

Eleganz und Finesse machen den Barbaresco aus dem Hügelland östlich von Alba zum gleichwertigen Partner des Barolo. Angelo Gaja und die Produzenten del Barbaresco spielen dabei eine Vorreiterrolle. In ihrem Schatten sind neue Namen zu entdecken.

TEXT MARTIN KILCHMANN

BARBARESCO IM BANNE VON GAJA UND PRODUTTORI

Foto: baigestalt

Das Dorf Barbaresco aus der Vogelperspektive mit dem Fluss Tanaro und Gajas Toplage Sorì San Lorenzo.



Ein Besuch in Barbaresco muss bei Angelo Gaja an der Via Torino beginnen. Italiens bekanntester Winzer hat in den 80er-Jahren den Barbaresco modernisiert und auf die Weltweinkarte gesetzt. Als wir uns im gewölbeartigen Empfangsraum gegenüber sitzen, mustert er mich abwartend und ich frage ihn, welches in jüngster Zeit die auffälligsten Veränderungen gewesen seien im Piemont.

Zentral sei die Bewegung der Selbstkelterer, antwortet er. Während bis vor 30 Jahren die Erzeugung von Barolo und Barbaresco in den Händen der Trauben zukaufenden Weinhäuser gelegen habe, seien in den letzten 25 Jahren die kleinen, qualitätsbewussten Weingüter wie Pilze aus dem Boden geschossen. Rund 700 selbstkelternde Winzer würde die Langhe heute zählen. Sie pflegen die Landschaft. Sie können ihre Weine zu guten Preisen verkaufen. Das Gebiet sei wohlhabend geworden. »Das gibt es in Italien kein zweites Mal. Wir sind das dynamischste und vielleicht auch visionärste Anbaugebiet des Landes«, sagt er. Die 2014

»Das gibt es in Italien kein zweites Mal. Wir sind das dynamischste und vielleicht auch visionärste Anbaugebiet des Landes.«

ANGELO GAJA Top-Winzer

erfolgte Ernennung zum UNESCO-Weltkulturerbe sei der Lohn dafür.

Gaja spricht wie ein Wasserfall, in stakatoartig gesetzten Sätzen. Seine Stimmgewalt, seine Körpersprache zeugen von einer scheinbar unerschöpflichen Energie. Gestikulierend unterstreicht er die Aussagen. Ein Fingerschnippen bringt sie optisch auf den Punkt. Alles vollzieht sich in einem atemberaubenden Tempo. »Andere werden im Alter langsamer, Angelo Gaja wird schneller«, denke ich. Auch wenn die Haare weiß geworden sind, nie würde man ihm 75 Jahre geben.

Er fährt fort: Profitiert hätte das Piemont in der Vergangenheit auch von einer einmaligen Reihe von meteorologischen Ausnahmejahren. Während in den 60er-, den 70er- und den 80er-Jahren des 20. Jahrhunderts jeweils

bloß zwei bis drei überdurchschnittlich gute Weinjahrgänge zu verzeichnen waren, würden die Nebbiolo-Winzer seit 1995 praktisch nur noch sehr gute bis hervorragende Ernten kennen. Dabei sei die Klimaerwärmung vor allem dem Barbaresco zugute gekommen, während der gewichtigere Barolo manchmal zu alkoholisch gerate.

Der Barbaresco wird gewöhnlich als »kleiner Bruder des Barolo« apostrophiert. Die Bezeichnung suggeriert eine nicht mehr zeitgemäße Unterlegenheit. Es handelt sich bei den zwei Weinen zwar um verwandte Gewächse aus der Nebbiolo-Traube. Doch jeder besitzt eine eigene Charakteristik. Das Klima in Barbaresco ist etwas wärmer und trockener. Die Rebberge liegen mit 150 bis 300 Meter über dem Meeresspiegel tiefer. Die Trauben finden ein, zwei Wochen früher zur vollen Reife und besitzen bei der Ernte einen niedrigeren Säurewert als der Nebbiolo aus dem Barolo. So gibt sich ein Barbaresco milder als ein Barolo, fruchtbetonter, eleganter und anmutiger. Er ist leichter zu trinken, ohne deswegen einfältiger zu sein.

Die Firma Gaja ist ein Familienbetrieb. Angelos tüchtige Frau Lucia hat die Administration unter sich. Die älteste Tochter, Gaia mit Vornamen, hat für den Vater das Reisen übernommen und agiert global als charmante Hohepriesterin der Gaja-Weine. Rosanna, die Mittlere, betreut im Hauptquartier in Barbaresco den italienischen Markt. Nachzügler Giovanni studiert in Mailand Betriebswirtschaft.

