Nr. 04 | 2019

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

DIE BESTEN

MUSKATELLER

ÖSTERREICHS AUS 2018

ZWEIGELT-CUP
BURGENLAND

SCHILCHER
IM ZEICHEN DER HERKUNFT

PIEMONT-KIRSCHEN
DIE BESTEN BARBERA

MOSEL
WEINREISE ZUM RIESLING

SALON 19 ÖSTERREICH WEIN

Fotos: Shutterstock

€ 6,–
Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Foto: Fabio Polosa

Der malerische Weinort Govone /Region Roero, von wo die Cantina Ceste den Barbera-Siegerwein beisteuerte.

Barbera

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 Lombardei 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 verschnitten wurde, ein durchaus gesetzlich erlaubtes „Doping" bis in die 1960er- ↘

Foto: beigestellt

Die starkwüchsige Barbera-Rebe in der Vollreife.

Barbera d'Alba DOC

DOC – Denominazione di origine controllata, seit 1970, 2014 aktualisiert
Anbaugebiet: *Hügellandschaft 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 DOCG

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 Astiani, 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 Hektoliter*
Barbera del Monferrato DOCG superiore: *Klassifiziert als DOCG, bis 85% Barbera und mind. 13,0 Vol.-%, ca. 2600 Hektoliter Jahresproduktion.*

↘

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 (Braida) aus Rocchetta Tanaro oder Mariuccia Borio (Cascina Castlèt) 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 ausgebauter Lagen-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 beide 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 Castlèt ebenso beeindruckend wie im traditionell ausgebauten, feingliedrigen „Montebruna", der 2001 erstmals im Hause Braida vinifiziert wurde. Die Rückbesinnung auf die Barbera-Stärken zeigt sich durch die sukzessive Qualitätsanhebung auf breiter Basis. Sicherlich sind überreife und dropsige 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 fruchtfrischen, jung zu trinkenden Weinen sowie zur kräftigen Stilistik in der preislich höher liegenden Superiore-Klassifikation.

Strahlende Highlights

Die große Vinaria-Barbera-Verkostung fand unter der Prämisse statt, neueste Tendenzen zu erfassen und auszuloten, boten doch die aktuellen Jahrgänge 2017, 2016 (kühl) und 2015 beste Voraussetzungen dazu.

Bei den „einfachen" Jahrgangs-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.

Erstaunlicherweise präsentierten sich auch einige gereifte 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 weiß. Zudem verfügt der „einfache" Jahrgangs-Barbera über ein tolles Preis-Qualitäts-Verhältnis und liefert obendrein etwas Urlaubsfeeling mit.

Der Superiore glänzt durch körperreichen Charakter in homogen hoher Qualität

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 reinsortig ausgebaut.

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 präsentierte 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 Lagen- und Ausbaucharakteristik des Winzers.

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

Foto: beigestellt

Die Cantina Vecchia Giacomo Brezza aus Barolo ist Spezialist für die Barbera-Superiore in traditionellem Ausbaustil.

Foto: beigestellt

Giovanni Cordero di Montezemolo führt in der 19. Generation das Familienweingut in La Morra.

Foto: beigestellt

Weinmaker Gianpaolo Pira vom Weingut Luigi Pira in Serralunga.

Die Winzerfamilie Ceste betreibt seit 1960 Weinbau.

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 Braida | 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

Fotos: beigestellt

Enzo Brezza führt den Familienbetrieb Giacomo Brezza & Figli in Barolo.

Barbera-Verkostung

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 Braida
★★★★★ 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

Fotos: Weingüter, Uwe Schogl

Barbera-Verkostung

ZUR PROBE

Die große Vinaria-Barbera-Verkostung wurde ausgeschrieben für die Jahrgänge 2017, 2016 und 2015 und für aktuell erhältliche ältere Jahrgänge mit der Ursprungsbezeichnung d'Alba DOC, d'Asti DOCG und Monferrato DOC (Superiore: DOCG). Insgesamt gab es 65 Einreichungen von österreichischen Importeuren und von ausgewählten Weingütern aus den jeweiligen Barbera-Anbaugebieten. Fast die Hälfte der eingereichten Barbera-Weine waren der Superiore-Klassifikation aus den drei Produktionszonen zuzuordnen. Die Superiore-klassifizierten Gewächse wurden separat nach Jahrgängen verkostet.

