

«HOTELIER»-AUTOR ANDREAS ETTER ÜBER DIE WINZERFAMILIE CERETTO



Die Familie Ceretto (hier im Degustationsraum ihres Weingutes im Piemont): Ceretto steht für grossartige Gewächse von Barbaresco. Und das hat Geschichte.

Was heute der letzte Schrei in der Architektur ist, wurde von Ceretto bereits Anfang der 1980er-Jahre auf Bracco Rocche realisiert und im Jahr 2000 mit dem futuristischen Glaswürfel, «The Cube» genannt, zur Vollendung gebracht.

## DIE NEUEN KÖNIGE DES PIEMONTS?

*Wenn es um Wein-Klassiker aus Italien geht, dann spielt das Piemont in der ersten Liga. Die strukturierten Gewächse stehen für einen eindeutigen, unverkennbaren Ausdruck der italienischen Weinkultur. Federico Ceretto vom gleichnamigen Familienbetrieb präsentierte und kommentierte kürzlich seine Crus im Restaurant Rigiblick in Zürich und diskutierte mit Sommeliers und Experten über seine Wein-Philosophie. «Hotelier»-Autor Andreas Etter war dabei.*



Die grossen Gewächse aus dem Piemont sind nicht zu verwechseln. Sie sind nicht kopier- und nicht nachahmbar. Sie sind einzigartig. Und sie haben Ausbaupotenzial», so Federico Ceretto. Der erfolgreiche Winzer aus dem Piemont legte in Zürich auch gleich die Beweise für seine Aussagen vor. Drei verschiedene Weine wurden verkostet und kommentiert. Den Auftakt machten vier Jahrgänge des Barbaresco Bricco Asili.

Fest steht: Ceretto steht für grossartige Gewächse von Barbaresco. Und das hat Geschichte: 1973 wurde die Kellerei Bricco Asili durch Marcello Ceretto in Barbaresco eingeweiht. Zum ersten Mal wurden im Piemont Edeltanks für die kontrollierte Gärung installiert. Diese haben sich trotz grosser Skepsis auch in Norditalien schnell durchgesetzt, und heute findet man wahrscheinlich keinen Keller mehr, der darauf gänzlich verzichten möchte. «Ausgebaut werden die Gewächse aber in Eichenfässern», liess der Winzer wissen: «Ceretto ist ein Traditionalist und Klassiker. Tradition schliesst bei uns die Innovation jedoch nicht aus, sondern schliesst sie regelrecht mit ein. Entsprechend findet sich in unseren Kellern eine Reihe von unterschiedlichen Fässern, die für den Weinausbau eingesetzt werden. Die Formen, die Grössen und die Provenienzen der Eichenfässer variieren, was bleibt, ist die Qualitätsarbeit.»

### 2003: Der König unter den Weinen?

Unter den vorgestellten Jahrgängen 2008, 2006, 2003, 1993 fiel der 2003er besonders auf. «Es war der Jahrhundertssommer – und kurz vor der Ernte war die allgemeine Stimmung bei den Winzern euphorisch. Das Traubengut war perfekt: reif und absolut gesund. Ein grossartiger Jahrgang kündigte sich an! Bis man realisierte, dass die Säurewerte im Allgemeinen tief im Keller lagen», so Federico Ceretto. Vor diesem Hintergrund präsentierte sich der Barbaresco Asili 2003 über-

schend frisch, mit einer schönen Fruchtsäure im Finale, und er konnte mit Komplexität und Nachhaltigkeit punkten. Der Wein der Könige oder der König unter den Weinen?

### Der beste Wein war der älteste!

«Il re del vino», nennen die Italiener den Barolo, der schon in Aufzeichnungen des 13. Jahrhunderts erwähnt wird. Der ausgezeichnete, typische Barolo brilliert durch seine nuancierten, facettenreichen Aromen, die an Gewürze, Rosen und Dörrfrüchte denken lassen. Im Gaumen überzeugt dieser Wein durch seine klassische Struktur und seine ausgewogene, filigrane, vielfältige Textur. Federico Ceretto brachte je vier Jahrgänge seiner zwei Crus mit: Bricco Rocche Prapò und Bricco Rocche. Um es vorwegzunehmen: Der beste Wein der Show war zugleich auch der älteste: Bricco Rocche 1989. Fazit: vielschichtig, subtil, komplex, klare Struktur, grandiose Entwicklung, sehr lang, filigran und gross im Finale. Die beiden «Youngster», der 2005er und der 2006er, weisen ein grosses Potenzial auf und präsentieren sich in der Fruchtphase. Der 93er gab am meisten zu reden, denn er zeigte gereifte Noten und Anzeichen von oxidativer Entwicklung.

