



Die rote Rebsorte Barbera aus Piemont ergibt sehr verschiedene Weine, vom süffigen Landwein bis zum kraftvollen Tropfen.

Die vielen Facetten des Barbera

Kraft statt Eleganz: Wir haben in einer grossen Degustation fast 40 Barbera-Weine aus Piemont getestet

Barbera ist eine weitverbreitete rote Rebsorte in Italien. Sie belegt mit einer Fläche von rund 23 000 Hektaren hinter Sangiovese und Montepulciano den dritten Platz. Allerdings hat die Traube schon bessere Zeiten gesehen. Vor gut 20 Jahren waren noch 50 000 Hektaren damit bestockt gewesen. Der Methanol-Skandal von 1984 beschleunigte den dramatischen Niedergang dieser Sorte.

Auch ohne Panschereien macht es der Barbera den Konsumenten nicht ganz leicht. Zu den ausgeprägten Merkmalen der ertragreichen, relativ anspruchslosen Varietät zählt die Tatsache, dass daraus eine überaus grosse Anzahl von unterschiedlichen Wein-Stilen gekeltert werden kann: Da ist der süffige, rustikale Landwein mit viel Säure und wenig Tanninen, dort der in kleinen Eichenfässern veredelte, oft hochgetrimmte Turbo-Wein, mit viel Alkohol aufgepeppt, gelegentlich aber auch mit Komplexität und Eleganz ausgestattet.

Die besten Resultate liefert der Barbera wohl in Piemont. In dieser berühmten Weinregion steht der eher spät reifenden Rebsorte oft der noble Nebbiolo, Basis für die vielgelobten Barolo- und Barbaresco-Provenienzen, vor der Sonne. So erstaunt es nicht, dass im Ort Alba die besten Lagen für den Nebbiolo und nicht für den Barbera reserviert werden. Anders sieht es dagegen in Asti aus, der zweiten bedeutenden Gegend für Barbera-Weine. Hier wächst die Sorte oft in bevorzugten Rebbergen. Die gesetzlichen Bestimmungen lassen indessen in beiden Appellationen relativ grosszügige Erträge zu: stolze 70 Hektoliter pro Hektare in Alba, 63 Hektoliter in Asti.

Wir wollten uns ein Bild vom derzeitigen Niveau der Barbera-Gewächse machen. Weinakademiker Markus Segmüller, Pächter der Zürcher Restaurants Carlton, James Joyce und Adlisberg, und Weinakademiker Peter Keller, Redaktor der «NZZ am Sonntag», verkosteten

rund 40 auf dem Markt erhältliche Weine – wie immer mit verdeckten Etiketten. Die eingereichten Muster wurden in zwei Serien aufgeteilt: Weine, die in grossen Holzfässern ausgebaut werden, und Weine, die in kleinen Barriques ihrer Vollendung harren.

Fazit der Degustation: zahlreiche gut gemachte Weine, die mehr durch Kraft und Wucht und weniger durch Eleganz und Charme glänzen. Der Alkoholgehalt lag meistens bei hohen 14,5 Prozent, vereinzelt gar darüber. Gelegentlich wurde das Holz zu grosszügig eingesetzt, so dass kaum eine Frucht zu erkennen war. Auch preislich sind grosse Differenzen festzustellen. Es gab wenig Muster, welche für die ganz grosse Begeisterung gesorgt hätten.

Immerhin überraschte ein feiner Tropfen: Der Barbera d'Alba 2008 der kaum bekannten Azienda Hilberg-Pasquero, ausgebaut im grossen Holzfass, überzeugt durch seinen schönen Trinkgenuss (siehe Kasten) und schwang damit in dieser Kategorie obenaus vor manch teurem Produkt. Ein ehrlicher Wein, der die Vorzüge des Barbera auf eine schöne Art und Weise offenbart. Anders im Stil zeigt sich das beste Barrique-Gewächs. Der Barbera d'Asti Passum 2006 von Cascina Castlèt ist zwar kräftiger und wuchtiger. Aber dank der gut integrierten Säure und Frische wirkt der Wein nicht mastig und üppig. Er hat die erste Reife erreicht und ist ein idealer Begleiter für kräftige Fleischgerichte oder rezente Käse. *Peter Keller*

Die besten Weine der Degustation

Von den 40 getesteten Barbera-Gewächsen haben diese Vertreter am besten abgeschnitten:

Sieger

Barbera d'Alba 2008, Azienda Hilberg-Pasquero: schönes Bouquet nach schwarzen Beeren und würzigen Noten, im Gaumen dicht mit guter Frucht, frisch, elegant, gute Länge, erfreulich moderate 13 Prozent Alkohol, im grossen Holzfass ausgebaut, 17 von 20 Punkten, Fr. 19.80, Weine Simone Lanz, St. Gallen, www.weinesimonelanz.ch.

Barbera d'Asti Passum 2006, Cascina Castlèt: komplexes Bouquet, vollmundiger, schwerer Wein mit reifen Tanninen, Alkohol gut integriert, gute Säure, harmonisch, in Barriques gereift, 17/20, Fr. 32.70, bei Riegger, Birrhard, www.riegger.ch.



Empfehlenswert

- Barbera d'Alba 2008, Bruno Giacosa, 16,5/20, Fr. 49.50, Bindella, Zürich, www.bindella.ch.
- Barbera d'Alba Piana 2009, Ceretto, 16/20, Fr. 24.50, bei Silvino, Uster, www.silvino.ch.
- Barbera d'Alba 2009, Monfalletto, Cordero di Montezemolo, 16,5/20, 20 Fr., bei M & W, Basel, www.musikundwein.ch.
- Barbera d'Alba Vignota 2009, Conterno-Fantino, 16,5/20, 23 Fr., bei Caratello St. Gallen, www.caratello.ch.
- Barbera d'Alba 2009, Burlotto, 16/20, Fr. 24.50, Weine Simone Lanz, St. Gallen.
- Barbera d'Asti Superiore 2005, Fratelli Rovero, 16/20, 31.50 Fr., Vinothek Santé, Zürich, www.sante.ch;
- Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2007, Giacomo Bologna, 16/20, Fr. 51.50, bei Bindella, Zürich. (kep.)