

## BREZZA BAROLO

Wenig Lärm um viel – das trifft es bei den Weinen der Familie Brezza. Seit über 100 Jahren sind ihre Flaschen auf dem Markt. Am liebsten servieren sie ihren Dolcetto, Nebbiolo und Barolo im eigenen Restaurant mit Blick auf das Castello di Barolo.

«Oggi e da foto», sagt Oreste Brezza und streicht sich über seinen Kaiser-Franz-Joseph-Bart. Brezza steht auf der Terrasse seines Restaurants und zeigt auf das Schloss von Barolo. Und wirklich: Es herrscht Kaiserwetter an diesem klirrend kalten Tag Anfang Januar im Piemont. Auf der Fahrt nach Barolo sah man weit in der Ferne die Alpenkette mit dem tief verschneiten Monviso – ein Spektakel. Oreste Brezza ist der «padre di famiglia», näher dem 90. als dem 80. Lebensjahr und voller Schalk und Lebenslust. Doch trotz stahlendem Sonnenschein sind wir froh, wieder an die Wärme gehen zu können. Es ist Mittagszeit und im Saal des Restaurants füllen sich die Tische.

Enzo Brezza, sein Sohn, hat ein paar reife Jahrgänge bereitgestellt. Nie munden Brezzas Weine besser als zu den Spezialitäten der piemontesischen Küche. Oreste Brezzas Frau Carla und ihre Tochter Tiziana kümmern sich um das Wohl der Gäste. Sie tragen Grissini auf, servieren klassische Antipasti, hauchdünne Tägliolini und im Barolo geschmorten Brasato. Brezza ist in Barolo eine Institution. Bereits 1910 wurden nicht mehr nur Offenweine verkauft, und die ersten Flaschenabfüllungen kamen in den Verkauf. 1985 wurde ausserhalb des Dorfes das heutige Restaurant gebaut, später kamen die Hotelzimmer im benachbarten Haus dazu.

Herzstück des Unternehmens sind die 16 Hektaren Rebberge rund um Barolo. Sie werden seit 2010 nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet, und die Weine sind seit Jahrgang 2015 entsprechend zertifiziert. Im Keller pflegt Enzo den unspektakulären Stil seines Vaters weiter: Kelterung nach Lagen, Ausbau in grossen Holzfässern. Man lässt den Weinen Zeit zum Reifen – und das brauchen sie auch. Knapp zwei Drittel der rund 80 000 Flaschen Jahresproduktion gehen in den Export. Weinproduktion, Restaurant, Hotel – Brezzas sind aus Barolo nicht mehr wegzudenken. Nur Oreste Brezzas Schwester Franca zog weg, allerdings nicht weit: Sie heiratete den legendären Barolista Bartolo Mascarello.

### 2015 DOLCETTO

Brezza

100 % Dolcetto

Rebpfanzung: 1991

Rebfläche: 1,45 ha

Helles Kirschrot. Dezent-tes Bouquet, rotbeerig, reintonig. Frischer, ausge- wogener Antrunk, saftige Kirschennote, kerniger Körper, gute Länge. Ein

harmonischer, attraktiver Dolcetto.

17/20 trinken –2020

### 2016 DOLCETTO

Brezza

100 % Dolcetto

Rebpfanzung: 1991

Rebfläche: 1,45 ha

Kirschrot. In der Nase ver- halten, leichte Staubigkeit, nach Belüftung auch frische



Beerennoten. Schlanker Antrunk, Weichselnote, ker- nige Struktur, noch leicht ruppiges Finale, abwarten.

15/20 2019–2021

### 2016 NEBBIOLO LANGHE

Brezza

100 % Nebbiolo

Rebpfanzung: 1991

Rebfläche: 2 ha

Fr. 17.90

Helles Kirschrot. Verschlos- sene Nase, würzige Noten, medizinale Zwischentöne. Am Gaumen weich, pflaumig, warm, leicht trocknendes Tannin, noch etwas holperig wirkend.

16/20 2019–2022

### 2014 NEBBIOLO D'ALBA VIGNA SANTA ROSALIA

Brezza

100 % Nebbiolo

Rebpfanzung: 2004

Rebfläche: 1,27 ha

Ziegelrot. Intensives Bou- quet, an Barolo erinnernd, lederig, würzig. Am Gaumen mittlere Fülle, frische Säure, saftiges, straffes Finale, wird durch Flaschenreife- rung noch runder.

16/20 trinken –2022

### 2013 BAROLO

Brezza

100 % Nebbiolo

Rebpfanzung: 1991

Rebfläche: 2,3 ha

Ziegelrot. Offenes, tief-

gründiges Bouquet, Noten von Teer und Rosen. Mittlere Fülle, konzentrierte Beerig- keit, langes, saftiges und straffes Finale. Ein attrak- tiver, klassischer Barolo.

17/20 trinken –2025

### 2011 BAROLO

Brezza

100 % Nebbiolo

Rebpfanzung: 1991

Rebfläche: 2,3 ha

Fr. 36.–

Helles, gereiftes Rubin. Mittlere Intensität, Noten verblühter Rosen, balsa- misch. Am Gaumen mittlere Dichte, feines Tannin, Frucht- süsse, kompakt und etwas starr, mittellanges Finale.

16/20 trinken –2021

### 2013 BAROLO SARMASSA

Brezza

100 % Nebbiolo

Rebpfanzung: 1941/2000

Rebfläche: 1 ha

Ziegelrot. Verhaltene Bou- quet, dezente Fruchtnoten, Hauch Himbeere, feine Wür- zigkeit, Leder. Am Gaumen dicht, präsent, gut einge- bundenes Tannin, frisches, langes Finale. Ein Lagen- Barolo mit Potenzial, noch Flaschenreifeung brauchend.

17/20 2019–2028

### 2013 BAROLO CANUBI

Brezza

100 % Nebbiolo