



Barolo Riserva Monfortino - Der Kaiser unter den Königen?

Diploma-Arbeit

Weinakademie Österreich / Diploma in Wines & Spirits

Roman Rüdüsühli

Kandidaten-Nr. 11121210

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	5
1.1	Zielsetzung der Arbeit.....	5
1.2	Begründung der Themenwahl.....	5
1.3	Methodik.....	5
1.4	Abgrenzung der Arbeit.....	5
2	Barolo Riserva Monfortino	7
2.1	Barolo.....	7
2.2	Geschichtliches zu Giacomo Conterno & Monfortino	8
2.3	Zitate aus der Weinwelt über Monfortino	10
3	Messbare Faktoren.....	11
3.1	Preise	11
3.2	Nationale Bewertungen.....	11
3.3	Internationale Bewertungen.....	12
4	Verkostungen	13
4.1	Vertikale 16 Jahrgänge (1924 - 2000)	13
4.2	Monfortino 1999.....	14
5	Weinberg.....	15
5.1	Weinberg und Klassifikation	15
5.2	Mikroklima/ Ausrichtung	16
5.3	Boden.....	19
5.4	Varietäten (Klone) / Unterlagsreben.....	19
5.5	Erziehungssysteme / Pflanzdichte	19
5.6	Canopy Management.....	21
5.7	Reife und Ertragsmanagement.....	22
5.8	Weinlese	23
5.9	Nachhaltigkeit.....	23
6	Vinifikation / Kellertechnik	24
6.1	Traubenverarbeitung / Mostbehandlung.....	24
6.2	Alkoholische Gärung / BSA	24
6.3	Gärbehälter	25
6.4	Einfluss externe Beratung.....	26

7	Reifung / Abfüllung	27
7.1	Lagerung / Reifung	27
7.2	Behandlungen	27
7.3	Abfüllung / Verschlüsse	28
7.4	Diverses.....	29
8	Märkte / Distribution / Marketing	29
8.1	Märkte	29
8.2	Distribution	29
8.3	Marketing	30
9	Fazit.....	31
9.1	Schlussfolgerung	31
9.2	Persönliche Beurteilung.....	33
10	Schlusswort.....	34
11	Danksagung.....	34
12	Anhänge	35
12.1	Literaturverzeichnis	35
12.2	Persönliche Gespräche	38
12.3	Abbildungsverzeichnis.....	39
12.4	Tabellenverzeichnis.....	39
12.5	Beilagen.....	40
12.6	Wortstatistik.....	40

1 Einleitung

1.1 Zielsetzung der Arbeit

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 ist zu untersuchen, ob dieser Wein einer solchen Ausnahmestellung gerecht wird und welches die Gründe dafür sind. Dabei werden u.a. sämtliche Aspekte der Produktion (Weinberg, Weinbereitung, Kellertechnik, Reifung) als auch Themen wie Marketing und Distribution beleuchtet.

1.2 Begründung der Themenwahl

Italien ist der weltweit grösste Weinproduzent und Barolo gilt als einer der berühmtesten Weine dieses Landes.¹ Monfortino wiederum, ist zweifellos eines der Aushängeschilder der Barolo-Appellation.

1.3 Methodik

Eine allfällige Ausnahmestellung des Monfortinos wird mittels messbaren Faktoren wie Marktpreisen und Bewertungen von Weinkritikern untersucht. Zusätzlich werden persönliche Verkostungen in die Beurteilung einfließen.

Für die Identifizierung möglicher Gründe einer Ausnahmestellung stütze ich mich hauptsächlich auf zwei ausführliche Gespräche mit dem Winzer und meinen persönlichen Erfahrungen aus Besuchen von über 40 verschiedenen Barolo-Produzenten in den vergangenen zehn Jahren. Zudem werden diverse Kurzinterviews geführt und ich bediene mich einschlägiger Literatur aus Fachbüchern, Zeitschriften und Internet.

1.4 Abgrenzung der Arbeit

In Bezug auf Teilaspekte der Arbeit, welche sich auf einen spezifischen Markt beziehen, erfolgt eine räumliche Abgrenzung auf den Schweizer Markt.

¹ Vgl. OIV (2015), Global Economic Vitiviniculture Data, www.oiv.int

2 Barolo Riserva Monfortino

2.1 Barolo

Barolo ist ein trockener Rotwein aus dem subalpinen Piemont und zählt zu den bekanntesten Weinen Italiens. Das Piemont liegt im Nordwesten des Landes zwischen den Alpen und der Region Ligurien.

Als einer der ersten Appellationen wurde Barolo 1980 der DOCG-Status verliehen.² Namensgebend für die Appellation ist das kleine Dörfchen Barolo in der Landschaft Langhe, südwestlich von Alba. Barolo darf in insgesamt 11 Gemeinden produziert werden, wobei die fünf Orte La Morra, Barolo, Castiglione Falletto, Monforte d'Alba und Serralunga d'Alba die eigentliche Kernzone bilden und mehr als 80% der Produktion auf sich vereinen.³



Abbildung 2: Karte Italien/Piemont ⁴

Erstmalige Erwähnung findet ein Wein namens Barolo 1865.⁵ Dem Königshaus Savoyen, welches auf dem ehemals königlichen Gut Fontanafredda in Serralunga einst selbst Barolo produzierte, ist die heute geläufige Barolo-Umschreibung „Wein der Könige, König der Weine“ zu verdanken.^{6, 7}

Die Anbaufläche für die Barolo-Produktion betrug 2013 rund 2'000 ha. Im selben Jahr wurden ca. 14 Mio. Flaschen Barolo abgefüllt.⁸

Bestimmungen der DOCG Barolo	
Rebsorte	100% Nebbiolo
Maximal erlaubter Ertrag	8 t oder 54 hl (7'200 Flaschen) pro Hektar
Mindestreifung "Barolo"	38 Monate ab 1. November des Erntejahres, davon 18 Monate in Holz
Mindestreifung "Barolo Riserva"	62 Monate ab 1. November des Erntejahres, davon 18 Monate in Holz
Minimum Alkoholgehalt	13%

Tabelle 1: Wichtige Bestimmungen der DOCG Barolo ⁹

Trotz vieler Ähnlichkeiten mit dem Burgund, verfügt Barolo nicht wie dieses über eine hierarchische Klassifikation der Weinberglagen. Immerhin konnte das Consorzio¹⁰ nach

² Vgl. Robinson, J. (2007), Das Oxford Weinlexikon, S. 61

³ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 16

⁴ Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 9

⁵ Vgl. Tablino, L. (2015), Langhe.Net, On the Trail of the Barolo Wine, www.langhe.net

⁶ Vgl. Johnson, H., Robinson, J. (2014), Der Weinatlas, S. 156

⁷ Vgl. Rosso, M. (2009), Barolo - The Jewel of the Langa, S. 55

⁸ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 15

⁹ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 9

¹⁰ Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

fast 20 Jahren Arbeit im Jahr 2010 eine offizielle Abgrenzung der vorhandenen Barolo-Lagen verabschieden.¹¹ Insgesamt bestehen derzeit 170 Einzellagen und 11 Gemeindeappellationen. Die Nennung einer Lage auf dem Etikett bedeutet jedoch nicht notwendigerweise eine bessere Qualität.¹²

2.2 Geschichtliches zu Giacomo Conterno & Monfortino

Die offizielle Zeitrechnung des Weinguts Giacomo Conterno beginnt im Jahr 1908. Damals eröffnete man eine Osteria und schenkte selbst gekelterten Barolo aus, welchen man aus zugekauften Trauben herstellte. Wie seinerzeit üblich, wurde der Wein fassweise oder in Glasballons verkauft, teilweise sogar nach Südamerika.

Einige Jahre später erachteten Giacomo und sein Vater den Markt reif für einen hochwertigen Barolo. Er sollte nur in Ausnahmejahren produziert werden und durch lange Mischung grosses Alterungspotenzial aufweisen.

So wurde dieser Barolo als Stravecchio¹³ erstmals 1920 produziert und in Flaschen abgefüllt.¹⁴ In Anlehnung an ihren Heimatort Monforte d'Alba trug dieser Wein fortan den Namen „Monfortino“.¹⁵ In der Folge konnte der Monfortino seine Fangemeinde im In- und Ausland stetig ausbauen.



Abbildung 3: Giovanni Conterno (1927-2004) ¹⁶



Abbildung 4: Roberto Conterno (Jahrgang 1968) ¹⁷

1961 übergab Giacomo die Leitung des Weinguts an seine beiden Söhne Giovanni und Aldo. Diese entschieden sich jedoch getrennte Wege zu gehen. Giovanni übernahm die bisherige Kellerei, während Aldo 1969 die heute ebenfalls ruhmreiche „Poderi Aldo Conterno“ gründete.

¹¹ Eine offiziell abgegrenzte Lage innerhalb der DOCG Barolo; im italienischen Sprachgebrauch umständlich „Menzioni Geografiche Aggiuntive“ (MGA) genannt, entspricht dem französischen Begriff „Cru“

¹² Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 9-22

¹³ Damalige Bezeichnung für Riserva

¹⁴ Vgl. Zanfi, A. (2005), Piemonte...noblewoman of wine, S. 131

¹⁵ Bedeutet sinngemäss übersetzt « Der Kleine aus Monforte »

¹⁶ Cephass, (o.J.), © www.cephas.com

¹⁷ Lier, G. (o.J.), Geniale Conterno, © www.dn.no

Die zugekauften Trauben stammten über viele Jahrzehnte aus bevorzugten Lagen in Monforte d'Alba oder Serralunga d'Alba.¹⁸ Da es deutlich mehr Weinbauern wie Abfüller gab, stellte der Ankauf von erstklassigem Traubenmaterial nie ein Problem dar. Als immer mehr Weinbauern begannen, ihre eigenen Weine zu vinifizieren, änderte sich die Ausgangslage. Giovanni erkannte dies früh und entschloss sich 1974 einen eigenen Weinberg zu kaufen. Für eine stattliche Summe erwarb man die zum damaligen Zeitpunkt ausschliesslich mit Weizen bepflanzte Monopol-Lage „Francia“ in Serralunga. Seit 1978 werden aus dieser Lage die beiden Barolo Monfortino (nur in Ausnahmejahren) und Francia vinifiziert.¹⁹



Abbildung 5: Familienwappen Conterno

Die Qualität der Weine konnte durch die Trauben aus Eigenanbau nochmals deutlich gesteigert werden. Giovanni Conterno galt als einer der Giganten des Barolos. Antonio Galloni, derzeit wohl einflussreichster Weinkritiker für italienische Weine, bezeichnete ihn gar als einen der weltweit grossartigsten Winzer.^{20, 21}

1988 trat Roberto Conterno in das Weingut ein und arbeitete bis zum Tod Giovanni's im Jahr 2004 Seite an Seite mit seinem Vater. Seit diesem Zeitpunkt leitet Roberto die Geschicke des Weinguts in dritter Generation.²²

Zwischen 1974 und 2008 stammten sämtliche Weine des Hauses Conterno aus der Lage „Francia“. 2008 und 2015 wurden zusätzliche Parzellen in den Lagen Cerretta und Arione in Serralunga hinzugekauft.²³

Azienda Vitivinicola Giacomo Conterno	
Anzahl Mitarbeiter	7 permanent; 3 saisonal; 20 für Lese
Anbaufläche	23 ha
Jahresproduktion	ca. 75'000 Flaschen (ab 2015)
Standort Weingut	Monforte d'Alba
Standort Weinberge	Serralunga d'Alba
MGA resp. Lagen	Francia (14 ha), Cerretta (3 ha) & Arione (6 ha)
Angebaute Sorten	Nebbiolo & Barbera
Weine aus Lage Francia	Barolo Riserva Monfortino (ca. 7'000-10'000 Flaschen)
	Barolo Francia (ca. 20'000 Flaschen)
	Barbera d'Alba Cascina Francia (ca. 20'000 Flaschen)

Tabelle 2: Fakten Weingut Giacomo Conterno ^{24, 25}

¹⁸ Vgl. Corriere del Vino (o.J.), La ricerca dell'eccellenza: Roberto Conterno ed il Monfortino, www.corriereedelvino.it

