

FWP September 2009: Ralph Wiplingers Piemont

21. 9. 2009, prielmayer's in Linz



Dr. Ralph Wiplinger, im bürgerlichen Beruf juridischer gelber Engel, besucht seit Ende der 1970er regelmäßig das Piemont und kennt fast alle wesentlichen Winzer inzwischen persönlich, kann etliche sogar mit Fug und Recht als Freunde bezeichnen. Er griff tief in sein sensationell bestücktes Archiv, um uns seine Vorstellung dieser gar nicht sooo sehr traditionsreichen, aber seit einer Winzergeneration umso ambitionierteren Weinbauregion zu präsentieren. (www.vinostore.it)

Und, um es gleich zu sagen: er hat dem Piemont mit seiner überwiegend klein strukturierten Produzentenschaft an diesem Abend sicher etliche neue Freunde geworben. Unterstützt wurde er dabei in Ablauf und der Weinpräsentation von WB Ing. Georg Wolff und Andrea Krenner; diese organisierten auch die kulinarisch sehr gelungene Umrahmung (auch im Sinne einer vernünftigen Unterlage für die meist sehr alkoholreichen Weine) im prielmayer's der Familie Zehetner.

Ralph Wiplinger verfügt aber nicht nur über interessante Kreszenzen aus Italien, sondern hegt in seinem Keller auch höchst noble Österreicher, wie er uns mit seiner Einleitung zeigte:

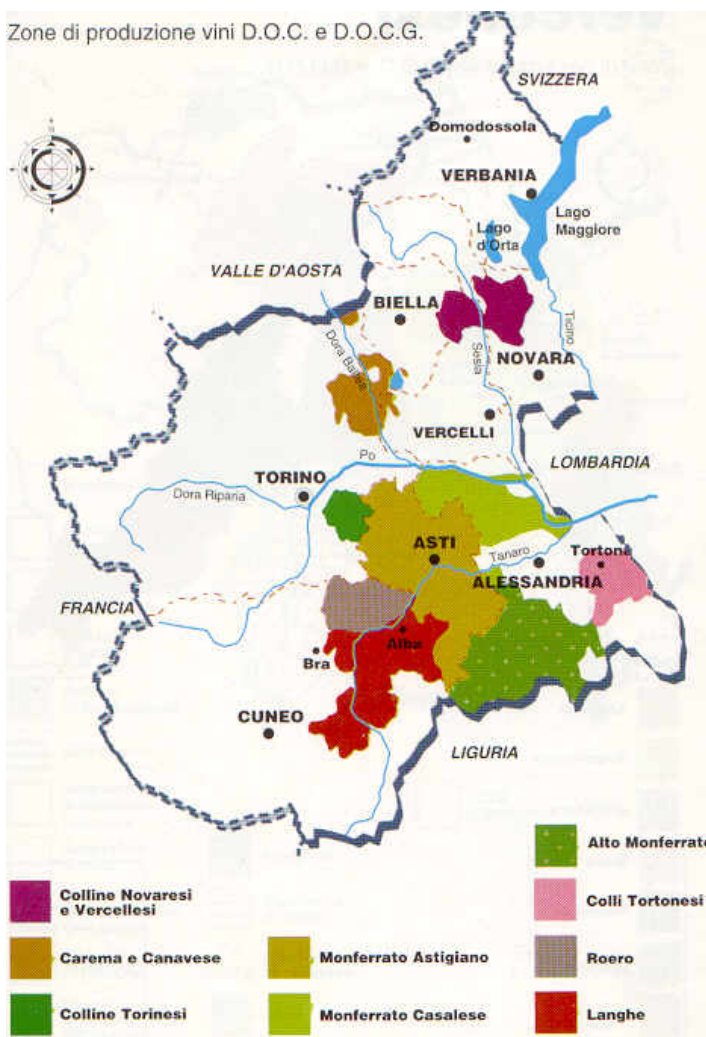
Riesling Option Dürnsteiner Freiheit 1997 Magnum, Johann Schmelz, Joching

V: dunkelgelb, deutlicher Körper
N: zartes Petrol, Heu, Marillen, Pralinénoten
G: In großer Würde gealtert; wärmend, reife Hauszwetschgen, auch hier zart Petrol, beste Säure- und Mineralstruktur, sehr lange anhaltend.
P: 19

Grüner Veltliner Maximum 2003 Magnum, Ludwig Hiedler, Langenlois

V: strohgelb, relativ kräftiger Körper
N: Ananas, Gebirgswasserminerale, darüber leicht minzig-anishafte Würze, erinnert an Ballistol
G: dichte exotische Früchte, Hauch Anis auf der Zungenspitze, Gewicht, sehr langer Abgang und Rückaromen von Ananas
P: 18

Sulmtaler Ei auf Erdäpfelschaum mit einer sämigen Eierschwammerlsauce



Barbera Marun 1999, Matteo Corregia, Canale d'Alba

T: Barrique, 14 %

V: granatrot, dünnere Abrinner

N: etwas erdig-pilzig – Kork? Schlußendlich recht schöne Weichselnase. Andere Flasche: Marzipan über der Frucht. Also doch... trotz sorgfältigster Vorkontrolle.

