt, dass während der Lese extrem penibel und viel aussortiert wurde. Das Weingut setzt einen vibrierenden Sortiertisch mit kleinen Löchern ein, bei dem alle von der Sonne verbrannten Beeren noch vor dem Entrappen aussortiert werden. Dieses Jahr waren es ungefähr 1.000kg getrocknete Trauben. Diese Selektion sorgte dafür, dass die Weine eine fantastische Frische beibehalten haben. Die von reifer Frucht beeinflussten Weine wurden mit 22 Monaten kürzer ausgebaut als die sonst typischen 24 bis 29 Monate – das heißt also etwas reduktiver. Alle Baroli wurden zwischen Mai und Juni 2025 abgefüllt, um die Frische und Energie der Weine zu bewahren.

Der Barolo Bricco delle Viole ist 2022 erneut der beeindruckendste Wein des Weinguts. Er streckt einladend duftend aromatisch seine Arme aus. Im Mund ist er profund, konzentriert und druckvoll. Die mineralische Salzigkeit ist dabei schlichtweg beeindruckend. Alle Vajra Weine haben 2022 mehr Gravitas und breitere Schultern als der saftige und vielschichtig verspielte Jahrgang 2021.

Besonderen Fokus möchte ich dieses Jahr allerdings auf das Weingut Vajra-Baudana aus Serralunga legen. Die Weine werden seit einigen Jahren von der Familie Vajra gemacht und 2022 sind sie übergroß und von mineralischer Dichte, Präzision und besonders beeindruckender Tiefe gezeichnet. Sie sind einer der Höhepunkte des Jahrgangs und hätte das Weingut ausreichend Menge

davon, würde ich liebend gerne die Werbe-trommel rühren. So bleiben diese genialen Weine eben ein toller Insider. Dabei war nicht nur der berühmte Barolo Cerretta, sondern besonders auch der Barolo Serralunga, also der Einstieg, herausragend.

Balance und Harmonie sind immer das Ziel beim Weingut Vajra und wurden auch in diesem herausfordernden Jahr erreicht. Giuseppe Vajra ist zu Recht glücklich mit dem Ergebnis. •

