

**Carlo BOFFA**

Piemont – Barbaresco

Carlo Boffa übernahm 1996 das von seinem Vater Pietro 1962 gegründete Weingut. Bis dahin wurde der erzeugte Wein offen verkauft. Es war nicht leicht, die erste Flaschenproduktion an die Kundschaft zu bringen. Carlo und Laura Boffa bearbeiten ca. 5 Hektar Rebland rund um Barbaresco und erzeugen etwa 40.000 Flaschen Wein. 2008 pachtete Carlo von einem befreundeten Winzer noch einen Weinberg im Roero-Gebiet bei Montá hinzu, der mit der weißen, autochthonen Arneis-Traube bestockt ist.

Die Vinifikation und der Ausbau der Weine erfolgt im traditionellen Stil, aber natürlich unter Zuhilfenahme neuester Kellereitechnik. 2008 und 2009 wurde der Weinkeller komplett renoviert und alle alten Holzfässer wurden durch neue ersetzt. Verwendet werden nur große Fässer mit einem Fassungsvermögen zwischen 1.500 und 5.000 Litern. Seit Herbst 2010 steht auf dem Weingut außerdem ein Bed&Breakfast zum Übernachten zur Verfügung.

**Warum haben sich Carlo und Laura Boffa für den traditionellen Barbaresco-Stil entschieden?**

Carlo erklärt: „Ehrlich gesagt, uns schmecken Barrique-Weine nicht. Wir trinken Wein stets zum Essen und mochten nie solchen, der nur nach Holz schmeckt. Der Anfang war schwer. Wir mussten unter unserer Entscheidung, Barbaresco ohne Barrique-Prägung zu machen, leiden. Alle wollten dunkle,holzgeprägte, sogenannte internationale Weine. Heute erleben wir aber viel Positives, selbst von den lokalen Restaurants. Für sie existierten bis vor kurzem nur die berühmten Namen. Jetzt sagen die Wirte, dass diese Weine nicht mehr verkäuflich seien, nicht nur weil sie zu teuer sind, sondern weil von diesen fetten Weinen zu wenig getrunken wird! Die Restaurants suchen wieder Weine, von denen an einem Tisch mit 6 Personen mehr als eine Flasche bestellt und geleert wird.“



Carlo Boffa ist also überzeugter Traditionalist. Tradition bedeutet für ihn eine sorgsame Arbeit im Weinberg, angemessen lange Mazeration- und Maischestandzeiten, keine Verwendung von mechanischen und chemischen Tricks, um den Trauben auf unnatürliche Weise mehr Farbe zu entlocken, und der Ausbau in großen Holzfässern, damit die feine Frucht nicht überdeckt wird. Das gilt sowohl für die Nebbiolo-Weine als auch für den Barbera und Dolcetto. Diese authentischen Weine sind absolut naturbelassen und unmanipuliert, charaktervoll und von großer Eigenständigkeit, geprägt von den Menschen, die sie machen, von der Traubensorte, dem Terroir und dem Mikroklima, in dem sie gedeihen.

2017 **Roero Arneis** € **12,00** (1 l = € 16,00)

13,5% / 0,75 l / Weißwein / trocken / DOCG

Im Piemont ergibt die alte, autochthone weiße **Rebsorte Arneis** Weine mit Persönlichkeit und eigenem Charakter. Die Fruchtigkeit paart sich hervorragend mit der verhaltenen Säure und lässt den Arneis so zu einem sehr bekömmlichen Aperitif-Wein und zu einem perfekten Begleiter von Antipasti, Fisch- und Geflügelgerichten werden. Das feine Bouquet zeigt zarte Anklänge exotischer Früchte, grüne Äpfel, Maulbeere und Wiesenkräutern. Die Frucht ist harmonisch eingebunden, im Geschmack präsentiert sich der **2017er Arneis** von Carlo Boffa extraktreich, fruchtig, frisch und elegant mit sehr guter Länge im Abgang.