Für Vinaria verkosteten Adi Schmid, Dietmar Bruckner, Uwe Schögl, der Autor dieses Beitrags, sowie als Gastverkoster Robert Zarbach. Die Blindverkostung fand im Restaurant Landstein, 1030 Wien, Landstraßer Hauptstraße 132 (office@landstein.at), statt, dessen Team unser Dank für die Unterstützung gebührt.

tasted in Zalto Denk'Art Burgunderglas

2012 & 2014

17,0 ★★★★ Fratelli Trinchero, Montegrosso d'Asti
2012 Rico Barbera d'Asti Superiore DOCG € 10,90 (Del Fabro)
Knackige Kirschfrucht, fruchtsüß, Marzipan, kräftig, etwas Rumtopf, vielschichtig mit toller Frucht-Säure-Balance, gute Länge, gelungen.

16,8 ★★★★ Luigi Bosca, Canelli
2014 Mabel Barbera d'Asti Superiore DOCG € 50,00 (Magnum) www.bosca.it
Würzig, Tabak, geschmeidig mit samtiger Dichte, viel Holz, druckvoll, reife rote Beeren, gute Struktur, mittlere Länge.

16,8 ★★★★ Giacosa Fratelli, Neive
2014 Maria Gioana Barbera d'Alba DOC € 13,90 (WeinWolf)
Reife Kirschfrucht, feinwürzig, etwas Karamell, saftig, lebendig, transparentes Fruchtbild, angenehme Fruchtsüße, zarte Röstaromen, ausgewogen bei mittlerer Dichte, sehr gelungener Vertreter aus einem kühlen und schwierigen Jahrgang.

16,0 ★★★ Il Rocco di Lidia Carbonetti, Carpeneto
2014 Rocco di Carpeneto Reitemp Barbera del Monferrato Superiore DOCG € 19,90 (Vinonudo)
BIO. Tabaknase, ledrig-rauchige Anklänge, Preiselbeeren, pfeffrige Würze, lebendige Frische, individuelle, transparente Stilistik, sehr ansprechend, finessig, gute Länge, noch sehr juvenil.

2015

18,1 ★★★★★ Cordero di Montezemolo – Monfalletto, La Morra
2015 Funtani Barbera d'Alba Superiore DOC € 39,00 (WeinWolf)
Hagebutte, Blutorange, viele rotbeerige Nuancen, satt und fruchtbetont, straffe Struktur, frische Anmutung, ungemein druckvoll, feinkörniges Tannin, balanciert, sehr lang mit viel Potenzial.

17,5 ★★★★★ Giacomo Brezza & Figli, Barolo
2015 Barbera d'Alba Superiore DOC € 13,00 www.brezza.it
Brombeere-Schwarzkirsche-Melange, etwas Marzipan, Kräuterwürze, klar strukturiert, dicht, sehr harmonisch, straff im Zug, toller Speisenbegleiter.

17,4 ★★★★ Sordo, Castiglione Falletto
2015 Massucchi Barbera d'Alba Superiore DOC € 15,00 www.sordogiovanni.it
Rote-Ribisel-Kirsche-Melange, öffnet sich allmählich, zupackend-finessiger Esprit, viel Grip, feingliedrig mit eleganter Charakteristik, gute Länge, gefällt.

17,1 ★★★★ Oddero, La Morra
2015 Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG € 18,90 (Barolista)
Vollreife Kirsche, blättrig, saftiger Körper, extraktsüß, perfektes Tanningerüst, dicht, feiner Säurehintergrund, kraftvoll, harmonisch in traditioneller Stilistik, lang, gefällt.

Die Weinernte in den hügeligen Barbera-Weingärten kann beginnen.

