

BARBERA DER SAFTIGE ROTE AUS DEM PIEMONT

Barbera ist die am häufigsten angebaute Rebsorte des Piemont. Im Süden der Region, auf den Hügeln um Asti, Alessandria und Alba, findet sie beste Bedingungen. Barbera begeistert mit Saftigkeit und intensiver Kirschfrucht.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER





PLATZ

COPPO – RISERVA DI FAMIGLIA
Am Gaumen gehaltvoll
und strukturiert.

Fotos: Shutterstock, beige stellt

Barbera kommt in einem breiten Spektrum daher und füllt vom einfachen Tischwein bis zum Spitzenwein alle Positionen aus. Giacomo Bologna von Braida kam als Erster auf die Idee, Barbera ins Holz zu legen und ihm damit mehr Struktur zu geben. Er hat mit dem Barbera seinem Bricco dell'Uccellone gewissermaßen die höheren Weihen verliehen. Viele Winzer versuchten danach, aus ihrem Barbera ebenfalls einen kraftvollen Wein zu machen. Nicht immer bekam das dem Wein gut, oft war der Holzeinsatz zu heftig, und der Wein verlor an Frucht und Frische. Mittlerweile haben viele begriffen, dass das auch wichtig ist. Um Asti hat Barbera gleich drei DOCG-Bezeichnungen: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato und einfach Nizza – nach der gleichnamigen Stadt bei Asti. Weiter südlich ist die DOC Barbera d'Alba wichtig. Mit seiner Frucht, der frischen Säure und den geschmeidigen Tanninen ist Barbera ein grandioser Begleiter zu vielen herzhaften Gerichten – aber leider oft unterschätzt. Barbera liebt heiße, trockene Jahrgänge. Mit 2016 und vor allem 2015 war die Traube bestens bedient.

Die Familie Coppo hat ihren Betriebsitz in der Weinstadt Canelli. Die gemauerten Keller sind absolut sehenswert und zählen zum Weltkulturerbe. Der Barbera Riserva di Famiglia ist Coppo's Flaggschiff, die Trauben stammen aus einer kleinen Einzellage. Er hat uns – trotz anspruchsvollem Preis – am besten gefallen: ein sehr gehaltvoller, zugleich harmonischer Wein. Günstiger geht es bei den beiden anderen platzierten Weinen zu. G.D. Vajra sitzt am höchsten Punkt der Weinbaugemeinde Barolo, in Vergne. Als Winzer in dieser Lage gilt die erste Liebe von Aldo Vajra und seinen Kindern Giuseppe, Francesca und Isidore selbstverständlich dem Barolo. Aber auch Barbera bearbeiten sie mit Hingabe. Das belegt der 2016er, unser zweitplatziertes Wein, der mit satten, frischen Beerennoten daherkommt. Der dritte Platz geht an den Betrieb, der Barbera außerhalb des Piemonts bekannt gemacht hat: Braida. Giacomo Bolognas Kinder Raffaella und Beppe führen sein Erbe würdevoll fort. Der Montebruna rangiert in der betriebsinternen Hierarchie unter den berühmten Lagenweinen Bricco dell'Uccellone, Bricco della Bigotta und Ai Suma, ist aber ein toller Ausdruck des klassischen Barbera mit viel Frucht und Saft. Einfach gelungen! >



Auf den Hügeln um Asti findet die Barbera-Traube ideale Bedingungen.

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

- DIAM Verschluss aus gepresstem Korkgranulat
- DV Drehverschluss
- KK Kunststoffkork
- NK Naturkork
- VL Vinolok

94

1. Platz

● **Barbera d'Asti Superiore Riserva della Famiglia Nizza DOCG 2015 Cantine Coppo**

15 Vol.-%, NK. Intensives und kompaktes Purpur. Edle Nase nach reifer Kirsche, etwas Cassis und satten, frischen Brombeeren, untermalt von elegantem Würzeton. Am Gaumen gehaltvoll und strukturiert, baut sich langsam und in vielen Schichten auf, lang anhaltend und harmonisch im Finale. **Mövenpick, Zürich; Vinum Distribution GmbH, Landau, € 110,-**

93

2. Platz

● **Barbera d'Alba DOC 2016 G. D. Vajra**

14,5 Vol.-%, NK. Intensives, sattes Purpur. In der Nase offenherzig und einladend nach reifen Kirschen und Brombeeren, duftig nach blühenden Veilchen, tolle Nase! Am Gaumen ausgewogen und klar, öffnet sich auf frischen dunklen Beerennoten, zügig mit starkem Druck, langes Finale. **Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Scala Vini, Leisingen, € 20,-**

