



Barbera

Der malerische Weinstadt Barbera liegt in der hügeligen Landschaft des Piemonts. Die hügelige Landschaft ist ein typisches Merkmal der Region.

Kirschen aus dem Piemont

Die saftige Kirschfrucht ist das Markenzeichen der zweitwichtigsten Rebsorte aus dem Piemont: Barbera begeistert durch eine lebendige Säure und mit einem tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis. **Uwe Schögl**

Die Barbera-Sorte ist im Piemont weitverbreitet und liefert aus den sanften Hügellandschaften um Asti, Alba und Alessandria die interessantesten Vertreter. Sie gedeiht auch in der Lombardie und Emilia-Romagna, ja, findet sich auch in Slowenien, Griechenland und Israel oder in Kalifornien und Argentinien, wo sie vor allem als Verschnittwein nicht jenes hochklassige Niveau erreicht wie in ihrer Heimat.

Den Erfolg verdankt die Barbera-Rebe vor allem ihrer Robustheit und der pflegeleichten Handhabung. Sie ist unempfindlich gegen Frühjahrsfrost, gilt insgesamt als winterhart und liebt heiße Sommer. Sie gedeiht am besten auf Hügeln mit lockeren, wasserdurchlässigen Böden. Dass höherwertiger Barbera nur von hügeligen Weinbergen stammen darf, fand auch in den Barbera-Produktionsregeln d'Alba DOC, d'Asti DOCG und Monferrato DOCG superiore Aufnahme (siehe Infokasten).

Nicht ganz nachvollziehbar ist aber die Vergabe des DOC- und des höherwertigen DOCG-Gütesiegels an die jeweiligen Gebiete. Die Hügel um Alba bieten für Barbera keine schlechteren Voraussetzungen als jene aus der Asti-Zone. Das Qualitätssiegel

für die SUPERIORE-Klassifikation erweist sich jedoch für alle Gebietszonen als sehr zuverlässig und ist ein Garant für hochklassige, stoffige Weine mit viel Frucht.

Das Barbera-Profil Der Barbera reift relativ spät, ist ertragreich, bringt kräftige Säure und wenig Gerbstoffe hervor. Je nach Terroir ergibt der Barbera entweder fruchtige, tanninarme Weine mit hohem Säuregehalt, oder wie im Superiore-Bereich konzentrierte, kraftvolle Weine mit viel Würze. Geradezu ein Markenzeichen ist sein Kirscharoma.

So überschwänglich heute die Loblieder auf den Barbera gesungen werden, umso schwieriger hatte er es in den letzten Jahrzehnten. Noch in den 1980er-Jahren war er als einfacher Bauernsaft verschmäht, oder als billiger Industriewein verschrien, noch dazu, da er in den italienischen Methanolskandal 1986 involviert war.

Zudem stand der Barbera in der Langhe stets im Schatten der als höherwertig angesehenen Nebbiolo-Rebe, mit der er in kühleren Jahrgängen in den berühmten Barolo verschritten wurde, ein durchaus gesetzlich erlaubtes „Doping“ bis in die 1960er-



Die starkblassige Barbera-Rebe in der Valpese.

Jahre hinein. Die Barbera-Rebe wurde in der Langhe-Zone auch nicht in jenen Toplagen gepflanzt wie der Nebbiolo, vermutlich ein Grund, weshalb Barbera bis heute keinen DOCG-Status besitzt, auch nicht der Superiore.

Giacomo Bologna (Braidà) aus Rocchetta Tanaro oder Mariuccia Borio (Cascina Castlet) waren es, die in den 1980er-Jahren den verschmähten Barbera zu einem großen Wein machten. Bolognas erstmals 1982 erzeugter „Bricco dell'Uccellone“, ein im Barrique ausgehauener Lager-Barbera, oder Borios „Passum“, hergestellt aus spätgelesenen passierten Trauben, gehören zu den Klassikern des neuen Stils, die viele Nachahmer fanden.

Der „Uccellone“ ist ein begehrter Klassiker und in der jüngeren Nachfolgegeneration geführten Weingüter zählen heute zu den innovativsten und besten Barbera-Produzenten. Eine fruchtbetontere Stilistik, die die Kirschfrucht in facettenreichen Interpretationen betont und von Würze und feiner Säurestruktur umspielt, wird, ist heute in den besten Qualitäten vorzugsweise anzutreffen.

