

Valsangiacomo: Erster Barbera, erster Barolo

Es sind schon einige Jahre seither vergangen: Cesare Valsangiacomo, einer der bekanntesten Tessiner Winzer, überrascht WeinWisser mit einer aus zwei, drei Sätzen bestehenden Bemerkung über sein neues Weingut im Piemont: La Ceretta.

Danach haben wir lange nichts mehr gehört. Jetzt legt Valsangiacomo seine ersten beiden Vigna-Sumot-Wein vor: einen 96er Barbera d'Alba und einen 96er Barolo. **1996 Barbera d'Alba, Vigna Sumot, Cesare Valsangiacomo, La Ceretta, Serralunga d'Alba, Piemont:** Mittleres Granat, leicht matt am Rand. Offenes, sanft rauchig-würziges Kaffeebouquet, tintige Terroirnoten, Lakritze, gebrauchtes Leder, vielschichtig, erstaunliche Tiefe. Im Gaumen saftig, gut stützendes Tannin-Säure-Gerüst, leichter Kapselton, Brombeeren, fleischige Textur, langlebig, trotz Eleganz so viel Charakter, dass der Wein am besten zu einem kräftigen Essen passt.



ESPERIMENTAZIONE TESSINIANA



ESPERIMENTAZIONE TESSINIANA

1996 Barolo, Vigna Sumot, Cesare Valsangiacomo, La Ceretta, Serralunga d'Alba, Piemont: Aufhellendes Weinrot, rostrote Reflexe, feiner Rand aussen. Offenes, reifes Nebbiolo-Bouquet, Walderdbeeren, Brotkrusten, röstige Terroirnoten, dezent süß, sehr nobel. Im Gaumen viel Schmelz, angerundete Tannine,

für einen 96er eine wunderschöne Fülle zeigend, wiederum süßliches Terroir, Caramel-Nuancen, Pflaumentöne, guter Rückhalt mit dezentem, aber passendem Vanilleton. Ein moderner und gleichzeitig traditioneller Barolo.

Bezugsquelle: Valsangiacomo, Chiasso



Cesare Valsangiacomo: Tessiner Ausflug ins Piemont.