Die Familie lässt Angelo Zeit, sich wieder vermehrt um die Rebberge zu kümmern. Wir fahren zu den drei Gaja-Crus Sorì San Lorenzo, Costa Russi und Sorì Tildin. Begrünung, Hirseinsaat, selbst hergestellter Humus, Spritzmittel auf Algenbasis – Angelo Gaja hat im Alter zu einer natürlichen, biologisch inspirierten Bewirtschaftung gefunden. Etwas fremd stehen Hunderte von frisch gesetzten Zypressen in der Landschaft. »Sie bieten kleinen Vögeln geschützte Nistplätze.« Auch wenn sich das jetzt nicht direkt auf die Weinqualität auswirken sollte: »In fünfzig Jahren werden sich die Leute fragen, welcher Verückte die gepflanzte hat – und sich dabei an Gaja erinnern«, sagt er nicht ohne Schalk.

Wer die unterschiedlichen Crus von Barbaresco, ihre geschmackliche Eigenart und ihr Potenzial kennenlernen will, spaziert die Via Torino hoch und landet bei den Produttori del Barbaresco. In dieser gewöhnlich ruhigen Straße herrscht ausnahmsweise emsiger Betrieb. Die Kopfsteinpflasterung wird >

Fotos: beigestellt



Angelo Gaja mit Sohn Giovanni, Ehefrau Lucia und den beiden Töchtern, Gaia und Rosanna.



Das Castello di Barbaresco dient Gaja als Repräsentationssitz und beherbergt eine kleine Ausstellung zur Familiengeschichte.



- 1 Barale Fratelli
www.baralefratelli.it
- 2 Poderi Colla, www.podericolla.it
- 3 Gaja, www.gaja.com
- 4 Produttori del Barbaresco
www.produttori delbarbaresco.com
- 5 Cantina del Pino
www.cantinadelpino.com
- 6 Albino Rocca, www.albinorocca.com
- 7 Tenute Cisa Asinari Dei Marchesi Di Gresy, www.marchesidigresy.com
- 8 Bruno Rocca, www.brunorocca.it
- 9 Cascina Delle Rose
www.cascinadellerose.it
- 10 Ca' del Baio, www.cadelbaio.com
- 11 Pelissero Giorgio, www.pelissero.com
- 12 Castello di Neive, www.castellodineive.it
- 13 La Spinetta, www.la-spinetta.com



Der neue Keller der Produttori del Barbaresco, Barbarescos erstklassiger Genossenschaft.

setzte den Maßstab auch für private Weinproduzenten.

Die qualitätsbewusste Arbeit der Cantina ist erklärbar: Mit 53 Mitgliedern ist ihre Größe überschaubar. Sie verarbeitet nur Nebbiolo. Sie bezahlt nach Qualität, kennt die Vollabgabepflicht, kontrolliert den Rebschnitt, berät bei der Verwendung von Spritzmitteln. Ihre Soci besitzen Rebberge in allen klassischen Lagen von Barbaresco – ein unschätzbare Kapital.

Die Vinifikation beschreitet, immun gegenüber modischen Einflüssen, traditionelle Wege: vierwöchige Maischegärung mit untergetauchtem Tresterhut und Ausbau in großen Holzfässern aus französischer und slawonischer Eiche. Barriques sucht man vergebens im 2008 neu erstellten, schönen Lagerkeller.

Der Basiswein der Produttori ist der normale Barbaresco. Er zählt 250.000 Flaschen, beeindruckt mit seiner Jahrgangs- und Sortentypizität und einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis. Die in außerordentlichen Jahren hergestellten 120.000 Flaschen Crus werden bravourös dem Anspruch gerecht, den ihre magischen Namen besitzen: Asili, Montefico, Montestefano, Muncagota, Ovello, Pajè, Pora, Rabajà und Rio Sordo. Sie nach ihrer Güte zu klassieren, ist fast unmöglich. Immer wieder sticht ein anderer hervor. Selbst Aldo Vacca, der von einem Panoramapunkt aus mit leuchtenden Augen die wie auf einem umgekehrten Y aus Barbaresco Richtung Südwest und Südost wegführenden Lagen erklärt, will sich nicht festlegen: Mal liebt er die besondere

Die Cantina Produttori del Barbaresco ist die wohl unabhängigste und beste italienische Genossenschaft. Der getrennte Ausbau einzelner traditionsreicher Lagen setzt den Maßstab.

