



Barolo Riserva Monfortino - Der Kaiser unter den Königen?

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit

Weinakademie Österreich / Diploma in Wines & Spirits

Roman Rüdisühli

Kandidaten-Nr. 11121210

Motivation für die Arbeit

Die Auswahl des Themas für meine Diploma-Arbeit gestaltete sich aus vielerlei Gründen als relativ unkompliziert. Seit meiner ersten Piemont-Reise im Jahr 2006 faszinieren mich aus Nebbiolo bereitete Weine. Keine andere Traubensorte vermag in mir solche Emotionen auszulösen, wie der Nebbiolo.

Für viele Weinkenner gilt Nebbiolo, nebst Pinot Noir, als komplexeste Rebsorte der Welt. Barolo wiederum, der König der Weine und Wein der Könige, stellt das Nonplusultra aller Nebbiolo-Weine dar. Egal wo und mit wem man über Barolo diskutiert, früher oder später fällt unweigerlich der Name Monfortino. Sowohl moderne als auch traditionelle Barolo-Produzenten geraten oft ehrfürchtig ins Schwärmen, wenn man sie nach dem als Riserva ausgebauten Monfortino befragt. Diesem Phänomen wollte ich detailliert auf den Grund gehen.

Zudem importiere ich seit zwei Jahren nebenberuflich Weine aus dem Piemont. Diese Arbeit stellte deshalb eine einmalige Gelegenheit dar, hinter die Kulissen eines der renommiertesten Weingüter des Piemonts zu blicken.

Zu guter Letzt stellte ich bei der Durchsicht der bisherigen Diploma-Arbeitsthemen fest, dass sich kaum je eine Arbeit mit nur einem einzelnen Wein befasste. Dies motivierte mich umso mehr, ein etwas „unkonventionelleres“ Thema auszuwählen.

Fragestellung/Zielsetzung

Im Zusammenhang mit dem Barolo Riserva Monfortino von Giacomo Conterno fallen bei Nebbiolo-Liebhabern und Weinjournalisten häufig Begriffe wie Kult, Legende oder Mythos. Das Ziel der Arbeit war zu untersuchen, ob dieser Wein einer solchen Ausnahmestellung gerecht wird und welches mögliche Gründe dafür sind.

Methodik

Eine allfällige Ausnahmestellung des Monfortinos wurde mittels messbaren Faktoren wie Marktpreisen und Bewertungen von Weinkritikern untersucht. Zusätzlich flossen persönliche Verkostungen in die Beurteilung ein, darunter eine Vertikale von 16 Jahrgängen aus den Jahren 1924–2000.

Für die Identifizierung möglicher Gründe einer Ausnahmestellung stützte ich mich hauptsächlich auf zwei ausführliche Gespräche mit dem Winzer Roberto Conterno und meinen persönlichen Erfahrungen aus Besuchen von über 40 verschiedenen Barolo-Produzenten in den vergangenen zehn Jahren. Ein Gespräch mit dem langjährigen CH-Importeur war ebenfalls sehr zweckdienlich und aufschlussreich. Zudem wurden diverse Kurzinterviews geführt und ich bediente mich einschlägiger Literatur aus Fachbüchern, Zeitschriften und Internet.

Inhalt

Im ersten Teil der Arbeit wird einerseits kurz auf den Barolo im Allgemeinen und andererseits auf wichtige geschichtliche Eckpunkte des Weinguts Giacomo Conterno und des

Monfortinos eingegangen. Abgeschlossen wird diese Einführung mit einer Übersicht von Zitaten aus der Weinwelt über den Monfortino.

Danach folgt ein Abschnitt, in dem messbare Faktoren untersucht werden. Einerseits wurde das Preisgefüge der Barolo beleuchtet, andererseits wurden sowohl nationale (italienische) als auch internationale Bewertungen von Weinkritikern hinzugezogen. Darin enthalten ist auch ein Vergleich von Bewertungen des Monfortinos mit anderen Spitzenbarolo und international renommierten Weinen. Danach folgen Eindrücke von zwei persönlichen Verkostungen aus dem Jahr 2015. Im ersten Fall handelt es sich um eine Vertikale von 16 Jahrgängen, im zweiten Fall um eine Vergleichsverkostung von fünf Top-Barolo aus dem Jahr 1999.

Im Hauptteil der Arbeit werden die möglichen Gründe für eine Ausnahmestellung des Monfortinos eruiert. Zu Beginn beleuchte ich alle Faktoren, welche sich um den Weinberg drehen, wie beispielsweise Mikroklima, Boden, Varietäten, Erziehungssystem oder Ertragsmanagement. In der Folge wird die Vinifikation resp. die Kellertechnik unter die Lupe genommen. Dabei werden Themen angesprochen wie z.B. alkoholische Gärung, BSA und Gärbehälter. Abgeschlossen wird der Abschnitt der Weinproduktion mit einem Blick auf die Lagerung resp. Reifung des Monfortinos. Abschliessend folgt noch ein kurzer Einblick in die Distribution und das Marketing.

Fazit

Die Ausnahmestellung des Monfortinos unter den Barolo konnte aus meiner Sicht bestätigt werden. Die Gründe dafür liegen einerseits in der einzigartigen Geschichte des Weinguts Giacomo Conterno und des Monfortinos. Andererseits konnte ich in der Arbeit darlegen, dass Monfortino konstant hohe Bewertungen von einer grossen Anzahl von internationalen Weinjournalisten erhält. Zudem gilt der Monfortino aktuell als teuerster Barolo auf dem Markt. Vom unglaublichen Alterungspotenzial des Monfortinos konnte ich mich in den durchgeführten Verkostungen selbst überzeugen.

Die Faktoren, welche zu dieser Ausnahmestellung führen, konnte ich in vielfältigen Bereichen orten. Die Lage „Francia“ zählt zu den unbestrittenen Top-Lagen der Barolo-Appellation und weist ein einzigartiges Mikroklima auf. Der Boden verfügt über einen aussergewöhnlich hohen Kalkstein- und Eisenanteil und ermöglicht dadurch strukturierte und langlebige Weine. Die Verwendung von Gärbehältern aus Holz, eine alkoholische Gärung ohne Temperaturkontrolle und ein ungewöhnlich langer Fassausbau tragen ebenfalls zur hohen Weinqualität bei. Insgesamt konnte ein sehr minimalistischer und möglichst interventionsfreier Ansatz in der Weinbereitung festgestellt werden.

Ein weiterer wichtiger Grund für die Qualität des Monfortinos ist der Faktor Mensch. Das Weingut wurde in seiner Geschichte von drei begnadeten Winzern geführt, welche ständig danach strebten, ihre Weine zu verbessern. Die Aufrechterhaltung von Tradition unter Berücksichtigung technologischer Fortschritte wird bei Giacomo Conterno meisterhaft bewerkstelligt.

Nach Verfassen dieser Diploma-Arbeit bin ich davon überzeugt, dass Monfortino als Kaiser unter den Königen bezeichnet werden kann.