¹⁹ Vgl. Petrini, C. (2008), A Wine Atlas of the Langhe, S. 175 u. 177

²⁰ Vgl. Vastola, K. (o.J.), Fine Wine Geek, G. Conterno, www.finewinegeek.com

²¹ Vgl. Galloni, A. (2010), Vinous, New Releases from Piedmont, www.vinous.com

²² Vgl. Petrini, C. (2008), A Wine Atlas of the Langhe, S. 175-178

²³ Vgl. Vastola, K. (o.J.), Fine Wine Geek, G. Conterno, www.finewinegeek.com

²⁴ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

²⁵ Vgl. Galloni, A. (o.J.), Vinous, www.vinous.com

2.3 Zitate aus der Weinwelt über Monfortino

Die Weinwelt hält sich mit Superlativen in Bezug auf den Monfortino nicht zurück. *Antonio Galloni* hält ihn weltweit für einen jener Weine mit dem grössten Kultstatus.²⁶

Kerin O'Keefe, Buchautorin und Weinkritikerin, hält Monfortino nicht nur für einen der besten Barolo, sondern für einen der grössten Weine der Welt.²⁷ *James Suckling*, ehemaliger Italien-Spezialist des *Wine Spectators*, bezeichnet ihn als legendär.²⁸

Im „*Grossen Johnson*“ wird Conterno als erklärter Hüter des Barolo-Grals und sein Monfortino als fantastisch beschrieben.²⁹

Der englische *Decanter* erkor 2008 den Monfortino in einer Wahl unter 19 Weinexperten zum grossartigsten Wein Italiens³⁰ und hielt an anderer Stelle fest: „Conterno's monumentaler Monfortino war schon lange Kult, bevor dieser Begriff überhaupt geschaffen wurde“.³¹

Für *Eric Asimov*, Weinexperte der *New York Times*, zählen die Barolo von Giacomo Conterno zu den schönsten Weinen der Welt.³²

Die italienischen Weinführer *Slow Wine* und *Gambero Rosso* verwenden Begriffe wie z.B. Meisterwerk, Mythos, Monument der italienischen Önologie, gigantisch, geradezu überirdisches Qualitätsniveau oder unzerstörbare Ikone.^{33, 34}

Für das Magazin *Falstaff* ist Monfortino ein Piemonteser der Extraklasse und es zählt ihn zu den Kultweinen Italiens.³⁵ Die Zeitschrift *Fine* sieht in ihm ein Monument des piemontesischen Weinbaus.³⁶

Der Importeur *Caratello Weine* beschreibt den Monfortino als Monumentalgewächs und eine Ikone unter Italiens Weinen.³⁸ US-Distributor *Rare Wine* bezeichnet ihn schlicht als Goldstandard für traditionell bereiteten Barolo.³⁹



Abbildung 6: Monfortino 1934³⁷

²⁶ Vgl. Galloni, A. (2014), *Vinous*, Giacomo Conterno: Barbera d'Alba Cascina Francia 2000-2010, www.vinous.com

²⁷ Vgl. O'Keefe, K. (2014), *Barolo and Barbaresco - The King and Queen of Italian Wine*, S. 175

²⁸ Vgl. Suckling, J. (2013), *Tasting Report : The Most recent iconic Wines from Giacomo Conterno*, www.jamesuckling.com

²⁹ Vgl. Johnson, H. (2009), *Der grosse Johnson*, S. 297

³⁰ Vgl. O'Keefe, K. (2008), *Decanter*, Italy's 50 greatest ever Wines, www.decanter.com

³¹ Baudains, R. (2006), *Decanter*, Beyond Barolo, www.decanter.com

³² Vgl. Asimov, E. (2010), *The New York Times*, A Rare Tasting of Conterno Barolos, www.nytimes.com

³³ Vgl. *Slow Wine* (2010, 2012 & 2013), *Guida*

³⁴ Vgl. *Gambero Rosso* (2005, 2009 & 2010), *Vini d'Italia*

³⁵ Vgl. Kiem, O. (2012), *Falstaff*, Best of Italy- Der Wandel vom Alltags- zum Spitzenwein, www.falstaff.at

³⁶ Vgl. Schäfer, R. (2012), *Fine - Das Weinmagazin*, Piemont: Roberto Conterno, S. 110

³⁷ Rosso, M. (2000), Meier, C., *Mythos Barolo*, S. 219

³⁸ Vgl. Schiess, U. (o.J.), *Caratello Weine AG*, www.caratello.ch

³⁹ Vgl. *The Rare Wine Co.* (o.J.), *Giacomo Conterno*, www.rarewineco.com

3 Messbare Faktoren

3.1 Preise

Monfortino gilt bei aktuellen Jahrgängen als teuerster Barolo. Dies wird durch eine Abfrage auf Wine-Searcher bestätigt. Der Schweizer Importeur Caratello bringt den Wein momentan mit CHF 410.-- auf den Markt (1993 noch zu ca. CHF 70.--).⁴⁰ Damit übertrifft Monfortino die Konkurrenz von Gaja, Bruno Giacosa, Giuseppe Mascarello und Vietti deutlich.

Wein	Produzent	Jahrgang	Preis (in CHF)
Barolo Riserva Monfortino	Giacomo Conterno	2005	410.--
Barolo Riserva Ca d'Morissio	Giuseppe Mascarello	2004	365.--
Barolo Riserva Granbussia	Aldo Conterno	2005	265.--
Barolo Riserva Le Rocche del Falletto	Bruno Giacosa	2007	259.--
Barolo Riserva Villero	Vietti	2006	230.--
Langhe Sperss	Angelo Gaja	2010	155.--

Tabelle 3: Preisvergleich Barolo aus aktuelleren Jahrgängen (Preise inkl. MWSt; Stand 20.09.2015)⁴¹

Auch bei Auktionen werden für Monfortino Spitzenpreise erzielt. Erst kürzlich wechselten im August 2015 zwei Flaschen des 1978er bei Steinfels Weinauktionen für schwindelerregende CHF 1'400.-- pro Flasche den Besitzer.⁴² Monfortino wird dementsprechend von manchen auch als flüssige Kapitalanlage gesehen.⁴³

3.2 Nationale Bewertungen

Zwischen 1982 und 2006 wurde der Monfortino 17 Mal produziert, 14 Mal konnte er die berühmten „3 Bicchieri“ des *Gambero Rosso* ergattern.⁴⁴ Die Kritiker von *Bibenda* adelten die Weine von Giacomo Conterno schon 25 Mal mit der Maximalbewertung von „5 Grappoli“.⁴⁵ *L'Espresso* vergibt nebst Punkten für Weine, auch Sterne für die Gesamtleistung (Qualitätsniveau, Terroirgedanke & Stil) eines Weinguts. Giacomo Conterno wird nebst nur fünf weiteren Weingütern aus dem Piemont mit der Höchstnote von „3 Sternen“ geehrt.⁴⁶ *Veronelli* vergab in der Ausgabe 2012 für den Monfortino 2004 ausgezeichnete 96 Punkte. Nur ein einziger Barolo wurde damals höher bewertet.⁴⁷

Der 2015 erstmals erschienene *Guida Essenziale ai Vini d'Italia* adelt den Monfortino 2006 mit 98 Punkten, womit dieser der höchstbewertete Wein des Jahres darstellt. Für die Gesamtleistung erhielt Conterno die Bestnote von „3 Sternen“.⁴⁸

⁴⁰ Vgl. Schiess, U. (2015), persönliches Gespräch

⁴¹ Vgl. Wine-Searcher (2015), www.wine-searcher.com

⁴² Vgl. Steinfels Weine (2015), www.steinfelsweine.ch

⁴³ Vgl. Brückner, M. (2009), Champagner, Wein & Co.: Flüssige Werte als Kapitalanlage, S. 110

⁴⁴ Vgl. *Gambero Rosso* (2001-2014), *Vini d'Italia*

⁴⁵ Vgl. *Bibenda* (2014), *Vini d'Italia* 2015, S. 118

⁴⁶ Vgl. *L'Espresso* (2014), *I Vini d'Italia* 2015, S.91

⁴⁷ Vgl. *Veronelli* (2011), *I Vini di Veronelli* 2012, S. 158

⁴⁸ Vgl. Cernilli, D. (2014), *Guida Essenziale ai Vini d'Italia* 2015, S. 256

Der Weinführer *Slow Wine* ist konzeptionell etwas anders aufgebaut und vergibt keine Punkte für einzelne Weine. Conterno wird jedoch mit dem Symbol für ausgezeichnete Qualität sämtlicher Weine versehen.⁴⁹

Der zweimonatlich erscheinende Newsletter *Enogea* ist im Normalfall mit seiner Punktevergabe sehr zurückhaltend. In einer Retrospektive „Barolo 2001“ wurde dennoch die Höchstnote von 100 Punkten vergeben.⁵⁰

3.3 Internationale Bewertungen

Auch bei den internationalen Weinkritikern scheint im Urteil über den Monfortino Einigkeit zu herrschen. Sämtliche renommierten Publikationen verleihen ihm regelmässig und konstant Höchstbewertungen.

Beispielsweise wurden von Robert Parker's *Wine Advocate* von 1985-2015 insgesamt 17 Jahrgänge bewertet. Die von vier verschiedenen Kritikern vergebenen Bewertungen lagen mit einer Ausnahme (1993) im Bereich von 94-100 Punkten.

Gemäss Datenbank wurden in der langen Geschichte des Wine Advocate erst acht italienische Weine mit der perfekten Bewertung geadelt, Monfortino ist einer davon.⁵¹

In folgender Übersicht habe ich die Wine Advocate-Bewertungen des Monfortinos mit fünf international renommierten Weinen und fünf grossen Barolo verglichen.⁵²

Wein (Produzent)	Anzahl Bewertungen	Jahrgänge	Bandbreite	Durchschnitt
Barolo Riserva Monfortino	17	1985 - 2008	91 - 100	96.5
Langhe Sperss (Gaja)	19	1988 - 2011	92 - 99	95.4
Barolo Riserva Villero (Vietti)	10	1985 - 2007	90 - 100	95.4
Barolo Brunate (R. Voerzio)	19	1988 - 2010	91 - 98	94.7
Barolo Riserva Granbussia (A. Conterno)	11	1985 - 2005	92 - 97	94.1
Barolo Falletto (B. Giacosa)	15	1993 - 2011	88 - 96	92.9
Romanée-Conti (DRC)	23	1985 - 2013	90 - 100	95.8
Masseto (Tenuta dell'Ornellaia)	25	1987 - 2011	88 - 99	94.6
Penfolds Grange	26	1985 - 2010	90 - 100	94.5
Chateau Lafite-Rothschild	30	1985 - 2014	86 - 100	93.9
Chateau Petrus	29	1985 - 2014	86 - 100	93.9

Tabelle 4: Vergleich Bewertungen Wine Advocate 1985-2014 ⁵³

⁴⁹ Vgl. *Slow Wine Guida* 2015 (2014), S. 116

⁵⁰ Vgl. Falcone, F. (2012), *Enogea, Barolo 2001 Retrospektiva*, S. 44

⁵¹ Vgl. eRobertParker.com (o.J.), Wine Reviews, www.erobertparker.com

⁵² Für die Ermittlung der Daten dienten sämtliche bewerteten Jahrgänge von 1985-2014

⁵³ Vgl. eRobertParker.com (o.J.), Wine Reviews, www.erobertparker.com

Antonio Galloni publizierte auf *Vinous* für die 18 Jahrgänge (1985-2010) insgesamt 56 verschiedene Verkostungsnotizen inkl. Bewertung. Mit Ausnahme des 1993er lagen sämtliche Bewertungen zwischen 94 und 100 Punkten.⁵⁴

Der in den USA einflussreiche *Wine Spectator* bewertete zwischen 1996 und 2006 insgesamt sieben Jahrgänge mit 94-98 Punkten.⁵⁵ Der ehemalige *Wine Spectator*-Mitarbeiter *James Suckling* vergibt den drei verkosteten Jahrgängen (2002-2006) Bewertungen von 97-98 Punkten.⁵⁶

Andrew Jefford vom britischen *Decanter* bewertet die Fassprobe, des noch nicht abgefüllten 2010er mit 20 von 20 Punkten und fragt sich zugleich, ob dieser Wein überhaupt noch übertroffen werden kann.⁵⁷

Im deutschsprachigen Raum wurden vom österreichischen *Falstaff* vier Bewertungen von 93-97 vergeben.⁵⁸ Der *Weinwischer* krönt den 2006er mit einer 19/20.⁵⁹

4 Verkostungen

4.1 Vertikale 16 Jahrgänge (1924 - 2000)

Anlässlich einer privat organisierten Vertikalen in Zürich hatte ich im März 2015 die einmalige Gelegenheit 16 Jahrgänge des Monfortinos zu verkosten.

