

ROERO: EIN FEST FÜR SCHATZSUCHER

In der vorherigen Ausgabe der weinwelt hatten wir das Roero als genussvolle Weinreise präsentiert. Dabei sind die Weine und die Weingüter ein bisschen zu kurz gekommen. Das wollen wir nun nachholen und präsentieren die besten roten Empfehlungen für den Winter.

Roero ist nach wie vor ein Geheimtipp, und zwar nicht nur als Region, sondern auch als Wein. Die geschützte und garantierte Herkunftsbezeichnung DOCG, das offiziell höchste Qualitätssiegel Italiens, wurde dem Wein aus den Hügeln nördlich des Barolo-Gebiets im Jahr 2004 zugesprochen. Per Gesetz muss ein Roero DOCG immer zu mindestens 95 Prozent aus Nebbiolo gekeltert sein, fünf Prozent der weißen Arneis sind als Ergänzung zugelassen, doch bei den besten Produzenten ist ein Roero immer sortenrein. Das für die Roero-Produktion zugelassene Gebiet ist mit knapp 160 Hektar vergleichsweise klein, um nicht zu sagen winzig(!), die Produktion absolut überschaubar, was auch erklärt, warum andere Weine des Piemont traditionell mehr im Fokus stehen und immer wieder auch außerhalb von Fachpublikationen Erwähnung finden. Wir möchten Ihnen diesen heimlichen Star aber wärmstens ans Herz legen, denn er ist zweifellos einer der spannendsten Weine des Piemont!

Die Böden des Roero sind überwiegend sandige, stellenweise fast weiße Böden, mit eiszeitlichen Ablagerungen, während in der nur wenige Kilometer entfernten Langhe (Barolo, Barbaresco) Kalkmergelböden vorherrschen. Trotz gleicher Rebsorte entstehen so auf beiden Seiten des Flusses Tanaro, der das Roero von der Langhe trennt, recht unterschiedliche Weine. Roero ist immer etwas duftiger und fruchtbetonter, oftmals auch etwas filigraner als Barolo und Barbaresco. Generell sind die Weine deutlich früher zugänglich, wenngleich die besten durchaus auch 15 Jahre reifen können. Unschlagbar sind Roero DOCG indes im Preis-Leistungs-Verhältnis. In kaum einer anderen DOCG bekommt man für vergleichbare Preise Weine dieser Qualität, mit soviel Lokalkolorit und Eigenständigkeit, dass man schwer nein sagen kann.

Unser Tipp für die Wintermonate: Roero und Wildgerichte, beispielsweise geschmortes Wildschwein und kurz gebratene Streifen vom Rehrücken oder klassisch zu Pasta mit Trüffel. Die Saison für den weißen Albatruffel hat ja gerade begonnen! Von allen präsentierten Weingütern sollten Sie unbedingt auch den Roero Arneis, das weiße Pendant zum Roero aus der autochthonen Arneis-Traube probieren! Mild in der Säure, burgundisch angehaucht und doch wieder sehr eigenständig, präsentiert sich diese autochthone Sorte des Roero-Gebiets. Besonders hervorheben muss man den Bricco delle Ciliegie von Almondo, den Saglieto von Malvira', Cecu d'la Biunda von Monchiero Carbone, den St. Michele von Deltetto, natürlich auch den klassischen Roero Arneis von Correggia. Ach ja, und auch Barbera darf man nicht vergessen, denn etwa 70 Prozent aller Barbera d'Albas wachsen im Roero! Sie sehen, es gibt noch viel zu entdecken! Das Reiseziel haben wir Ihnen ja vorgestellt, jetzt sind Sie an der Reihe!