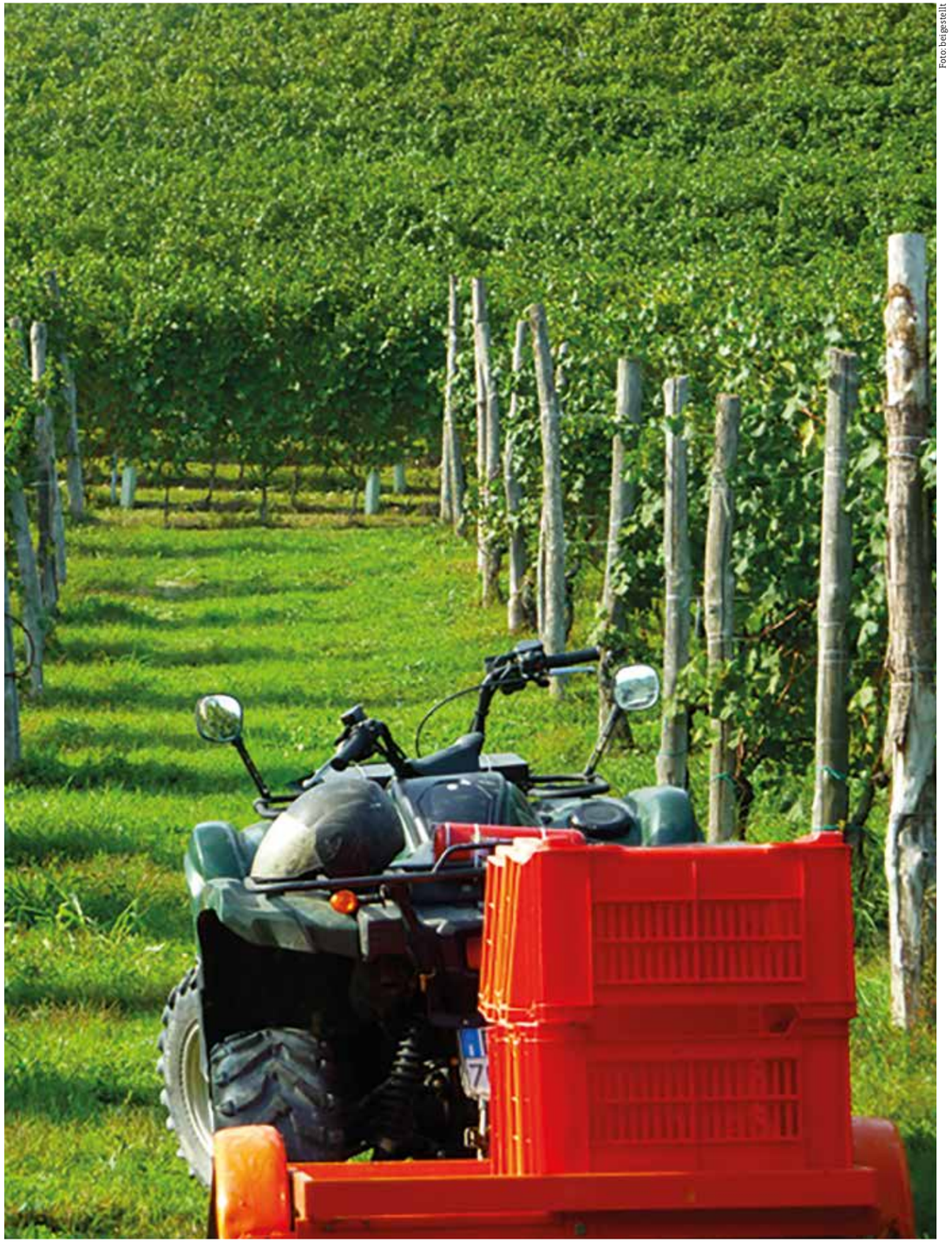

Foto: beigestellt

Foto: beigestellt

Traditionsweingut Cordero di Montezemolo in La Morra mitten im Herzen des Barolo-Anbaugebietes.

Foto: beigestellt

Blick von den Weingärten des Traditionsweingutes Luigi Pira auf das imposante Castello di Serralunga d'Alba.

17,0 La Spinetta, Castagnole Lanze
★★★★ **2015 Ca di Pian Barbera d'Asti DOCG € 19,50 bzw. 22,50 (PremiumWines + Gottardi)**
Viel reife Kirschfrucht, einladende Kräuterwürze, dunkelbeerige Tönung, kraftvoll und vollmundig, feine Säurestütze, knackig, feinkörniges Tannin mit perfektem Holzeinsatz, spannt einen weiten Bogen, moderne, animierende saftige Stilistik, lang im Finale.

