



Wein Klassenwechsel

Von Peter Rüedi

Der Barbera ist der Proletarier unter den Weinen des Piemonts. Die ertragreiche Sorte, nach der Katastrophe des Methanol-Skandals von 1984, drastisch ausgedrückt, im Verschiss, hatte es gegen die Nobilitäten aus Nebbiolo, den Barolo und Barbaresco, ohnehin immer schwer, ähnlich wie der einst in der Region sehr beliebte fruchtig-charmante, wunderbare Dolcetto. Das liess einigen Querdenkern unter den kreativen Weinproduzenten des Piemonts, namentlich im Süden der Appellation, in der Gegend um Asti und im Monferrato, keine Ruhe. Sie versuchten, dem säurereichen und eher tanninarmen Barbera mit einem Ausbau in Barriques aufzuhelfen, zum Teil mit erstaunlichem Erfolg: Im Fall von Giacomo Bolognas Bricco dell'Uccellone gelang eine auch marketingmässig erfolgreiche veritable Nobilitierung des Barbera, der zuvor auch im Tessin noch vor dem Merlot der gängige Literwein am Bartresen gewesen war.

Noch zu Beginn der siebziger Jahre erntete der berühmte Emile Peynaud als Berater des Asti-Hauses Gancia nur Kopfschütteln, als er

den Ausbau von Barbera im Eichenholz vorschlug. Inzwischen ist der gang und gäbe: mit grossem Gewinn, wo die Weinmacher mit feinem Händchen Mass beweisen und mit den Toast-Aromen die attraktive Barbera-Frucht nicht totschiessen; mit zweifelhaftem Gelingen, wenn am Ende ein Wein wie eine überschminkte Landpomeranze resultiert.

Die subtile Mitte, das rechte Mass hält die Azienda il Milin der Fratelli Rovero in San Marzanotto etwas südlich von Asti. Ihr Barbera d'Asti Gustin will sich weder in der Klasse der grossen Nebbioli spreizen, noch verharrt er in den Niederungen der ehemaligen *Deckeli*-Barberas aus Grossvaters Zeiten. Er ist ein respektabler, in guten Jahren grosser Wein mit einer handfest erdigen Bodenhaftung. Neben schwarzer und roter Frucht ein Hauch von Rosenaromen und etwas Leder. Und eine eigenwillige Resistenz am Gaumen und eine schöne Länge. Ein toller Wein für alle, die sich mit einem Schluck ein bisschen beschäftigen wollen – und mit dem nächsten überprüfen, ob ihre Vermutungen in die richtige Richtung gehen. Ein Wein auch, der als Begleiter von kräftigen Speisen nicht in die Knie bricht und einiges aushält. Kein Ranschmeisser also, der uns eine Locke auf der Glatze dreht. Aber, wenn wir sie erst entdecken, ein Barbera von beträchtlicher Eleganz. Die tönt uns nicht lauthals um die Ohren respektive an den Gaumen, sie ist diskret und also von einem natürlichen Charme. Das, meine ich, ist doch eine wahre Wohltat, angesichts so vieler aufgemotzt-penetranter Peinlichkeiten, mit denen uns die önologischen Parfümerien weltweit bedienen.

Azienda il Milin Fratelli Rovero Barbera d'Asti
Superiore DOCG Gustin. 14%. Weinhandlung am
Küferweg, Seon. Fr. 19.80. www.kueferweg.ch