

ALDO CONTERNO

Barolo DOCG

Cicala Piemont



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Aldo Conterno
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 96

Von durchschnittlich 40 bis 45-jährigen Rebstöcken stammen die Trauben für diesen Einzellagen-Barolo. Ganze 30 Tage beträgt die Maischestandzeit, der anschließende Ausbau erfolgt für rund 28 Monate in großen Eichenfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Pflaumen, Waldbeeren und etwas Holder, rauchig-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Veilchen, Lakritz, feuchtem Waldboden und einem feinen Menthol Touch. Am Gaumen mit schönem Druck, wiederum saftiger Frucht und deutlicher, aber wunderbar seidiger Tannin Struktur.

Produzent

Die Familie Aldo Conterno produziert schon seit über fünf Generationen Wein. Das Weingut, das im Weiler „Bussia Soprana“ bei Monforte d’Alba liegt, der besten Lage Monfortes und eine der besten Lagen für Barolo überhaupt, verwendet auch heute noch, bzw. wieder, ausschließlich die aus eigenen Weinbergen stammenden Trauben. Die Reblagen sind zu 80 % nach Süden und Südwesten gerichtet und liegen auf einer Höhe von ca. 360-480 m ü.M. Die vollständig biologisch ablaufende Gesamtproduktion (nicht zertifiziert) beträgt heute nur noch 80.000 Flaschen von insgesamt nur 28 Hektar ausschließlich eigener Weinberge. Damit liegt der durchschnittliche Ertrag aller Weine bei nur winzigen 25 hl/ha. Gegen den Trend haben die Conternos, in enger Abstimmung der heute federführenden Söhne, den drei Brüdern Franco, Giacomo und Roberto (Vater Aldo starb im Sommer 2012), die Vergrößerung in den 90er Jahren nach ersten Versuchen nicht weiter mitgemacht, sondern haben sich vorrausschauend auf die Nische der obersten Qualität konsolidiert. Alle Zukäufe wurden eingestellt, die Erträge wurden durch mehrfache grüne Lese dramatisch reduziert, die Umstellung auf Bio erfolgte. Das Weingut arbeitet nun schon seit vielen Jahren biologisch-organisch, inzwischen sogar

biodynamisch. Allerdings bewusst jetzt und in Zukunft nicht zertifiziert, weil man nicht auf der Biowelle reiten will, sondern ausschließlich auf der Qualitätswelle. Die extreme Selektion im Weinberg betrifft alle Weine. Die oberen Teile der Großlage Bussia besteht aus den in winzigen Mengen erzeugten Einzellagen Colonello (Finesse), Cicala (Kraft) und Romirasco (Kraft, Frucht und Finesse), aus denen dann in guten Jahren als händische Vorlese einzelner Trauben und Beeren der schon legendäre und ultrarare „Barolo Granbussia“ geerntet wird. Bei Conterno werden insgesamt 5 grüne Lesegänge durchgeführt, im Juni, Juli, August und auch noch zweimal 2-3 Wochen vor der Ernte als pinke Ernte. Die Reduktion ist gewollt so dramatisch, um die ganze Kraft in die Trauben zu bringen. Das führt zu früher Vollreife und zu einer sehr früheren Lese. Die für die Balance so wichtige Säure ist deshalb in viel größerem Ausmaß noch vorhanden, große Weine können so auch in warmen Jahrgängen entstehen. Die Trauben werden komplett entrappt, dann erfolgt für einen Zeitraum von über 5 Wochen Schalenkontakt