17,0 Cascina Castlet, Costiglione d'Asti
★★★★ **2015 Litina Barbera d'Asti Superiore DOCG € 14,90 (Gottardi)**
Kirsche, Lakritze, saftige Dichte, Waldlaub, samtig, lebendige Säurestruktur, kompakte Tannine, überzeugende traditionelle Stilistik, gute Länge.

16,9 Azelia, Castiglione Falletto
★★★★ **2015 Punta Barbera d'Alba € 23,90 (Barolista)**
Vollreife Kirschfrucht, Mandel, dunkelfruchtig, fein würzig, öffnet sich zum feinen Fruchtspiel, einladende Frische, tiefgründig, knackig, endet druckvoll im Finale.

16,9 Rigo, Alba
★★★★ **2015 Barbera d'Alba Superiore DOC € 12,50 www.rigovini.it**
Tannenwürzige Nase, fruchtbetonte Rotbeerigkeit, Nougat, Lorbeer, füllig, ungemein dicht, balanciert, feines Tannin, überzeugende Stilistik, tolle Länge.

16,8 La Spinetta, Castagnole Lanze
★★★★ **2015 Bionzo Barbera d'Asti Superiore DOCG € 29,90 (PremiumWines)**
Einprägsame Herzkirsche, feine Tabakwürze, kernig, dunkelfruchtig, harmonische Anlage, perfekt eingebundene Tannine, zarter Fruchtschmelz im Nachhall, gute Länge, viel Potenzial.

16,6 La Spinetta, Castagnole Lanze
★★★★ **2015 Gallina Barbera d'Alba DOC € 29,90 (PremiumWines)**
Frische-Brombeere-Heidelbeere-Melange, straff und puristisch, dunkelfruchtig, würzig hinterlegt, fein strukturiert mit Tanninbiss, saftig, ansprechend bei guter Länge.

16,6 Bera, Neviglie
★★★★ **2015 La Lena Barbera d'Alba Superiore DOC € 17,90 (Barolista)**
Offenherzige Amarenakirsche, Rumtopf, würziger Hintergrund, geradlinig, holzgeprägte Stilistik mit etwas rustikalem Einschlag, straffe Säure, sehr gute Anlagen, gefällt.

16,4 Giuseppe Cortese, Barbaresco
★★★ **2015 Morassina Barbera d'Alba DOC € 21,90 (Barolista)**
Einladende Beerenfrüchte, Kirsche, Mandel, würzig, feine Röstaromatik, feines, fruchtsüßes Spiel, straffe Säureführung, ausgewogen und harmonisch, sehr ansprechend.

16,3 Prunotto, Alba
★★★ **2015 Costamiòle Barbera d'Asti Superiore Nizza Riserva DOCG € 34,70 (Morandell)**
Kirschsaft, fruchtbetont mit fein strukturierter Säure, süße Frucht, gut strukturiert, noch sehr verhalten, sehr harmonischer Gesamteindruck, gute Länge, deutet Potenzial an, überzeugende Interpretation.

16,2 La Tenaglia, Serralunga di Crea
★★★ **2015 1930 una buona annata Barbera del Monferrato Superiore DOCG € 28,50 www.tenutatenaglia.it**
Saftige Cassisnoten, Lakritze, mineralisch geprägt, Bitterschokoloade, tiefruchtig, etwas weitmaschig, viel Holz in perfekter Einbindung, leicht salzig, anhaltend.

2016

18,1 Ceste, Govone
★★★★★ **2016 Barbera d'Alba Superiore DOC € 21,90 (Barolista)**
Feine Kräuternoten, konzentrierte, reife Dunkelbeerigkeit, Amarenakirsche, Zwetschke, ungemein dicht und druckvoll, viel Röstaromatik, Kaffee, zugleich fein strukturiert, engmaschig, harmonische Anlage, beeindruckend, sehr lang mit viel Potenzial.

17,8 Giacomo Brezza & Figli, Barolo
★★★★★ **2016 Barbera d'Alba Superiore DOC € 13,50 www.brezza.it**
Viel Rotbeerigkeit, Schwarzkirsche, strahlende Fruchtigkeit, Kräuterwürze, dunkelfruchtig mit viel Tiefgang, weiter Spannungsbogen mit viel Stringenz, Finesse, trinkig, lang im Finale.