> erneuert. Der Tourismus fordert seinen Tribut. Aldo Vacca, ein jugendlich wirkender Mittfünfziger, empfängt mich. Wir kennen uns schon aus den Zeiten, in denen der Ingenieur-Agronom noch als Assistent für Public Relations und internationale Kontakte bei Angelo Gaja wirkte. Seit 1991 arbeitet er als Mann für alles – offiziell nennt sich das kaufmännischer Direktor – bei den Produttori und ist mit seiner umsichtigen, verantwortungsbewussten Art der Garant für die konstant hohe Qualität der Barbareschi der 1958

gegründeten Genossenschaft. Weingensenschaften genießen in Italien nicht den besten Ruf. Sie arbeiten nach industriellen Normen, gehören einer bestimmten politischen Partei an oder sind an die Kirche gebunden. Die Cantina Produttori del Barbaresco bildet die Ausnahme von der Regel. Sie ist die wohl unabhängigste und beste italienische Genossenschaft (Südtirol ausgeklammert). Ihre Politik des getrennten Ausbaus einzelner traditionsreicher Lagen in Jahren von besonderer Güte – 1967 erstmals mit Erfolg angewandt –



Blick auf Barbaresco mit den Superlagen Pora, Asili und Rabajà im Hintergrund und Rio Sordo im Vordergrund.

Mineralität des Montefico, dann wieder die Delikatesse des Rio Sordo, die Strenge des Montestefano oder die Expressivität und Harmonie des Rabajà.

Die nächsten beiden Besuche illustrieren Gajas Aussage vom Erstarken der Selbstkeltener: Sowohl Renato Vacca von der Cantina del Pino als auch die Familie Grasso von Ca' del Baio etablierten sich als herausragende Barbaresco-Produzenten erst in den vergangenen 15 Jahren.

Renato Vacca, ein hagerer Winzer, dessen Zurückhaltung die Passion für den Weinbau nicht zu verhehlen vermag, lebt in Ovello auf gleichsam historischem Gelände: Domizio Cavazza, Direktor der Weinbauschule Alba, kelterte dort in den 90er-Jahren des 19. Jahrhunderts den ersten Barbaresco. Nach seinem Tod gelangte das Weingut in den Besitz der Familie Vacca. Renatos Vater, Adriano, zählte 1985 zu den Gründern der Produttori. 1997 verließ Renato die Genossenschaft und vinifizierte seinen ersten Barbaresco. Heute erzeugt er neben Dolcetto und Barbera aus dem Geiste einer aufgeklärten Tradition 20.000 Flaschen Barbaresco. Lange Maischegärung mit

»Ich liebe die besondere Mineralität des Montefico, die Delikatesse des Rio Sordo oder die Expressivität des Rabajà.«

ALDO VACCA Direktor Produttori



Giulio Grasso ist Winzer des Jahres 2016 des Gambero Rosso.

