

## Inhaltsverzeichnis 26.05.2014

Lieferschein-Nr.: 8232832  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
25.05.2014	SonntagsZeitung <i>Verblüffender Nebbiolo aus dem Mendrisiotto</i>	194'127	1



SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 194'127  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 51  
Fläche: 16'220 mm<sup>2</sup>

## Kilchmanns Weintipp *Verblüffender Nebbiolo aus dem Mendrisiotto*

**Letzte Woche degustierte ich in Alba**, wie immer im Mai, den neuen Jahrgang von Barolo, Barbaresco und Roero. «Nebbiolo Prima» nennt sich die Veranstaltung. Sie dauert fünf Tage. Jeden Morgen schenken einem Sommeliers 50 bis 60 Weine ins Glas. Ihre Herkunft wird erst gelüftet, wenn der Degustationsparcours absolviert ist.

Das ist harte Arbeit. Weine aus der Nebbiolo-Traube sind enorm gerbstoffgeprägt und besitzen

eine markante Säure. Der Tanninmarathon ermüdet und stellt Ansprüche an die eigene Kondition. Und dennoch schien mir diesmal die Aufgabe leichter als in früheren Jahren. Das lag an der erfreulichen Homogenität der verkosteten Tropfen und am superben Jahrgangscharakter: Den Barolo-Jahrgang 2010 kennzeichnet ein ausgewogener Körper, ein griffiges, trockenes Tannin und eine saftige Säure. Er ist frisch, schmackhaft, aroma-

tisch und lagerfähig. Der Barbaresco 2011 dagegen besitzt Fülle, Charme und eine bereits überraschende Zugänglichkeit. Aus dem Piemont heimgekehrt, wollte ich mich wieder anderen Rebsorten und Weinen zuwenden. Doch inzwischen war ein Paket aus Coldrerio im Mendrisiotto eingetroffen. Absender: Enrico Trapletti, ein bedeutender Tessiner Winzer. Es enthielt seine 2010er Interpretation des Nebbiolo. Trapletti hatte mir einst erzählt, er würde als Gegengift zur Merlot-Monotonie Nebbiolo anpflanzen. Die norditalienische Sorte sei im 19. Jahrhundert auch im Südtessin verbreitet ge-

wesen. Elio Altare, der legendäre Barolo-Winzer aus La Morra, hätte ihn dazu motiviert und würde ihn auch beraten.

**Den Nebbiologeschmack noch in der Nase und im Gaumen**, machte ich mich an das Entkorken der Flasche. Der Wein frappte. Natürlich besitzt Trapletti Nebbiolo nicht die Struktur eines Barolo oder Barbaresco. Er ist feiner gewoben und weniger mächtig. Doch sein Bouquet verbreitet den sortentypischen Duft von Veilchen und roten Beeren, das Tannin ist trocken und seidig, die Säure präsent und saftig. Wie häufig beim Nebbiolo besitzt er eine Nähe zum Pinot noir, angereichert durch die Andersartigkeit seiner südalpiner Herkunft. Der elegante, charaktervolle Wein ist jüngst zu Recht ins Mémoire des Vins Suisses ([www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch)), die Schatzkammer von denkwürdigen Schweizer Weinen, aufgenommen worden.



**Nebbiolo 2010**  
Für 39 Franken bei Trapletti, Coldrerio TI, Tel. 076 369 23 11, [traplettivini.ufficio@ticino.com](mailto:traplettivini.ufficio@ticino.com)

Fragen, Anregungen, Wünsche?  
[weintipp@sonntagszeitung.ch](mailto:weintipp@sonntagszeitung.ch)  
oder [www.facebook.com/sonntagszeitung](http://www.facebook.com/sonntagszeitung)