G: Weichselsaft, feine Säure. Trotz des Fehlers durchaus trinkbar.

P: 17

Barbera Cascina Nuova 1999, Mauro Veglio, La Morra

T: Barrique, 14,5 %

V: dunkelgranat, kräftige Abrinner,

N: etwas dominierender Alkohol, bissl Kaffee, rote Ribiselnoten,

G: resche rote Beeren, Kirschuntergrund, in etwas Karamel eingehüllt, mittellang, kräftige aber nicht aufdringliche Säure.

P: 17.5

Perlhuhnconfit, Selleriemousseline, Haselnüsse und Petersilöl

Barbera Larigi 2003, Elio Altare, La Morra

T: die Stöcke stehen dort, sonst der Barolo wächst – oben am Hügel...

V: Violettgranat, guter Körper

N: gebratene, noch leicht grüne Banane, bis hin zu etwas Karamel

G: reife, süße rote Beeren, fruchtig-saftig, eher schon lange mit beerigen Rückaromen. Wirkt recht (juvenil) burgundisch

P: 18+

Ciabot du Re 2006, Fratelli Revello, La Morra

V: dunkleres Violettgranat

N: gebratene Bananen mit Preiselbeermark

G: Weich, freundlich, fruchtig, aber mit Kräuterwürze im Abgang.

P: 17.5

IGT Harys 1998 Magnum, Giovanni Battista Gillardi, Farigliano

T: reinsortiger Syrah

V: reines Granat, dünne Abrinner

N: bissl Heidelbeeren, Thujen, Lorbeer

G: Saft und Fleisch, dunkle Schokolade, Hauch Kaffee, ziemlich langer Abgang mit Thymian und dgl. Würzkräutern

P: 18

Monpra 1998 Magnum, Conterno-Fantino, Monforte d'Alba

T: 45 % Nebbiolo, 45 % Barbera, 10 % Cabernet Sauvignon

V: helleres Granat, dünnere Abrinner

N: gebratene Banane mit kräftigen Rösttönen bis hin zum Kaffee, drüber Kräuternoten

G: Kirschfrucht, etwas säuerliche rote Ribisel, eher kurz

P: 17.5

Klassischer Osso Buco auf Risotto Milanese, mit Spinat und Gremolata

Langhe La Villa 2001, Elio Altare, La Morra

T: 60 % Barbera, 40 % Nebbiolo

V: dunkles Violettgranat, intensive Kirchenfenster
N: Alkohol und Macchiakräuter, Hauch Umami, schließlich eine Andeutung grüner Bananen
G: große, saftige Kompottfrüchte mit Ribiselwürze und einem Hauch Zimt, sehr lange im Mund verbleibend, auskleidend
P: 19

Langhe Arborina 2003, Elio Altare, La Morra

T: 100 % Nebbiolo; 15 % Alkohol
V: etwas helleres Granat
N: etwas grüne Töne, reife Banane
G: Pfirsich, Ribisel und Himbeeren, sehr fruchtiger bis likörhafter und langer Abgang
P: 18.5

Barbaresco Gallina 2000, La Spinetta – Fratelli Rivetti, Castagnole Lanze

V: dunkles Granat, visköse Abrinner
N: Küchenkräuter (Petersilie etc.) auf gebratener Banane,
G: leicht bitter, Schweißsteine, dann dunkelrote Kirschen, Säurestruktur, langer Abgang
P: 18.5

Barbaresco Valeirano 2000, La Spinetta – Fratelli Rivetti, Castagnole Lanze

V: dunkles Granat, ziemlich visköse Abrinner
N: Leichte Koniferentöne, thymiangewürzte gebratene Bananen, Fleisch,
G: Weichseln auf leicht bitterem Untergrund, sehr mundfüllend und sehr lang, im Abgang Bananen- und Fleischtöne, wieder Kräuterwürze, ein bisserl rote und schwarze Beeren
P: 19+

Langhe Sorì San Lorenzo 1999, Angelo Gaja, Barbaresco

V: dunkles, ins Violette spielende Granat, zähe Abrinner
N: Führt zuerst ein bissl. Dann werden dunkelrote Fruchttöne immer größer, klassische Teernoten, Fleisch, später noch leichte Minz- oder Lakritzanklänge, auch Erdspuren
G: Samtige dichte reife, süße Pflaumen, 95%ige Schokolade, fast sperrig, dann aber doch harmonisch den Mund füllend, unendlich lange, im Abgang wieder fruchtig bis rotbeerig fein auslaufend
P: (mit Geduld) 20

Hier schieden sich die Geister: einige (nicht nach „Flaschenseite“ differenziert), waren der Meinung, dass der Wein eher enttäuschend sei – überhitzt, brandig und dgl.; kann mich dieser nicht anschließen, aber sehr wohl daran erinnern, dass ich schon Piemonteser getrunken haben, die im Laufe des Abends manch ungute Phase durchmachten, bevor sie voll erblühten.

