

# VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



## BARBERA

Der Wein, der seine Zukunft fast verschlafen hätte

Inzwischen ist zwar vielen in Deutschland bekannt, dass es im Piemont einen Barolo gibt, wenn auch nur wenige wissen, was ein wirklicher Barolo ist. Zugegeben, die Qualität eines sehr guten Barolo erreicht kein Barbera. Aber wer kann und möchte immer einen guten Barolo trinken? Der Barbera dagegen ist ein ausgesprochen vielseitiger Wein. Dabei ist er selbst in guten und sehr guten Qualitäten auch heute noch ausgesprochen preiswert im Vergleich zu vielen anderen italienischen Weinen. Leider findet der Barbera trotz dieser Vorteile in Deutschland nur langsam Freunde. Journalisten in Deutschland schreiben selten über Barbera, denn er setzt Fachkenntnisse voraus und scheint als journalistisches Thema offensichtlich nicht so ergiebig zu sein wie Barolo oder Brunello.

### Zur Geschichte

Der Barbera hat viele Eigenarten. Es beginnt mit seinem Namen und seiner Herkunft. Die Herkunft der Rebe und seine Bezeichnung sind ungeklärt. Es ist schon im allgemeinen schwierig bei anderen Reben nach Herkunft, Namen und Synonymen zu forschen, da man immer wieder auf zahlreiche Widersprüche und Ungereimtheiten stößt.

Nun, mit dem Barbera können wir es uns leicht machen, indem wir einer allgemein üblichen Deutung folgen. Der Barbera ist danach eine Rebe, die spät und von Frem-

den (Barbaren) nach Italien gebracht worden ist. Wo diese "Barbarei" auch immer gewesen sein mag, aus der die Barbaren kamen, so barbarisch konnte sie nicht gewesen sein, wenn sie eine derartige Rebe mitbrachte. Etymologisch gesehen ist die Wurzel scheinbar der Begriff barba – Bart, gleich ob es die bärtigen Barbaren waren, oder der bärtige Wurzelstock (Barbera wie auch viele andere Reben wird heute ausschließlich auf verschiedenen Unterlagsreben gezogen).

Auffallend ist, dass es bei der Bezeichnung der Barbera-Rebe keine Synonyme gibt, was eben sehr selten ist.

Ein Dokument aus dem Jahre 1249 aus der Kirche Sant'Erasmus von Casale schreibt dem Pächter vor, vitibus boni barbeximis anzupflanzen. Ob es sich dabei um die Rebe Barbera handelt ist zweifelhaft. In einem Buch über die Weine aus den Hügeln der weiteren Umgebung Turins des Giovanni Battista Croce aus dem Jahre 1606 werden zahlreiche Weine beschrieben, nicht aber der Barbera. Er taucht erst Ende des 18. Jahrhunderts namentlich auf. So konnte dieser Artikel auch nicht mit der Floskel "schon die alten Römer" beginnen.

### Zufällige Kreuzung

Heute wird von den Fachleuten angenommen, dass der Barbera eine zufällige Kreuzung ist, die im 18. Jahrhundert im Monferrato entstanden ist, sich

von dort aus wegen seiner Vorzüge schnell verbreitet hat und bis heute die typische Rebe des Monferrato geblieben ist. Auf keinen Fall ist es, wie vielfach auch im Piemont behauptet, eine Rebe, die es schon immer gegeben hat.

Wenn auch das Wort Barbera auf a endet, und als weiblichen Geschlechts bezeichnet werden könnte, so sind trotz dieser Endung nicht nur der Barbera, sondern alle Weine männlich und nicht deklinierbar. Der Barbera ist aber nicht nur als Bezeichnung, sondern auch als Wein ausgesprochen männlich.

Dem Barbera wird häufig nachgesagt, er sei ein etwas plumper, derber, bäuerlicher Wein. Man kann aus fast allen Reben plumpe Weine machen. Selbstverständlich spielt heute das Wie und Wo eine erhebliche Rolle.

