

BRUNO GIACOSA

Barbaresco DOCG

Rabaja Piemont



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bruno Giacosa
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 95+

Ausdrucksstarkes, duftiges Bukett mit Aromen von dunklen Früchten, Waldbeeren und eine Potpourri von getrockneten Blüten Blättern, begleitet von Rauch- und Kräuter Noten. Kräftiger Gaumen, mit präsender, aber gut eingebundener Gerbstoff Struktur und langem, würzigen Abgang.

Empfehlung

Begleitet kräftige Gerichte mit dunklem Fleisch und Wild, vom Grill oder geschmort. Idealer Partner auch zu Trüffel und Steinpilzen.

Produzent

Was ist das Besondere an den unverwechselbaren Weinen des „großen Schweigers“, wie Bruno Giacosa aufgrund seiner Wortkargheit, seiner Nachdenklichkeit, seiner Introvertiertheit und seiner Öffentlichkeitsscheu – allein die Qualität seiner Weine soll für sich sprechen, alles Marktschreierische ist ihm vollkommen fremd – gerne titulierte wird? Nun, in seinen großen Rotweinen findet sich die Quintessenz der Nebbiolotraube, aus der seine weltberühmten Baroli und Barbaresci gemacht werden, es sind Weine von unerhörter Komplexität und fruchtiger Fülle, von Kraft und beispielloser Langlebigkeit, gepaart jedoch mit einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur wenige Große Gewächse aus den bedeutendsten Lagen der Welt aufzuweisen vermögen. Es sind Weine großen, individuellen Charakters und einzigartiger Typizität, Lichtjahre entfernt von jenem austauschbaren internationalen Stil. Natürlich hat sich auch Giacosa gemeinsam mit seinem Kellermeister Dante Scaglione behutsamen, sinnvollen Neuerungen in der Kellertechnik nicht widersetzt, hat die Gär- und Maischezeit auf nur noch 2 Wochen verkürzt, da in seinen Kellern jetzt mit neuen Edelstahltanks gearbeitet wird, deren Rührwerk und Remontagetechnik eine ausreichende

Tanninausbeute garantieren. Allerdings werden dabei vorwiegend die Gerbstoffe aus der Schale extrahiert und nicht aus den Kernen, was dazu führt, dass die Intensität der Farbstoffe und Polyphenole viel höher ist, die Tannine selbst wesentlich weicher erscheinen. Den Ausbau der Weine in neuen Barriques, den sich die so genannten Modernisierer auf ihre Fahnen geschrieben haben, lehnt Giacosa genauso entschieden ab wie die artverändernde Begrenzung des Tanningehaltes im Barolo und Barbaresco, denn ein Barolo ohne spürbares, wenn auch weiches Tannin ist für den Doyen der traditionellen piemonteser Winzerkunst eine Verfälschung dieses in der Welt einmaligen Weines. Doch verwendet Giacosa seit Anfang der 90er Jahre mittelgroße Fässer aus französischer Eiche und nicht mehr die alten, schweren Fässer aus slowenischem Holz, was den Weinen nochmals spürbar mehr Eleganz und Finesse verliehen hat. Unabhängig davon benötigen die großen, unfiltrierten Rotweine dieses Genies immer eine längere Zeit der Reife als die der Modernisten – Geduld also in unserer so