

Barbera, Barbaresco und Barolo – i grandi tre „B“ del Piemonte

Für die Begegnung mit den renommierten Klassikern aus dem Piemont waren viele Reblüten bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Weinmeister André Albrecht vermittelte Hintergrundwissen und führte kompetent durch die Degustation, die zeigte, dass die teuren Produkte wirklich viel zu bieten haben.

Flächenmässig steht das Piemont (von frz. au pied du mont) mit 57'000 ha nur an 7. Stelle der italienischen Weinbauregionen, ist aber die renommierteste. Nach Griechen und Römern hatten hier vor allem die Franzosen den Weinanbau entwickelt. Um 1970 revolutionierte Angelo Gaja die Vinifikation und Elio Altare verbreitete die neuen Methoden weiter. Im Gebiet südöstlich von Turin entfällt ein Viertel der Fläche auf Weissweine wie Arneis, Cortese (=Gavi) und Moscato bianco. Beim Roten überwiegt der Barbera.

Moscato d'Asti zum Auftakt

Der zu Beginn ausgeschenkte Moscato d'Asti ist die älteste Sorte der Gegend und wird oft zu Asti spumante verarbeitet. Der in unserem Glas, von La Morrandina (1), ist ein typischer Apérowein von mittlerer Süssigkeit, mit wenig Bergamotte, wie ihn die Italiener lieben.

Ein Trio aus Barberatrauben

Diese Sorte bedeckt fast die Hälfte der Rebfläche des Piemont. Dabei ist der Barbera d'Asti schlanker in der Struktur, der Barbera d'Alba breiter, mit mehr Körper, und jener aus dem Seitental von Canale eher rustikal und kräftig.

Degustationsnotizen: Der Barbera d'Asti der Fratelli Trincherio (2) lebt von Frische, Säure und Gradlinigkeit. Es ist eine junge, moderne Variante aus dem Stahltank.

Der Barbera d'Alba von Giovanni Corino (3) ruhte 2½ Jahre in der Barrique, gefällt mit Noten von Lakritze und Pflaume, wirkt rund und harmonisch. Die Familie produziert seit 1985 selber, vorher verkauften sie die Trauben.

Der Dritte im Bunde, ein Barbera d'Alba Mulassa (4) von einer Steillage im Seitental, ist wunderbar gross, satt und dicht, mit warmen Gewürznoten und etwas Tabak. Säure, Tannin und Frucht sind sehr ausgewogen. Der junge Winzer der Ca Rossa hat den Ruf eines grossen Weinmachers.

Im „Gambero rosso“ erscheint der erste nicht, dürfte aber bald dort auftauchen, die beiden andern sind mit 2 bicchieri ausgezeichnet; fast hätte es für 3 gereicht.

Weinführer Italien

Bis das Essen bereit ist, präsentiert André Albrecht aus dem riesigen Angebot einige empfehlenswerte Führer durch die italienische Weinwelt.

- Den Gambero rosso braucht man nicht mehr speziell vorzustellen; für die Auszeichnung 3 bicchieri braucht es 95 Punkte. Er wurde ursprünglich von der Vereinigung Slow food initiiert, welche jetzt einen eigenen Führer anbietet: Slow Wine (ital. und engl.)
- Duemilavini: Die Weine sind von der Vereinigung der Sommeliers bewertet.
- I vini di Veronelli: vergibt ein bis drei rote Sterne.
- I vini d'Italia: von der Zeitung L'Espresso, maximal 20 Punkte.
- I vini buoni d'Italia: vom TCS Italien, mit guten Fachleuten, als Reisebegleiter geeignet.

Nun durfte man einen Teller Tagliatelle ai funghi porcini geniessen, nach denen es schon vorher verführerisch geduftet hatte....

Die Nebbiolotraube

Bis ins 19. Jahrhundert wurde die Nebbiolotraube süss ausgebaut, bis der französische Oenologe Louis Oudart Methoden aus der kühlen Champagne einführte, die das Potenzial

der Sorte zum Tragen brachte. Im Barbaresco ergibt sie eher feine, im Barolo tiefere Weine, sie verlangt eine lange Flaschenlagerung. Trotz hoher Qualität der Sorte bleibt die Anbaufläche beschränkt, weil sie heikel ist. Dank Kalk und Mergel ist das Piemont ideal dafür. Man trifft sie auch im Veltlin und in Kalifornien.

