

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 129 Jahren.

AUSGABE 10 — OKTOBER 2022

BORDEAUX

Wichtiger Handelsplatz
für Nicht-Bordeaux-Weine

MÖHR-NIGGLI

Pilgrim-Vertikale

ZWEI FREUNDE UND IHRE TOSKANA-WEINE

Rudi Bindella und
Philipp Hildebrand



130
BÜNDNER WEINE





PIEMONTE

LODALI: DER BAROLO REIFT IN GANZ SPEZIELLEN FÄSSERN

Walter Lodali aus Treiso zählt zu den weniger bekannten Namen unter den sehr guten Winzern im Piemont. Die Weine der Linie «Lorens» liegen ihm besonders am Herzen – es sind absolute Spitzengewächse.

Text: Fabian Maienfisch

«Lorens», die Premium-Linie des Weinguts: Walter Lodali hat sie nach seinem Vater benannt. Dessen Unterschrift – sie stammt aus einem alten Schulbuch – ziert das Lodali-Etikett.

● Lodali, ein viel beschäftigter Mann, ist eben erst aus den USA zurückgekehrt, einem der wichtigsten Exportmärkte für seine Azienda Agricola. Nicht weniger als 60 Prozent der jährlich über 100 000 produzierten Flaschen gehen ins Ausland – von der Schweiz über Polen bis nach Japan. Und eben in die USA. Anderntags sitzt er bereits wieder in seinem modernen Degustationsraum und bespricht mit Kunden seine neuen Weine. Dieses Jahr, freut sich Walter Lodali, kämen erstmals alle Weine in der neuen Aufmachung auf den Markt. Über Monate hätten er und sein Team am neuen Etikett getüftelt, nun entsprechen es ganz dem Weingut: schlicht, modern, aber der Tradition verpflichtet.

Die Geschichte des Weinguts der Winzer-Familie Lodali reicht weit zurück: 1939 von Grossvater Giovanni Lodali gegründet, es folgte Vater Lorenzo Lodali, der früh verstarb, und an dessen Stelle musste für 20 Jahre Mutter Rita Lodali einspringen und den Betrieb bewirtschaften. Bis Walter Lodali seine Ausbildung zum Önologen

abgeschlossen hatte und er danach im Jahr 1998 ein gut aufgestelltes Weingut übernehmen durfte.

Walter Lodali entwickelte das Bestehende weiter und setzte neue Akzente. 2005 führte er etwa die neue Linie «Lorens» ein, benannt nach seinem Vater. Ein schönes Detail: die Unterschrift des Vaters auf den neuen Etiketts – sie stammt aus einem alten Schulbuch. Lorens ist die Premium-Linie des Weinguts, gekeltert werden nur die Trauben aus besten Lagen. Die Rotweine dürfen bis zu 24 Monate in französischen oder österreichischen Barriques von Stockinger reifen. Warum Barriques aus dem Alpenland? «Die Fässer von Stockinger überzeugen durch ihre Präzision und Qualität», betont Walter Lodali. Sie würden perfekt zu seinen Weinen passen. Aber auch die klassische Linie vermag zu überzeugen, so etwa der Lagenwein Barbaresco «Rocche dei 7 Fratelli», der 18 Monate im grossen Eichenfass reifen kann. Wie bei den meisten Lodali-Weinen ist das Holz dezent im Hintergrund zu spüren und lässt das Terroir schön zur Geltung kommen.

**2020 LANGHE CHARDONNAY
LORENS**

DOC Roddi
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Chardonnay
9 Monate in französischen
Barriques und 6 Monate
Flaschenreifeung
Fr. 31.-
Strohgelb. Komplexe Nase,
Steinobst, grüner Apfel,
feine Holznoten. Voluminö-
ser, frischer Auftakt, im
Gaumen Pfirsich und Apri-
kosen, knackige Säure,
ausbalancierter Körper,
nachhallender Abgang.
18/20 trinken -2030

**2019 BARBERA D'ALBA
LORENS**

DOC Treiso und Roddi
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Barbera
14 Monate in französischen
Barriques und 9 Monate
Flaschenreifeung
Fr. 23.-