Die ältesten Jahrgänge 1924 und 1937 waren zwar durchaus als Nebbiolo erkennbar und absolut geniessbar, hatten aber ihren Zenit überschritten. Aromen von Caramel, Bitterorangen und Mokka vereinten sich mit Sherry-Noten. Gemäss Roberto Conterno sind diese Aromen typisch für sehr gereiften Nebbiolo.⁶⁰ Die Jahrgänge 1997 und 2000 gaben einen ersten Einblick in das Potenzial dieser Weine, waren aber im Vergleich deutlich zu jung. Beide widerspiegelten jedoch mit ihrer etwas opulenteren und reiferen Art ihre Herkunft aus wärmeren Jahren.

Den zwölf „genussreifen“ Jahrgängen zwischen 1947 und 1990 galt die eigentliche Aufmerksamkeit. Die Jahrgänge 1947, 1952 und 1955 offenbarten klassische Tertiäraromen wie Pilze, Waldboden, Trüffel und Rinderbrühe. Sie alle wiesen eine wunderschöne süsse, rote Frucht, mit zum Teil noch recht präsenten Tanninen und einer frischen, tragenden Säure auf.



Abbildung 7: Monfortino-Vertikale März 2015

⁵⁴ Vgl. Galloni, A. (o.J.), *Vinous*, Reviews, www.vinous.com

⁵⁵ Vgl. *Wine Spectator* (o.J.), *Wine Ratings*, www.winespectator.com

⁵⁶ Vgl. Suckling, J. (o.J.), *Tasting Notes*, www.jamesuckling.com

⁵⁷ Vgl. Jefford, A. (2015), *Decanter*, Jefford on Monday: Where do we go from here?, www.decanter.com

⁵⁸ Vgl. Falstaff (o.J.), www.falstaff.at

⁵⁹ Vgl. Boxberger-von Schaabner, T. (2013), *Weinwischer*, Tradition siegt im Piemont, Nr. 7+8, S. 21

⁶⁰ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

Absolute Highlights waren die Monfortinos aus den grossen Barolo-Jahren 1958, 1961, 1964, 1971, 1978 und 1990. Während der 1990er trotz seiner 25 Jahre immer noch über straffe, präsenste Tannine verfügte und sogar noch Lagerungspotenzial aufweist, erwiesen sich die anderen Jahrgänge als nahezu perfekt und trinkreif. Sie alle waren gekennzeichnet durch eine unbeschreibliche Komplexität, eine dicht gewobene Struktur und eine aussergewöhnliche Tiefe. Die Balance zwischen frischer Säure, präsenten aber äusserst eleganten Tanninen und süsser, roter Frucht war ausserordentlich. Gekrönt wurden diese Weine jeweils durch einen fast endlos scheinenden Abgang.

Importeur Caratello beschreibt den Monfortino als „fordernd in seiner jugendlichen Strenge und grosszügig in seiner Reife“.⁶¹ Eine Einschätzung, die ich nach dieser Verkostung vorbehaltlos teile.

4.2 Monfortino 1999

Im Rahmen meines Piemont-Besuchs im August 2015 organisierte ich eine kleine Vergleichsverkostung mit fünf verschiedenen Barolo aus dem Jahr 1999. Trotz der hochkarätigen Konkurrenz und unterschiedlicher Bereitungsstile waren sich die vier Teilnehmer in ihrem Fazit einig. Als eindeutiger Verkostungssieger ging der Monfortino hervor.^{62, 63}

Wein	Produzent	Jahrgang
Barolo Riserva Monfortino	Giacomo Conterno	1999
Barolo Riserva Granbussia	Aldo Conterno	1999
Barolo La Serra	Roberto Voerzio	1999
Barolo Castiglione	Vietti	1999
Barolo Riserva 7 Anni	Pianpolvere Soprano	1999

Tabella 5: Weine der Vergleichsverkostung in Serralunga d'Alba am 30. August 2015

Während die restlichen Barolo bereits deutliche Reifenoten offenbarten, steckte der Monfortino erst am Beginn seiner Trinkreife. In Bezug auf Komplexität, Struktur, Balance, Tanninqualität und Länge war er den qualitativ hochstehenden Vergleichsweinen überlegen.

⁶¹ Schiess, U. (o.J.), Caratello Weine AG, Weine, www.caratello.ch

⁶² Vgl. Cighetti, A. (2015), persönliches Gespräch

⁶³ Vgl. Oberto, N. (2015), persönliches Gespräch

5 Weinberg

5.1 Weinberg und Klassifikation

Monfortino wird seit 1978 ausschliesslich aus den besten Parzellen der Lage „Francia“ in Serralunga vinifiziert⁶⁴, welche zu den absoluten Spitzenlagen der Barolo-Appellation gehört.

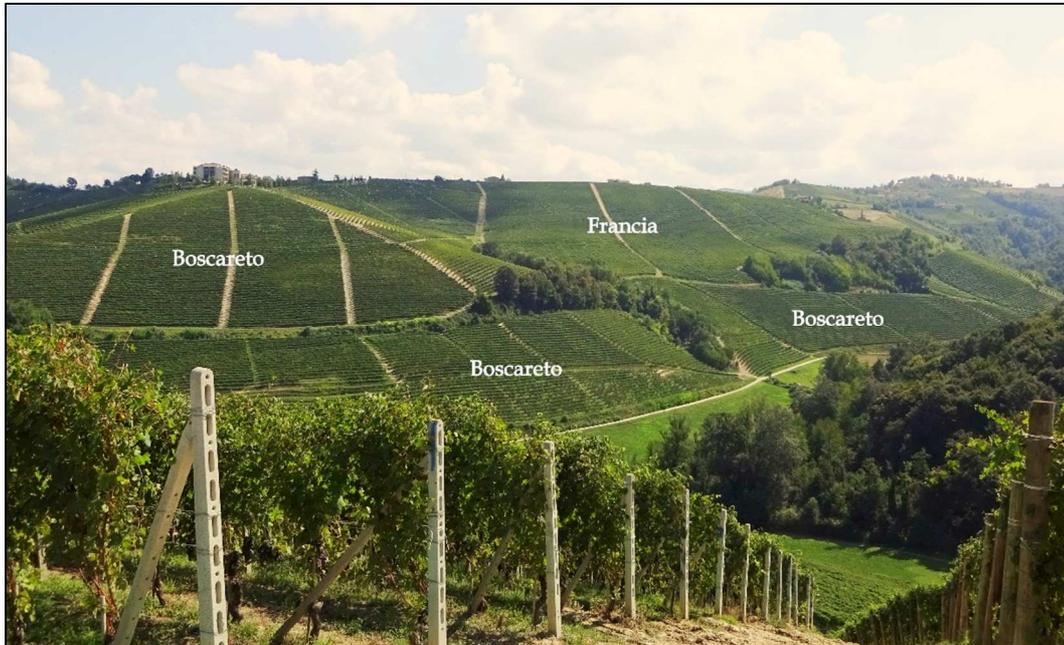


Abbildung 8: Lage „Francia“, aufgenommen von der Lage „Ginestra“

Für Barolo besteht keine offizielle hierarchische Lagen-Klassifikation.⁶⁵ Drei namhafte Fachleute haben jedoch persönliche Einstufungen vorgenommen. Ratti's Einschätzung aus den 1970er galt lange als Referenzwerk.^{66, 67} In jüngster Zeit kamen Klassifikationen des Kartographen Masnaghetti und des Weinkritikers Galloni dazu. Nur acht Lagen werden von mindestens zwei dieser Spezialisten in die höchste Kategorie eingestuft, darunter auch „Francia“, welche zum Zeitpunkt von Ratti's Lageneinteilung ausschliesslich mit Weizen bepflanzt war.⁶⁸

⁶⁴ Vgl. The Rare Wine Co. (o.J.), Giacomo Conterno, www.rarewineco.com

⁶⁵ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA – L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 14

⁶⁶ Vgl. Ratti, P. (2004), Nebbiolo the Territorial Vine, www.renatoratti.com

⁶⁷ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA – L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 21

⁶⁸ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

Lage (Gemeinde)	Ratti's Klassifikation	Masnaghetti's Klassifikation	Galloni's Klassifikation
Brunate (La Morra/Barolo)	1. Kategorie	★★★★★ Superiore	Aussergewöhnlich
Cerequio (La Morra/Barolo)	1. Kategorie	★★★★★ Superiore	Aussergewöhnlich
Rocche di Castiglione (Castiglione)	1. Kategorie	★★★★★ Superiore	Aussergewöhnlich
Monprivato (Castiglione Falletto)	1. Kategorie	★★★★★	Aussergewöhnlich
Rocche dell'Annunziata (La Morra)	1. Kategorie	★★★★★	Aussergewöhnlich
Vigna Rionda (Serralunga d'Alba)	-	★★★★★ Superiore	Aussergewöhnlich
Francia (Serralunga d'Alba)	-	★★★★★	Aussergewöhnlich
Villero (Castiglione Falletto)	1. Kategorie	★★★★★	-
Brea	-	-	Aussergewöhnlich
Cannubi	1. Kategorie	-	-
Falletto	-	-	Aussergewöhnlich
Gabutti-Parafada	1. Kategorie	-	-
Ginestra	-	-	Aussergewöhnlich
Lazzarito	1. Kategorie	-	-
Marenca-Rivette	1. Kategorie	-	-
Ornato	-	★★★★★	-

Tabelle 6: Übersicht der Barolo-Spitzenlagen gemäss Ratti, Masnaghetti & Galloni ⁶⁹

Zudem wurde in einer vom Decanter durchgeführten Umfrage unter Weinexperten „Francia“ als herausragendster Weinberg Italiens bezeichnet.⁷⁰

5.2 Mikroklima/Ausrichtung

„Francia“ befindet sich in der südöstlichsten Ecke der Barolo-Zone mit Höhenlagen von 340-440 m, womit sie die höchstgelegene Spitzenlage für Barolo darstellt. Die Ausrichtung ist mit West-Südwest für eine Toplage einzigartig.