### Ein Weinkeller im Glaswürfel

Eine jahrelange, fundierte Recherche führte zur Wahl des Standortes der Kellerei im Barolo-Gebiet: Castiglione Falletto. Bricco Rocche wurde nach den visionären Ideen von Marcello Ceretto gebaut. Was heute der letzte Schrei in der Architektur ist, wurde von ihm bereits Anfang der 1980er-Jahre auf Bricco Rocche realisiert und im Jahr 2000 mit dem futuristischen Glaswürfel, «The Cube» genannt, zur Vollendung gebracht. Nun, für Federico Ceretto ist der Bricco Rocche Prapò ein Geheimtipp. Die Auswahl über ein Jahrzehnt (1999, 2004, 2005, 2007) brachte es an den Tag: Frucht, Struktur, Ausgewogenheit und aromatische Nachhaltigkeit im anhaltenden Finale – das sind die Charakteristiken dieses

exzellenten Crus. Im Restaurant Rigiblick, über den Dächern von Zürich, bewirtete Julia Nickel als Gastgeberin die geladenen Gäste, und ihr Bruder Christian Nickel stand in der Küche. Mit seinen Kreationen einer leichten, verspielten Küche, die er mit Talent und Engagement seinen Gästen präsentiert, liessen sich die prestigeträchtigen Crus von Ceretto auf eine nahezu vollendende Art vermählen. Und als Einstieg begeisterte der Arneis von Ceretto: Blangé. Der Spitzenreiter und international bekannteste Weisswein aus dem Portfolio von Ceretto ist allerdings der Blangé, der unbestritten die Nummer eins in Italien ist, wenn es um die autochthone Rebsorte Arneis geht. «Wie bei einem grossen Gewächs nehmen wir alles selber an die Hand: die Rebearbeiten, die Handlese und die Kelterung. Sogar die Rebberge, auf drei Einzellagen verteilt, sind in unserem Besitz», meinte Federico Ceretto. **H**

**Hinweis:** Die Vertikaldegustation von und mit Ceretto wurde im Videoformat aufgezeichnet. Der Clip ist auf [www.youtube.com/wka](http://www.youtube.com/wka) abspielbar. Weitere Informationen und Bezugsquellenangaben über die erwähnten Weine sind erhältlich beim Importeur:

**Weinkellereien Aarau, [info@wka.ch](mailto:info@wka.ch)**

**[www.ceretto.com](http://www.ceretto.com)**

**[www.restaurantrigiblick.ch](http://www.restaurantrigiblick.ch)**

**[www.wka.ch](http://www.wka.ch)**



Blick aus dem Glaswürfel auf die Rebberge von Ceretto.

«Fest steht: Ceretto steht für grossartige Gewächse von Barbaresco.»

Der futuristische Keller. «Wir sind Traditionalisten und Klassiker. Tradition schliesst bei uns die Innovation jedoch nicht aus, sondern schliesst sie regelrecht mit ein.»

**BRICCO ASILI**  
**BARBADESCO**  
**BRICCO ASILI DOCG 2006**

Nachdem er über 30 Jahre brach gelegen hatte, wurde der Rebberg 1970 neu bestockt. Diese lange Ruhezeit ist ausschlaggebend für den Ausdruck des Terroirs, der sich wie ein roter Faden von der Nase in das anhaltende, strukturierte Finale durchzieht. Ein Strauss von Aromen entfaltet sich in der Nase: rote Kirschen, Veilchen, Rose, Lakritze. Der Sinnesindruck im Bouquet ist überzeugend: ausgewogen, fein, typisch für einen Strukturwein. Struktur ist auch das Thema im Gaumen: Frucht, Gerbstoffe, die eine gewisse Strenge vermitteln, die aber auch von samtigen, weichen Aspekten ergänzt werden. Es ist ein komplexer, filigraner Klassiker, der hält, was er verspricht – auf höchstem Niveau!

**BRICCO ROCHE**  
**PRAPÒ DOCG 2005**

Der erste Barolo, den das Weingut Bricco Rocche kelterte, ist ein grosses Gewächs, das die Tugend und die Aristokratie filigran ausdrückt. Die dezente, verarbeitete und nuancenreiche Aromatik lässt schon vieles erahnen: ätherische Duftnoten, Rosen, ein Hauch von Unterholz sowie Fruchtaromen, die uns an rote Kirschen erinnern. Die Harmonie zwischen den einzelnen Elementen ist exemplarisch. Im lang anhaltenden Finale hinterlässt die gradlinige Struktur einen erstklassigen Eindruck: streng zwar, aber klassisch. Der Gambero Rosso verlieh ihm die begehrten «Tre Bicchieri».

**BRICCO ROCHE**  
**BAROLO**  
**BRICCO ROCHE DOCG 2005**

Das Fazit zu Beginn: Das prestigeträchtigste Gewächs der Familie Ceretto präsentiert sich so, wie Barolo zu sein hat. Strukturiert, körperreich, elegant, kräftig und nachhaltig sind die Charaktereigenschaften, welche die komplexe, klassische Art zu umschreiben vermögen. Dieser Barolo versteht es, ausgewogen, filigran, delikat, aber auch robust und kräftig zu sein. Der weitere Verlauf ist nur grossen Gewächsen vorbehalten. Das Finale ist von einer Länge und Eleganz, die ihresgleichen sucht! Dieser Barolo ist eine Versuchung wert – auf höchster Stufe!

**CERETTO**  
**LANGHE**  
**BLANGÉ DOC 2010**

Nach sorgfältigen Recherchen nach autochthonen, weissen Rebsorten des Roero und mit der Passion der Familie Ceretto entstand unter Beihilfe des Designers Silvio Coppola dieser Weisse, dessen Siegeszug in den 1980er-Jahren begann. 15 Prozent der Produktion aus der Rebsorte Arneis gekelterten Weine stammen unterdessen von Ceretto. In der Nase offenbart sich ein sehr fruchtiger Wein, der uns an Apfel und Birnen erinnert. Die fruchtige Struktur wird durch eine Spur von CO<sub>2</sub> ergänzt, die ihm dieses spannende Prickeln im Gaumen verleiht. Das Finale ist fruchtig und anhaltend.