17,6 Gianfranco Alessandria, Monforte d'Alba
★★★★★ **2016 Vittoria Barbera d'Alba DOC € 26,90 (VinoVino)**
Anfänglich sehr verhalten, Herzkirsche, Erdbeere, engmaschig, dicht, straffe Fruchtführung, perfekte Säurestruktur, pfeffrige Noten, toller Spannungsbogen, druckvoll, sehr lang mit sehr viel Potenzial.

17,6 Vigna Rionda – Fratelli Massolino, Serralunga d'Alba
★★★★★ **2016 Gisep Barbera d'Alba DOC € 28,00 (Wagner)**
Expressives Fruchtbild, Schwarzkirsche, Waldbeeren, dicht, geradlinig, ungemein kräftiger Körper, Grafitanklänge, rassige Kühle, transparente Struktur, vielschichtiger Fruchtbogen, knackig mit viel Trinkspaß, tolle Länge!

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

17,3 Cascina Castlet, Costiglione d'Asti
★★★★ **2016 Litina Barbera d'Asti Superiore DOCG € 14,90 (Gottardi)**
Feine Fruchtnase, viel Rotbeerigkeit, Kirsche, fruchtbetonter Charakter, geradlinig, ruhige Mitte, schwarze Oliven im Nachhall, balanciert und überzeugend.

17,0 Cavallotto, Castiglione Falletto
★★★★ **2016 Vigna del Cucolo Barbera d'Alba Superiore DOC € 18,90 (Barolista + Wein&CO)**
Vollmundige, saftige Fruchtführung, Herzkirsche, Karamell, etwas Nelkenwürze, geradlinig mit bester Substanz, lebendige Säurestütze, lang im Abgang, juvenil mit gutem Potenzial.

17,0 Ruggeri Corsini, Montforte d'Alba
★★★★ **2016 Armujan Barbera d'Alba Superiore DOC € 20,90 (Barolista)**
Viel rotbeerige Aromatik, rassig, engmaschig, saftig, feines Tannin, tolle Balance, straff und lebendig, feiner Trinkfluss, gute Länge, gefällt.

17,0 Oddero, La Morra
★★★★ **2016 Barbera d'Alba Superiore DOC € 19,90 (Barolista)**
Kirsche, rote Ribisel, geradlinig, roter Pfeffer, gut strukturiert mit breiterer Anlage, perfekter Holzeinsatz, überzeugend mit guter Länge.

17,0 Bera, Neviglie
★★★★ **2016 La Lena Barbera d'Asti Superiore DOCG € 17,90 (Barolista)**
Reife Rotbeerigkeit, Preiselbeeren, betörende Saftigkeit, feste Struktur, dicht, knackig, sehr harmonisch und trinkanimierend, tolle Länge.

16,6 Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro
★★★★ **2016 Montebruna Barbera d'Asti DOCG € 14,90 www.braida.it**
Feine Kräuterwürze, frische Kirschfrucht, Schwarzbeeren, zupackend und rassig, ungemein lebendig, viel Substanz, straff, noch ganz jugendlich und verhalten, langes Finale, tolle Perspektiven.

16,6 Livia Fontana, Castiglione Falletto
★★★★ **2016 Barbera d'Alba Superiore DOC € 19,90 (Barolista)**
Ausgeprägte Kirschfrucht, Heidelbeeren, Waldboden, feine Kräuterwürze, harmonischer Holzeinsatz, kräftige Tannine, überzeugende, moderne Interpretation, gute Länge, Potenzial.

16,3 Rigo, Alba
★★★ **2016 Barbera d'Alba DOC € 8,50 www.rigovini.it**
Offenherzige Kirschfrucht, Leder, klar, saftig, fein strukturiert, geradlinige und unkomplizierte Stilistik, mittlere Länge.

16,0 Vietti, Castiglione Falletto
★★★ **2016 La Crena Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG € 32,00 www.vietti.com**
Lebendige Rotbeerigkeit, druckvoll, straff-mineralische Prägung, nervige Mitte, leicht salzig, unzugänglich und streng, lässt das Potenzial nur erahnen, braucht Zeit.

