Passion im Piemont

Vertikale Poderi Sori: In Schweizer Hand

Liebhaber alter, sprich gereifter Barolo zieht es unbeirrbar Jahr für Jahr im Herbst ins Piemont. Sie kommen nicht nur, um die Weine zu geniessen, sondern auch wegen des besonders verführerischen kulinarischen Angebots. Aus einer Leidenschaft fürs Piemont ist die Poderi Sori in den 1970er Jahren entstanden. Die Väter der heutigen Inhaber waren Jahr für Jahr im Herbst ins Piemont gereist, und eines Tages wurde die zunächst etwas verrückt klingende Idee geboren, ein eigenes Fass zu erwerben und somit einen eigenen Wein zu produzieren. Sie waren mit Luigi Oddero ins Gespräch gekommen, und der stellte 1986 den Kontakt zu einer Erbengemeinschaft her, die zwei Hektar Rebfläche in Baudana, einer Subzone der Serralunga, verkaufen wollte. Sie griffen zu, die Weinbereitung übernahm Luigi Oddero. Es sollte kein kompletter Einstieg ins Weinbusiness werden, der Gedanke war, einen tollen Wein mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis für Freunde und Bekannte zu haben. Aber die zwei Hektar waren nicht wirtschaftlich. Zwei Jahre später ergab sich die Gelegenheit zur Erweiterung in nur 500 Metern Entfernung. Sie konnten zwei weitere Hektar in der Lage Parafada erwerben. Parafada liegt auf der Rückseite der bekannten Lage Sperss des prominenten Nachbarn Gaja. Seit 1992 ist Carlos Andulfo als eigener Weinmacher für die Poderi Sori tätig. Im Jahr 1993 kam es zu einem heftigen Murenabgang in der Lage Baudana, und ein Teil der Reben musste neu gepflanzt werden. Da am Fuss des Hanges die Sonneneinstrahlung zu gering für Nebbiolo ist, wurde Sauvignon Blanc gepflanzt. In den Nullerjahren wurden die Weine nur noch als Offenwein verkauft, mit wenigen Ausnahmen wie 2001 und 2007. Jetzt haben Thomas Hodgskin und Giorgio Gattiker, die Söhne der Gründer, das Weingut wieder zum Leben erweckt.

Degustation: Andreas Etter, Nicole Harreisser, Thomas Hodgskin, Heinrich Stäheli; Text: Nicole Harreisser

Wissen kompakt

Das Anbaugebiet des Barolo erstreckt sich über **11 Gemeinden (Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco und Roddi)** +++ Rund 1800 Hektar sind mit Nebbiolo für Barolo bestockt in Höhenlagen von 200 bis 500 Metern über Meer +++ Ein **Barolo** muss mindestens **38 Monate** reifen, davon 18 in Holz; **nach 62 Monaten** (davon 18 in Holz) Ausbauzeit kann er die Bezeichnung **Riserva** tragen +++ Seit 2009 wurden für Barolo 181 Menzioni Geografiche Aggiuntive (kurz: MGA) eingetragen +++ MGA sind keine Crus oder Grands Crus wie im Burgund, sondern **geografische Zusatzbezeichnungen,** die festgelegt wurden, um ein bestimmtes Terroir mit speziellen Eigenschaften einzugrenzen +++ **poderisori.com.**

Fotos: VINUM

BAUDANA BAROLO DOCG

1993
18.5 Punkte | 2024 bis 2030
Ein eher kühles und regnerisches Jahr, das zu einer langen Vegetationsphase führte. Im Glas erinnert er an leichten Schwarztee mit granatfarbenem Kern. Tiefgründiger Duft mit feiner Würze, etwas Kamille, getrockneten Teeblättern und getrockneten roten Früchten. Am Gaumen mit frischer Reifenote und etwas grünwürzigen Anklängen. Gute Struktur. Hat Zug bis ins Finale.

2001
17 Punkte | 2024 bis 2030
Ein sehr gutes Jahr mit warmem Frühling und Sommer, der Herbst liess die Trauben fein ausreifen. Mittleres Granatrot mit dezenten braunen Reflexen. In der Nase mit Reifeanklängen, würzig, etwas umami und trockener Astschnitt, Moos, Waldboden und auch dunkle Schokolade. Der Gaumen weich und sanft, die Tannine eingebunden. Der Abgang herb und mit ein paar Ecken und Kanten, wirkt sehr schlank und zurückhaltend mit Noten von Bouillon und Liebstöckel.

2007
18.5 Punkte | 2024 bis 2038
Ein herausforderndes Jahr mit kühlem und regnerischem Frühling, gefolgt von einem wärmeren Sommer. Die Farbe erinnert an chinesischen Rottee. Expressiv im Duft, die Frucht bereits im Hintergrund, mehr Rauch und Röstnoten, Pumpernickel, etwas kandierte Orange, mit etwas Luft wird er dezenter. Wie rauchiger Tee am Gaumen, dazu kommen getrocknete Erdbeere, etwas Tabakblätter und auch Leder und Zigarrenkiste. Gut gebaut mit feinem Grip. Elegant und mit gut integrierten Gerbstoffen. Animierender, langer Abgang, der auf Nussnoten und Kastanie endet.