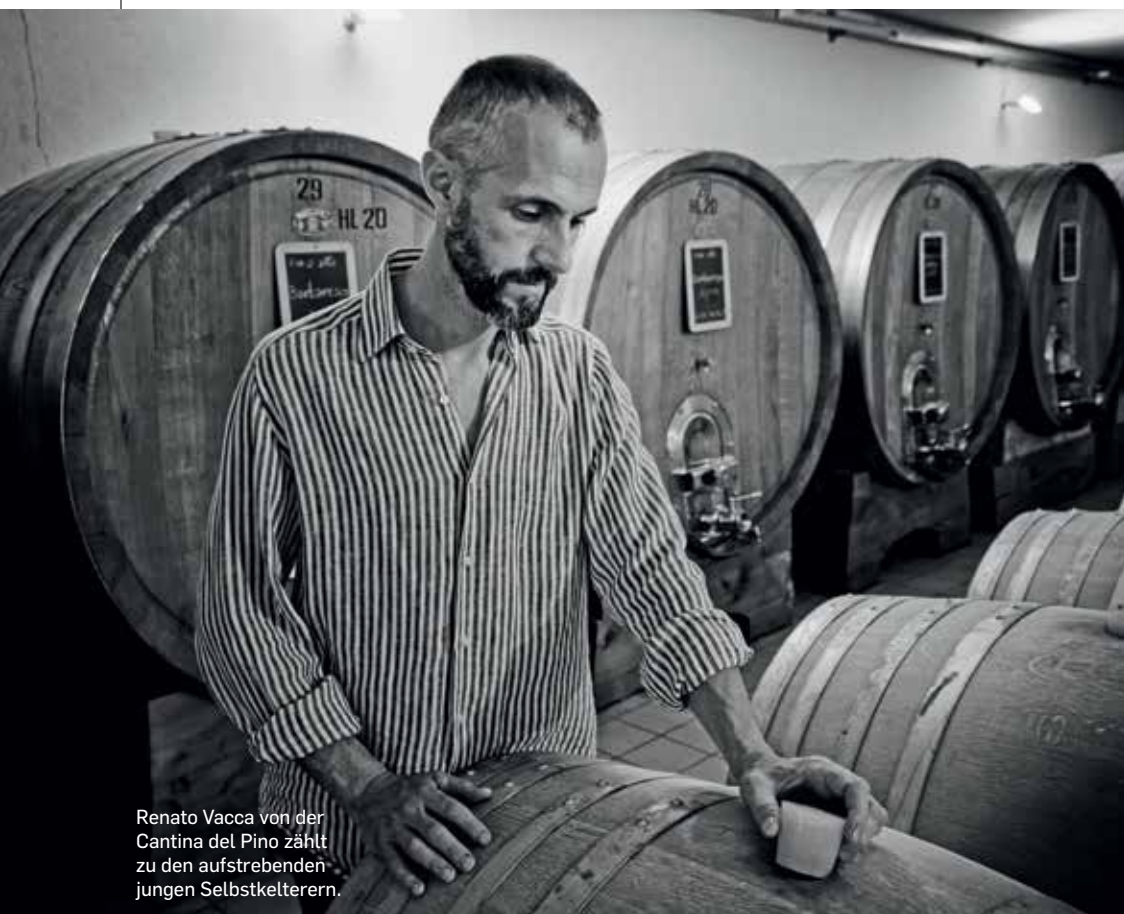
Naturhefen, Ausbau in herkömmlichen Fudern und gebrauchten Barriques führen zu fadengeraden, präzisen, herkunftstypischen Weinen: sehr klassisch, mit perfektem Tannin und knackiger Säure oder der Ovello; kompakter, potenter, wärmer der Albesani aus der Lage Santo Stefano in Neive.

Ca' del Baio dagegen ist ein Frauenhaus. Neben Mutter Luciana Grasso arbeiten die Töchter Paola, Valentina und Federica mit spürbarer Freude auf dem Weingut in einem kleinen Tal unterhalb von Treiso. Auf den 22 Hektar Rebfläche ist allerdings Vater Giulio der Chef. Und er füllt die Rolle derart überzeugend aus, dass ihn der Gambero Rosso zum »Viticoltore dell'Anno 2016« erkor. Die Frauen von Baio erzeugen vier Barbareschi: den femininen Valgrande und den robusteren Marcarini aus Treiso; den eleganten, mineralischen Asili sowie den saftig-würzigen, klassischen Pora aus Barbaresco. Alle Weine punkten mit Finesse und Eleganz und verfügen über ein fabelhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die letzte Visite gilt gleichsam der Besichtigung eines Denkmals: Beppe Colla von >

Hüter der Tradition: Beppe Colla mit Tochter Federica (links), Tino Colla mit Sohn Pietro (rechts).

Museo del "DRAGO"
Dott. Luciano DE GIACOMI



Renato Vacca von der Cantina del Pino zählt zu den aufstrebenden jungen Selbstkelternern.

> den Poderi Colla ist mit der Geschichte des Qualitätsweinbaus in der Langhe verwoben wie kaum ein zweiter. Und wäre er nicht so bescheiden, geradlinig und integer, würde er zu den Ikonen seiner Heimat gehören. 1930 in eine traditionsreiche Weinerzeugerfamilie geboren – sein Vater, Pietro, war einer der ersten Schaumweinproduzenten Italiens –, übernahm er 1956 das Weinhaus Prunotto und machte es zu einer der ersten Adressen. Er tat sich als Pionier hervor: 1961 mit einer Barolo-Lagenabfüllung, später mit der Einführung von Ertragskontrolle und temperaturregulierter Gärung. Nach dem Verkauf von Prunotto an Antinori unterstützte er seinen jüngeren Bruder Tino und seine Tochter Federica beim Aufbau der 1994 gegründeten Poderi Colla. Zum Betrieb gehören Cascine Drago in Alba, Tenuta Roncaglia in Barbaresco und Dardi Le Rose in Monforte. Beppe Colla ist zerbrechlich geworden, verfolgt heute das Geschehen auf der Cascine Drago aus der Distanz der Altersmelancholie. Sein Neffe Pietro hat inzwischen das Keltergeschäft übernommen. Pietros eleganter, klassischer Barbaresco Roncaglia, ausgebaut in traditionellen Holzfudern, könnte Beppe Collas Handschrift tragen.