Rubinrot, violetter Schimmer.
Feine, komplexe Nase,
Heidelbeeren, Brombeeren
und etwas Gewürze. Leb-
hafter Antrunk mit Pflaumen,
schwarzen Kirschen und
Vanille, kräftige Struktur,
hohes Tannin, hohe Säure,
anhaltender Abgang.
17/20 2023-2030

**2019 BARBARESCO
ROCCE DEI 7 FRATELLI**

DOCG Treiso
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Nebbiolo
18 Monate in slowenischen
26-kl-Fässern und 6 Monate
Flaschenreifeung
Fr. 24,50
Dunkles Granatrot. Kulti-
vierte, mittelintensive
Nase, rote Früchte, etwas
Johannisbeeren. Im Gaumen
feine Zigarren- und Süß-
holznoten, anregende Säure,
noch jugendliches Tannin,
ausgewogener Körper,
nachhallender Abgang.
17/20 2023-2030

2017 BARBARESCO LORENS

DOCG Treiso
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Nebbiolo
24 Monate in öster-
reichischen Barriques und
12 Monate Flaschenreifeung
Fr. 43.-
Dichtes Rubinrot. In der Nase
rote und dunkle Früchte,
getrocknete Rosen, dezente
Tabak. Voller Gaumen,
Pflaume, auch Kirschen,
Himbeer- und Erdbeergelee,
kräftige Struktur, viel gutes
Tannin, vife Säure, präsen-
ter, harmonischer Abgang.
18/20 2023-2032

2018 BAROLO

BRICCO AMBROGIO
DOCG
Bricco Ambrogio - Roddi
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Nebbiolo
24 Monate in slowenischen
26-kl-Fässern und 6 Monate
Flaschenreifeung
Fr. 31.-
Mildes Rubinrot. Mittlere,
blumige Nase, Rosen, rote

Früchte. Würziger, unge-
stümer, trockener Gaumen,
Himbeeren, dezente Pfeffer,
später fein dunkle Früchte,
milder Tabak, hohes Tannin
gepaart mit vitaler Säure,
mittelschwerer Körper, lang
anhaltender Abgang.
17/20 2023-2033

2017 BAROLO LORENS

DOCG
Bricco Ambrogio - Roddi
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Nebbiolo
24 Monate in österrei-
chischen Barriques und
12 Monate Flaschenreifeung
Fr. 48.-
Volles Rubinrot, granatrote
Reflexe. Komplexe, leicht
verschlossene Nase, Aromen
nach Pflaumen, Vanille, Zi-
garrenkiste. Nach Belüftung
vollmundiger Auftakt, viel
dunkle Frucht, reife Pflau-
men, auch erdige Noten,
perfekt strukturiert, kräftige
Tannine, präsen-
te Säure,
lang nachhallender Abgang.
19/20 2024-2034

2012 BAROLO LORENS

DOCG
Bricco Ambrogio - Roddi
Lodali, Walter Lodali, Treiso
100 % Nebbiolo
24 Monate in öster-
reichischen Barriques,
12 Monate Flaschenreifeung
Granatrot, feiner,
rostiger Touch. Volumi-
noses Bouquet, Erdbeer-
konfitüre, Vanille, Tabak,
schwarze Schokolade.
Im Auftakt kräuter-
würzig, Thymian, schwar-
zer Pfeffer, etwas Zimt,
nach längerem Lüften
Früchte, Pflaumen, Fei-
gen, angenehme Säure,
würdevolles Tannin,
langer, würziger Abgang,
in perfekter Trinkreife.
18/20 trinken -2029

www.lodali.it

Erhältlich bei:

LIVINO Mosimann, Basel

www.livino.ch

Cà del Piemonte

Bülach, HÖRI

www.piemont-weine.ch

Scharfe Spitzen aus
grauem Tuffstein: die
«Rocce dei 7 Fratelli».
Ein Kunstwerk der
Natur mit Weinbergen
am Rande, die dem
Lodali-Barbaresco
den Namen gaben.