Die kühleren Bedingungen (Höhe & Westlage) werden durch die besonders offene und gut belichtete Position wettgemacht.⁷¹ Zudem sorgt die vorhandene Wärme im engen Tal für einen willkommenen Ausgleich.⁷²

Die durchschnittliche Hangneigung beträgt 30° resp. 58% ⁷³ (für regionale Verhältnisse sehr steil) und begünstigt somit eine optimale Sonneneinstrahlung.⁷⁴ Aufgrund der Höhenlage sind die für die Entwicklung von Aromen und



Abbildung 9: Gemeinden der DOCG Barolo ⁷⁵

⁶⁹ Vgl. Cevola, A. (2015), Barolo's Greatest Vineyards Ranked, www.wine-searcher.com

⁷⁰ Vgl. O'Keefe, K. (2008), Decanter, Italy's 50 greatest ever Wines, www.decanter.com

⁷¹ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 169

⁷² Vgl. Johnson, H., Robinson, J. (2014), Der Weinatlas, S. 156

⁷³ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁷⁴ Vgl. Priewe, J. (2005), Wein - Die neue grosse Schule, S. 25

⁷⁵ Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 9

Komplexität des Nebbiolos äusserst wichtigen Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperatur gegeben.⁷⁶

Hagel ist in „Francia“ ein häufigeres Problem als in anderen Lagen. Einerseits bestehen bestimmte nachteilige Luftströmungen und andererseits ist der Weinberg wenig geschützt.^{77, 78}

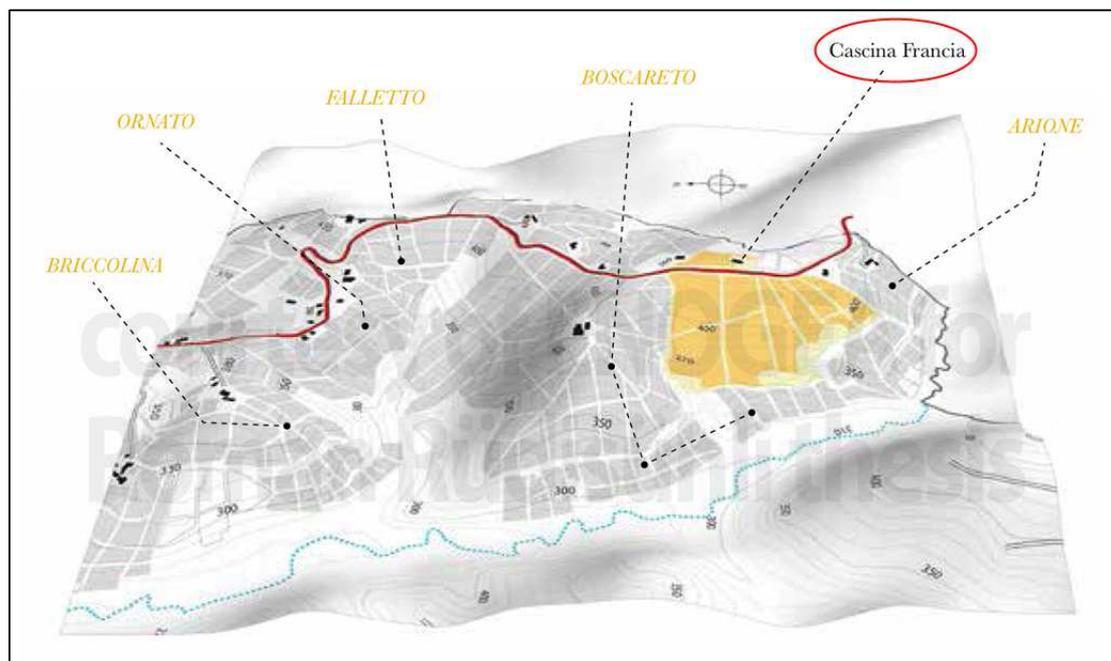


Abbildung 10: 3-D Grafik der Lage "Francia"⁷⁹

Lage	Ausrichtung	Höhe	Ø Höhe	Grösse	Monopol
Francia	W - SW	340 - 440 m	390 m	15.80 ha	ja
Brunate	S - SO	230 - 405 m	317.5 m	28.34 ha	nein
Cerequio	S - SO	290 - 400 m	345 m	24.12 ha	nein
Rocche di Castiglione	SO	300 - 350 m	325 m	16.33 ha	nein
Monprivato	SW	240 - 320 m	280 m	7.12 ha	ja
Rocche dell'Annunziata	S - SW, SO	240 - 385 m	312.5 m	29.92 ha	nein
Vigna Rionda	S - SW, W	260 - 360 m	310 m	10.24 ha	nein
Villero	SW	230 - 350 m	290 m	22.07 ha	nein

Tabelle 7: Vergleichswerte Top 8-Lagen der DOCG Barolo^{80, 81}

⁷⁶ Vgl. Clarke, O., Rand, M. (2015), Grapes & Wines, S. 170-171

⁷⁷ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁷⁸ Vgl. Ratti, P. (2004), Nebbiolo the Territorial Vine, www.renatoratti.com

⁷⁹ Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 169

⁸⁰ Vgl. Masnaghetti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo

⁸¹ Grösse = Gesamtgrösse inkl. nicht mit Reben bepflanzte Fläche

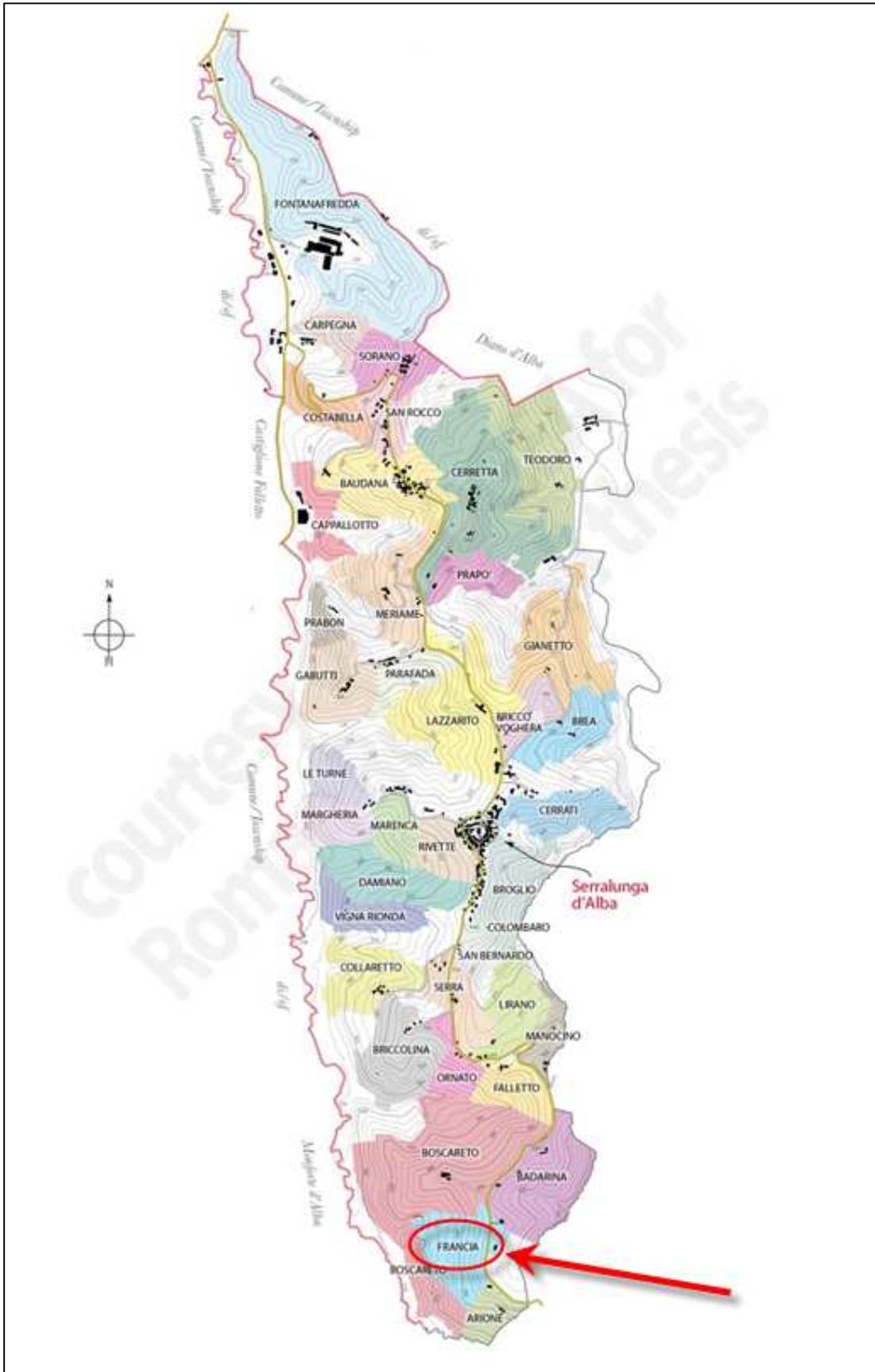


Abbildung 11: MGA-Lagen der Gemeinde Serralunga d'Alba ⁸²

⁸² Vgl. Masnagheti, A. (2015), Barolo MGA - L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo, S. 61

5.3 Boden

Die in Serralunga vorherrschende Bodenart ist die aus dem Serravallium stammende, an der Oberfläche fast weisse, „Formazione di Lequio“. Es ist im Fall von „Francia“ ein grau-bläulicher Mergel durchsetzt mit Sandstein und unüblich hohem Kalksteinanteil von bis zu 35% (15% davon aktiv).⁸³ Weinberge in La Morra weisen mit 20% deutlich weniger Kalkstein auf.⁸⁴ Der Boden ist wenig fruchtbar und sehr alkalisch (pH-Wert von 8)⁸⁵, trotz des für Serralunga typischen hohen Eisenanteils.⁸⁶ Dieser manifestiert sich laut Conterno in einer mineralischen Note im Wein. Es ist unumstritten, dass die Serralunga-Böden die langlebigsten, tanninreichsten und kräftigsten Barolo der gesamten Produktionszone hervorbringen.⁸⁷

Der Oberboden ist dünn, die Reben wurzeln daher sehr tief. Das Wasserspeichervermögen ist gut und wird durch genügend Schneefälle und Regen im Winter begünstigt.

Conterno verwendet nur natürlichen Dünger und führt dem Boden keine weiteren Nährstoffe zu.⁸⁸

5.4 Varietäten (Klone) / Unterlagsreben

Die Lage „Francia“ wurde im Jahr 1974 ausschliesslich mit damals allgemein verfügbaren Klone der Nebbiolo-Varietät Lampia angepflanzt. Erst im Jahr 2000, als sämtliche Dolcetto- und Freisa-Bestände (5 ha) durch Barbera und Nebbiolo ersetzt wurden, pflanzte man nebst den neueren Lampia-Klonen (CVT 141 und CVT 142) auch den Michet-Klon CVT 71. Dieser ist im Vergleich zu früheren Michet-Versionen virusfrei, gilt als gegenüber Lampia höherwertig (geringere Erträge und höhere Konzentration von Phenolen) und ist zudem weniger krankheitsanfällig, weshalb er mittlerweile weitverbreitet ist. Die in vielen Barolo-Lagen zu kleinen Teilen vorkommende, aber genetisch unterschiedliche Nebbiolo Rosé⁸⁹ wurde hingegen in „Francia“ niemals angepflanzt.

Eine Massenselektion, wie sie andere Spitzenwinzer wie Gaja teilweise vornehmen, betreibt Conterno nicht. Er verwendet für Neupflanzungen die oben erwähnten, von der Universität Turin entwickelten, Klone.^{90, 91}

Als Unterlagsreben werden die gängigen SO 4 und 420 A verwendet, welche bei stark kalkhaltigen Böden bestens geeignet sind und auch das Wachstum zügeln.⁹²

5.5 Erziehungssysteme / Pflanzdichte

Die DOCG-Bestimmungen sehen den Guyot-Schnitt mit Spalierdrahtrahmenerziehung vor.⁹³ Dieses System gilt als eines der besten, um speziell auf dem hier vorkommendem

⁸³ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁸⁴ Vgl. O’Keefe, K. (2014), Barolo and Barbaresco – The King and Queen of Italian Wine, S. 14

⁸⁵ Vgl. Petrini, C. (2008), A Wine Atlas of the Langhe, S. 175-178

⁸⁶ Vgl. Ratti, P. (2004), Nebbiolo the Territorial Vine, www.renatoratti.com

⁸⁷ Vgl. Cipolla, C., Angeli, F. (2013), Il maestro del vino, S. 181

⁸⁸ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁸⁹ Vgl. Robinson, J. et al (2012), Wine Grapes, S. 707

⁹⁰ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁹¹ Vgl. D’Agata I. (2014), Native Wine Grapes of Italy, S. 356-358

⁹² Vgl. Petrini, C. (2008), A Wine Atlas of the Langhe, S. 16-17

⁹³ Vgl. Disciplinare di Produzione dei Vini a DOCG Barolo (2014), www.langhevini.it

dünnen, unfruchtbaren Boden die Erträge des wuchskräftigen Nebbiolos zu zügeln.⁹⁴ Conterno wendet den traditionellen einfachen Guyot-Schnitt an und schneidet auf jeweils 7-8 Augen an, wobei die ersten ein bis zwei Augen beim Nebbiolo unbefruchtet bleiben.⁹⁵



Abbildung 12: Nebbiolo-Reben mit einfachem Guyot-Schnitt

Die Pflanzdichte in der Lage „Francia“ liegt durchschnittlich bei relativ geringen 4'000 Reben/ha (1m x 2.5m)⁹⁶, ein sowohl im traditionellen wie auch im modernen Lager weitverbreiteter Wert.⁹⁷ Gründe dafür liegen in der dichten und hohen Laubwand des Nebbiolos, in den steilen Lagen, und im Bedürfnis, gewisse Arbeiten mit Traktoren ausführen zu können.