3. Platz

● **Barbera d'Asti Montebruna DOCG 2016, Braida**

15 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin mit Purpur. Einladende und duftende Nase nach reifen Kirschen und Erdbeeren, Waldbeeren und Brombeermarmelade. Am Gaumen geschmeidig und klar, öffnet sich auf angenehmer Frische, dann satte Frucht, zügig, bleibt im Finale lange saftig. **Morandell, Wörgl; Farnetani, München; Guido Giovo, Mühlheim; Garibaldi, München; ViP Weine, Köln; Bindella, Zürich, € 22,-**

● **Barbera d'Alba Ornati DOC 2017 Parusso**

15 Vol.-%, DIAM. Sattes, dunkles Rubinrot. In der Nase präzise nach reifer Brombeere. Eröffnet sich am Gaumen mit feinem Spiel, wirkt ausgewogen, vibrierende Säure untermalt mit weichem Schmelz, straff im Abgang, gute Länge.

Wein & Co., Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; Bataillard, Rothenburg € 12,50

● **Barbera d'Asti Superiore Piovà DOCG 2016**

La Montagnetta

15,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, dunkles Purpur. Offenherzige und einladende Nase nach satten Kirschen und Pflaumen, im Nachhall getrocknete Rosenblätter. Im Trunk satt und körperreich, zieht sich langsam und samtig über die Zunge, konzentrierte reife Früchte, langer Nachhall.

lamontagnetta.com, € 15,-

● **Barbera d'Alba Aves DOC 2017 Burlotto**

15,5 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Purpur mit leicht rubinrotem Stich. Kompakte und einladende Nase nach satten Amarenakirschen, eingelegten Pflaumen und reifen Waldbeeren, tief. Am Gaumen ausgewogen und vielschichtig, öffnet sich geschmeidig auf satten Noten reifer schwarzer Beeren, getragen von elegantem Säuregerüst, ein satter Schluck Wein, sehr lange.

burlotto.com, € 20,-

● **Barbera d'Asti Monte Colombo DOCG 2013, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy**

14 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Elegant-balsamische Nase nach Eukalyptus, Minze und satten Brombeeren. Am Gaumen ausgewogen und klar, öffnet sich auf feiner Frucht mit geschmeidigem Tannin, harmonisch, leicht salzig, endet lange und klar im Finale. **Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; Buongustaio, Hohenems, € 20,-**

● **Barbera d'Alba Superiore DOC 2016, Parusso**

15,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, fast undurchdringliches Purpur. Offene Nase nach Sauerkirsche und Brombeere. Am Gaumen weich und anschiemig, getragen von feinem Schmelz, öffnet sich auf klarer Beerenfrucht, kräftiger Druck, füllige Länge. **Wein & Co., Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; Bataillard, Rothenburg, € 25,-**

● **Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie DOCG 2015**

Vinchio – Vaglio Serra

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, intensives Rubin-

2. PLATZ

VAJRA – BARBERA
Tolle Nase, nach Kirschen, Veilchen und dunklen Beeren.



rot. Offene und einladende Nase nach satten Himbeeren und frischen Kirschen, edle Würzetöne im Nachhall. Am Gaumen dominiert von hervorragendem Trinkfluss, gut eingebautes Holz, breitet sich langsam und elegant aus, salzig, im Finale fester Druck.

Mü's Vinothek, Affoltern am Albis; Estapp, Estavayer; Cantina 24, Blomberg, € 25,-

● **Barbera d'Asti Superiore Settecäpita DOCG 2015**

Tenuta Santa Caterina

15 Vol.-%, DIAM. Intensives, sattes Purpur. Kompakte und vielschichtige Nase nach reifen Amarenakirschen, satten Pflaumen und reifer Cassis. Weicher Gaumeneintritt mit samtigem Tannin, spannt ein schönes Kleid auf, geschmeidig, gute Länge mit feinem Druck.

tenuta-santa-caterina.it, € 28,-

92

● **Barbera d'Asti PI CIT DOCG 2017**

La Montagnetta

14 Vol.-%, KK. Leuchtendes, kraftvolles Purpur. Offene und einladende Nase nach satten Kirschen, frischen Waldfrüchten und Brombeeren. Geschmeidig in Ansatz und Verlauf, getragen von weicher Fruchtsüße, satt, ausgewogen mit guter Länge.

lamontagnetta.com, € 10,-

● **Barbera d'Asti Strja DOCG 2016**

Montestregone

14 Vol.-%, DIAM. Intensives, leuchtendes Rubinrot. In der Nase sehr satt und kraftvoll nach reifen Erdbeeren und Kirschen, erinnert im Nachhall an Bienenwaben. Am Gaumen saftig und klar, getragen von süßem Schmelz, weitet sich schön aus, dunkle Beerenfrucht mit salzigem Finish.

montestregone.it, € 12,-

● **Bansella Nizza DOCG 2016**

Prunotto

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit sattem Kern. In der Nase nach Tabak und Leder, getragen von reifen Waldbeeren, wirkt geheimnisvoll. Saftiger und eleganter Trunk mit vibrierender Säure und klarer Frucht, zieht sich saftig über die Zunge, leicht salzig, endet im Finale abermals saftig.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 13,-

● **Barbera d'Asti Superiore Litina DOCG 2016**

Cascina Castlet

15 Vol.-%, NK. Sattes, intensives Rubin-Purpur. In der Nase konzentriert nach Kirschkompott und satten Pflaumen, im Nachhall getrocknete Feigen. Satter Trunk mit Noten von Kakaopulver und

Kaffee, öffnet sich eng gewoben und geschmeidig auf der Zunge, fließt behäbig dahin, langes Finale.

