Olek Bondonio

Barbaresco Roncagliette DOCG

2023, 750 ml

Italien, Piemont

9911900011

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Im Salzteig gebackene Rote Bete mit Oregano, Ziegenfrischkäse und geröstetem Buchweizen.

Gegrillter Oktopus mit geräucherter Paprika, weißen Bohnen und Rosmarinöl

Pappardelle mit geschmortem Kaninchen, Tomatenfond, Salbei und schwarzen Oliven

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2026

Farbe:

Leuchtendes Sauerkirschrot mit lediglich einem Hauch von Rost am Rand

Nase:

Der Roncagliette präsentiert sich zunächst überraschend eigenständig und hebt sich bereits in den ersten Momenten deutlich von den zuvor verkosteten Weinen ab. Im Mittelpunkt steht eine dunkle, saftige und ungewöhnlich vegetabile Frucht. Sofort treten Assoziationen von reifer Tomate und Roter Bete hervor – nicht als Gemüsenote im eigentlichen Sinne, sondern als aromatische Verbindung aus Fruchtigkeit, Erdigkeit und Tiefe. Gerade diese Komponente verleiht dem Wein eine faszinierende Eigenständigkeit.

Dahinter öffnen sich Sauerkirsche, Holunderbeere und Maulbeere, die dem Wein zusätzliche Frische verleihen. Die Frucht wirkt dabei niemals primär oder plakativ, sondern bleibt eng mit den mineralischen und würzigen Komponenten verwoben. Die erdige Seite des Weins verbindet sich mit einer kaltrauchigen Mineralität, die an nassen Stein, Feuerstein und frisch aufgebrochenes Gestein erinnert.

Mit zunehmender Belüftung treten feine Nuancen von Kakaobutter, hell geröstetem Kaffee und reichlich Lakritz hervor. Süßholz, schwarzer und weißer Pfeffer sowie Wacholder verleihen zusätzliche Tiefe. Besonders spannend wirken die ätherischen Kräuteranklänge von Salbei und Oregano, die eher als geheimnisvolle Hintergrundmusik auftreten als dominante Aromengeber. Immer wieder kehrt die Nase zu diesem faszinierenden Wechselspiel aus Tomate, Roter Bete, Kräutern und Mineralität zurück und entwickelt dadurch eine bemerkenswerte Eigenständigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen überrascht der Roncagliette erneut. Während die Nase zunächst Kraft, Würze und Tiefe suggeriert, zeigt sich der Wein am Gaumen von einer ausgesprochen seidigen, fast schwerelosen Seite. Die Textur wirkt fein und geschliffen, beinahe samtig, ohne jemals an Spannung zu verlieren.

Das Tannin bleibt zunächst erstaunlich zurückhaltend und tritt lediglich als feines strukturelles Element in Erscheinung. Die eigentliche Architektur des Weins wird von einer präzisen, griffigen Säure getragen, die sich wie ein roter Faden durch den gesamten Verlauf zieht. Sie verleiht dem Wein Energie, Richtung und eine bemerkenswerte Trinkanimation.

Besonders beeindruckend ist die mineralische Struktur. Der Wein wirkt salzig, steinig und tiefgründig, dabei gleichzeitig hell und transparent. Er besitzt einen schönen Druck aus der Mitte heraus, ohne jemals schwer oder breit zu werden. Die Frucht tritt im Vergleich zur Nase deutlich zurück und macht Platz für die würzigen Komponenten. Sauerkirsche bleibt präsent, wird jedoch von Wacholder, Pfeffer, Lakritz, Rosmarin, Oregano und Salbei begleitet und teilweise sogar überlagert.

Im langen Nachhall kehrt schließlich die tomatige Komponente zurück und verbindet sich mit Kräutern, Mineralität und einer bemerkenswerten Frische. Gerade dieser ständige Wechsel zwischen Frucht, Vegetabilität, Würze und salziger Mineralität macht den Roncagliette zu einem außergewöhnlich vielschichtigen Wein. Er wirkt weniger unmittelbar charmant als der Starderi, dafür vielleicht noch etwas komplexer, tiefgründiger und intellektueller.