⁹⁴ Vgl. Arnulfo, C. (2012), Langhe e Roero – Dal suolo al bicchiere, S. 80

⁹⁵ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁹⁶ Vgl. Zanfi, A. (2005), Piemonte...noblewoman of wine, S. 131

⁹⁷ Vgl. Daniels, L. (2013), TONG – About Wine, The different Styles of Nebbiolo, S. 4



Abbildung 13: Zeilenabstände von 2.5-3 m in der Lage „Francia“

5.6 Canopy Management

Gemäss Roberto Conterno unterscheidet sich sein Canopy Management nicht von den anderen Winzern der Region.⁹⁸ Was jedoch bei einem Besuch im Weinberg Ende August 2015 auffällt, sind die extrem hohen (bis ca. 2 m) und vergleichsweise dichten Laubwände.

Conterno möchte damit die Frucht vor exzessiver Hitze und Licht schützen. Dabei wendet er eine relativ starre „12-14 Blätter pro Trieb-Regel“ an, welche er für die optimale Ausreifung des Nebbiolos am geeignetsten hält.⁹⁹ Aufgrund der grossen Zeilenabstände und Steilheit der Lage kann er sich eine etwas höhere Laubwand erlauben, ohne seine Reben zusätzlich zu beschatten.

Wie in der Region üblich, ist man mit (zu früher) Laubausdünnung vorsichtig.¹⁰⁰ Sollte es jedoch angezeigt sein, wird kräftig ausgelichtet, wie beispielsweise im regnerischen und kalten Jahr 2002, wodurch



Abbildung 14: Hohe und dichte Laubwand in „Francia“

⁹⁸ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

⁹⁹ Vgl. Galloni, A. (2014), *Vinous, The Vineyards of Barolo - Francia*, www.vinous.com

¹⁰⁰ Vgl. O'Keefe, K. (2014), *Barolo and Barbaresco - The King and Queen of Italian Wine*, S. 24

die Ernte gerettet und der berüchtigte 2002er produziert werden konnte.¹⁰¹ Eine unterschiedliche Laubausdünnung in Bezug auf die Ausrichtung der Lage, wie sie etwa Paolo Scavino durchaus anwendet, nimmt Conterno nicht vor.¹⁰²



Abbildung 15: Nebbiolo-Reben in der Lage „Francia“ (Ende August 2015)

Elisa Scavino vom Weingut Paolo Scavino hält die Weinberge von Conterno für beispielhaft gepflegt und erkennt darin Conternos akribische Arbeit wieder.¹⁰³

5.7 Reife und Ertragsmanagement

Das Ertragsziel liegt bei für Traditionalisten bescheidenen 1 kg pro Rebe (Normalfall 1.5 kg).¹⁰⁴ Dies wird u.a. durch eine relativ strenge grüne Lese Anfang August erreicht. Ziel ist es jeweils eine Traube pro Trieb zu ernten. Dabei scheut man vor aggressivem Vorgehen nicht zurück (im produktiven 2001 wurde der Ertrag um 70% reduziert).¹⁰⁵ Als Folge verbessert sich auch das für Conterno wichtige Laub/Frucht-Verhältnis.

Eine Behangausdünnung in den letzten Wochen des Reifeprozesses wird zwar vorgenommen, jedoch nur mit ganzen Trauben (kein Entfernen von Teilen der Traube).

Die Begrünung zwischen den Rebzeilen dient nebst dem Verhindern von Erosion auch der Verbesserung der Frucht durch natürliche Konkurrenz.¹⁰⁶

¹⁰¹ Vgl. Galloni, A. (2008), *Vinous*, New Releases from Piedmont, www.vinous.com

¹⁰² Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹⁰³ Vgl. Scavino, E. (2015), persönliches Gespräch

¹⁰⁴ Vgl. Mascarello, M.T. (2013), *TONG - About Wine*, How we make traditional Barolo, S. 36

¹⁰⁵ Vgl. Suckling, J. (2005), *Wine Spectator: The Great, the Good and the Ugly in Piedmont*, www.winespectator.com

¹⁰⁶ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

5.8 Weinlese

Conterno zählt regelmässig zu den letzten Winzern, welche ihre Nebbiolo-Trauben ernten (Mitte bis Ende Oktober).¹⁰⁷ Gründe dafür sind einerseits die Höhenlage und andererseits die klare Philosophie, nur optimal reifes Traubengut zu lesen um volle phenolische Reife zu erlangen.¹⁰⁸

Nicht selten wird der Analyse der gängigen Reifeparameter wenig Beachtung geschenkt. Conterno vertraut auf seine degustatorischen Fähigkeiten und lässt die Trauben oft zusätzliche Tage hängen.

Die Selektion der Trauben für den Monfortino erfolgt bereits im Weinberg. Ebenso wird schon bei der ausschliesslich manuell stattfindenden Lese die Triage vorgenommen. Gesammelt wird das Traubengut in kleinen Holzkistchen, welche anschliessend mit dem Traktor in die Kellerei transportiert werden.¹⁰⁹

5.9 Nachhaltigkeit

Conterno ist Verfechter eines organischen Weinbaus und Nachhaltigkeit in Bezug auf seine Weinberge ist ihm äusserst wichtig.¹¹⁰ Eine entsprechende Zertifizierung wird jedoch nicht angestrebt. Er lässt lieber seine Taten im Weinberg sprechen.

Erklärtes Ziel ist es, so naturnah wie möglich zu arbeiten. Aus diesem Grund wurde beispielsweise mit Hilfe eines Ingenieurs ein optischer Sensor am Traktor derart verbessert, dass der Sprühwinkel optimiert und somit der Ausstoss an Kupfer um mindestens 30% gesenkt werden konnte.¹¹¹

¹⁰⁷ Vgl. Sanderson, B. (2011), Wine Spectator: At Giacomo Conterno, Tradition shapes the Future, www.winespectator.com

¹⁰⁸ Vgl. Tanzer, S. (2007), Vinous, Focus on Barolo and Barbaresco, www.vinous.com

¹⁰⁹ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹¹⁰ Vgl. Corney & Barrow (o.J.), Giacomo Conterno – the vineyards, www.corneyandbarrow.com

¹¹¹ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

6 Vinifikation / Kellertechnik

6.1 Traubenverarbeitung / Mostbehandlung

Wie bei Nebbiolo üblich, wird komplett entrappt.¹¹² Seit vergangenem Jahr ist eine neue Abbeermaschine in Betrieb, welche speziell für schwierige Sorten (bspw. Nebbiolo) entwickelt wurde. Die Ergebnisse sind laut Conterno spektakulär.

Danach werden die Beeren mit einer herkömmlichen Maschine gemahlen. Geringe Mengen an Schwefeldioxid werden dazugegeben, jedoch keine Enzyme.

Mostkorrekturen nimmt Conterno keine vor.¹¹³

6.2 Alkoholische Gärung / BSA

Die alkoholische Gärung (3-7 Tage) inklusive anschliessender Mazeration dauert gesamt ca. 30 Tage. Bemerkenswert, nebst der langen Mazeration, ist die Tatsache, dass die Gärung ohne Temperaturkontrolle und ohne jegliche Intervention stattfindet.¹¹⁴ Häufig werden dabei Temperaturen von 35-36° Celsius erreicht.¹¹⁵

Eines der Ziele ist die vermehrte Bildung von Mannoproteinen¹¹⁶, welche durch höhere Gärtemperaturen und längere Mazeration begünstigt wird. Mannoproteine wirken sich positiv auf Balance, Mundgefühl und Komplexität des Weins aus.¹¹⁷

Bei der Mazeration werden je nach Jahrgang unterschiedlichste Methoden in Bezug auf Schalenkontakt angewendet: von Remontage (v.a. in erster Phase) über den traditionellen Cappello Sommerso¹¹⁸ bis zur Delestage.

Gemeinsam mit einem Labor wurden über Jahre hinweg aus 30 selektionierten einheimischen Hefestämmen die besten ausgesucht.¹¹⁹ Heute werden nur noch die zwei Besten verwendet. Laut Conterno ist man der regionalen Konkurrenz in Bezug auf Hefeselektion um 10 Jahre voraus. Er erachtet seine Hefe-Forschung als einen der entscheidenden Qualitätstreiber in den vergangenen Jahren. Australische Forscher konnten im Jahr 2015 aufzeigen, dass indigene Hefen tatsächlich einen Einfluss auf den Geschmack des Weins ausüben.¹²⁰

Der Pressvorgang erfolgt auf äusserst sanfte Weise in einer modernen, pneumatischen Presse, wobei der Anteil des Pressweins am frei ablaufenden Most bei rund 10% liegt.

Der biologische Säureabbau erfolgt im Idealfall ohne Einwirken des Winzers, bevorzugt so schnell wie möglich, und findet jeweils nach dem Abstich in grossen Holzfässern statt. Bei zu langsamem Vorgang wird der Wein im Stahltank aufgewärmt und gleichentags wieder in die Holzfässer zurückgegeben. Sedimente aus Fässern mit abgeschlossenem BSA werden zur Unterstützung in Fässer mit noch nicht abgeschlossener malolaktischer Gärung gegeben.

¹¹² Vgl. Arnulfo, C. (2012), Langhe e Roero – Dal suolo al bicchiere, S. 166

¹¹³ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹¹⁴ Vgl. Asimov, E. (2010), The New York Times, A Rare Tasting of Conterno Barolos, www.nytimes.com

¹¹⁵ Vgl. Belfrage, N. (2002), Master craftsmen, www.decanter.com

¹¹⁶ Verbindungen zwischen Eiweissen und Polysacchariden, die während der Gärung aus den Hefezellen gelöst werden

¹¹⁷ Vgl. Wein-Plus (o.J.), Mannoproteine, www.wein-plus.eu

¹¹⁸ Traditionelle Methode, bei welcher der Hut aus Traubenschalen während der ganzen alkoholischen Gärung untergetaucht bleibt

¹¹⁹ Vgl. Goode, J. (2014), Wine Science – The Application of Science in Winemaking, S. 143-144

¹²⁰ Vgl. Williams, R. (2015), The Scientist, Local Microbes give Wine Character, www.the-scientist.com

Neuen Ideen zeigt sich der traditionell arbeitende Conterno aufgeschlossen. So wurden beispielsweise Versuche mit Kaltmazeration und Ganztraubenvergärung durchgeführt. Allerdings konnten ihn die Ergebnisse nicht überzeugen.¹²¹

6.3 Gärbehälter

Seit 1997 werden für die alkoholische Gärung und die anschließende Mazeration konische 70 hl-Bottiche aus österreichischer Eiche verwendet. Dies stellte eine Rückkehr zur ursprünglichen Tradition dar, nachdem man zwischenzeitlich in den 1960/70er Jahren mit Zementgefäßen arbeitete und ab 1986 Edelstahltanks einführte.¹²²

Laut Conterno liegen die Vorteile von Holzbottichen in einer geringeren Empfindlichkeit auf Temperaturschwankungen sowie v.a. in der Möglichkeit einer ersten Polymerisation der Tannine.¹²³



Abbildung 16: Konische Holz-Bottiche aus österreichischer Eiche von Stockinger

Ein Grossteil der Barolo-Produzenten verwendet heute herkömmliche Edelstahltanks, Rotofermenter oder die wieder aufkommenden Zementgefäße.^{124, 125} In diesem Bereich hebt sich Conterno mit seinen Holzbottichen klar von der Masse ab.