Gottardi, Innsbruck; Farnetani, München; Riegger, Birrhard; Fornara, Taunusstein-Wehen, € 14,-

● **Barbera d'Asti Superiore Vignalina DOCG 2016, Tenuta Santa Caterina**
15 Vol.-%, DIAM. Intensives, undurchdringliches Purpur. In der Nase würzig nach dunkler Schokolade, Malz, Bourbonvanille und Lakritze. Am Gaumen weich und warm, weitet sich satt und fein aus, im hinteren Bereich engmaschiges Tannin kombiniert mit feiner Frische, körperreich, lange.
tenuta-santa-caterina.it, € 15,-

● **Barbera d'Asti Pomorosso Nizza DOCG 2016, Cantine Coppo**
15,5 Vol.-%, NK. Intensives, sattes Purpur. Kompakte und vielschichtige Nase nach reifen Brombeeren, Cassis und Waldfrüchten, im Nachhall einladende Lakritze. Am Gaumen kraftvoll und satt, spannt einen weiten Bogen, öffnet sich auf dunklen Beeren, druckvoll am Gaumen, sehr voluminös. **Mövenpick, Zürich; Vinum Distribution GmbH, Landau, € 15,50**

● **Barbera d'Alba DOC 2017 Enzo Boglietti**
14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles und sattes Purpur. In der Nase einladend nach reifen Erdbeeren und Kirschen, feine Rauchnote, Kakaobohnen. Am Gaumen salzig und klar, öffnet sich auf feinem Spiel, gute Länge, endet im Finale fruchtbetont und saftig. **Vino Vino, Linz; Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Liechti, Basel; Vinamici, Schönenberg; Utiger Weine, Baar; Bolter Weine, Hohentengen; Thurnher's Nachfolger, Dornbirn, € 16,-**

● **Barbera d'Alba Superiore Donna Elena DOC 2015 Cascina delle Rose**
15 Vol.-%, NK. Sattes, kraftvolles Rubinrot mit leicht purpurnem Stich. In der Nase nach reifer Erdbeere, Blutorange, im Nachhall nach Zimt. Am Gaumen offenerzig und einladend, öffnet sich auf klarer roter Beerenfrucht, spannend, im Finale fester Druck mit langem Abgang. **Barolista, Wien; Kroll, Murnau; Vino e Tavola, Reitnau; 1870 VINS & CONSEIL Sàrl, Monthey, € 20,-**

● **Barbera d'Alba DOC 2016 Cascina Bongiovanni**
15 Vol.-%, NK. Sehr sattes, dichtes Purpur. In der Nase tintig mit leichten Nuancen nach Siegellack und Schuhcreme, dezente Edelpilze. Weich und geschmeidig im Trunk, öffnet sich auf satten Brombeernoten, geschmeidig, zieht sich lange und fein dahin. **Kroll, Murnau; Vinoecke, Graben-Neudorf; Schmocker Weine, Langnau**

im Emmental; La Torre, Poschiavo € 20,-

● **Barbera del Monferrato Rupes DOCG 2011, Canato**
14 Vol.-%, DIAM. Sattes Rubinrot mit leicht orangem Stich. In der Nase nach frischen gelben Früchten, Marillen, Pfirsich, getragen von leichtem Staubzucker, wirkt jugendlich. Am Gaumen frisch und saftig, zupackend, öffnet sich auf eleganten Holznoten, getragen von feiner Geschmeidigkeit, straff, gute Länge, leichte Trocknung im Finale.
canatovini.it, € 25,-

● **Barbera del Monferrato Superiore 1930 una buona annata DOCG 2015 La Tenaglia**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives und kraftvolles Purpur. In der Nase leicht balsamischer Touch, untermalt von getrockneten Rosenblättern. Im Mund ausgewogen mit Druck am Gaumen, spannt sich schön auf, angenehm eingebundenes Holz, minzig, langes Finale.

