

„Ovello“, Barbaresco rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI060417

94+ Punkte - PARKER Gleißende Schönheit mit fulminanter Energie – der transzendente Barbaresco „Ovello“

94+ Punkte: „In Anbetracht des viel zu frühen Todes von Renato Vacca im März 2020 weckt dieser Wein viele Emotionen in mir: Er war schon immer ein Ausdruck von Barbaresco-Nostalgie und Romantik, selbst als sein Schöpfer noch lebte und in diesen Reben direkt unterhalb seines Hauses arbeitete. Der Cantina del Pino 2017 Barbaresco Ovello trägt die Handschrift seines Winzers mit einer untrüglichen Ausgewogenheit und Eleganz.“ – Monica Lerner (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

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 grandiosen 2016er-Jahrgang, haben uns natürlich schon enorm auf den 2017er gefreut, auch wenn bald abzusehen war, dass es sich hierbei wohl um einen deutlich komplizierteren Jahrgang handeln würde. Doch dem „Ovello“ scheinen diese Hürden kaum etwas angehabt haben zu können, er erreicht fast das Niveau seines Vorgängers, was angesichts der nicht allzu günstigen Aussichten, umso staunenswerter ist. 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 einfangen 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 Antonio Galloni (VINOUS) schon beim 2015er begeistert hatte. 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, berückelnd 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 „Ovello“, 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 wirklich

Trinkempfehlung: Wir beschwören die Tugend der Geduld! Ab 2023, besser 2024, dann bis leicht 2041+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003