

GROSSE REBSORTEN

Die vielen Facetten des Nebbiolo

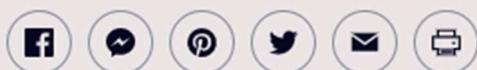
—

Weinkeller | Peter Keller | 12.02.2022



Das Piemont hat neben Barolo und Barbaresco weitere spannende Weine zu bieten. (Bild: Getty Images)

Das Piemont ist dank den Barolo- und Barbaresco-Weinen weltberühmt. Sie werden aus dem hochwertigen Nebbiolo gekeltert. Doch die Sorte hebt sich auch in anderen Appellationen der italienischen Weinregion hervor. Die Vielfalt des Piemonts zeigen unsere Beispiele.



Was macht eine grosse Rebsorte aus? Damit sind für mich vor allem zwei Faktoren verbunden – einerseits die Fähigkeit, die Herkunft, das Terroir im Wein auszudrücken, andererseits das Potenzial, über Jahre, ja über Jahrzehnte zu reifen. Diese Eigenschaften vereint der Nebbiolo. Die edle Traube ist untrennbar mit dem Piemont verbunden. Mit Ausnahme des Veltlins scheiterten zahlreiche Versuche, die Varietät ausserhalb dieses italienischen Gebiets erfolgreich anzubauen.

Die berühmtesten Weine stammen aus der Langhe. Hier wachsen die langlebigen Barolo und Barbaresco. Sie lassen viele Herzen von Weinfreaks höherschlagen. Angesichts des Hypes um diese Gewächse geht leider fast vergessen, dass Nebbiolo auch in anderen Appellationen mehr als achtbare Resultate hervorbringt, etwa in Boca.

Hier im Nordpiemont, lediglich rund eine Autostunde von der Schweiz entfernt, hat der «Schweizer Visionär» Christoph Künzli, wie er einst bezeichnet worden ist, das Gut [Le Piane](#) mit viel Schweiss und Engagement wieder aufgebaut und erzeugt heute hochstehende, charakterstarke Weine.

Fünf tolle Nebbiolo-Weine

Dazu gehört der Mimmo, eine zugängliche Cuvée aus mehrheitlich Nebbiolo sowie den einheimischen Sorten Croatina und Vespolina. Der in grossen Eichenholzfässern ausgebaute Wein zeigt ein zugängliches, aromatisches, fruchtig-blumiges Bouquet, verbindet im Gaumen Kraft mit Eleganz und endet mit einem salzigen Nachhall. Er ist bereits in jungen Jahren zugänglich.



Mimmo, 2018, von
Christoph Künzli, 25
Franken; über [S-Fabrik](#).
(Bild: PD)

Der Spitzenwein von Le Piane ist der komplexe, langlebige Boca, der Jahrzehnte reifen kann. Der 2017er besitzt hervorragende Anlagen: vielschichtige Nase mit fruchtig-würzigen Noten, weisser Pfeffer, Veilchen und balsamischen Anklängen, kräftig, finessenreich, gut eingebundene Gerbstoffe und Säure, langes Finale. Boca wird während dreier Jahre in grossen Holzfässern ausgebaut.



Le Piane, 2017, von
Christoph Künzli,
72 Franken; über [S-Fabrik](#).
(Bild: PD)

Wie das Anbaugebiet Boca fristet auch Gattinara im Nordpiemont ein Mauerblümchen-Dasein. Zu Unrecht, denn die grosse Figur in dieser Appellation, Mauro Franchino, keltert aus Nebbiolo einmalige Weine, die keinen Vergleich scheuen müssen. Beleg dafür ist der Gattinara 2015, der auf Porphyrgestein wächst und mit seiner Mineralität beeindruckt.

Die Vinifikation ist traditionell und keinen kurzlebigen Moden unterworfen: Gärung im Betontank, Ausbau im grossen Holzfass. Das Resultat ein facettenreicher, vielschichtiger, ausdrucksstarker Rotwein mit reifen Tanninen, guter Säure, Struktur und einem langen Finale. Er hält locker weitere zehn Jahre.



Gattinara, 2015, von Mauro Franchino, 39 Franken; über [Reb Wein](#). (Bild: PD)

Die Spitzenweine aus Boca und Gattinara können es locker mit den berühmten Aushängeschildern aus der Langhe aufnehmen. Selbstverständlich liefert das bekannte Anbaugebiet um den berühmten Trüffel-Ort Alba ebenso gelungene Crus. Und es muss nicht immer Barolo sein, wie ein «einfacher» Nebbiolo d'Alba des Spitzenbetriebs Francesco Rinaldi & Figli beweist.

Erstaunlich, was der 2019er für seinen Preis bietet: sortentypisches Rubinrot, schönes Bouquet von roten Beeren, Kräutern und mineralischen Anklängen, mittelschwer, reife Gerbstoffe, gute Säure, mittellanges Finale.



Nebbiolo d'Alba, 2019, von Francesco Rinaldi & Figli, 22 Franken; über [Gerstl](#). (Bild: PD)

Der König unter den Piemonteser Weinen ist und bleibt der Barolo, wenngleich die Preise für gewisse Preziosen völlig abgehoben haben. Eine der Ausnahmen ist der Barolo Serradenari 2017 von Giulia Negri, die meiner Meinung nach einige der elegantesten Nebbiolo-Weine auf die Flasche bringt.

Dies hängt auch damit zusammen, dass sie die höchsten Rebberge in La Morra besitzt, die teilweise über 500 Meter über Meer liegen. Die aufstrebende Winzerin geht keine Kompromisse ein. Sie vinifiziert und baut ihre Weine im besten Sinne traditionell aus, also spontan vergärt mit wilden Hefen und gereift in grossen Holzfässern. Ihr charaktvoller Serradenari braucht noch etwas Zeit, besitzt aber exzellente Anlagen eines grossen Weins.



Barolo Serradenari, 2017,
von Giulia Negri,
56 Franken; über [Von Salis
Wein](#). (Bild: PD)