2017 **Dolcetto d'Alba** € **9,50** (1 l = € 12,67)

13% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Der Dolcetto ist der „Hauswein“ der Piemontesen. Traditionell ist er ein fruchtiger, unkomplizierter und zuverlässiger Begleiter der täglichen Speisen. Hauptsächlich im Gebiet um Dogliani, im Süden der Langhe, baut man den Dolcetto als hochkonzentrierten, schweren Rotwein aus, der in Barriques reift und durch sein Schwarzrot und seine Wucht auffällt. Welchen Ausbaustil man als Weintrinker bevorzugt, ist letztendlich Geschmackssache. Für den täglichen Genuss bereitet allerdings ein traditioneller Dolcetto, wie ihn Carlo Boffa vinifiziert, mehr Spaß und Trinkfreude.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett offenbart den typischen Duft nach Sauerkirschen und roten Beeren, im Hintergrund auch florale und kräuterwürzige Noten. Trocken, frisch und fruchtig, mit saftigen Tanninen, die diesen leckeren Dolcetto hervorragend zur italienischen Küche oder zu einer deftigen Vesper passen lassen. Ein ehrlicher, authentischer, unmanipulierter Rotwein, der Spaß macht! Ein Rotwein für jeden Tag mit viel Regionalcharakter, der im Edelstahltank ausgebaut wird.



2016 **Barbera d'Alba Vigna Buschet** € 16,00 (1 l = € 21,33)

14,5% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Die kleine **Weinbergslage BUSCHET** (0,3 ha) wurde 1958 angelegt und liefert heute die Trauben für etwa 2.500 Flaschen dieses raren Barbera von Boffa, der immer so schnell ausverkauft ist, dass er eigentlich nur Insidern bekannt ist. Wer Barbera-Weine wirklich mag, darf dieses Urgestein aus fast 60 Jahre alten Reben nicht versäumen. Im großen Holzfass gereift. Das ist Barbera pur – ein ungeschminktes, urwüchsiges Unikat mit viel Typizität und Terroircharakter. Ein Wein mit einer eigenen Handschrift.

Der **2016er Barbera d'Alba BUSCHET** von Carlo Boffa zeigt sich mit perfekter Reife und Balance und einer großen Eleganz. Er benötigt ausreichend Belüftung, um seine schöne Barbera-Frucht mit tiefen Beerenaromen zu offenbaren. Das Bouquet ist vielschichtig, erdige Aromen paaren sich mit roten Früchten. Weich mit morbiden Tanninen, mineralisch, kernig, elegant und lang am Gaumen. Ein traditioneller Barbera mit eigenständigem Charakter.

2016 **Langhe Nebbiolo** € 16,00 (1 l = € 21,33)

14% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Die Trauben für den „Langhe Nebbiolo“ erntet Carlo Boffa aus zwei kleinen Weinbergspartellen mit einer Gesamtfläche von 0,5 Hektar, die 2004 angelegt wurden. Er gewinnt aus ihnen einen **Langhe Nebbiolo** mit ausgeprägtem Regionalcharakter, ein Wein, wie es ihn nur im Piemont gibt. Der rubinrote **2016er Langhe Nebbiolo** begeistert als eleganter, finessenreicher Rotwein mit wunderbarer Klarheit, fein, warm, harmonisch, mit reifer Frucht und Aromen von roten Beeren und Kräutern. Im Hintergrund erahnt man getrocknete Blumen und einen leichten Veilchenduft. Rassiger, anhaltender, mineralischer Geschmack mit saftigen, würzigen Tanninen.

2015 **Barbaresco** € 22,00 (1 l = € 29,33)

14% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOCG

Nebbiolo-Weine schmecken nach Piemont, sie sind mit der deftigen Regionalküche verwurzelt, die vom Fett lebt, das Geschmack liefert. Dieses Fett absorbiert ein Nebbiolo auf ganz spezielle Weise mit seinen ausgeprägten Tanninen und seiner Säurestruktur. Erst in dieser Kombination mit der entsprechenden Küche erblüht ein guter Nebbiolo zu wahrer Größe, entwickelt am Gaumen raffiniertes Spiel und endet in cremiger Länge und Fülle.

