



Reb | Sorten

Keine andere Rebsorte hat während der letzten 20 Jahre eine steilere Karriere hingelegt als die Barbera aus der nordwest-italienischen Region Piemont.

Einst galt sie als recht ordinäres Gewächs, was sie zum Teil ihrer großen Verbreitung verdankte – im Piemont war sie die meistangebaute Rebe überhaupt. Später litten auch Shiraz in Australien, Zinfandel in Kalifornien und Malbec in Argentinien unter dem gängigen Vorurteil „viel Masse, wenig Klasse“. Heute dagegen stehen

Zwei Besonderheiten zeichneten den Bracco aus: Er war aus deutlich niedrigeren Erträgen bereitet als sonst im Piemont üblich, und er reifte in französischen Eichenfässern. Heute tun es Legionen von Nachahmern Bologna gleich und bringen immer teurere Edel-Barbera in Umlauf.

Die Barbera wurde im Piemont – wie auch die wesentlich weichere lokale Dolcetto-Rebe – in Weinbergen kultiviert, die für die spät reifende Nebbiolo zu kühl waren. Die Dolcetto kann relativ früh gelesen werden, dann folgt die Barbera – die Nebbiolo aber

Tannin viel zu stark bemerkbar. Stehen die Stöcke jedoch in geeigneten Lagen und werden zudem sorgsam zurückgeschnitten, bringen sie konzentrierte Tropfen hervor.

Tanninarm sind sie zwar immer noch, aber man kann die Weine ja im Eichenfass ausbauen. Bleibt die hohe Säure: Viele Weinmacher entsäuern Barbera still und heimlich, zum Beispiel durch Beigabe von harmlosem Kalziumkarbonat, und schneiden den Wein dadurch auf den Geschmack des modernen Verbrauchers zu, dem – leider – eingeredet wird, über kräftige Säure die Nase zu rümpfen.

Barbera liefert sicherlich nicht die geschmackintensivsten Weine. Bestenfalls kann man einen vagen Brombeereinschlag mit säuerlicher Note ausmachen. Die unzähligen fassgereiften Barbera, welche die Piemonteser Weinszene aufmischen und die Preislücke zwischen einfachen Erzeugnissen und teuren Kreszenzen aus Barolo und Barbaresco schlossen, verlassen sich letztlich auf die Eiche als Aroma-Lieferanten.

Wenn mit zunehmendem Alter das bisschen Frucht verblasst, tritt das Holz noch stärker in den Vordergrund. Deshalb haben die meisten Barbera nach spätestens fünf Jahren ihren Höhepunkt erreicht. Es spricht also einiges dafür, sie



Einst galt sie als ordinäres Gewächs, und mehr als leichte, säuerliche Rotweine für den Alltag konnte man von der Barbera nicht erwarten. Dann aber hob die Rebsorte steil ab

auch sie hoch in der Gunst der Weinkenner.

Die Barbera erbrachte leichte, säuerliche Alltagstropfen, mit denen man die oft seltsamen Gerichte der einheimischen Küche hinunterspülte. Bei besonderen Anlässen diente der Wein bestenfalls als Vorprogramm für ernsthaftere Rote aus Nebbiolo-Trauben.

Erst der mittlerweile verstorbene Giacomo Bologna vom Weingut Braida führte die Barbera zu Höhenflügen – zumindest bewies er, dass die Rebsorte zu mehr als nur lokalen Zechweinen taugte. Sein „Bracco dell’Uccellone“ ging – als erster international vermarkteter Barbera – in die Weingeschichte ein.

muss in der Regel noch zwei weitere Wochen am Stock bleiben. Barbera ist extrem wuchskräftig, und selbst die Richtlinien der DOC (*Denominazione di origine controllata* – kontrollierte Herkunftsbezeichnung) lassen noch einen Höchstsertrag von 70 Hektoliter pro Hektar zu. Deshalb ist für manchen Winzer die Versuchung groß, Maximalmenge von den Stöcken zu holen.

Dann aber machen sich die von Haus aus reichlich vorhandene Säure und der Mangel an

Heute: Barbera-Weine zeigen weltweit Flagge, die besten aber kommen immer noch aus dem Piemont

mit anderen, geschmacksintensiveren und tanninreicheren Rebsorten zu verschneiden.

Manche Winzer haben es mit Cabernet Sauvignon probiert – doch die ist viel zu persönlichkeitsstark und taugt daher nicht als zurückhaltende Begleiterin. Mehr Erfolge werden mit der duftigen Freisa als Partnerin vermeldet. Groß im Kommen sind Cuvées aus Barbera und Nebbiolo – schon lange nutzt man im Piemont Barbera zur Farbverstärkung für Weine, die der Verbraucher für reinsortige Nebbiolo hält.

Die Zone Monferrato beansprucht für sich, Heimat der Barbera zu sein. Tatsächlich ist der Anbau der Traube dort bereits für das 13. Jahrhundert urkundlich belegt.

Doch auch in den Hügeln um Alba und Monforte d’Alba sowie in Teilen der Provinz Asti stellte man unter Beweis,