



Auszug aus dem Degustationsbericht von  
DER FEINSCHMECKER

TEST 1999 & 2000:  
**NEBBIOLO**  
für alle Lebenslagen

Barolo und Barbaresco sind Kult - aber teuer.

Darum testete DER FEINSCHMECKER preiswertere rote Piemonteser - auch sie aus Nebbiolo-Trauben.

Die 13 besten Weine von 59 eingereichten Mustern wurden vorgestellt.

Auf den Plätzen 2 und 3 sind Weine aus dem Sortiment der Bacchus-Vinothek.

Ein ganz eigenes Klima herrscht im Oktober im Piemont, in der norditalienischen Region am „Fuß der Berge“: Tagsüber heizt die Sonne den Dörfern und Weinbergen ein, als sei noch Sommer, nachts kann das Thermometer bis fast auf den Nullpunkt fallen. Dann kondensiert die Luftfeuchtigkeit: Es zieht Nebel - la nebbia - auf und legt sich über die Reben der wertvollsten einheimischen Sorte, des Nebbiolo.

Die Traube mit der inwendig dick mit Gerbstoff bepäckten Beerenhaut bringt Barolo und Barbaresco hervor - zwei Rotweine, die wie das Klima ihrer Heimat Widersprüche vereinen: Kraft und Feinheit. Doch die Preise für die Weinlegenden des Piemont sind inzwischen extrem gestiegen. Nebbiolo wächst aber auch außerhalb der beiden Star-Appellationen: Rund um die Trüffelstadt Alba überschneiden sich die Gebiete des „Nebbiolo d'Alba“ und des roten „Roero“. Aus der Nachbarschaft von Barolo und Barbaresco kommt unter der Bezeichnung „Langhe“ sortenreiner und zuweilen mit Barbera verschnittener Nebbiolo,

Die besten Weine dieser drei Gebiete kosten etwa so viel wie vor 15 Jahren ein Barolo. Dank neuerer Anstrengungen zu Gunsten ihrer Qualität bieten sie aber auch einen Genuss, der dem damaligen Barolo gleichkommt. Umso mehr, als derzeit zwei exzellente Jahrgänge im Handel sind: Das Jahr 2000 brachte hochreife Trauben und opulente Weine, die des Jahrgangs 1999 sind klassischer strukturiert. Sie haben mehr Nerv und ecken vielleicht eher an, werden aber ebenso gut



Platz 2  
1999 „Il Favot“ Langhe Nebbiolo  
DOC  
Poderi Aldo Conterno

Fast alle Mitglieder der Jury mäkelten ein wenig an den starken Barriquenoten herum. Aber letztlich überwog doch bei weitem die Begeisterung für den dichten, geschmeidigen, im Nachhall von intensiver Frucht begleiteten Fluss, den „Il Favot“ am Gaumen erzeugt. Die Nebbiolo-Trauben für diesen Wein kommen aus Monfortino mitten im Barolo-Gebiet, und so unterscheidet er sich von vielen modernen Barolo durch fast nichts anderes als seinen Preis.

Platz 3  
1999 „Sudisfa“ Roero DOC  
Az. Agr. Negro

reifen wie die 2000er. DIE FEINSCHMECKER-Jury nahm sich für die insgesamt 59 Muster zwei Tage Zeit – und hat es nicht bereut.

Ulrich Sauter

Intensive Steinobst-Aromatik, beinahe etwas hitzig unterlegt: Rumtopf. Ein Juror notierte: „Ist das ein Côtes du Rhône?“ Auch mit 14,5 Volumenprozent, die der „Sudisfa“ auf die Zunge bringt, könnte man ihn in dieser Ecke der Weinwelt vermuten. Doch dann weist das Tannin, das die Mundschleimhaut sanft stichelt, eindeutig zurück ins Piemont. Das Roero hat wie die Langhe Kalk-Mergel-Böden: solch schiere Wucht ist (auch) ihnen zuzuschreiben.