

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



„Ovello“, Barbaresco rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI060416

Gleißende Schönheit mit fulminanter Energie – der transzendente Barbaresco „Ovello“

95 Punkte: „Der Referenzwein des Weinguts, der 2016er Barbaresco Ovello, enthüllt eine hübsche, offene Persönlichkeit mit wunderschön konzentrierter Frucht.“ – Monica Larner (Parker)

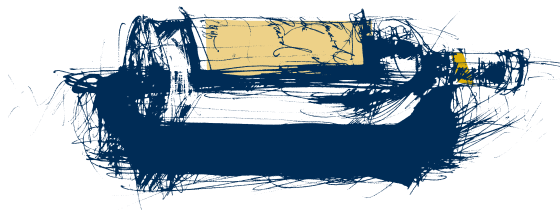
94+ Punkte: „Der 2016er Barbaresco Ovello ist fabelhaft.“ – Antonio Galloni (Vinous)

Man kann weitaus höhere Summen in Barbaresco investieren, ohne tatsächlich besseren Wein eingekauft zu erhalten. Was der großartige (und so bescheidene) Renato Vacca aus dem Cru „Ovello“ gezaubert hat, darf man getrost (und muss man – alles, was recht ist!) zur Spitze Barbarescos zählen, auch wenn das Familienweingut (in Weinbaudimensionen) vor nicht sonderlich langer Zeit – Ende der 1990er – erstmals eigenen Wein vinifizierte, statt die Trauben an Kooperativen zu verkaufen. In Windeseile hat sich die bis heute kleine Cantina del Pino einen unter Piemont-Kennern fantastischen Ruf erarbeitet. Nach dem herrlich geratenen 2015er-Jahrgang, haben uns natürlich schon enorm auf den 2016er gefreut, da schon bald abzusehen war, dass es sich hierbei wohl um einen noch grandioseren Jahrgang mit ähnlich großem Potenzial, aber noch eleganteren, noch berührenderen Weinen handeln würde. Um es kurz zu machen: Unsere Erwartungen wurden sogar noch übertroffen! Der „Ovello“ hat nach dem sehr schlanken, fast kargen Jahrgang 2014 und dem kraftstrotzenden Nachfolger ein Niveau erreicht, dass uns staunen lässt. Das ist selbstverständlich vor allem das Ergebnis jahrelanger Arbeit und Weinbergen frei von chemischen Additiven bzw. der „unheiligen“ Trias bestehend aus Herbiziden, Fungiziden und Pestiziden. Dass der Cantina dann auch noch das Glück klimatischer Idealbedingungen hold war, ist nur recht und billig! Zumal, wenn man in der Lage ist, einen solch grandiosen Jahresverlauf einzufangen zu können.

Und wie jedes Jahr ergehen wir uns in lebhaften, nicht enden wollenden Diskussionen um eine so subjektiv objektive, dann doch immer fiktive Rangfolge der drei Crus. „Ovello“ ganz vorne? Oder doch „Albesani“? Natürlich „Gallina“! – oder doch ganz anders? Tatsache ist: Jeder Cru zeigt eine klare Stilistik. Der „Ovello“ wirkt (je nach Blickwinkel und Auge des Betrachters) von den drei Preziosen heuer am energetischsten, präzisesten, am konzentriertesten im Sinne eines „laserähnlichen Fokus“, der den Piemont-Experten



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Antonio Galloni (VINOUS) schon beim 2015er begeistert hatte. Die Laudatio für den aktuellen Jahrgang liest sich so: „Die Reinheit der Frucht, schneidenden Tannine und durchscheinende Energie sind das, worum es beim jungen Ovello geht. Dieser straffe, nervöse Barbaresco ist klassisch Ovello und klassisch Cantina del Pino“.

Das Bouquet oszilliert zwischen saftig-säuerlichen und reifen Früchten (Kirschen, Brombeeren, Erdbeeren und Pflaumen), vegetabilen bzw. Gewürz-Noten (Minze, Anis- und Fenchelnoten, Salzlakritz, weißer Pfeffer) dann auch zerstoßener Stein, ein Anflug von Graphit und Teer. Auf jeden Fall erscheint uns der „Ovello“ als der druckvollste der Crus. Am Gaumen extrem straff, eine durchaus athletisch zu nennende Struktur, die der Frucht, einer fast schon salzigen Mineralität und den monumental festen, berückend griffigen Tanninen, einen grandiosen, sehr langen Abgang und Nachhall beschert: wieder saftige Kirschen, eine kleine Dosis Himbeermus, Sternanis und Röstnoten, ein Hauch Lapsang Souchong, dazu die vibrierende Energie, die so auch im „kleinen“ Barbaresco (mit hohem „Ovello“-Anteil), wenn auch nicht in dieser Potenz, auszumachen ist. Hier wird wieder einmal überdeutlich, wie essenziell „Terroir“ ist, wie sehr die topografische Komponente vom kulturhistorischen, ja menschlichen Anteil bedingt wird. Der „Orvello“, von dem gerade einmal 6.000 Flaschen gibt, ist, daran ist nicht zu rütteln, ein Meisterwerk des großen Renato Vacca. Leider, auch da gibt es kein Vertun, eines seiner letzten. Ein sensationeller Barbaresco – Piemont quintessenziell und at its best!