¹²¹ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹²² Vgl. Corriere del Vino (o.J.), La ricerca dell'eccellenza: Roberto Conterno ed il Monfortino, www.corrieredelvino.it

¹²³ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹²⁴ Vgl. Mascarello, M.T., (2013), TONG – About Wine, How we make traditional Barolo, S. 37

¹²⁵ Vgl. Dawson, E. (2015), Palate Press, Barolo and Barbaresco : A conversation with Kerin O'Keefe, www.palatepress.com

6.4 Einfluss externe Beratung

Mit Professor Donato Lanati (Önologe)¹²⁶ und Albino Morando (Agronom)¹²⁷ stehen zwei renommierte und profilierte Fachleute seit Jahrzehnten dem Weingut beratend zur Seite. Ihr Einfluss und ihr Beitrag zum Erfolg der Weine dürften nicht zu unterschätzen sein, auch wenn Conterno im Gespräch den Teamgedanken hervorhebt und die Wichtigkeit eines jeden Einzelnen (inklusive seiner selbst) herunterspielt.¹²⁸

Durch ihre internationale Tätigkeit bei diversen Weingütern können sie wertvolle externe Ansichten und neue Entwicklungen in ihre Arbeit bei Conterno miteinbringen.

¹²⁶ Vgl. Enosis (o.J.), Donato Lanati, www.enosis.it

¹²⁷ Vgl. Zanfi, A. (2005), Piemonte...noblewoman of wine, S. 131

¹²⁸ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

7 Reifung / Abfüllung

7.1 Lagerung / Reifung

Für die aussergewöhnlich lange, im Normalfall 80-monatige Reifung des Monfortinos verwendet Conterno ausschliesslich grosse neutrale Holzfässer von Stockinger (seit 1997) oder Garbellotto (österreichische bzw. slawonische Eiche). Die ältesten derzeit in Gebrauch stehenden Fässer sind über 50 Jahre alt. Für die Reifung des Monfortinos gibt es keine Präferenz zwischen den beiden Herstellern, verwendet wird jeweils ein zur Verfügung stehendes Fass.

Ziel des langen Ausbaus ist u.a. die Polymerisation von Tanninen, was zur Folge hat, dass der Wein an Adstringenz verliert und an Weichheit gewinnt.¹²⁹

Ein Abstich erfolgt maximal einmal pro Jahr, eine feste Regel besteht indes nicht. Es wird dabei darauf geachtet die Sauerstoffzufuhr möglichst gering zu halten.

Die Temperatur im Keller schwankt im Jahresverlauf zwischen 13° und 17° Celsius.¹³⁰



Abbildung 17: 50 hl-Holzfässer von Stockinger im weiträumigen Lagerkeller von Giacomo Conterno

7.2 Behandlungen

Abgesehen von der Zugabe von geringen Mengen an Schwefeldioxid während des Abstichs und vor der Flaschenabfüllung, erfahren die Weine keine weiteren Behandlungen. Die Weine werden weder geschönt noch filtriert.¹³¹

¹²⁹ Vgl. Robinson, J. (2007), Das Oxford Weinlexikon, S. 550

¹³⁰ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹³¹ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

7.3 Abfüllung/ Verschlüsse

Die Abfüllung erfolgt jeweils im Sommer, da laut Conterno die Tannine in dieser Jahreszeit weicher sind. Die verschiedenen Monfortino-Chargen werden einen Tag vor Abfüllung im Edelstahltank assembliert.



Abbildung 18: Moderne Abfüllanlage des italienischen Herstellers GAI

Mit der hochmodernen und kostspieligen Abfüllanlage können die drei erhältlichen Formate (Standard, Magnum und D-Magnum) automatisch abgefüllt werden. Dabei wird den leeren Flaschen unmittelbar vor der Abfüllung die Luft entzogen und durch ein inertes Gas ersetzt.¹³² Nach der Abfüllung verbleiben die Flaschen für rund vier Monate im Weingut, bevor sie im Oktober für den Verkauf freigegeben werden.

Die verwendeten Korken stammen von bis zu sechs verschiedenen Lieferanten aus Sardinien, Portugal und Spanien und werden unbehandelt angeliefert. Jeder Korken wird sodann einzeln begutachtet und selektiert.¹³³ Um der steigenden Anzahl von Fälschungen entgegenzuwirken, werden die Korken seit einigen Jahren mittels Laser mit dem komplizierten Firmenlogo, dem genauen Weinnamen und dem jeweiligen Jahrgang versehen. Zuletzt wird noch durch



Abbildung 19: Conterno-Korken mit Laser-Logo

¹³² Vgl. GAI (o.J.), Filling - De-Areation, www.gai-it.com

¹³³ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

eine selbstentwickelte Maschine ein Gemisch aus Paraffin, Silikon und einem Anti-Absorptionsmittel aufgetragen.¹³⁴

7.4 Diverses

Auffällig bei der Besichtigung der modernen, 1985 erstellten Kellerei sind die einwandfreie Hygiene und die tadellose Ordnung, in den für Barolo-Produzenten ungewohnt ausgedehnten Räumlichkeiten.¹³⁵

Eine weitere Besonderheit ist die Tatsache, dass Conterno 15 Mal jährlich die Weine aus sämtlichen Fässern sorgfältig degustiert, um die Entwicklung und Qualität zu kontrollieren und seine Eindrücke dabei schriftlich festhält.^{136, 137}

8 Märkte / Distribution / Marketing

8.1 Märkte

Conterno legt sehr hohen Wert darauf, dass seine Weine v.a. im Ursprungsland verkauft und konsumiert werden. Dieser starke Fokus auf Italien schlägt sich in einem unüblich hohen Marktanteil von rund 50% nieder.

Nicht überraschend sind die ca. 20-25% Anteil, welche in die USA exportiert werden. Den verbleibenden Anteil teilen sich die weiteren Hauptmärkte Deutschland, England, Skandinavien, Schweiz und Frankreich auf.¹³⁸ In der Schweiz bilden die weinaffinen privaten Käufer die grosse Mehrheit, während der Gastronomieanteil relativ bescheiden ist.¹³⁹

Asien und speziell China gegenüber ist man derzeit noch sehr skeptisch eingestellt. Grundsätzlich würde ein grosses Interesse aus China bestehen. Conterno erachtet den dortigen Weinmarkt jedoch als zu wenig reif und zu instabil, weshalb man mit dem Markteintritt noch zuwartet.

8.2 Distribution

Was die Distribution der Weine anbelangt, unterscheidet sich Conterno nicht von anderen Weingütern. Man arbeitet weitgehend seit Jahrzehnten mit den gleichen Importeuren zusammen. Für kleinere Märkte oder Regionen bestehen teilweise Exklusivrechte, was zusätzlich auch die Logistik und Administration vereinfacht.¹⁴⁰

Die Bestellmengen sind grundsätzlich flexibel. Bestellungen werden bis zu einem Stichtag im Juni entgegengenommen, danach werden die Mengen zugeteilt. Eine reduzierte Allokation ist dabei der Normalfall. Bei Caratello sind die Weine oft schon verkauft, bevor sie überhaupt in der Schweiz eintreffen.¹⁴¹

¹³⁴ Vgl. Tanzer, S. (2013), Vinous, Barolo and Barbaresco, www.vinous.com

¹³⁵ Vgl. Galloni, A. (2013), Vinous, 2009 Barolo: Highs and Lows, www.vinous.com

¹³⁶ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹³⁷ Vgl. Galloni, A. (2012), Vinous, Piemonte: 2009 and 2010 Barbaresco plus other new Releases, www.vinous.com

¹³⁸ Vgl. Conterno, R. (2015) persönliches Gespräch

¹³⁹ Vgl. Schiess, U. (2015), persönliches Gespräch

¹⁴⁰ Vgl. Conterno, R. (2015) persönliches Gespräch

¹⁴¹ Vgl. Schiess, U. (2015), persönliches Gespräch

8.3 Marketing

Grundsätzlich betreibt Conterno kein Marketing. In seltenen Fällen werden Besucher auf dem Weingut empfangen. Grossen und wichtigen Weinmessen wie Vinitaly oder Prowein bleibt man fern, dies weniger aus Überheblichkeit, sondern schlicht mangels Zeit. Im Jahr 2014 war Roberto Conterno insgesamt nur während zwei Wochen national und international unterwegs. Einen Export-Manager, wie ihn viele andere Barolo-Produzenten kennen, sucht man hier vergeblich.¹⁴²

¹⁴² Vgl. Conterno, R. (2015) persönliches Gespräch

9 Fazit

9.1 Schlussfolgerung

Tim Atkin MW begründet den einzigartigen Ruf der burgundischen DRC u.a. mit der *Qualität* und dem *Alterungspotenzial* der Weine sowie den erzielten *Preisen*.¹⁴³

Emile Peynaud¹⁴⁴ hielt seinerseits bezüglich Qualität eines Weins folgendes fest: „Es gibt im Wein eine potenzielle Qualität, die um so gewisser wird, je mehr Kenner sie erkennen.“¹⁴⁵

Aufgrund der zahlreichen internationalen Weinkritiker, welche den Monfortino konstant hoch bewerten und mit Superlativen überhäufen, erachte ich die *herausragende Qualität* als bestätigt. Ebenso konnten die *ausserordentliche Alterungsfähigkeit* mittels Verkostung überprüft und die *höchsten Barolo-Verkaufspreise* festgestellt werden.

Gründe für die häufige Verwendung von Begriffen wie Mythos¹⁴⁶ oder Legende gibt es aufgrund meiner Recherchen mehrere.

Für Franco Conterno¹⁴⁷ ist es eindeutig die einzigartige Geschichte des Weinguts und insbesondere des Monfortinos.¹⁴⁸ Monfortino war der erste flaschenabgefüllte Barolo eines kleineren Produzenten. Schon 40 Jahre vor den ersten kommerzialisierten Einzellagen-Barolo wies er einen eigenständigen Namen auf und entwickelte sich bereits damals zum „Brand“.¹⁴⁹

Ein weiterer Faktor ist die kompromisslose und in der Tradition verhaftete Weinbereitung, welche seit Anbeginn völlig unbeeinflusst von jeglichen Modeströmungen praktiziert wird. Eine unmittelbare Folge davon ist eine loyale und sachkundige Anhängerschaft, die Monfortino betreffend, keine Überraschungen zu gewärtigen braucht.¹⁵⁰

Auch die bewusst gepflegte Bewirtschaftung des Kultstatus (nur handverlesene Besucher, kein Marketing, seltene Auftritte bei Weinanlässen) trägt zusammen mit der Exklusivität des Weins zur Kultivierung des Mythos bei.¹⁵¹

Aufgrund der untersuchten Faktoren wird der Monfortino seiner Ausnahmestellung unter den Barolo zweifellos gerecht. Die Bezeichnung Kaiser unter den Königen scheint aus meiner Optik deshalb absolut verdient und gerechtfertigt.

Mögliche Gründe für besagte Ausnahmestellung zu eruieren, gestaltete sich erwartungsgemäss etwas schwieriger. Dies u.a. weil viele der Faktoren nur subjektiv bewertet werden können und ihr Einfluss auf den letztlich abgefüllten Wein schwierig abzuschätzen ist.

Ein wichtiger Faktor, und bei den Gesprächen zu dieser Arbeit oft an erster Stelle genannt, ist der Weinberg. Fachleute zählen „Francia“ zu den unbestrittenen Toplagen der Region. Ausrichtung, Höhe und Neigung tragen u.a. zu einem für die Barolo-Zone einzigartigen

¹⁴³ Vgl. Atkin, T. (2015), 10 Things every Wine Lover should know about DRC, www.wine-searcher.com

¹⁴⁴ Emile Peynaud war einer der berühmtesten Önologen und Weinverkoster des 20. Jahrhunderts (1912-2004)

¹⁴⁵ Peynaud, E. (1984), Die hohe Schule für Weinkenner, S. 191

¹⁴⁶ Der Duden bezeichnet mit Mythos eine Sache, die (aus meist verschwommenen, irrationalen Vorstellungen heraus) glorifiziert wird und legendären Charakter hat

¹⁴⁷ Mitbesitzer der Poderi Aldo Conterno, Sohn von Aldo Conterno und Cousin von Roberto Conterno

¹⁴⁸ Vgl. Conterno, F. (2015), persönliches Gespräch

¹⁴⁹ Vgl. Rosso, M., Meier, C. (2000), Mythos Barolo, S. 89

¹⁵⁰ Vgl. Schiess, U. (2015), persönliches Gespräch

¹⁵¹ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

Mikroklima bei. Der Boden, mit seinem aussergewöhnlich hohen Kalkstein- und Eisenanteil, ermöglicht äusserst strukturierte und langlebige Weine. Conterno misst der Tatsache, dass der Weinberg vor der Bepflanzung 1974 einige Jahre als Weizenfeld diente, und sich somit von früherer Traubenproduktion erholen konnte, enorme Wichtigkeit bei.¹⁵²

Das Mikroklima der Lage „Francia“ erlaubt Conterno auch seine Philosophie einer möglichst späten Lese durchzusetzen, ohne dass die Weine jemals an Frische oder Eleganz einbüßen. Die Erträge (ca. 4'000 kg/ha) sind für einen Traditionalisten sehr gering.^{153, 154}

Weitere bedeutende Unterscheidungsmerkmale zu anderen (traditionellen) Produzenten sind im Gärbehälter, in der alkoholischen Gärung ohne Temperaturkontrolle und im aussergewöhnlich langen Fassausbau zu finden. Conterno selbst zählt seine unübliche Auswahl der Hefen (selektionierte Umgebungshefen) als wichtigen Qualitätsfaktor. Generell manifestiert sich in der Weinbereitung ein sehr minimalistischer und möglichst interventionsfreier Ansatz.