Der **Basis-Barbaresco** wird in 2.500-Liter-Holzfässern ausgebaut, er stammt aus den jungen, neuangelegten Nebbiolo-Rebanlagen der verschiedenen Weinbergslagen. Er zeigt ein schönes Granatrot mittlerer Dichte; ätherische, balsamische Duftnoten paaren sich mit der Nebbiolo-Frucht, roten Früchten und mineralischen Töne; Fruchtaromen auch am Gaumen, saftige Säure, kernig, elegant, feine Tanninstruktur, trinkig und lang. Unverfälschter Barbaresco-Genuss für Piemont-Liebhaber zum fairen Preis!

2015 **Barbaresco PAJÉ** € 30,00 (1 l = € 40,00)

14% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOCG

Der 1,1 ha kleine Weinberg PAJÉ wurde 1991 angelegt. Er befindet sich ebenso wie der Weinberg OVELLO (0,5 ha) am Rande von Barbaresco, allerdings in entgegengesetzter Richtung. Beide Weinberge haben eine süd- bis südwestliche Ausrichtung, die Bodenzusammensetzung des Terroirs weicht jedoch voneinander ab. Da die Rebstöcke des PAJÉ auch noch jünger sind, ist dieser Barbaresco in der Regel früher zugänglich, ist weniger konzentriert, dafür aber etwas eleganter und weniger tanninreich als der OVELLO.

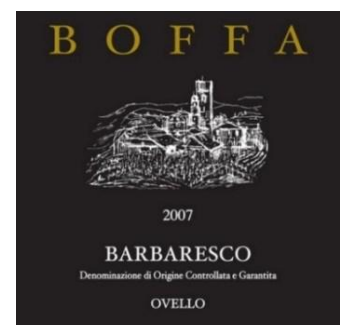
Das Kennzeichen des **2015er Barbaresco PAJÉ** ist eine saftige Nebbiolo-Frucht! Frisches, warmes Rubinrot. Animierender Duft nach roten Beeren, erdig-balsamische Aromen und etwas welkem Laub; präsent, feinerherbes Tannin, kräftiger Körper, jung mit Potenzial, gute Balance, lang; ein klassischer, traditioneller Barbaresco, der als Essenbegleiter zur Höchstform aufläuft.

2015 **Barbaresco OVELLO** € 38,00 (1 l = € 50,67)

14% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOCG

Der **Weinberg OVELLO** wurde 1978 von Carlos Vater angelegt. Carlo begrenzt den Ertrag sehr stark, um die natürliche Konzentration im Wein zu erhöhen und den Terroircharakter zum Ausdruck zu bringen. Je nach Jahrgang dauert die Mazerationszeit zwischen 20 und 30 Tage, der Ausbau erfolgt traditionell in großen Fässern von 2.500 Litern für ca. 18 bis 24 Monate mit anschließender Flaschenreife.

Der **2015er OVELLO** besitzt eine saftige Nebbiolo-Frucht. Strahlendes, mittleres Granatrot. Vielschichtig im Duft, animierend, würzig, feinfruchtig, frisch. Tiefgründige Aromen roter Früchte, Holunder, Noten von Unterholz, Süßholz, im Ansatz kompakt und saftig mit viel Nebbiolo-Frucht, Kraft und Mineralität, bestes, kräftig-feines Tannin. Ein anspruchsvoller Wein für Kenner und Nebbiolo-Liebhaber. Ein Barbaresco, der ein faszinierendes Trinkerlebnis verspricht! Ein Beispiel für einen Terroirwein mit Charakter abseits der Barrique-Pfade. **Das Aushängeschild des Weinguts BOFFA!**





Der Weinberg PAJÈ mit Blick auf Barbaresco

Vinotek „Laveziana“

Frank Laveziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



Vinotek „Laveziana“

Frank Laveziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de