15,6 Elvio Cogno, Novello
★★★ **2016 Pre-Phylloxera Barbera d'Alba DOC € 44,90 (Kracher)**
Kräuternase, Sauerkirsche, Himbeere, dicht, kraftvoll, lebendige Säurestütze, würzig, stringente Fruchtführung, wirkt etwas unruhig und zurzeit verschlossen, gute Perspektiven.

15,0 Rizzi, Treisa
★★ **2016 Barbera d'Alba DOC € 15,90 (Barolista)**
Reduktiv, feine Kräuterwürze, transparente Kirschfrucht, dunkelbeerig, kühle Anmutung, frisch und animierend.

14,9 Enzo Boglietti, La Morra
★★ **2016 Roscaleto Barbera d'Alba DOC € 25,00 (VinoVino)**
Einladende, reife Kirscharomatik, Hagebutte, Blutorange, Schoko, ätherische Kräuterwürze, Röstaromatik, stoffig und dicht, etwas auszehrende Tannine.

14,8 Claudio Alario, Diano d'Alba
★★ **2016 Valletta Barbera d'Alba DOC € 25,00 www.alarioclaudio.it**
Kirsche, dunkelbeerige Waldfrüchte, Rumtopf, viel Röstaromatik, alkoholisch getragen, unrund, mittlere Länge.

14,7 Pelissero, Treiso
★★ **2016 Piani Barbera d'Alba DOC € 17,00 www.pelissero.com**
Betörende Kräuternase, rauchig, fruchtsüße Kirsche, Eukalyptus, gute Säure-Frucht-Balance, markanter Holzausbau, kantiges Tannin, verschlossen.

14,7 Fratelli Revello, La Morra
★★ **2016 Ciabot du Re Barbera d'Alba DOC € 26,00 (VinoVino)**
Vollreife Fruchtaromatik, Rumtopf, mollig, wenig Fruchtausprägung, extreme Holzprägung, unharmonisch, austrocknend am Gaumen, wenig Trinkanimo.

14,6 Marchesi Incisa della Rocchetta, Rocchetta Tanaro
★★ **2016 Saint' Emiliano Barbera d'Asti Superiore DOCG € 25,00 www.marchesiincisawines.it**
Süße Fruchtaromatik, Rumtopf, viel Schmelz, mollig, etwas austrocknende Tannine, gute Säurestütze, unharmonisch.

14,5 Ceste, Govone
★★ **2016 Sit Real Barbera d'Alba Superiore DOC € 30,90 (Barolista)**
Gute Fruchtsüße, Holunder, traubige Komponenten, markante Säure, etwas laktisch, unharmonisch.

14,2 La Tenaglia, Serralunga di Crea
★ **2016 Giorgio Tenaglia Barbera d'Asti Superiore DOCG € 14,50 www.tenutatenaglia.it**
Intensive Herzkirsche, Eukalyptus, Minze, holzgeprägter Ausbau, Banane, üppige Fruchtigkeit, baut schnell ab, Premox.

13,1 Beni di Batasiolo, La Morra
★ **2016 Sovrana Barbera d'Alba DOC € 13,50 (Wein&CO)**
Verhaltene Rotbeerigkeit, Wacholderbeeren, würzebetonte Stilistik, hartes und sperriges Tannin, unzugänglich, abwarten.

2017

18,0 Pira Luigi, Serralunga d'Alba
★★★★★ **2017 Barbera d'Alba Superiore DOC € 18,90 (Barolista)**
Intensive wie offenherzige Fruchtfülle, Schwarzkirsche, Waldbeeren, rauchige Komponenten, dunkelfruchtig, druckvoll und ungemein engmaschig, straffe Fruchtführung, spielerische Eleganz umspielt vom feinkörnigen Tannin, beeindruckt durch Vielschichtigkeit und perfekte Balance, sehr langes Finish, tolles Potenzial.

17,5 Armando Parusso, Montforte d'Alba
★★★★★ **2017 Barbera d'Alba Superiore DOC € 22,50 www.parusso.com**
Viel Kirscharomatik, kräftiger Körper, saftig und dicht, getragen vom süßen Schmelz, markant pfeffrige Würze, geschmeidige Tannine, gute Länge.