Die langjährige Beratung durch ausgewiesene Experten auf dem Gebiet der Önologie und der Agronomie trägt ebenfalls zur beeindruckenden Weinqualität bei. Viele piemontesische Weingüter verzichten auf solche Berater.

Auch wenn Hygiene im Weinkeller in der heutigen Zeit eine Selbstverständlichkeit sein sollte, so dürfen sich viele Barolo-Winzer diesbezüglich Conterno als Vorbild nehmen.

Keine wesentlichen Unterschiede, die qualitativen Einfluss auf den Wein hätten, konnten im Vergleich zu anderen Winzern in folgenden Punkten festgestellt werden: Rebmaterial (Alter, Klone, Unterlagsreben), Erziehungssysteme, Pflanzdichte, Canopy Management, Traubenverarbeitung, Mazerationsdauer, Lagerbehälter und Abfüllung.¹⁵⁵ Auch Distribution und Marketing, obwohl teilweise unterschiedlich, beeinflussen die Ausnahmestellung nicht.

Die meisten, der von Conterno verwendeten Behälter und Maschinen, sind zwar in ihrer Klasse jeweils Spitzenprodukte und entsprechend kostspielig in der Anschaffung, könnten aber von jedem Winzer erworben werden, da es keineswegs Spezialanfertigungen sind.¹⁵⁶

¹⁵² Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹⁵³ Vgl. Mascarello, M.T., (2013), TONG – About Wine, How we make traditional Barolo, S. 36

¹⁵⁴ Vgl. Brezza (o.J.), Barolo Sarmassa, www.brezza.it

¹⁵⁵ Vgl. Johnson, H., Halliday, J. (1994), Wie Wein entsteht, S. 172-173

¹⁵⁶ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

9.2 Persönliche Beurteilung

Ein weiterer, bisher ausgeblendeter, und aus meiner Sicht extrem wichtiger Grund für die Qualität des Monfortinos ist der Faktor Mensch.

Das Weingut Giacomo Conterno wurde bislang von drei herausragenden und charismatischen Winzern geprägt, die ihrer Zeit immer einen Schritt voraus waren, auch wenn sie von ihrer traditionellen Weinbereitung niemals abrückten.¹⁵⁷

Roberto Conterno ist ein begnadeter Winzer. Sein Streben nach Perfektion ist schon fast berüchtigt.¹⁵⁸ Erklärtes Ziel ist es, seine Weine jedes Jahr um zwei Prozent zu verbessern. Dass dies auf dem erreichten hohen Niveau nur noch mit penibelster Detailarbeit möglich ist, versteht sich von selbst. Genügsamkeit, so scheint es, ist sein grösster Feind. Kaum ein anderer Winzer degustiert seine Weine so oft und so gründlich wie er. Dazu gehört auch, dass er regelmässig Weine der regionalen wie auch der internationalen Konkurrenz (z.B. Spitzen-Burgunder) verkostet, um abzuschätzen, wo er qualitativ mit seinen eigenen Weinen steht.¹⁵⁹

Bezeichnungen von Journalisten wie „Hüter des Barolo-Grals“¹⁶⁰ und „erkonservativ“¹⁶¹ werden zwar der vordergründig traditionellen Weinbereitung gerecht. Sie verkennen aber völlig die Tatsache, dass im Hintergrund mit modernsten Mitteln und neuestem Wissensstand gearbeitet wird.

Bei allen positiven Aspekten müssen auch einige weniger erfreuliche Punkte angesprochen werden. Seit der Umpflanzung im Jahr 2000 baut Conterno nur noch Nebbiolo und Barbera an. Die weniger nachgefragten, und dennoch spannenden, autochthonen Sorten Dolcetto und Freisa könnten heutzutage einen Bannerträger vom Kaliber Conternos gut gebrauchen.

Monfortino ist rar und vor allem teuer. Das ist nicht Conternos Fehler, dennoch ist es schade, dass viele Weinliebhaber ihn aus diesen Gründen womöglich nie oder höchstselten trinken werden.

Besucher auf dem Weingut werden ebenso handverlesen, wie die Teilnahme an öffentlichen Anlässen. Dies ist verständlich und wird beispielsweise bei DRC im Burgund nicht anders gehandhabt. Trotzdem wäre eine offeneren Haltung diesbezüglich wünschenswert.

Empfehlungen für andere Barolo-Winzer aus den Erkenntnissen dieser Arbeit abzuleiten fällt schwer. Weinberg, Boden und Mikroklima sind gegeben. Durch den Erfolg konnte sich Conterno eine Art Perpetuum mobile aufbauen. Die reichlich fliessenden Einnahmen werden in modernste Maschinen, Forschung, Verbesserungen und Berater investiert. Dadurch kann sowohl die Qualität des Weins kontinuierlich gesteigert als auch der Verkaufspreis stetig angehoben werden. Für viele Barolo-Winzer bleibt dies ein Wunschtraum.

Das Weingut Giacomo Conterno kann aber dennoch in vielerlei Hinsicht als Vorbild dienen. Im ständigen Streben nach Verbesserung ebenso, wie im unbeirraren Schaffen ab-

¹⁵⁷ Vgl. Petrini, C. (2008), A Wine Atlas of the Langhe, S. 175-178

¹⁵⁸ Vgl. Galloni, A. (2005), Vinous, Conterno Vertical Tasting, www.vinous.com

¹⁵⁹ Vgl. Conterno, R. (2015), persönliches Gespräch

¹⁶⁰ Johnson, H. (2009), Der grosse Johnson, S. 297

¹⁶¹ Schäfer, R. (2012), Fine - Das Weinmagazin, Piemont: Roberto Conterno, S. 108

seits von Modeströmungen. Kaum einem anderen Weingut gelingt die Aufrechterhaltung von Tradition unter Berücksichtigung technologischer Fortschritte derart meisterhaft.

10 Schlusswort

Letztendlich ist beim Wein, so auch in diesem Fall, alles eine Frage des persönlichen Geschmacks. Die herausragende Qualität des Monfortinos ist jedoch offensichtlich. Für die Öffentlichkeit weniger erkennbar sind hingegen die vielen einzelnen Faktoren und die akribische Arbeit, die zu dieser Qualität führen. Deshalb bin ich nach Verfassen dieser Diploma-Arbeit, mehr denn je, davon überzeugt, dass Monfortino als Kaiser unter den Königen bezeichnet werden kann.

11 Danksagung

Grosser Dank gebührt vor allem Roberto Conterno und seiner Assistentin Stephanie Flou, welche mich zu zwei ausführlichen und intensiven Gesprächen auf dem Weingut in Monforte d'Alba empfangen. Die offene Kommunikation und der grosszügige Umgang mit seiner wertvollen Zeit sind für einen Winzer seines Renomees nicht selbstverständlich. Die Möglichkeit zu diesen Gesprächen werte ich als grosses Privileg.

Ebenfalls herzlich bedanken möchte ich mich bei Ueli Schiess von Caratello Weine, welcher einen ersten Kontakt zu Roberto Conterno herstellte, und mir als Importeur des Monfortinos Rede und Antwort stand.

Den Barolo-Winzern Elisa Scavino vom Weingut Paolo Scavino und Nicola Oberto vom Weingut Trediberri danke ich für ihre Freundschaft und die geduldige Beantwortung meiner Fragen zu Weinbergmanagement und Kellertechnik.

Zu guter Letzt möchte ich mich bei all jenen Personen bedanken, welche aus Platzgründen nicht namentlich erwähnt werden können, und dennoch einen wertvollen Beitrag zu meiner Diploma-Arbeit geleistet haben.

12 Anhänge

12.1 Literaturverzeichnis

Bücher:

- Arnulfo, Carlo (2012): *Langhe e Roero – Dal suolo al bicchiere*, Mondovi, Dial, S. 80 & 166
- Bibenda (2014): *Vini d'Italia 2015*, Rom, Fondazione Italiana Sommelier, S. 118
- Brückner, Michael (2009): *Champagner, Wein & Co: Flüssige Werte als Kapitalanlage*, München, FinanzBuch Verlag GmbH
- Cernilli, Daniele (2014): *Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2015*, Mailand, Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., S. 256
- Cipolla, Costantino & Angeli, Franco (2013): *Il maestro del vino*, Mailand, Franco Angeli Edizioni, S. 181
- Clarke, Oz & Rand, Margaret (2015): *Grapes & Wines - A comprehensive Guide to Varieties & Flavours*, New York, Sterling Publishing Co. Inc., S. 170-171
- D'Agata, Ian (2014): *Native Wine Grapes of Italy*, Berkeley, University of California Press, S. 356-358
- Gambero Rosso (2001-2014): *Vini d'Italia 2002-2015*, Rom, Gambero Rosso Holding S.p.A.
- Goode, Jamie (2014): *Wine Science – The Application of Science in Winemaking*, London, Octopus Publishing, S. 143-144
- Johnson, Hugh (2009): *Der grosse Johnson*, München, Gräfe und Unzer, S. 297
- Johnson, Hugh & Halliday James (1994): *Wie Wein entsteht*, Bern, Hallwag AG, S. 172-173
- Johnson, Hugh & Robinson, Jancis (2014): *Der Weinatlas*, München, Gräfe und Unzer, S. 156
- Le Guide de L'Espresso (2014): *I vini d'Italia 2015*, Rom, Gruppo Editoriale L'Espresso S.p.A, S. 91
- Masnaghetti, Alessandro (2015): *Barolo MGA – L'Enciclopedia delle Grandi Vigne del Barolo*, Monza, Alessandro Masnaghetti Editore, S. 9-22, 61 & 169
- O'Keefe, Kerin (2014): *Barolo and Barbaresco – The King and Queen of Italian Wine*, Oakland, University of California Press, S. 14, 24 & 175
- Petrini, Carlo (2008): *A Wine Atlas of the Langhe – The Great Barolo and Barbaresco Vineyards*, Bra, Slow Food Editore, S. 16-17 & 175-178
- Peynaud, Emile (1984): *Die hohe Schule für Weinkenner*, Cham, Müller Rüschnikon Verlags AG, S. 191
- Priewe, Jens (2005): *Wein – Die neue grosse Schule*, München, Verlag Zabert Sandmann GmbH, S. 25
- Robinson, Jancis (2007): *Das Oxford Weinlexikon*, München, Gräfe und Unzer, S. 61 & 550
- Robinson, Jancis et al (2012): *Wine Grapes*, London, Penguin Books Ltd, S. 707
- Rosso, Maurizio (2009): *Barolo – The Jewel of the Langa*, Turin, Omega Edizioni, S. 55
- Rosso, Maurizio & Meier, Chris (2000): *Mythos Barolo*, Turin, Omega Edizioni, S. 89
- Slow Wine (2010-2014): *Guida 2011-2015 – Storie di vita, vigne, vini in Italia*, Bar, Slow Food Editore

- Veronelli (2011) : *I Vini di Veronelli 2012*, Bergamo, Seminario Permanente Luigi Veronelli, S. 158
- Zanfi, Andrea (2005): *Piemonte...noblewoman of wine*, Poggibonsi, Carlo Cambi Editore, S. 131

Zeitschriften:

