



Stempel «no barrique»

Sie kennen unsere Allergie gegen die getoasteten kleinen Barrique-Fässer. Zum Lachen, aber auch um Ihnen eine Garantie zu geben, haben wir einen Stempel kreiert, der versichert, dass keiner unserer Weine je ein Barrique gesehen hat. Alle unsere Weine werden im grossen Holzfass oder im Stahltank (einige Dolcetto) ausgebaut.

In unseren Weinen finden Sie demnach keine Aromen von angesengtem Holz, Karamell, Vanille, Holz-Rauch, Toast usf.

Cantina Bartolo Mascarello

Als ich im Jahre 1988 im Piemont war, besuchte ich als erstes diesen Keller. Ich wusste damals nicht, welchen mythischen Winzer ich vor mir hatte. In der Zwischenzeit habe ich sehr viele Barolo von verschiedenen Jahrgängen getrunken. Und natürlich auch die anderen Weine wie Freisa, Dolcetto und Barbera. Nach 20 Jahren Piemont-Erfahrung ist für mich diese Domäne die Beste in der Region Barolo-Barbaresco.

Die Wein-Palette ist sehr klein und jeder Wein widerspiegelt aufs Beste das Terroir und die Typizität der Traube. Man findet bei Mascarello nicht verschiedene Cru's. Bartolo sagte mal, dass der Cru sein Name sei.

Dank den guten Kontakten mit dieser Winzerfamilie kann ich jedes Jahr eine kleine Quantität haben. Wir werden in ein paar Tagen folgende Weine importieren : den Dolcetto 06 (19.50) und den Barbera 05 (28.-). Wenn Sie interessiert sind, bitte ich die Weine zu reservieren. Wir haben auch noch einige ältere Barolo-Jahrgänge auf Lager.



Der Käsewagen

Seit einiger Zeit verwundere ich mich, wenn aufgeklärte Feinschmecker von den Riesen-Käsewagen sprechen und von der Quantität, die sie nach einem grossen Menu noch verschlingen. „Verwundert, weil ich denke, dass es vielleicht nicht viel zu Essen gab, und weil fast jeder Käse die Komplexität einen grossen Rot-Weines überdeckt.

In der vom 27.2.08 hat Annick Jeanmairat einen sehr interessanten Artikel darüber geschrieben. Hier einige Zitate :

«...le fromage est potentiellement un killer du vin rouge»

«Il (le fromage) peut faire ressortir de l'amertume, surtout si le vin a été élevé en barrique, et créer une sensation pâteuse en bouche, un peu yaourt.» (cit. Raoul Cruchon, vigneron à Echichens)

«Il vaudrait mieux proposer un seul fromage..., plutôt que de mélanger toutes les familles sur un plateau.»

Châteauneuf du Pape

Ein Wein, der mich seit langem fasziniert ist ohne Zweifel der Chateauneuf. Es ist ziemlich symptomatisch für die Weinsnobisten, dass die sogenannten « Kenner » den Preis eines Bordeaux bis auf die Kommastelle genau wissen, aber keinen einzigen der grossen Winzer aus dem südlichen Rhône-Gebiet. Im März erschien in der «Revue du vin de France» eine lesenswerte Reportage von Roberto Petronio. Das Chateauneuf-Gebiet ist mit dem gleichen Problem konfrontiert wie der Barolo : die Modernisierung zulasten des Terroirs und der Finesse.

1. Man hat den Grenache-Anteil reduziert und den Syrah-Anteil erhöht um mehr Farbe und weniger Alkohol zu haben.
2. Man hat den Trauben-Stil bei der Gärung entfernt. Der Wein gewinnt vielleicht am Anfang an Frucht, er verliert aber später die Frische. Petronio : «...seule la rafle apporte fraîcheur et épices au nez...enlever la rafle, c'est comme manger une cerise sans noyau...»
3. Der Gebrauch von Barriques ! Versuchen Sie einen Wein Henri Bonneau, Paul Avril, Rajas etc. und Sie werden verstehen, dass es keinen Grund gibt die grossen Holzfässer zu ersetzen.

daniVINO wird nächstens die Region bereisen und einen eher unbekanntem traditionellen Chateauneuf anbieten. Mehr darüber in einem der nächsten CORRIERE.



Im nächsten CORRIERE :

- Die Frühlingsdegustation im Chalet Cailler in Broc
- Die Weinkarten in Restaurants und Wein-Bars
- Die letzten Barolo/Barbaresco-Jahrgänge, der Versuch einer Wertung
- Die Weine der Cantina RIZZI in Treiso in der Barbaresco-Region, eine Entdeckung der letzten Piemont-Reise.

Tanti saluti.



d a n i V I N O

enoteca - no barrique
Daniel Dula & Pascale Savary Dula
Rue A. Cailler 27 - CH 1636 Broc
Tél. 0041-79-412 77 81

www.danivino.ch
info@danivino.ch