



Die Rebhügel des Piemonts in der Nähe von Rocchetta Tanaro, wo der begehrte Wein «Bricco dell'Uccellone» von Braida wächst.

## Der Veredler des Barbera

Auf der Weinkarte vieler Schweizer Restaurants ist der Name präsent: Bricco dell'Uccellone aus dem Weingut Braida im piemontesischen Rocchetta Tanaro bei Asti. Er gilt als «kleiner Kultwein», der sich in bezahlbaren Sphären bewegt und beim Gast entsprechend beliebt ist.

### Barbera: Vom bäuerlich-derben Wein zur edlen Rebe

Gleichzeitig markiert der «Uccellone» auch einen Gesinnungswandel im piemontesischen Weinbau. Er ist nämlich ein hundertprozentiger Barbera – eine Traubensorte, welche in der Region einst «wie Wasser getrunken» wurde, wie Norbert Reinisch, Exportleiter von Braida, bei der Querdegustation von 12 Jahrgängen in Bad Ragaz erzählte. Der Barbera galt früher als plumper, derber, bäuerlicher Wein und war wegen seines hohen Säuregehalts verschrien. Er war im letzten Jahrhundert gerade gut genug für die Produktion von Massenweinen. Mit dem Methanol-Skandal der 1980er-Jahre, bei dem einige Menschen nach dem extensiven Konsum von Barbera ihr Leben verloren, war das Image des Weins total am Boden.

Die Jahrgänge 1990, 1998 und 2004 des Bricco dell'Uccellone sollte man sich merken. Dies zeigte eine Vertikaldegustation in Bad Ragaz.

ELS BETH HOBMEIER



Norbert Reinisch von Braida (L) und der Winzer Daniel Gantenbein eröffneten mit einer Vertikal-Degustation das Welt Wein Festival.

«Wasmache ich nun mit meinen vielen Barbera-Trauben?», fragte sich damals Giacomo Bologna, ein Winzer aus der Region Asti. Er wagte einen mutigen Schritt und baute als Erster seinen Barbera in französischen Barriques aus, eine damals in Italien noch weitgehend unbekannt Methode. Mit grosser Sorgfalt und hohen Qualitätsstandards schuf er einen Wein, der dem Barbera allgemein und speziell dem «Bricco dell'Uccellone» zum (Wieder-)Aufstieg verhalf. Der «grosse Vogel» wurde soeben 25 Jahre alt – «L'Uccellone» meint im piemonte-

sischen Dialekt jedoch nicht nur diesen Vogel, sondern auch das Gemächt eines sehr gutausgestatteten Mannes. Diese Doppeldeutigkeit war der Grund, dass der offizielle Vatikan diesen Wein nie auf den Tisch stellen wollte, wie Norbert Reinisch schmunzelnd erzählte...

### Die dritte Generation musste 1990 plötzlich übernehmen

Giacomo Bologna wurde kurz vor der Ernte des 1990ers schwer krank und starb im Dezember 1990. Seine beiden Kinder, die Önologen Raffaella und Giuseppe Bologna, mussten damals ins kalte Wasser springen und als dritte Generation das Weingut Braida übernehmen. Mit dem «Uccellone» halten sie das Erbe und die Barbera-Idee ihres Vaters weiterhin hoch. Aber sie pflegen auch andere piemontesische Rebsorten wie Moscato, Brachetto und Grignolino. Weltweinsorten wie Merlot, Pinot Nero und Cabernet Sauvignon fliessen bei Braida dagegen in den modernen «Il Bacialé».

L'Uccellone, «grosser Vogel», ist ein grosser Wein.

Mit einer grossen Vertikaldegustation der Jahrgänge 2007 bis 1990 eröffneten Norbert Reinisch und Daniel Gantenbein, der bekannte Winzer aus Fläsch, am Donnerstag gemeinsam das Welt Wein Festival (siehe auch Seite 5). Brillant zeigte sich dabei der 1990er. Seine Geschmeidigkeit, seine warme ausgereifte Frucht, die strukturierte Säure und die reifen Tannine überzeugten: Mit 20 Jahren ist er genau jetzt trinkreif – wohl dem, der ihn noch im Keller hat! Sehr kraftvoll und würzig und mit lang anhaltendem Abgang präsentierte sich der 1998er. Und bei den jüngeren Jahrgängen stach der 2004er her-

aus mit einer klassischen, feingliedrigen Struktur, die von Aromen der schwarzen Kirsche und gerösteten Nüssen geprägt ist und ein grosses Potenzial verspricht. Die Jahre 1994 und 1992 waren dagegen schwierig, was sich auch in der Qualität zeigt. Und 2002 war das Wetter im Piemont derart schlecht, dass es gar keinen «Uccellone» gab.