16,9 Oberto – Ciabot Berton, La Morra
★★★★ **2017 Vigna Bricco San Biagio Barbera d'Alba DOC € 18,00 www.ciabotberton.it**
Rote Ribisel, Herzkirsche, feine Kräuterwürze, dicht, extraktreich, gute Holzeinbindung, wärmende Mitte, gutes Säuregerüst, zurzeit etwas unruhig, abwarten.

16,8 Ruggeri Corsini, Montforte d'Alba
★★★★ **2017 Barbera d'Alba DOC € 5,50 www.ruggericorsini.it**
Feine Nougat-Kirsche-Melange, einladende Saftigkeit, geradlinig, feine Säurestruktur, eleganter Vertreter, pfiffig, bereitet viel Trinkfreude im tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis.

16,6 Albino Rocca, Barbaresco
★★★★ **2017 Barbera d'Alba DOC € 14,50 (Wagner)**
Feine Kräuterwürze, Lavendel, vitale Dunkelfruchtigkeit, perfekte Holzeinbindung, Vanille, eleganter Vertreter, perfekt strukturiert, gute Länge, sehr ansprechend.

16,2 Renato Ratti, La Morra
★★★ **2017 Battaglione Barbera d'Alba DOC € 19,20 (Punkt 404)**
Feine Weichsel-Kirsche-Aromatik, fruchtbetont und saftig, würzig, etwas grüne Komponenten, gutes Tanningerüst, dicht, rassige Mitte, rund im mittleren Abgang.

16,1 Fratelli Trinchero, Montegrosso d'Asti
★★★ **2017 La Trincherina Barbera d'Asti DOCG € 7,80 (Del Fabro)**
Saftige Rotbeerigkeit, Mandeltöne, Gewürztöne à la Nelke, Zimt, feine Fruchtsüße, knackig, lebendig, tolle Struktur, sehr ansprechende Stilistik bei guter Länge, gefällt.

16,0 Veglio, La Morra
★★★ **2017 Barbera d'Alba DOC € 13,00 (VinoVino)**
Intensives Brombeergelee, Zwetschke, viel Thymianwürze, Bitterschokolade, dunkelfruchtig, süffig und frisch, früchtsüße Prägung, gute Säurestütze, balanciert, sehr ansprechend.

15,8 Rigo, Alba
★★★ **2017 Barbera d'Alba DOC € 8,00 www.rigovini.it**
Glockenklare Kirschnase, hochreife Rotbeerigkeit, Erdbeere, etwas Rosinen, saftige Mitte mit herbem Nachhall.

15,7 Michele Chiarlo, Calamandrana (Asti)
★★★ **2017 Le Orme Barbera d'Asti DOCG € 7,50 www.michelechiarlo.it**
Feine Mandelnase, Herzkirsche, rote Ribisel, ätherische Anmutung, saftig, geradlinig, feine Säurestruktur, gute Substanz, mittlere Länge, sehr ansprechend.

15,6 Oberto – Ciabot Berton, La Morra
★★★ **2017 Fisetta Barbera d'Alba DOC € 11,00 www.ciabotberton.it**
Kirsche, Heidelbeere, blättrige Noten, würzig, straffe Säure, viel, aber gute Holzeinbindung, Kaffeerösttöne, wirkt etwas gefällig.

15,5 Vigna Rionda – Fratelli Massolino, Serralunga d'Alba
★★★ **2017 Barbera d'Alba DOC € 12,50 (Wagner)**
Verhaltene Rotbeerigkeit, etwas Paprikaschoten, Kräuterwürze, hellfruchtige Stilistik, adstringierend und wenig zugänglich.

15,5 Giacosa Fratelli, Neive
★★★ **2017 Bussia Barbera d'Alba DOC € 10,30 (WeinWolf)**
Fleischige Rotbeerigkeit, Weichsel, würzig, saftig, geradlinig, perfekte Säurestruktur, markante, aber gute Holzeinbindung, sehr ansprechende Stilistik, gute Länge.

15,5 Michele Chiarlo, Calamandrana (Asti)
★★★ **2017 Cipressi Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG € 12,50 www.michelechiarlo.it**
Veilchennase, Kirsche, frische Waldfrüchte, klare Frucht, saftig, engmaschig, kräftige Tannine, leicht austrocknend.

