

TOP 30

DIE BESTEN BARBARESCO UND ROERO 2004. IM PIEMONT BLEIBT'S BEI QUALITÄT

AUCH IN DIESEM JAHR MACHTE SICH WEIN GOURMET-AUTOR JENS PRIEWE AUF NACH NORDITALIEN, UM DEN AKTUELLEN JAHRGANG UNTER DIE NASE ZU NEHMEN. ER WURDE ABERMAL'S NICHT ENTtäUSCHT

FOTOS: PETER GARTEN

Der Jahrgang 2004 ist im Piemont der erste einer Serie von vier aufeinander folgenden sehr guten Lesen – nun kam er auf den Markt. Die Barbaresco zeigen schon jetzt, was man zu erwarten hat: Üppigkeit, Geschmacksfülle, großes Lagerpotenzial – für Freunde der Nebbiolo-Traube also ein „Muss“. Im September standen in Alba rund 200 Nebbiolo-Weine * dieses Jahrgangs zur Verkostung an. Aber nicht nur die „Tannin-Bomben“ lohnen den Kauf. Gerade unter den weniger hochfliegenden Erzeugnissen befinden sich einige hervorragende Weine, die Genusstinkern – die nicht primär auf das Etikett schauen – für vergleichsweise wenig Geld viel Spaß bereiten können. Das gilt auch für die eleganten, fruchtigen Nebbiolo aus dem Roero, der benachbarten Region.



Jens Priewe

** Nicht alle Erzeuger hatten ihre Weine zur Verkostung angeliefert. Unter den berühmten Namen fehlen etwa Gaja und Bruno Giacosa*

FFFFF

Barbaresco Rabajà, Bruno Rocca Rabajà
Der wohl beste Wein des Jahrgangs: Noch ziemlich fest im Griff des Tannins, steht er wie ein eiserner Pfeiler in der Landschaft. Aroma von Schokolade und Weihnachtsgebäck, nicht herb und überhaupt nicht bitter. Neuholzton und 14,5 Prozent Alkohol sind kaum zu spüren. Ein begeisterter Wein, der in zehn Jahren vermutlich noch immer so frisch sein wird wie heute.
Bezug: 7, 38, 49, 76, 83, 96, 100, 153

Barbaresco Gallina, La Spinetta
Immer einer der teuersten, aber stets auch einer der besten Barbaresco: schmelzig-süß mit Campari-Noten, Nougat, Lakritz, Pflaumen. Reife, aber nicht überreife Frucht, milde

Säure, zarte Holzwürze, gut ausbalanciert, würdiger Wein eines großen Terroirs, der wie auf Samtpfötchen daherkommt.
Bezug: 1, 49, 50, 59, 69, 79, 100, 107, 116, 124, 150, 180

Barbaresco Masseria, Vietti
Dieser ultrakonzentrierte Barbaresco ist für Normaltrinker eher wenig geeignet. Noch völlig vom Tannin umklammert, lässt er höchstens erahnen, was in ihm steckt: ein Duft-Cocktail von Teer, Leder, Schlehenlikör, Fruchtbrot, dazu ein bitter-süßes, an Baldrian und Schokolade erinnerndes Finale. Wird Jahre brauchen, um sich zu öffnen. Eine Investition in die Zukunft.
Bezug: 1, 14, 21, 36, 80, 126, 133, 141, 147, 154

Barbaresco Santo Stefano, Castello di Neive
Relativ helle Farbe mit Duft von schwarzer Johannisbeere und feinen Lakritz-Gummi-Trüffel-Noten, am Gaumen sauber und frisch – ein geschliffener, traditioneller Barbaresco im besten Sinne, der sich auf der Flasche noch verfeinert und dem geduldigen Weintrinker in fünf Jahren noch mehr Freude bereitet als heute.
Bezug: 51, 58, 59, 61, 95, 99, 132, 143, 149

BEST BUY

FFFF

Barbaresco Valcairano, La Spinetta
Ambitionierter Wein mit Kraft und Feinheit, facettenreich, weich, eigene Stilistik.
Bezug: 1, 49, 59, 69, 79, 100, 107, 150, 180

Barbaresco Coparossa, Bruno Rocca Rabajà
Veichen, Teer, Lakritze – ein sich gerade öffnender Wein von großartiger Struktur, einfach toll!
Bezug: 38, 83, 96

Barbaresco Bricco Asili, Bricco Asili (Ceretto)
Kirschkonfitüre, Lebkuchenwürze, Waldbeeren, fein verschmolzene Tannine – hinreißend!
Bezug: 82, 87, 131, 160