Stämpfli, Laupen; Aman & Merkle, Buchloe, € 32,-

● **Barbera d'Asti Superiore Emozioni DOCG 2013, La Tenaglia**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, sattes Rubinrot. In der Nase etwas zurückhaltend, dann balsamische Töne, reife Beeren, Lakritze, Zimt. Im Trunk offen und zugänglich mit würzigen Nuancen, filigran nach Curry, ansprechend, frisch und leicht salzig, spannt einen weiten Bogen, endet im Finale druckvoll.
Stämpfli, Laupen; Aman & Merkle, Buchloe, € 32,-

● **Barbera d'Alba Superiore Funtani DOC 2016, Cordero di Montezemolo**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, elegantes Purpur. In der Nase einladend nach satten dunklen Beeren, Brombeere und reifen Waldbeeren, im Nachhall Cassis. Im Trunk ausgewogen und sehr saftig, die Frucht ist fein von engmaschigem Tannin umwoben, im zweiten Teil satt und weich, druckvoll im Abgang.

Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; Rutishauser, Scherzingen; Berthaudin, Carouge; Chiodi Vini, Ascona, € 35,-

● **Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis DOCG 2011 Vinchio – Vaglio Serra**
15,5 Vol.-%, NK. Intensives, kraftvolles Rubinrot. Balsamische Nase nach reifen Kirschen, satten Brombeeren, getragen von einer leichten Schokoladewürze. Am Gaumen süßer, weicher Eintritt mit saftiger Entfaltung, breitet sich elegant und fein aus, im zweiten Teil zupackend und druckvoll, leichtes Salz, endet lange und klar. **Mü's Vinothek, Affoltern am Albis;**



Estapp, Estavayer; Cantina 24, Blomberg, € 40,-

● **Barbera d'Alba Bertu DOC 2016 Negro**
15,5 Vol.-%, NK. Im Glas kraftvolles Rubin mit purpurnem Stich. Satt und einladende Nase nach reifen Brombeeren und Cassis, im Nachhall Amarena und Pflaumen. Im Trunk füllig und tief getragen von feinstem Schmelz, öffnet sich auf dunkelbeerigen Tönen, angenehm und weich, gute Länge.
negroangelo.it, Preis: k. A.

91

● **Barbera d'Asti DOCG 2017 Cascina Castlet**
14 Vol.-%, DIAM. Helles, leuchtendes Rubin mit leicht purpurnem Stich. In der Nase nach reifen Erdbeeren, satten Waldfrüchten, im Nachhall feine Würzenoten. Am Gaumen ausgewogen und satt mit animierender Säure, bietet guten Trinkfluss, fruchtiger Kern, gute Länge. **Gottardi, Innsbruck; Farnetani, München; Riegger, Birrhard; Fornara, Taunusstein-Wehen, € 10,-**

● **Barbera d'Alba Piani DOC 2016 Pelissero**
14,5 Vol.-%, NK. Undurchdringliches Purpur. Intensive Nase nach sehr reifer Cassis und Brombeere, untermalt mit feiner Würze nach Kakaobohnen. Am Gaumen elegant und kraftvoll, öffnet sich auf pflaumigen Nuancen, zeigt griffiges Tannin, ummantelt von feinem Schmelz, druckvoll. **Stoppervini, Lugano € 14,60**

● **BIO Barbera d'Alba Superiore DOC 2016, Brezza**
14,5 Vol.-%, KK. Sattes, leuchtendes Rubinrot. Duftet nach reifen Kirschen und Veilchen in der Nase, einladend. Rund und klar am Gaumen mit angenehmem Schmelz und saftigem Kern, lebendig, spannungsvoll und frisch, gute Länge. **Jacopini, Neunkirchen; Bremer, Braunschweig; Weinkeller Türk, Berlin; Donati, Basel; Das Weindepot, Wilhelmshaven; Ombra (Briola OG), Hall in Tirol; Weinsicht, Brunnen, € 15,-**

● **Barbera d'Alba DOC 2016 Diego Morra**
14,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. In der Nase nach frischen Kirschen und Pflaumen, im Nachhall etwas Sardellen. Saftig und mineralisch im Trunk, filigran, zieht sich fein über die Zunge, animiert mit seiner Frucht zu einem zweiten Glas. **morrawines.com, € 15,-**

● **Barbera d'Alba Vigna Santo Stefano DOC 2017 Castello di Neive**
15 Vol.-%, NK. Intensives Rubinrot mit leichtem Purpurstich. In der Nase nach reifen Kirschen, satten Brombeeren und Erdbeermarmelade, besonders einladend. Öffnet sich im Trunk elegant und saftig, präsent Säuregerüst, frisch und klar, wirkt leichtfüßig trotz 15 % Alkohol. **Di Gennaro, Stuttgart; Zweifel Vinarium, Uster, € 16,-**

● **Barbera d'Alba DOC 2017 Cordero di Montezemolo**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives Purpurrot. Feinwürzige Nase nach satten Veilchen, untermalt von einem präsenten Vanille-

ton, Milchsokolade, leichter Alkohol. Im Ansatz geschmeidig und satt, breitet sich wohligh aus, gute Länge, in sich stimmig und balanciert.

Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; Rutishauser, Scherzingen; Berthaudin, Carouge; Chiodi Vini, Ascona, € 16,50

● **BIO Barbera d'Asti Superiore Tinel-la DOCG 2016, Cascina Galarin**

15 Vol.-%, NK. Intensives, sattes Purpur mit rubinrotem Stich. Feinwürzige Nase nach Vanille und etwas Kokos, dahinter Schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen satt und zupackend, öffnet sich saftig mit elegantem Kern, saftig und zügig auch im Nachhall, leicht weitmaschiges Tannin im Abgang.

Schalkenbosch Weinvertrieb, Reutlingen; Buonvini, Zürich; Rosmarie Meier, Münchenbuchensee, € 19,-

● **Barbera d'Asti Superiore Passum DOCG 2016, Cascina Castlet**

15,5 Vol.-%, NK. Intensives Rubinrot mit purpurnem Stich. In der Nase nach Rumtopf und eingelegten Pflaumen, öffnet sich auf Amarenakirschen. Geschmeidiger Trunk mit eng gewobenem Tannin, öffnet sich saftig und zart, dann anhaltend mit klarer Frucht.

Gottardi, Innsbruck; Farnetani, München; Riegger, Birrhard; Fornara, Taunusstein-Wehen, € 25,-

● **Barbera Nizza La Court DOCG 2015 Michele Chiaro**

14 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Purpur mit rubinrotem Stich. In der Nase intensiv nach Rosenblatt, feinsten Schokoladewürze, untermalt von edler Bourbon-Vanille. Straff und zügig am Gaumen, startet im vorderen Bereich ordentlich durch, frische Säure.

Farnetani, München; Schelte, Köln; Derksen, Leobendorf; Legro, Langenhagen; Mövenpick, Zürich; Andronaco, Hamburg, Preis: k. A.

90

● **Barbera d'Asti L'Altra DOCG 2017 Banfi**

13,5 Vol.-%, NK. Sattes und kraftvolles Purpur mit leichtem Rubinrot. In der Nase einladend blumig-fruchtig, Veilchen, Kirschen, satte Pflaume, im Nachhall nach Zuckerbrombeeren. Im Trunk saftig und klar, schnörkellos mit feiner Würze unterlegt, im Abgang leicht minzige Noten.

Bindella, Zürich; Brand Compendium, Delmenhorst, € 10,-

● **Barbera d'Alba DOC 2017 Rocche Costamagna**

14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, lebendiges Purpur. In der Nase nach jungen Ama-

renakirschen unterlegt mit feinsten Weißer-Pfeffer-Note. Öffnet sich am Gaumen mit vordergründigem Säurespiel, fruchtbetont, leichte Bitternote, trinkt sich fein, mittlere Länge, im Finale saftig.

● **Barbera d'Asti Superiore La Luna e I Falo DOCG 2016, Vite Colte**

14,5 Vol.-%, KK. Intensives, dunkel leuchtendes Purpur. In der Nase nach Sauerkirsche und eingelegten Pflaumen, im Nachhall nach Milchsokolade. Am Gaumen geschmeidig und weich, öffnet sich auf samtiger Frucht, umhüllt von engem Tannin, gute Länge, feiner Trunk.

Hofer, Zürich, € 11,90

● **Barbera d'Alba DOC 2017 Prunotto**

14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot mit minimalem Purpur. In der Nase würzig und süßfruchtig nach Erdbeermarmelade, Brombeeren und reifen Waldfrüchten. Öffnet sich am Gaumen lebhaft und jung, tänzelnde Säure ummantelt die klare Frucht, mittlere Länge, angenehmer Druck im Finale.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 12,-

● **Barbera d'Alba Vigne Ciabot Russ DOC 2016, Gagliasso**

15 Vol.-%, DIAM. Sattes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase zurückhaltend mit feinsten Würze und dezent blumigen Nuancen. Am Gaumen saftig und mit eng gewobenem Tannin versehen, öffnet sich salzig und fein, im Abgang klar und mittellang.

Barolista, Wien; Begro, Berlin; Brissoloni – Vino Marcello, Verscio, € 16,-

● **Barbera d'Asti Le More DOCG 2017 Cascina Gilli**

14 Vol.-%, DIAM. Sattes, dunkles Purpur mit opakem Kern. In der Nase nach sattem Brombeeren und Pflaumen, offenherzig. Am Gaumen frisch und jung, leichte Kohlensäure, lebhaft und knackig, gute Länge, fruchtig und ausgewogen.