- Boxberger-von Schaabner, T. (2013): *Tradition siegt im Piemont*. In: Weinwischer, Nr. 7 & 8/2013, S. 21
- Daniels, Lars (2013): *The different Styles of Nebbiolo*. In: TONG – About Wine, Nr. 16/2013, S. 4
- Falcone, Francesco (2012): *Barolo 2001 Retrospettiva*. In: Enogea, Nr. 41, S. 44
- Mascarello, Maria Teresa (2013): *How we make traditional Barolo*. In: TONG – About Wine, Nr. 16/2013, S. 36-37
- Schäfer, Rainer (2012): *Piemont: Roberto Conterno*. In: Fine – Das Weinmagazin, Nr. 4/2012, S. 108-110

Websites:

- Asimov, Eric, The New York Times (2010), *A Rare Tasting of Conterno Barolos* (Stand: 20.10.2015), URL: http://www.nytimes.com/2010/04/07/dining/07pour.html?_r=0
- Atkin, Tim, Wine-Searcher (2015), *10 Things every Wine Lover should know about DRC* (Stand: 20.10.2015), URL: <http://www.wine-searcher.com/m/2015/01/10-things-every-wine-lover-should-know-about-drc>
- Baudains, Richard, Decanter (2006), *Beyond Barolo* (Stand: 05.10.2015), URL: <http://www.decanter.com/features/beyond-barolo-247743/>
- Belfrage, Nicolas, Decanter (2002), *Master craftsmen* (Stand: 28.09.2015), URL: <http://www.decanter.com/features/master-craftsmen-249109/>
- Azienda Agricola Brezza (o.J.), *Barolo Sarmassa* (Stand: 05.12.2015), URL: http://www.brezza.it/pagine/ita/vini/barolo_sarmassa.lasso
- Cevola, Alfonso, Wine-Searcher (2015), *Barolo's Greatest Vineyards Ranked* (Stand: 28.09.2015), URL: <http://www.wine-searcher.com/m/2015/03/barolo-s-greatest-vineyards-ranked>
- Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero (2014), *Disciplinare di Produzione dei Vini a DOCG Barolo* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.langhevini.it/pagine/eng/denominazioni/barolo-docg.lasso>
- Corney & Barrow (o.J.), *Giacomo Conterno – The Vineyards* (Stand: 05.12.2015), URL: <https://www.corneyandbarrow.com/c-4721-buy-wine-by-giacomo-conterno-at-corney-barrow.aspx>
- Corriere del Vino (o.J.), *La ricerca dell'eccellenza: Roberto Conterno ed il Monfortino* (Stand: 28.09.2015), URL: <http://corrieredelvino.it/primopiano/la-ricerca-dell2019eccellenza-roberto-conterno-ed-il-monfortino>
- Dawson, Evan, Palate Press (2015), *Barolo and Barbaresco: A conversation with Kerin O'Keefe* (Stand: 10.10.2015), URL: <http://palatepress.com/2015/06/wine/barolo-and-barbaresco-a-conversation-with-kerin-okeefe/>
- Enosis (o.J.), *Donato Lanati* (Stand: 20.10.2015), URL: http://www.enosis.it/it/2/Donato_Lanati.html
- eRobertParker.com (o.J.), *Wine Reviews* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.erobertparker.com/members/home.aspx>
- Falstaff (o.J.), *Giacomo Conterno* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.falstaff.at/winzer/giacomo-conterno-112946.html>

- GAI – Macchine Imbottigliatrici (o.J.), *Filling – De-Areation* (Stand: 05.12.2015), URL: http://www.gai-it.com/inglese/schede_deareazione.php
- Galloni, Antonio, *Vinous* (2005, 2008, 2010, 2012, 2013 & 2014)
 - *Giacomo Conterno Vertical Tasting* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/giacomo-conterno-vertical-tasting-jul-2005>
 - *New Releases from Piedmont* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/new-releases-from-piedmont-oct-2008>
 - *New Releases from Piedmont* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/new-releases-from-piedmont-dec-2010>
 - *Piemonte: 2009 and 2010 Barbaresco plus other new Releases* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/piemonte-2009-and-2010-barbaresco-plus-other-new-releases-oct-2012>
 - *2009 Barolo: Highs and Lows* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/2009-barolo-highs-and-lows-may-2013>
 - *Giacomo Conterno: Barbera d'Alba Cascina Francia 2000-2010* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/giacomo-conterno-barbera-d-alba-cascina-francia-2000-2010-mar-2014>
 - *The Vineyards of Barolo – Francia* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com/multimedia/category/Vineyards%20of%20Barolo>
 - *Reviews* (Stand: 28.11.2015), URL: <http://www.vinous.com>
- Jefford, Andrew, *Decanter* (2015), *Jefford on Monday: Where do we go from here?* (Stand: 05.10.2015), URL: <http://www.decanter.com/wine-news/opinion/jefford-on-monday/jefford-on-monday-where-do-we-go-from-here-263097/>
- Kiem, Othmar, *Falstaff* (2012), *Best of Italy – Der Wandel vom Alltags- zum Spitzenwein* (Stand: 10.10.2015), URL: <http://www.falstaff.at/weinartikel/best-of-italy-der-wandel-vom-alltags-zum-spitzenwein-4817.html>
- O'Keefe, Kerin, *Decanter* (2008), *Italy's 50 greatest ever wines* (Stand: 05.10.2015), URL: <http://www.decanter.com/features/italy-50-greatest-wines-247119/>
- OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (2015), *Global Economic Vitivini-culture Data* (Stand: 05.12.2015), URL: http://www.oiv.int/oiv/info/en_press_conference_OIV_oct_2015
- The Rare Wine Co. (o.J.), *Giacomo Conterno – The Gold Standard for Traditionally Made Barolo* (Stand: 05.12.2015), URL: <https://www.rarewineco.com/media/1892/giacomo-conterno-article-fact-sheet.pdf>
- Ratti, Pietro (2004), *Nebbiolo the Territorial Vine* (Stand: 05.12.2015), URL: http://www.renatoratti.com/img_sito/press-area/scritti/pdf/nebbiolo_vitigno_di_terroir_eng.pdf
- Sanderson, Bruce, *Wine Spectator* (2011), *At Giacomo Conterno, Tradition Shapes the Future* (Stand: 10.10.2015), URL: <http://www.winespectator.com/magazine/show/id/44613>
- Schiess, Ueli, *Caratello Weine AG* (o.J.), *Barolo Riserva Monfortino DOCG* (Stand: 05.12.2015), URL: <https://www.caratello.ch/de/weine/barolo-monfortino-riserva-docg-221372>
- Steinfels Weinaktionen (2015), *Ergebnisliste Auktion 377* (Stand: 05.12.2015), URL: http://www.steinfelsweine.ch/upload/377_Resultate_korr_401.pdf
- Suckling, James, *Wine Spectator* (2005), *The Great, the Good and the Ugly in Piedmont* (Stand: 30.11.2015), URL: <http://www.winespectator.com/magazine/show/id/10907>
- Suckling, James, *JamesSuckling.com* (o.J. & 2013)
 - *Tasting Notes* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.jamessuckling.com/index.php?section=search&tab=notes>
 - *Tasting Report: The most recent iconic Wines from Giacomo Conterno* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.jamessuckling.com/giacomo-conterno-most-recent-iconic-wines-2013.html>

- Tablino, Lorenzo, Langhe.net (2015), *On the trail of the Barolo wine # 1 – Introduction* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://langhe.net/10544/trail-barolo-wine/?lang=en>
- Tanzer, Stephen, Vinous (2007 & 2013)
 - *Focus on Barolo and Barbaresco* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/focus-on-barolo-and-barbaresco-nov-2007>
 - *Barolo and Barbaresco* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.vinous.com/articles/barolo-and-barbaresco-nov-2013>
- Vastola, Ken, The Fine Wine Geek (o.J.), *Barolos made by the G. Conterno Winery* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.finewinegeek.com/conternog/>
- Wein-Plus.eu (o.J.), *Glossar > Mannoproteine* (Stand: 05.12.2015), URL: http://www.wein-plus.eu/de/Mannoproteine_3.0.13126.html
- Williams, Ruth, The Scientist (2015), *Local Microbes give Wine Character* (Stand: 05.12.2015), URL: <http://www.the-scientist.com/?articles.view/articleNo/44070/title/Local-Microbes-Give-Wine-Character/>
- Wine-Searcher (o.J.), *wine-searcher Pro* (Stand: 20.10.2015), URL: <http://www.wine-searcher.com/>
- Wine Spectator (o.J.), *Wine Ratings* (Stand: 30.11.2015), URL: <http://www.winespectator.com/wineratings>

12.2 Persönliche Gespräche

- Cighetti, Alessio (2015): *Persönliches Gespräch über Monfortino*, Vinoteca Centro Storico, Gespräch am 29. August 2015 in Serralunga d'Alba
- Conterno, Franco (2015): *Persönliches Gespräch über Monfortino*, Poderi Aldo Conterno, Gespräch am 7. September 2015 in Zürich
- Conterno, Roberto (2015): *Persönliche Gespräche über Monfortino*, Azienda Vitivinicola Giacomo Conterno, Gespräche am 27. August 2015 und 3. September 2015 in Monforte d'Alba
- Oberto, Nicola (2015): *Persönliche Gespräche über Monfortino*, Società Agricola Tre-diberri, Gespräche am 29. August 2015 in Serralunga d'Alba und am 3. September 2015 in La Morra
- Scavino, Elisa (2015): *Persönliches Gespräch über Monfortino*, Azienda Vitivinicola Paolo Scavino, Gespräch am 28. August 2015 in La Morra
- Schiess, Ueli (2015): *Persönliches Gespräch über Monfortino*, Caratello Weine AG, Gespräch am 12. September 2015 in St. Gallen

12.3 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Monfortino-Vertikale März 2015	1
Abbildung 2: Karte Italien/Piemont	7
Abbildung 3: Giovanni Conterno (1927-2004)	8
Abbildung 4: Roberto Conterno (Jahrgang 1968)	8
Abbildung 5: Familienwappen Conterno	9
Abbildung 6: Monfortino 1934	10
Abbildung 7: Monfortino-Vertikale März 2015	13
Abbildung 8: Lage „Francia“ aufgenommen von der Lage „Ginestra“	15
Abbildung 9: Gemeinden der DOCG Barolo	16
Abbildung 10: 3-D Grafik der Lage „Francia“	17
Abbildung 11: MGA-Lagen der Gemeinde Serralunga d’Alba.....	18
Abbildung 12: Nebbiolo-Reben mit einfachem Guyot-Schnitt.....	20
Abbildung 13: Zeilenabstände von 2.5-3 m in der Lage „Francia“	21
Abbildung 14: Hohe und dichte Laubwand in „Francia“	21
Abbildung 15: Nebbiolo-Reben in der Lage „Francia“ (Ende August 2015).....	22
Abbildung 16: Konische Holz-Bottiche aus österreichischer Eiche von Stockinger.....	25
Abbildung 17: 50 hl-Holzfässer von Stockinger im weiträumigen Lagerkeller.....	27
Abbildung 18: Moderne Abfüllanlage des italienischen Herstellers GAI	28
Abbildung 19: Conterno-Korken mit Laser-Logo	28

12.4 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Wichtige Bestimmungen der DOCG Barolo.....	7
Tabelle 2: Fakten Weingut Giacomo Conterno	9
Tabelle 3: Preisvergleich Barolo aus aktuellen Jahrgängen	11
Tabelle 4: Vergleich Bewertungen Wine Advocate 1985-2014.....	12
Tabelle 5: Weine der Vergleichsverkostung in Serralunga d’Alba am 30. August 2015	14
Tabelle 6: Übersicht der Barolo-Spitzenlagen gemäss Ratti, Masnaghetti & Galloni	16
Tabelle 7: Vergleichswerte Top 8-Lagen der DOCG Barolo	17

12.5 Beilagen

- Abschrift Gespräche mit Roberto Conterno
- Abschrift Gespräch mit Ueli Schiess
- Kurzinterviews & persönliche Eindrücke

12.6 Wortstatistik

4'994 Wörter ohne Anhänge, Diagramme, Tabellen, Verzeichnisse und Überschriften.