2019
17.5 Punkte | 2024 bis 2040
Ein Jahr mit sehr wechselhaften Bedingungen, kühle und regnerische Vegetationsperiode, der Herbst zeigte sich dann stabil. Dunkles Rostrot im Glas mit einem zarten orangefarbenen Ring am Glasrand. Rotbeerig am Gaumen, mit rauchigen und kräuterwürzigen Anklängen, auch trockenes Laub. Der Gaumen mit feiner Fruchtnote von Roten Johannisbeeren und getrockneten Cranberrys, dazu rauchig. Elegant und seidig, bereits sehr ausgewogen mit fein verwobenem Gerbstoff. Sehr strukturiert, beim zweiten Schluck zeigt er mehr seine Jugend. Langlebig.

2020
18 Punkte | 2024 bis 2040
Ein ausgeglichenes Jahr mit stabilen Wetterbedingungen und einem ausgewogenen Vegetationszyklus, der auf einen sehr guten Jahrgang hindeutet. Präsentiert sich in hellem Rostrot im Glas. Die Nase ist zunächst duftig mit würzigen Anklängen, mit etwas Luft kommen auch dezent florale Noten zum Vorschein, rauchig, etwas Irish Moos und getrocknete Orangenschale. Der Gaumen präsentiert sich tiefgründig mit Roter Johannisbeere und etwas Rauch, die Gerbstoffe sind jugendlich präsent. Würzig und pikant, im Abgang verliert sich das Kantige.

PARAFADA BAROLO DOCG

1995
17 Punkte | 2024 bis 2028
Braunrot im Glas mit roten Reflexen im Kern. Das Bouquet ist verhalten mit feiner Reifenote, etwas Grafit und Rauch, die Frucht schon ganz im Hintergrund, dennoch packend und frisch. Der Gaumen einladend mit rauchigen Teenoten, dunklem Kakao und einem Anflug von Lakritz. Dicht gewoben, mit feiner Balance und grosser Eleganz.

1996
17 Punkte | 2024 bis 2028
Zeigt ein strahlendes Braunrot im Glas, das auf die Reife hinweist. Vielschichtig im Duft mit getrockneten Cranberrys, Teeblättern und etwas Bittermandel. Mit etwas Luft kommt noch Lakritz hinzu, insgesamt tiefgründig. Am Gaumen mit speckigen Noten, wirkt ein wenig verwaschen, herbe Gerbstoffe mit Kräuter- und Holzwürze sowie dunkler Schokolade. Klingt stimmig nach.

1997
17.5 Punkte | 2024 bis 2030
Witterungsbedingt frühe Ernte, von Hitze geprägtes Jahr. Die Farbe erinnert an Madeira. Die Nase ist geprägt von umami, Trockenfleisch, auch Räucherfisch und salzigen Noten. Mit etwas Luft kommen dunkle Schokolade, Würze, heller Tabak und auch Leder zum Vorschein. Am Gaumen überraschend jugendlich, guter Zug, klingt sehr harmonisch aus.

1999
17.5 Punkte | 2024 bis 2030
Ein Jahr mit exzellenten Wetterbedingungen, das für hervorragende Traubenqualität sorgte. Wie dunkler Rottee im Glas. Der Duft geprägt von Tertiärnoten, Rauch, Erde, dazu Waldboden, auch fleischige Anklänge und asiatische Würze. Der Gaumen fast schmelzig, dicht, feiner Tee, heller Tabak, Leder, Pfefferkuchen. Sehr vielschichtig und eng gewoben. Langes Finale.

2018
17.5 Punkte | 2024 bis 2038
Ein herausforderndes Jahr im Piemont mit kühlem Frühling, gefolgt von einem wärmeren Sommer. Dunkles Granatrot im Glas, umgeben von einem leicht gereift wirkenden Ring am Glasrand. Das Bouquet ist dicht gewoben, fast fleischig, dazu etwas Pumpernickel, Cassis und trockene Nussnoten. Auch der Gaumen präsentiert sich vielschichtig mit viel herber roter Frucht und feiner Bitterschokolade. Sehr ausbalanciert und stimmig, gute Spannung mit eher filigranem Körper.

2019
17.5 Punkte | 2024 bis 2035
Aus einem wechselhaften Jahr, das von einer kühlen und regnerischen Vegetationsperiode geprägt war und einen stabilen Herbst aufwies. Dunkles Granatrot im Glas. Duftet nach roten Beeren, auch zart nach marinierten Roten Johannisbeeren, dazu gesellen sich eine rauchige Kräuternote, etwas Piment und balsamische Anklänge. Der Gaumen mit feinem Spiel von roter Frucht, auch Hagebutte, Teeblätter und heller Tabak. Frische, jugendlich herbe Tannine, die in einen langen frisch-herben Abgang münden.