Selection Widmer, Eschenbach, € 16,-

● **Barbera d'Alba Vignota DOC 2017 Conterno Fantino**

14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, kraftvolles Purpur. Würzige Nase nach Bienenwaben und Fichtenhonig, untermalt von sattem Erdbeeren. Am Gaumen geschmeidig und fein, ausgewogen, öffnet sich auf sattem dunklen Fruchtnoten, druckvoll, im Nachhall leichter Alkohol.

Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Farnetani, München; Fischer & Trezza, Stuttgart; AMC, Saarbrücken; Caratello, St. Gallen; Liechti, Basel; Utiger Weine, Baar; Bataillard, Rothenburg; Bross Weine, Appenweier € 18,-

● **Barbera d'Alba Costa Bruna DOC 2016, Poderi Colla**

14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, elegantes Rubinrot mit leicht purpurnem Touch. In der Nase mittlere Ausdruckskraft, zarte Kirsche, etwas Oregano. Am Gaumen saftig und trinkig, mittlerer Körper, öffnet sich auf rotbeerigen Nuancen, bleibt auch im Finale saftig, ein toller Speisenbegleiter.

Bindella, Zürich, € 19,-

● **Barbera d'Alba DOC 2016 Sandrone**

14 Vol.-%, NK. Dunkles, fast undurchdringliches Purpur. In der Nase nach Bitterschokolade, Minze, im Nachhall eingelegte Kirschen. Am Gaumen fruchtbetont mit geschmeidigem Tannin, im zweiten Bereich dann straff und leicht trocknend, zieht sich lange über die Zunge.

Döllerer, Golling; Kate & Kon, Attersee; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Weinpiemont, Hattersheim; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein & Kunst, Quickborn; Cresceri, Egelsbach; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Von Salis, Landquart; Vintra, Zürich; Neururer, Vomp, € 21,-

● **Barbera d'Asti Superiore Montruc DOCG 2011, Franco M. Martinetti**

14,5 Vol.-%, NK. Intensives, fast undurchdringliches Rubinrot. In der Nase nach Minze, Salbei, leicht nach Jod, im Nachhall nach Leder. Am Gaumen ausgewogen und saftig, breitet sich auf Nuancen von reifen roten Beeren aus, druckvoll, leicht salzig, im Abgang leicht aufrauend.

Garibaldi, München; Bindella, Zürich € 42,-

● **BIO Barbera d'Alba Superiore DOC 2016, Pira – Chiara Boschis**

15 Vol.-%, NK. Satt leuchtendes Purpur. In der Nase leichte Kirsche, öffnet sich nur zaghaft. Am Gaumen frisch mit straffem Zug, lebhaft, mittlerer Körper, trinkt sich flott.

Wein & Co., Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; Weinkontor Freund, Borchholzhausen; Garibaldi, München; Vinaturel, Berg; Studer, Luzern; Bataillard, Rothenburg; Boller Weine, Hohentengen; Arvi, Melano, Preis: k. A.

89

● **Barbera d'Alba Ape Reale DOC 2017 BelColle – Bosio**

14 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes Purpurrot. In der Nase nach Brombeergelee und Zuckerguss, Kirsche, Zwetschge. Am Gaumen getragen von feinem Spiel zwischen Frucht und Säure, mittelkräftig, wirkt im zweiten Teil keck und klar, leicht salzig, im Finale trocken.

bosiofamilyestates.it, € 6,60

● **Barbera d'Alba Superiore Le Masche DOC 2017, BelColle – Bosio**

15 Vol.-%, DIAM. Intensives, leuchtendes Purpur. In der Nase nach frischen Kirschen, Zwetschgen sowie eine leicht eisenhaltige Note. Am Gaumen fruchtig und fein, öffnet sich auf leicht vegetabilem Tannin, dennoch zügig und mit gutem Trinkfluss ausgestattet, frisches Finale.

bosiofamilyestates.it, € 10,-

● **Barbera d'Alba Suculè DOC 2015 Lo Zoccolaio**

14,5 Vol.-%, NK. Intensives und kraftvolles Purpur. Öffnet sich in der Nase nur zögernd auf schwarzen Holunderbeeren. Am Gaumen klar und saftig, mittelgewichtig, straff in Zug und Trunk, leichte Trocknung im Finale.

Pellegrini, Landau; Spar, Salzburg; Zafferana, Appenzell, € 11,-

● **Barbera d'Asti Superiore Nizza Solneri DOCG 2016, Pescaja**

14,5 Vol.-%, VL. Intensives, undurchdringliches Purpur. Satte Brombeernase kombiniert mit leicht schokoladigem Touch, im Nachhall getrocknete Tomaten. Satt und fruchtbetont am Gaumen, spürbarer Holzeinsatz, öffnet sich auf leicht weitmaschigem Tannin, im Finale schokoladewürzig.

