

## ■ ENTKORKT

### DAS BARBERA-MONUMENT

Letztes Mal war hier vom Südtiroler Star Alois Lageder und von seinen Weinen die Rede. Inzwischen lud das auf italienische Weine spezialisierte Zürcher Weinhaus Rudolf Bindella bereits zu einer weiteren denkwürdigen Degustation. Zu Gast war Norbert Reinisch, Ex-Arzt aus Tirol und nach seiner Heirat mit Raffaella Bologna Export-Manager von Braida im Piemont. Und er brachte einen seltsamen Vogel mit, der zurzeit den 25. Jahrgang feiert: den Uccellone. So benannt nach einer alten Frau mit einer markanten Nase, die auf dem Bricco oberhalb Rocchetta Tanaro lebte und immer in Schwarz gekleidet war. «Uccellone» soll, wie Norbert Reinisch verriet, in der Vulgärsprache auch als Bezeichnung für ein besonders imposantes männliches Geschlechtsteil verwendet werden. Diese sprachliche Ambivalenz gefiel dem vor 21 Jahren verstorbenen Giacomo Bologna, Vater von Raffaella und Beppe, der zusammen mit seiner Frau Anna das Piemont aus einer schweren Krise rettete. Mit dem Bricco dell'Uccellone gelang es ihm, das nach dem Methanolskandal Mitte der 1980er-Jahre beschädigte Image des Barberas wieder aufzupolieren und mehr denn je erstrahlen zu lassen.

Der **Bricco dell'Uccellone 2008** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit feinen Röstnoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und kräftigem, noch strengem Tannin im langen Abgang. Er ist ein monumentaler, zurzeit aber noch verschlossener Wein, der Zeit braucht.

Zwar kann man ihn jetzt zu trinken beginnen, sofern man etwas Warmes dazu isst. Aber seine wahre Grösse wird das Barbera-Monument erst in einigen Jahren zeigen, wenn sich seine Tannine besser integriert haben. Es lohnt sich also, etwas mehr davon einzulagern. Es wäre ja schade, wenn erst die letzte Flasche wirklich reif ist. ANDREAS KELLER



#### **BRICCO DELL'UCCELLONE 2008**

**Produzent:** Braida, Rocchetta Tanaro (I)

**Herkunft:** Piemont

**Appellation:** Barbera d'Asti DOCG

**Rebsorte:** Barbera

**Beste Trinkreife:** 2012 bis Ende 2020

**Passende Gerichte:** Trüffelrisotto, Rindsschmorbraten, Käse

**Bewertung:** 17,5 Punkte

**Bezugsquelle:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Höneggerstrasse 115, 8037 Zürich, Tel. 044 276 62 62, [www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch), Fr. 49.50

**Der Sonntag Gesamtausgabe**

**09.10.2011**

Auflage/ Seite

173107 / 48

5456

Ausgaben

50 / J.

9174678

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

<i>Titel</i>	<i>Auflage</i>
Der Sonntag Aargau	87'806
Der Sonntag Limmattal/ Zürich	7'518
Der Sonntag Baselland	20'679
Der Sonntag Solothurn/Oberaargau	31'301
Der Sonntag OT	12'573
Der Sonntag ZT	11'882
Der Sonntag LN	1'348