Diese Stilistik findet sich bei der Cascina Castlet ebenso beeindruckend wie im traditionell ausgebauten, feingliedrigen „Montebruna“, der 2001 erstmals im Hause Braidà vinifiziert wurde. Die Rückbenennung auf die Barbera-Stärken zeigt sich durch die sukzessive Qualitätsanhebung auf breiter Basis. Sicherlich sind überreife und dropssige Barbera auch heute noch anzutreffen, wie die große Vinaria-Verkostung es zeigte.

Der Trend führt aber ganz klar in die Richtung eines Zwei-Schienen-Prinzips hin zu fruchtfreudigen, jung zu trinkenden Weinen sowie zur kräftigen Stilistik in der pretzlich höher liegenden Superiore-Klassifikation.

Strahlende Highlights

Die große Vinaria-Barbera-Verkostung fand unter der Prämissen statt, neueste Tendenzen zu erfassen und auszuloten,



Die Cantina Vecchio Giacomo Brezza aus Braidà ist Spezialist für die Barbera-Superiore in traditionellem Ausbau.

bieten doch die aktuellen Jahrgänge 2017, 2016 (kühl) und 2015 beste Voraussetzungen dazu.

Bei den „einfachen“ Jahrgängen Barbera DOC und DOCG zeigte sich, dass diese mit feinen Tanninen in Verbindung mit der allseits beliebten Kirschfrucht in der Jugend mit Genuss zu trinken sind.

Ersäunlicherweiser präsentierten sich auch etwage reiferer Vertreter, ja sogar aus schwierigen Jahrgängen (2014, kühl), in erfreulicher Vitalität. Bei weniger strengen Produktionsregeln im „einfachen“ und auch preisgünstigen Barbera-Bereich ist die geschmackliche Vielfalt größer. Dies ist von den Produktionsregeln mitbestimmt, die es erlauben, bis zu 15 Prozent von zugelassenen Komplementärsorten beizufügen.

Die qualitative Schwankungsbreite war in diesem Bereich auch größer, wenig Fruchtgeschmack und austrocknende Tannine waren nicht selten anzutreffen und verweisen auf zu hohen Hektarertrag. Vor allem der kühlere Jahrgang 2016 bereitete qualitative Probleme,

mitverursacht durch zu hohen Ertrag und zu geringe Traubenselektion.

Die besten Weine aus dieser Liga eignen sich aufgrund der knackigen Fruchtigkeit und der frischen Säure ideal als Speisenbegleiter, auch im Sommer. Zudem hält sich eine angebrochene Barbera-Flasche, die über mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt wurde, sehr gut. Ein Bonus, den auch die Gastronomie verstärkt zu schätzen gelernt hat.

Der Superiore glänzt durch körperreichen Charakter in homogen hoher Qualität

ein tolles Preis-Qualitäts-Verhältnis und liefert obendrein etwas Urlaubsfeeling mit.

Die Barbera-Weine in der Superiore-Kategorie zeigten sich in der Verkostung unisono mit körperreichem Charakter und in homogen hoher Qualität, die allerbesten glänzten richtiggehend. Barbera in dieser Klassifikation wird vor allem reinstotig ausgebeut.

Die Winzer reagieren inzwischen hervorragend auf die Eigenheiten des Jahrgangs. Zeigten sich die vom Hitzejahr 2015 geprägten Weine noch füllig und

mitunter überladen, so präsentierte sich der kühlere Jahrgang 2016 durch Ertragsreduktion erfreulich in frischer Feinfruchtigkeit. Überhaupt gefiel der 2016er-Superiore-Jahrgang durch gleichmäßige Qualität und straffe Fruchtführung.

Vom heißen Jahrgang 2017 präsentierten sich der Superiore mit geradliniger Stilistik als sehr vielversprechend. Die meisten 2017er werden erst im Laufe dieses Herbstes und im nächsten Jahr auf den Markt kommen.

Die allerbesten Superiore begeistern durch viel Fruchttiefe, Finesse und Power, was sie für eine ausgezeichnete Reifung prädestiniert. Zwischen Alba-DOC und Asti-DOCG konnte keine große Geschmacks-Differenzierung festgestellt werden. Vielmehr kommen die geschmacklichen Unterschiede von der Lage- und Ausbaucharakteristik des Winzers.

Wenig erstaunlich ist, dass die Top-Barolo-Produzenten in der Langhe auch einen Top-Barbera Alba DOC erzeugen. Vielversprechend präsentierten sich der Superiore aus der Asti-Subzone Nizza, die in den letzten Jahren einen tollen Aufschwung genommen hat.