Barbaresco Stardi 2001 Magnum, La Spinetta – Fratelli Rivetti, Castagnole Lanze

T: 100 % Nebbiolo
V: Violettgranat, mäßig Abrinner
N: rotbeerig, reif, warm-alkoholisch
G: dichte rote Beeren und Früchte, lange, Rückaromen bleiben ebenfalls im feingliedrig-Beerigen, bleibt lange im Mund
P: 19

Barolo Rocche dell'Anunziata 1995 Magnum, Paolo Scavino, Castiglione Falletto

V: bräunliches Mittelgranat, intensive Kirchenfenster
N: Röstnoten, fast erdbeerig-weiche Fruchttöne
G: leicht bitter, feingliedrig, mit roten Beeren, gute Länge, feine Rückaromen
P: 19

Barolo Bric del Fiasc 1997, Paolo Scavino, Castiglione Falletto

V: dunkles Granat
N: Kalbsbraten, Mineralik, sticht aber vorübergehend etwas
G: reife Zwetschge, schöne Säurestruktur, bissl eckig, mittellang
P: 18.5

Barolo San Giovanni 1998, Gianfranco Alessandria, Monforte d'Alba

V: Granat
N: Likörweichseln, Hauch Bittermandel, Hauch Teer, Darjeelingteeblätter
G: warme Erdbeertöne, drüber etwas Ribisel, süß, Abgang mit harmonischer Säure, lang
P: 19

Barolo Brunate 1998, Enzo Boglietti, La Morra

V: bräunliches Granat
N: Banane mit ein bissl „leerer“ Süße, intensive Kräuterwürze in Alkohol
G: Feine Erdbeer- und Pflaumenkompottnoten, erdiger Untergrund, langer süßer und rotfruchtiger Abgang mit feinsäuerlichen Ribiselobertönen
P: 19

Barolo Vecchie Vigne 1999, Giovanni Corino, La Morra

T: über 60 Jahre alte Reben, ca. 2.000 Fl/Jahr
V: dunkel bräunlichrot
N: cremige dunkle Schokolade, zarte leicht grünliche Bananenobertöne, reife rote Ribisel, später Thymian und Liebstöckel.
G: saftige Mischung aus Ribisel, reifer Banane, fast etwas süße Oberstöne, leichte Karamelanklänge, wirkt leicht, aber trotzdem sehr lang und mit runden, wiederum etwas karameligen Rückaromen. Wunderbar ausgewogen.
P: 19.5 oder doch 20?

Barolo Arborina 2000 Magnum, Mauro Veglio, La Morra

V: helles Granatrot
N: vorübergehend erhitzter Gummi, mit Hauch Minze.
G: etwas kratzig, nicht ganz reife rote Ribisel frisch vom Strauch, aber doch recht lang und weiterhin feingliedrig.
P: 18.5

Barolo Conteisa Angelo 2000, Angelo Gaja, Barbaresco

V: Dunkelgranat
N: Kaffee, Alkohol, dunkle Schokolade, Amarenakirschen, ein Haucherl Teer
G: saftige, fleischige dunkelrote Früchte, samtig und lang, harmonische Säure. Später Erdbeeren im Rumtopf.
P: 19

Barolo Vigna Conca 2004, Fratelli Revello, La Morra

V: bläuliches Granat
N: reife süße Kirschen, Marzipan,
G: Süß, Weichseln, Mokka, samtig-cremig mit Säurewürze wie von roten Ribiseln. Lang und trotzdem feingliedrig, aber keineswegs filigran.
P: 19



Ein Abend auf allerhöchstem Niveau! Wir erfuhren viel Interessantes über dieses Weinbaugebiet, das für viele nicht nur von Herbstnebeln, sondern auch von etlichen Mythen umwoben ist. Der Mythos, dass von dort einige ganz großartige Weine kommen, wurde jedenfalls eindrucksvoll in die Realität herübergeführt. Herzlichen Dank Dr. Ralph Wiplinger, seinen Co-Organisatoren seitens der Weinbruderschaft, Andrea Krenner und Ing. Georg Wolff, sowie Franz Zehetner und seiner Brigade.



Achtung: 29. Jänner 2010 im Lentos Verkostung der piemontesischen Winzervereinigung l'Insieme! <http://www.linsieme.org/web/index.asp> und auch <http://www.elenaaltare.com/> ... Alessandria, Altare, Caviola, Corino, Grasso, Morando, Revello, Veglio; ab 14 Uhr. Karten ab Anfang Jänner im Lentos-Restaurant

H. Huber