ROTE EMPFEHLUNGEN FÜR DEN WINTER

Name	Beurteilung	Bezugsquelle (nennt)	Preise in €
2005 Roero Riserva DOCG Ròche d'Ampsej, Azienda Agricola Matteo Correggia 14,5 %vol.	Die kleine Parzelle in perfekter Hanglage in der Nähe von Canale bringt Jahr für Jahr den wohl besten Roero hervor: herrlich vielschichtige Nase mit Sauerkirsche, etwas Rosenholz, Leder, ein Hauch Lakritz, schwarzer Kardamom, tolles Tanningerüst, noch sehr jugendlich aber trotzdem schon ein Hochgenuss, viel Potenzial.	Fischer & Trezza, 70188 Stuttgart, ☎ 0711 4606700, www.fischer-trezza.de	ca. 31,- Euro ★★★★
2006 Roero DOCG Bric Valdiana, Giovanni Almondo 14 %vol.	Die zweite Einzellage, die Jahr für Jahr herausragt, wird von Domenico Almondo bewirtschaftet und liegt in der Nähe von Montà: brillantes, ehrliches Karminrot, wunderschöne Nebbiolo-Aromatik mit kühler Kirschfrucht, frischen, dezent-duftigen Rosenblättern, Zedernholz, knackige Tannine, elegante Struktur, sehr vielschichtig und lang.	Giovanni Almondo, Via S. Rocco, 26, I-12046 Montà (CN), ☎ +39 0173 975256 www.giovanialmondo.com	ca. 17,- Euro ★★★★
2005 Roero Riserva DOCG Braja, Deltetto 14 %vol.	Mit dem Braja produziert Deltetto einen der Spitzenweine der Region: perfekte Balance zwischen Frucht- und Röstaromen, rote Herzkirschen, etwas Zimt, dunkle karibische Schokolade, feingliedrig und doch mit gutem Druck, lang und mit Potenzial. Von Deltetto gibt es übrigens auch einen genialen Edelsekt Extra Brut, derzeit aus dem 2005er Jahrgang ...	Deltetto, C.so Alba, 43, I-12043 Canale (CN), ☎ +39 0173 979383 www.deltetto.com	ca. 12,- Euro ★★★
2005 Roero Riserva DOCG Sudisfá, Azienda Agricola Negro 14 %vol.	Giovanni Negro ist sicherlich einer der weltweit bekanntesten Winzer des Roero, und einer seiner besten Botschafter. Der Sudisfá ist sein Top-Roero: kraftvolle Nase mit satter, kühler Kirschfrucht, etwas Zimt, Leder, Marzipan, kräftige aber weiche Tannine, hat viel Druck und ebensolches Potenzial!	Azienda Agricola Negro, Fraz. S. Anna, 1, I-12040 Monteu Roero (CN), ☎ +39 0173 90252 www.negroangelo.it	ca. 23,- Euro ★★★
2006 Roero DOCG Audinaggio, Cascina Ca' Rossa 14 %vol.	Der sympathische Angelo Ferrio produziert gleich zwei wirklich herausragende Einzellagen-Roeros, den Mompissano und den Audinaggio. Wir haben uns in diesem Jahrgang für den etwas moderneren Audinaggio entschieden, der es hervorragend schafft, Frucht und Holzaromen zu einem harmonischen Ganzen zu vereinen. Intensive Nase, tolles Mundgefühl, verdammt viel Wein!	Cascina Ca' Rossa, Case Sparse Cascina Ca' Rossa, 56, I-12043 Canale (CN), ☎ +39 0173 98348 www.cascinacarossa.com	ca. 15,- Euro ★★★
2005 Roero Riserva DOCG Mombeltramo, Malvira' 13,5 %vol.	Malvira' spielt bei jeder Sorte ganz vorne mit in der Region. Der Mombeltramo überzeugt mit verspielter Nase (schwarze Kirsche, Zedernholz, Tabak, Leder) und hält am Gaumen, was die Nase verspricht, elegant und tiefgründig.	Azienda Agricola Malvira', Case Sparse Canova, 144, I-12043 Canale, ☎ +39 0173 978145 www.malvira.com	ca. 25,- Euro ★★★
2005 Roero Riserva DOCG Printi, Monchiero Carbone 14,5 %vol.	Der Printi ist sicherlich einer der strukturiertesten, kraftvollsten Weine des Roero, die Nase kündigt schon die geballte kühle Fruchtkraft an, die von feinen Röstnoten flankiert wird, mächtige, aber weiche Tannine, sortentypisch am Gaumen und im Nachhall, viel Dampf und Potenzial.	Monchiero Carbone, Via S. Stefano Roero, 2, I-12043 Canale (CN), ☎ +39 0173 95568 www.monchierocarbone.com	ca. 24,- Euro ★★★
2006 Roero DOCG Bricco Medica, Cascina Val del Prete 14,5 %vol.	Der Bricco Medica präsentiert sich sehr italienisch und absolut klassisch mit Sauerkirsche, zarter Kräuterwürze, etwas Leder, solide Tanninstruktur, frisch und ehrlich, schöner Tanninbiss.	Cascina Val del Prete, Strada Santuario, 2, I-12040 Priocca d'Alba (CN), ☎ +39 0173 616534 valdelprete@tiscalinet.it	ca. 22,- Euro ★★★
2005 Roero DOCG, Filippo Gallino 13,5 %vol.	Filippo Gallino war 1972 der erste, der einen Arneis als Flaschenwein auf den Markt brachte und sein Roero ist immer ganz traditionell, ehrlich und einfach gut, mit seiner typischen Nebbiolo-Aromatik, den knackigen Tanninen, der frischen Säure und dieser Urwüchsigkeit, derer viel zu viele Weine heute leider beraubt sind, ein Klassiker!	Azienda Agricola Filippo Gallino, Valle del Pozzo, 63, I-12043 Canale (CN), ☎ +39 0173 98112 www.filippogallino.com	ca. 17,- Euro ★★★
2005 Roero Riserva DOCG Valmaggiore, Cascina Chicco 14,5 %vol.	Das aufstrebende Weingut in Canale hat mit dem Valmaggiore einen sehr runden, harmonischen Roero ins Rennen geschickt, mit animierender Nase (Sauerkirsche, Zimt, etwas Vanille) und weichen Tanninen, auch solo top.	Cascina Chicco, Via Valentio, 144, I-12043 Canale (CN), ☎ +39 0173 979411 www.cascinachicco.com	ca. 18,- Euro ★★
2005 Roero Riserva DOCG Ròche Dra Bòssora, Taliano Michele 14 %vol.	Ein uriger, sehr würziger Roero mit erdigen Noten, schwarzer Kirsche, Lakritz, etwas Tabak, ätherische Noten, weiche Tannine, unbedingt dekantieren, unschlagbar zu geschmortem Wildschwein mit viel Kräutern.	Azienda Agricola Taliano Michele, C.so Manzoni, 24, I-12046 Montà (CN), ☎ +39 0173 976512 www.talianomichele.com	ca. 10,- Euro ★★
2006 Roero DOCG, Cornarea 13 %vol.	Der filigranste, fast burgundische Eleganz ausstrahlende Roero bezaubert mit kühler Frucht (Sauerkirsche, Hagebutte), etwas Zedernholz, feine Würze, sehr elegant, geradlinig, für Finessetrinker!	Azienda Agricola Cornarea, Via Valentino, 150, I-12043 Canale (CN), ☎ +39 0173 65636 info@cornarea.com	ca. 13,- Euro ★★