Barbera d'Alba DOC

DOC – Denominazione di origine controllata, seit 1970, 2014 aktualisiert
Anbaugebiet: Hügelandschaft rund um die Stadt Alba (Provinz Cuneo)
Fläche/Produktion: 1800 ha
Traubensorten: 85–100% Barbera, bis 15 % Nebbiolo
Mindestalkoholgehalt: 12,0 Vol.-%, Riserva: 12,5 Vol.-%
Barbera d'Alba Superiore: Vorgeschriebene Reifezeit: 12 Monate davon mindestens vier Monate im Holzfass.

Barbera d'Asti DCGG

DOCG – Denominazione di origine controllata e garantita, seit 2008, 2010 aktualisiert
Anbaugebiet: 168 Gemeinden der Provinzen Asti (118 Gemeinden) und Alessandria (50 Gemeinden)
Fläche/Produktion: ca. 3380 ha, ca. 2225 Winzer, meist im Nebenerwerb, Weingärten nur auf Hügeln
Traubensorten: mind. 90% Barbera, bis 10% in der Region Piemont zugelassene Rebsorten
Mindestalkoholgehalt: mindestens 12,0 Vol.-%, bei Superiore 12,5 Vol.-%
Barbera d'Asti Superiore: Vorgeschriebene Reifezeit: 14 Monate (davon mind. 6 Monate im Holzfass).
Drei Superiore-Subzonen: Colli Astarti, Nizza und Tinella

Barbera del Monferrato DOC

DOC – Denominazione di origine controllata, seit 2001, 2008 aktualisiert
Anbaugebiet: fast ident mit Barbera d'Asti DOCG
Fläche/Produktion: ca. 48.200 Hektar
Barbera del Monferrato DOC Superiore: Klassifiziert als DOCG, bis 85% Barbera und mind. 13,0 Vol.-%, ca. 2600 Hektoliter Jahresproduktion.

Toplist

- 18,1 Cordero di Montezemolo | 2015 Funtani Barbera d'Alba Superiore
- 18,1 Ceste | 2016 Barbera d'Alba Superiore
- 18,0 Pira Luigi | 2017 Barbera d'Alba Superiore
- 17,8 Giacomo Brezza | 2016 Barbera d'Alba Superiore
- 17,6 Gianfranco Alessandria | 2016 Vittoria Barbera d'Alba
- 17,6 Massolino | 2016 Gisep Barbera d'Alba
- 17,5 Braidà | 2016 Bricco dell' Uccellone Barbera d'Asti
- 17,5 Giacomo Brezza | 2015 Barbera d'Alba Superiore
- 17,5 Armando Parusso | 2017 Barbera d'Alba Superiore
- 17,4 Sordo | 2015 Massucchi Barbera d'Alba Superiore
- 17,3 Cascina Castlet | 2016 Litina Barbera d'Asti Superiore
- 17,1 La Spinetta | 2015 Ca di Pian Barbera d'Asti
- 17,1 Oddero | 2015 Barbera d'Asti Superiore Nizza
- 17,0 Cavallotto | 2016 Vigna del Cucolo Barbera d'Alba Superiore
- 17,0 Oddero | 2016 Barbera d'Alba Superiore
- 17,0 Cascina Castlet | 2015 Litina Barbera d'Asti Superiore
- 17,0 Fratelli Trinchero | 2012 Rico Barbera d'Asti Superiore
- 17,0 Ruggeri Corsini | 2016 Armujan Barbera d'Alba Superiore

17,5 ★★★★★ **Braidà di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro**
 2016 Bricco dell' Uccellone Barbera d'Asti DOCG € 48,00
 www.braidait

Dichte Veilchennase, vielschichtige Rotbeerigkeit, dunkelfruchtig, feine Würze, viel Substanz, saftig, dicht, perfekter Holzeinsatz, geradlinig mit ruhender Mitte, deutet Finesse an, noch sehr jugendlich, tolle Länge mit enormem Potenzial

16,6 ★★★★★ **Braidà di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro**
 2016 Montebruna Barbera d'Asti DOCG € 14,90 www.braidait

Feine Kräuterwürze, frische Kirschfrucht, Schwarzbereen, zupackend und rasiig, ungemein lebendig, viel Substanz, straff, noch ganz jugendlich und verhalten, langes Finale, tolle Perspektiven.