Massi, Köln; Legro, Langenhagen; Smith & Smith, Zürich; Frega, Bremen; Vini Divini, Mellingen; Di Dio, Bamberg; Via del Gusto, Donauwörth; Getränke Hoffmann, Blankenfelde-Mahlow OT Groß Kienitz; Pedrini Vini, Faedo, € 12,50

● **Barbera d'Asti Superiore Nuwanda DOCG 2016, BelColle – Bosio**

15,5 Vol.-%, DIAM. Sattes, intensives Purpur. Feinwürzige Nase nach reifen dunklen Beeren, untermalt von feiner Pfefferwürze.

Im Trunk sehr saftig, öffnet sich auf Noten von eingelegter Birne, spannt einen weiten Bogen, im Finale druckvoll und klar.

bosiofamilyestates.it, € 12,50

● **Barbera d'Alba Superiore DOC 2016 Castello di Neive**

15,5 Vol.-%, NK. Dunkles undurchdringliches Purpur. In der Nase satt nach reifen Kirschen und Brombeeren, öffnet sich auf feinen schokoladigen Noten. Straff am Gaumen mit feinem Schmelz, entpuppt dann griffiges Tannin und ordentlich Druck, im Finale anhaltend.

Di Gennaro, Stuttgart; Zweifel Vinarium, Uster, € 19,-

● **Barbera d'Alba Bricco dei Merli DOC 2016, Cogno**

14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, kraftvolles Purpur. Öffnet sich im Glas auf satter Kirsche, Cassis und Brombeere. Im Mund frisch und saftig, spielt fein mit Tannin und Säure, zupackend und bestimmt, im Abgang leicht salzig.

Smart Wines, Köln; Martel, St. Gallen; Kracher, Illmitz, € 25,-

● **Barbera d'Alba Superiore Sorito Mosconi DOC 2016**

Rocche dei Manzoni
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, fast undurchdringliches Purpur. In der Nase nach Schokolade, Karamell, dunklen Beeren und im Nachhall leichte Zwetschge. Am Gaumen vielschichtig und kompakt, entfaltet sich gut, zeigt herzhaftes Tannin, im Finale leichte Trocknung, sollte noch lagern.

Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Wyhus Belp, Belp, € 28,-

● **Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista DOCG 2015**

Accornero
14,5 Vol.-%, NK. Intensives und kraftvolles Purpur. In der Nase übertönt der Holzeinsatz die schüchterne Frucht, nur nach langer Belüftung kommen Amarena und Pflaume durch. Am Gaumen geschmeidig und weich, öffnet sich langsam in vielen Schichten, zupackend, endet auf spürbarem Holzeinsatz.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Hischer, Brig; Cave SA, Gland, € 30,-

● **Barbera d'Alba Vigna dei Romani DOC 2016, Enzo Boglietti**

14,5 Vol.-%, NK. Intensives, fast undurchdringliches Purpur. In der Nase rauchig und würzig, öffnet sich auf speckigen Noten, dann Schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen gehaltvoll und klar, zieht sich straff über den Gaumen, packt im hinteren Bereich zu, endet etwas harsch.

Vino Vino, Linz; Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Liechti, Basel; Vinamici, Schönenberg; Utiger Weine, Baar; Bolter Weine, Hohentengen; Thurnher's Nachfolger, Dornbirn, € 42,50

88

● **Barbera d'Asti Soliter DOCG 2017**

Pescaja
14 Vol.-%, DIAM. Im Glas dunkles, sattes Purpurrot mit dezent aufhellendem Rand. Öffnet sich in der Nase auf reifen Pflaumen und Kirschen, wirkt warmherzig. Breitet sich im Mund mit leichter Kohlensäure aus, dunkelfruchtig, schlanker Körper, im Finale trocken.

Massi, Köln; Legro, Langenhagen; Smith & Smith, Zürich; Frega, Bremen; Vini Divini, Mellingen; Di Dio, Bamberg; Via del Gusto, Donauwörth; Getränke Hoffmann, Blankenfelde-Mahlow OT Groß Kienitz; Pedrini Vini, Faido, € 6,-

● **BIO Barbera d'Alba Vigna Santa Rosalia DOC 2017, Brezza**
14,5 Vol.-%, VL. Dunkles, leuchtendes Rubinrot mit brillantem Kern. In der Nase



3
PLATZ

BRAIDA – MONTEBRUNA
Satte Frucht, bleibt im Finale
lange saftig.

etwas verschlossen, leichte Würzenoten, fleischig. Am Gaumen leichtfüßig mit fruchtigem Mittelteil, schlanker Körper, lebhaft Säure, genießt im Abgang dennoch gute Länge.

