

So schlecht ist Barolo nicht



WEIN IST Geschmacks-sache. Food-Scout Richard Kägi hat im Februar-Magazin «Z» kein gutes Haar am Barolo aus Piemont gelassen. Säure und Gerbstoffe der Nebbiolo-Traube würden sich auch in Jahrzehnten nicht abbauen. Der geschmackliche Weg führe nur noch in Richtung saure Hölle. Das hat Leserreaktionen hervorgerufen, die andere, bessere Erfahrungen mit dem «König der Weine» gemacht haben.

Ohne Zweifel: Barolo kann wegen des hohen Tanningehalts und der präsenten Säure ein sperriger Wein sein. Es ist eine grosse Herausforderung für den Winzer, die perfekte Balance zu erreichen, zumal sich im Laufe der Lagerzeit Frucht, Säure und Gerbstoffe stark verschieben können. Wer beim Vinifizieren nicht in die Zukunft blickt, hat verloren. Ebenso soll auf ein für die Rebsorte angepasstes Boden- und Rebenmanagement im Weinberg geachtet werden. Eine weitere Massnahme, um die Weine (früher) zugänglicher



Der traditionelle Barolo Bussia 2015 von Aldo Conterno besitzt hervorragende Anlagen für die Zukunft. Ideal, in vier, fünf Jahren zu geniessen (69 Fr.; caratello.ch).

zu machen: Einige Produzenten haben für die Reifung die traditionellen grossen Holzfässer durch die kleinen Barriques ersetzt.

Auf Barolo zu verzichten scheint mir aufgrund seines aussergewöhnlichen Geschmacks, seiner Einzigartigkeit und Persönlichkeit nicht der richtige Weg. Neben mageren Qualitäten lassen sich exzellente Beispiele mit einem atemberaubenden, guten Gleichgewicht finden, etwa von Aldo Conterno, Massolino und Giulia Negri. Notizen dazu auf nzz.as/wein.ch.

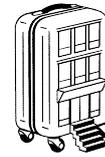
FRAGE DER WOCHE

Welchen Einfluss hat das Licht in einem Verkaufsraum auf den Wein?
– SANDRA W., per E-Mail

Es hat einen schlechten Einfluss. Licht schadet dem Wein. Der Lichtgeschmack ist ein Weinfehler, der sich in einem käseartigen Duft ausdrückt. Ursache ist eine chemische Reaktion des Weins mit Licht beziehungsweise der UV-Strahlung. Diese ist im Tageslicht und in künstlichen Lichtquellen vorhanden. Das bedeutet, dass man die Flaschen unter keinen Umständen dem Tageslicht aussetzen sollte. Je dunkler der Raum, desto besser sind die Bedingungen für eine optimale Lagerung. Wenn Sie die Weine in Ihrem Verkaufsraum präsentieren, ist es wichtig, dass die Tropfen an einem geschützten Ort stehen. Im Übrigen werden Beispiele, die man zehn und mehr Jahre reifen lassen kann, in dunkle Flaschen abgefüllt.

PETER KELLER mag Piemont wegen der schönen Landschaft, des guten Essens und der tollen Weine. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

In der abgeschiedenen Heimeligkeit



MIT DEM SCHNEETÖFF beginnen die Kurzferien in die Abgeschiedenheit auf Zeit. Im Bündner Dörfchen Tignas holt Fadri Arpagaus, der Gastgeber des «Berghuus», die Ankömmlinge im Winter persönlich ab und fährt sie auf der verwunschenen Waldstrasse nach Radons, wo man sich in einer anderen Welt wiederfindet: Die Maiensässe stehen verstreut, als hätte man sie von der Hand gepustet, während die Bergspitzen fast etwas zu kitschig vom morgendlichen Licht erstrahlt werden. Der Savogniner ist hier oben «Mann für alles»: Das Planieren der Skipiste gehört ebenso dazu wie das Schnapstrinken mit den Gästen. Denn im alpinen Refugium mit den zwölf heimeligen Zimmern und den zwei Restaurants steht Wohlbefinden an erster Stelle. Der Gast muss nichts, und dennoch geschieht in ihm einiges. Das «Berghuus» gibt es in dieser Form erst seit dem letzten Jahr. Doch es ist anzunehmen, dass seine Magie sich bald herumgesprochen haben wird. *Jocelyne Iten*

Publikum: Sportler wie auch Faulenzer
Design: auf modern gemachte Nostalgie
Gastronomie: Arvenschnaps, Capuns, Pizokel

Zwischenbemerkung: Erste Tonaufnahmen vom Mars! Wir waren gespannt. Aber dann kam das Geräusch einer Windböe! Wer bitte sehr konnte das aufregend finden?



BERGHUUS RADONS, Radons (GR);
berghuus.ch