BEST OF BARBARESCO

TASTING-INFO

Verkostungsnotizen von Othmar Kiem.
Weitere Bewertungen und Beschreibungen ab S. 258



95

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY – BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2010
Funkelndes Himbeerrot mit hellem Rand. Vielschichtige und spannende Nase mit Noten nach Himbeere, etwas Pfirsich und Rosen, im Hintergrund Safran. Samtiges Tannin mit schönem Schmelz, baut sich gut auf, im hinteren Bereich fester Druck, langer Nachhall, kompakt, ein Klassiker. **Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; € 120,-**



93

BARALE F.LLI – BARBARESCO SERRABOELLA 2012
Funkelndes, sattes Granatrot. Fein gezeichnete Nase, nach Himbeere und Brombeere, etwas Safran. Am Gaumen feinmaschiges Tannin, salzig, öffnet sich in vielen Schichten, langer Nachhall. **Barolista, Wien; Gottardi, Innsbruck; Wein & Weinbedarf, Berlin; Fischer Weine, Sursee; Walhalla Getränke, Netstal; € 30,-**



93

GAJA – BARBARESCO 2012
Funkelndes Rubin-Granat, leuchtet. Präsentiert sich mit satten Gewürznoten, viel Nelken, etwas Kardamom, dahinter dann reife, dunkle Kirsche. Griffiges, sattes Tannin, zeigt vorne schöne Süße, baut sich gut auf, saftig, im hinteren Bereich fest und zupackend, satter Druck. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 130,-**



94

CASCINA DELLE ROSE – BARBARESCO TRE STELLE 2012
Leuchtendes Rubin-Granat. Sehr schön gezeichnete Nase mit satten Noten nach dunklen, fleischigen Rosenblättern, Granatapfel und Himbeere. Salzig und dicht am Gaumen, baut sich in vielen Schichten auf, viel satter Druck, im Finale sehr langer Nachhall. **Barolista, Wien; Con Vino Toepfer, Siegen; M & W Gmbh, Basel; Vino e Tavola, Reitau; € 35,-**



93

BRUNO ROCCA – BARBARESCO MARIA ADELAIDE 2011
Intensives, leuchtendes Rubin-Granat. Ansprechende Nase mit feinem Duft nach Safran, getrockneten Tomaten, etwas dunkle Olivenpaste, dann auch viel Himbeere. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel dichtem Tannin, toller Schmelz, tiefgründig und lange. **WeinArt, Attersee; Farnetani, München; Hawesko, Tornesch; Cave SA, Gland; Sacripanti, Wettingen; Siebe Dupf, Liestal; € 65,-**



93

LA SPINETTA – BARBARESCO GALLINA 2012
Funkelndes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Geschliffene und ansprechende Nase, duftet nach Orangenschalen, eingelegten Pfirsichen, Rosenblättern und Himbeeren, einladend. Am Gaumen feinmaschiges, griffiges Tannin, klar und geradlinig, im hinteren Bereich leicht erdige Noten, salzig und lange. **Wagner, Laakirchen; Superiore, Dresden; Fischer Weine, Sursee; Wyhus Belp, Belp; € 90,-**



93

ALBINO ROCCA – BARBARESCO MONTERSINO 2012
Funkelndes Rubin-Granat. Vielschichtige und spannende Nase, nach Trüffel, eingelegtem Pfirsich, Himbeere und Granatapfel. Am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, zeigt sich überaus saftig, baut sich in Schichten auf, salzig und anhaltend. **Altovino, Nickelsdorf; Guido Giovo, Mühlheim; Lorenz & Cavallo, Köln; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Kellerei St. Georg, Luzern; € 40,-**



93

CASTELLO DI NEIVE – BARBARESCO GALLINA 2012
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Chinarinde, dann viel Himbeere und dunkle Kirsche. Am Gaumen geschliffenes Tannin, strömt ruhig dahin, viel feiner Fruchtschmelz, geschliffen und lange im Nachhall, salzig. **Monti Feinkost, München; Solitro, Düsseldorf; Zweifel Vinarium, Uster; € 30,-**



93

PELISSERO – BARBARESCO TULIN 2012
Leuchtendes, intensives Rubin. Kompakte Nase mit satten Noten nach Himbeeren, reifen Zwetschgen, etwas Safran, spannend und dicht. Im Ansatz rund und geschmeidig, baut sich mit vielen Schichten auf, griffiges, dichtmaschiges Tannin, feiner Schmelz, lange und geschmeidig. **Stoppervini, Lugano; € 35,-**