Jacopini, Neunkirchen; Bremer, Braunschweig; Weinkeller Türk, Berlin; Donati, Basel; Das Weindepot, Wilhelmshaven; Ombra (Briola OG), Hall in Tirol; Weinsicht, Brunnen, € 12,-

● **Barbera d'Asti Superiore i Tre Vescovi DOCG 2016**

Vinchio – Vaglio Serra
13,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot mit leuchtendem Kern. In der Nase duftig nach gezuckerten Erdbeeren und Pfirsich. Am Gaumen saftig und klar, öffnet sich mittelgewichtig, leicht salzig, im Trunk einfach und korrekt.

Mü's Vinothek, Affoltern am Albis; Estapp, Estavayer; Cantina 24, Blomberg, € 13,-

● **Barbera del Monferrato Giulini DOC 2016, Accornero**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, dunkel glänzendes Purpur. In der Nase würzig und leicht rauchig, dezent animalische Komponente, satte dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen zügig und saftig mit zupackendem Tannin, gehaltvoll, weitet sich im hinteren Bereich etwas zu viel aus und endet mit sanfter Trocknung.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Hischer, Brig; Cave SA, Gland, € 15,-

● **Barbera Oltrepo Pavese Campo del Marrone DOC 2016, Bruno Verdi**

16 Vol.-%, NK. Intensives und kraftvolles Purpur. In der Nase satte dunkle Pflaumenfrucht, eingelegte Amarena, getragen von leichter Holzwürze. Am Gaumen zupackend und streng, sehr konzentriert mit eng gewobenem und leicht trockenendem Tannin, druckvolles Finish.

brunoverdi.it, € 16,50

● **Barbera d'Alba Superiore Bricco delle Olive DOCG 2016, Palladino**

14,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Rubinrot mit leicht purpurnem Touch. In der Nase satt nach Brombeeren und reifen Zwetschgen, im Nachhall versteckt sich Kreuzkümmel. Am Gaumen straff und zügig, öffnet sich auf saftigen Fruchtnoten, leicht salzig, im Finale druckvoll.

Vinoverum, Arlesheim; Horst Bruch, Ludwigshafen; Stettner, Kolbermoor € 20,-

● **Barbera d'Alba La Cresta DOC 2016**

Rocche dei Manzoni
14 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Rubinrot mit leichtem Schwarzstich. In der Nase leicht animalisch, öffnet sich auf Schuhcreme und leicht lackigen Tönen, dezente Amarena. Am Gaumen zupackend und kraftvoll, mittleres Gewicht, endet im Abgang weit-

maschig mit leichter Trocknung.

Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Wyhus Belp, Belp, € 22,-

● **Barbera Superiore L'Ago DOCG 2011**

Lagobava
15 Vol.-%, DIAM. Tiefschwarzes, fast undurchdringliches Rubin mit schwarzen Nuancen. In der Nase würzig-fleischig nach Rosmarin, Tomaten und Eichenbrett. Am Gaumen vom Holzeinsatz gezeichnet, Kokosnuss, zwar saftig und leicht salzig, das Tannin erschlägt den Wein allerdings vollkommen.

Weinhelden, Baden-Baden; Gabriele Bava Grandi Vini, Cannobio, € 32,-

● **Barbera d'Asti Superiore Montruc DOCG 2012**

Franco M. Martinetti
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Rubinrot mit opakem Kern. In der Nase nach Teer und balsamischen Nuancen, Sardellen, Blutorange, vielschichtig, wirkt zunächst fortgeschritten. Am Gaumen getragen von straffem Tannin, breitet sich auf mineralischen Nuancen aus, filigrane Säure, im Nachhall leichte Trocknung.

Garibaldi, München; Bindella, Zürich € 35,-

● **Barbera d'Asti Le Orme 16 mesi DOC 2016**

Michele Chiarlo
13,5 Vol.-%, NK. Intensives Rubinrot mit leicht purpurnem Stich. In der Nase nach Pech und Honig, öffnet sich dann auf reifen Brombeeren. Auch am Gaumen zunächst Honignoten, dann saftige Himbeere, getragen von angenehmem Schmelz, zieht sich saftig über die Zunge, mittlere Länge.

Farnetani, München; Schelte, Köln; Derksen, Leobendorf; Legro, Langenhagen; Mövenpick, Zürich; Andronaco, Hamburg, Preis: k. A.

● **Barbera Nizza Cipressi DOCG 2016**

Michele Chiarlo
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes sattes Rubinrot mit purpurnem Stich. Würzig-animalische Nase, Alkohol, eingelegte Sauerkirchen. Am Gaumen fruchtbetont und klar, dehnt sich gekonnt über die Zunge, mittlerer Körper, endet im Finale mit leichter Trocknung.

Farnetani, München; Schelte, Köln; Derksen, Leobendorf; Legro, Langenhagen; Mövenpick, Zürich; Andronaco, Hamburg, Preis: k. A.

! **Weitere aktuell**
verkostete Barberas unter
● falstaff.com/barbera-trophy