Degustationsnotizen zur zweiten Serie

Der erste und der dritte Wein der Serie stammen von Parzellen, die gleich nebeneinander liegen. Jene des ersten ist aber nicht mehr im Kataster, deshalb wird er als Langhe Nebbiolo (5), nicht als Barbaresco verkauft. Er besticht durch extreme Fruchtfülle mit etwas Leder im Hintergrund, Gewürzen und einer pfeffrigen Note und endet mit gut eingebundener Säure. Die Cascina Bruni ist ein traditioneller Familienbetrieb, die absolut ehrliche, gradlinige Weine herstellt. Ihr Barbaresco (6) bietet finessenreiche Fruchtnoten in der Nase, frische Säure und knackiges Tannin im Gaumen; ein kräftiger Repräsentant nach 12 Monaten im Eichenfass. Der Barbaresco Gallina (7) von Piero Busso stammt aus der besten Zone. Fein und weich in der Nase – Kirschen, Himbeeren, später dunkle Früchte-, im Gaumen nach leichtem Auftakt kräftige Struktur, ein sehr eleganter Wein. Gambero rosso: (5) mit 2 bicchieri, (6) nicht enthalten, würde 1-2 verdienen, (7) 3 bicchieri.

Barolo und Barbaresco

Für beide Bezeichnungen gelten strenge Produktionsbedingungen. Der Wein muss vor Ort vinifiziert werden. Der Barbaresco erhielt die DOC 1966, der Barolo erst 1972, die DOCG folgte 1980. Barbaresco heissen Weine aus 4 Gemeinden, Barolo wird in 11 Gemeinden gekeltert, von denen La Morra die feingliedrigsten Weine liefert. Jene aus Monforte d'Alba brauen eine lange Reifezeit, solche aus Serralunga d'Alba haben das beste Alterungspotential.

Drei Barolo im Vergleich

Das Weingut Cascina Bruni produziert konstant auf hohem Level. Sein Barolo Marialunga (8) lagerte 3 Jahre in slawonischen Fässern. Die Nase nimmt florale Noten wahr, im Gaumen folgen Pflaume, Bitterschokolade und Holz, sehr ausgewogen und lange haltbar. Der Barolo von Giovanni Corino aus La Morra (9) ist ein typischer Vertreter mit Ecken und Kanten. Seine Merkmale: Kirschen, grüne Noten, kräftige Gerbstoffe, satte Struktur. Silvio Grasso füllt seinen Wein erst seit 1980 in Flaschen ab. Sein Bricco Luciani (10) ist ein hochstehender Vertreter von La Morra. Mit frischer Fruchtnote, grünen Gerbstoffen und noch präsenter Säure ist er sehr harmonisch und bietet ein riesengrosses Potenzial – ein krönender Schlusspunkt! Gambero rosso: (8) nicht enthalten, es wären 2 bicchieri, (9) 2 bicchieri, (10) 3 bicchieri. Im Urteil der Gäste schnitt jedes Mal der dritte Wein deutlich am besten ab. Da er jeweils gut doppelt soviel kostet wie die beiden andern, muss man folgern, dass hier das Preis/Leistungsverhältnis wirklich übereinstimmt. Der Referent erhielt einen grossen Applaus.

Die degustierten Weine

- 1) Moscato d'Asti Brico del Sole, La Morrandina, Castiglione Tinella, 2009
- 2) Barbera d'Asti La Trincherina, Fratelli Trincherero, Montegrosso d'Asti, 2007
- 3) Barbera d'Alba, Corino Giovanni, Annunziata, Fraz. La Morra, 2007
- 4) Barbera d'Alba Mulassa, Ca Rossa, Canale d'Alba, 2007
- 5) Langhe Nebbiolo, Piero Busso, Neive, 2008
- 6) Barbaresco Fanin Riserva, Cascina Bruni, Serralunga d'Alba, 2004
- 7) Barbaresco Gallina, Piero Busso, Neive, 2006
- 8) Barolo Marialunga, Cascina Bruni, Serralunga d'Alba, 2005
- 9) Barolo DOCG, Corino Giovanni, Annunziata Fraz. La Morra, 2004
- 10) Barolo Bricco Luciani, Silvio Grasso, La Morra, 2004

Berichterstatterin: Ruth Graber