



1



2



3

## Piemont (Italien): Barolo und Barbera Ghisolfi

1 September 2023: Besuch bei Attilio, Gianmarco und Davide Ghisolfi.

Das Weingut Attilio Ghisolfi liegt im Herzen der piemontesischen Langhe mitten in den Rebbergen von Bussia, einer der besten Zonen für die Herstellung von Barolo. Benannt ist dieser überaus sympathische Familienbetrieb – dem es Jahr für Jahr gelingt, exzellente, bezahlbare Piemonteser hervorzubringen – nach dem Gründer und Vater von Gianmarco, der das Weingut bereits seit 35 Jahren leitet.

Wie wichtig den Ghisolfis die Familie ist, zeigt sich auch bei unserem Besuch diesen September. Kaum kommen wir auf dem Hof an, begrüßen uns neben Gianmarco auch sein Sohn Davide sowie der inzwischen 88jährige Attilio, der noch immer täglich im Rebberg mitanpackt.

Alle drei begleiten uns beim Rundgang durch den Weingarten. Für Gianmarco werden die geringen Niederschlagsmengen zunehmend zur Herausforderung, der er durch eine andere Bodenbearbeitungstechnik und Rebenkultivierung zu begegnen versucht. Die Rebberge werden im Prinzip biologisch bewirtschaftet, dennoch liess Gianmarco das Weingut als IP-Betrieb (Produzione Integrata) zertifizieren, was ihm in schwierigen Jahren mehr Möglichkeiten offenhält.

Für uns ist immer wieder eindrücklich, mit welcher Gründlichkeit die Ghisolfis die Traditionen und das Terroir respektieren und auf eine rigorose und sorgfältige Arbeit im Weinberg setzen. Im Keller sind die Prozesse zwar modern, es wird aber so wenig wie möglich

2 Blick auf Monforte d'Alba.

3 Attilio Ghisolfi.

eingegriffen, um klassische, elegante Weine mit einer soliden Struktur und einer hervorragenden Trinkbarkeit zu gewinnen.

Im nüchternen Empfangsraum des Weinguts verkosten wir einen Grossteil der Gewächse. Dabei probieren wir auch den superben 2021er Barbera. Gianmarco erklärt: «2021 war sogar noch besser als 2020. Wir haben ausschliesslich kerngesunde Trauben geerntet und einen der besten Barbera seit langem erzeugt.» Auch der Barolo Bussia Bricco Visette ist beeindruckend und mit seinem tiefgründigen Nebbiolo-Charakter sehr verführerisch. Er ist etwas dichter als der 2017er und äusserst fair im Preis. Beide Weine passen ideal zur herzhaften, ursprünglichen Piemonteser Küche, wie wir sie in den jeweils von Gianmarco ausgesuchten einfachen Trattorien aufgetischt bekommen.



Mehr Informationen zum Weingut Ghisolfi.



**Barolo Bussia (rot) 2018  
Bricco Visette, Ghisolfi  
Monforte d'Alba**  
100% Nebbiolo

Helles Rubin; voluminöses Nebbiolo-Bouquet, äusserst zugänglich und reichhaltig am Gaumen, abgerundete Tannine, lang, bereits jetzt eine grosse Freude! Mindestens 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab Februar 2024 Fr. 45.–)

**Barbera d'Alba Superiore (rot) 2021  
«La Lisi», Ghisolfi  
Monforte d'Alba**  
100% Barbera

Jugendliches Aroma; kerniger, kräftiger Geschmack mit Reserven, enorme Klarheit, lebendig und sehr ansprechend; tolle Frucht. Ein vorzüglicher, ungemein preiswerter Barbera! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 15.90 (ab Februar 2024 Fr. 17.90)