15,4 Ceste, Govone
★★ **2017 Sposabella Barbera d'Alba DOC € 14,90 (Barolista)**
Verhaltende Fruchtnase, gute Rotbeerigkeit, Kräuterwürze, viel Holz, etwas eindimensional und austrocknend.

15,2 Giacomo Brezza & Figli, Barolo
★★ **2017 Vigna Santa Rosalia Barbera d'Alba DOC € 7,50 www.brezza.it**
Verhaltene Frucht, Kräuterwürze, Salbei, Kardamom, dunkelfruchtig, feine Fruchtführung, gute Substanz, mittlerer Körper.

15,1 Luigi Bosca, Canelli
★★ **2017 Barbera d'Asti DOCG € 8,20 www.bosca.it**
Reduktive Nase, würzebetonte Stilistik, etwas rustikal, aber überzeugende Frische, reife Tannine, zeigt viel Biss.

15,1 Franceso Rinaldi Figli, Barolo
★★ **2017 Barbera d'Alba € 19,90 (Barolista)**
Vollreife Herzkirsche, Karamell, feine Kräuterwürze, dunkelbeerige Charakteristik, markanter Holzeinsatz mit Röstaromatik, wirkt zurzeit unharmonisch, abwarten.

13,7 Armando Parusso, Montforte d'Alba
★ **2017 Ornati Barbera d'Alba DOC € 15,50 www.parusso.com**
Eukalyptus, viel Rotbeerigkeit mit unreifem Hintergrund, etwas Süßholz, markante Säure, unausgewogen.

13,5 Cordero di Montezemolo – Monfalletto, La Morra
★ **2017 Barbera d'Alba DOC € 17,00 (WeinWolf)**
Verhaltene Kirsche, sehr Würze-geprägt, vordergründiges Süßholz, zeigt sich sehr adstringierend, unharmonisch mit grünen Tanninen.

13,3 Burzi, La Morra
★ **2017 Plaustra Barbera d'Alba DOC € 10,00 www.albertoburzi.it**
Verhaltende und unreife Kirschfrucht, Medizinalton, markantes Tannin, säurebetont, unharmonisch.

2018

15,7 Sordo, Castiglione Falletto
★★★ **2018 Barbera d'Alba DOC € 8,50 www.sordogiovanni.it**
Veilchennase, glockenklare Kirschfrucht, ansprechende Substanz, lebendig, viel Grip, gefällt.

15,4 Giuseppe Cortese, Barbaresco
★★ **2018 Barbera d'Alba DOC € 19,90 (Barolista)**
Primärfruchtige Kirscharomatik, transparente Frucht, gute Säurestruktur, einfach strukturiert, aber sehr delikat, trinkfreudig.

Bezugsquellen

Enoteca Barolista
1020 Wien, Alliiertenstraße 12
+43 1 2126951
www.barolista.at

Weinhandel Gottardi
6010 Innsbruck, Heiliggeiststraße 10
+43 512 584493-0
www.gottardi.at

Kracher Fine Wine GmbH
7142 Illmitz, Apetloner Straße 37
+43 2175 3377
www.kracherfinewine.at

Morandell International
6300 Wörgl, Wörgler Boden 13–15
+43 5332 7855-400
www.morandell.com

PREMIUMwines
1010 Wien, Hegelgasse 8/22
+43 2732 82000-31
www.premiumwines.at

Punkt 404
1050 Wien, Bräuhausgasse 40
+43 664 4254507
www.punkt404.at

Getränke Wagner
4664 Laakirchen, Weinstraße 31
+43 7613 440-0
www.wagnerweb.at

Vinonudo
1070 Wien, Westbahnstraße 30
+43 650 8215552
www.vinonudo.at

Vinovino
4040 Linz, Reindlstraße 19
+43 664 2308551
www.vinovino.at

WeinWolf Import GmbH & Co Vertriebs KG
5020 Salzburg, Münchner Bundesstraße 107
+43 662 42146417
www.wein-wolf.at

Wein & CO
2334 Vösendorf-Süd, Autoallee 7/Top 25
+43 (0)5 07 06-370
www.weinco.at