Sein charakteristischer hoher Säuregehalt gibt ihm Frische, macht ihn zum guten Begleiter kräftigen Essens im Sommer wie im Winter. Die Säure ermöglicht gleichzeitig ein langes Leben, sowohl im Fass wie auch in der Flasche. Statt plump möchte ich ihn eher, wenn überhaupt negativ, als aggressiv in jungen Jahren bezeichnen. Eine durchaus menschliche Eigenschaft.

Die charakteristische Säure mag auch der Grund sein, dass sich viele Weinliebhaber in Deutschland nur langsam mit dem Barbera befreunden konnten, da man bei uns gewohnt ist, mehr Wein außerhalb der Mahlzeiten als zu den Mahlzeiten zu trinken. Allerdings sind inzwischen auch in Deutschland zahlreiche Kenner zu finden, die Wein ausschließlich zum Essen trinken, und zum Essen ist eben der Barbera ein guter Begleiter. Auch fordert er im allgemeinen ein gewisses Verständnis für die Reize und die Qualitäten italienischer Weine.

## Die Verbreitung des Barbera

Um nun aber über die Eigenschaften des Barbera zu schreiben, bedarf es noch einiger Klärung. Bei diesem Wein ist es auffallend, dass eigentlich nie einer dem anderen gleicht. Dafür gibt es zum Teil

Gründe. Wenn auch häufig bestritten, so gibt es doch eine Anzahl verschiedener Klone des Barbera. Außerdem neigt der Barbera sehr dazu, unter besonderen Bodenverhältnissen und bei verschiedenen Mikroklimata, selbst innerhalb eines Klones, sehr verschiedene Trauben und noch unterschiedlicheren Wein zu ergeben. Da die einzelnen D.O.C. Gebiete im Piemont, wie Alba, Asti oder Monferrato zum Teil über 100 Gemeinden umfassen, sind die Unterschiede innerhalb eines Gebietes (nicht nur in der Qualität) groß.

Man hat in fast allen Regionen Italiens Barbera angebaut, was allerdings gesetzlich nicht zulässig war, da die landwirtschaftliche Bürokratie entsprechend den EG-Bestimmungen beim Zustandekommen der erforderlichen Gesetze nur die Reben in den einzelnen Provinzen angemeldet hat, die ihnen bekannt waren und die sie mit ihrer oft bescheidenen Sachkenntnis für geeignet hielten. Solange es allerdings nur um Tafelwein geht, fragt niemand danach. In der Vergangenheit ist auf Grund privater Initiativen vielerorts in Italien sehr erfolgreich mit Barbera experimentiert worden, da die Vielzahl der in Italien vorhandenen Reben bisher bei weitem nicht in allen Klimagebieten dieser Halbinsel erprobt sind. Sehr erfolgreich sind die Versuche in Gebieten nahe der Küste, so in Sardinien, Sizilien, aber auch in der Toskana, da er in diesen Gebieten mit vergleichsweise hohen Nachttemperaturen noch sehr gute Säurewerte gibt im Verhältnis zu anderen Reben, deren Wein in diesen Gebieten ohne Säurezusatz kaum ein Jahr haltbar wäre. Ein gutes Beispiel dafür ist der Barbera di Linero vom südlichsten Zipfel Liguriens.

Da aber in der jüngsten Vergangenheit der Barbera bei der Masse der Weinkonsumenten in Italien kein großes Ansehen genoss, wurden die Erfolge nicht weiter beachtet. Ich selber habe in meinem Weinberg vor 20 Jahren sehr erfolgreich den Sangiovese mit Barbera gemischt, was dem Vetluna noch heute seinen eigenen Reiz gibt.

Barbera galt damals als billiger Bauernwein, was auf mehrere Fehler zurück zu führen ist. Es war die am meisten

verbreitete Rebe im Piemont, aus deren Trauben jeder Bauer ohne große Kenntnisse einen passablen, jung zu trinkenden Wein machen konnte. Die eingeborenen Städter holten sich diesen Wein mit dem eigenen Auto in 54-l-Damigiane beim Bauern ab. Moderne Methoden der Landwirtschaft, maschinelle Bearbeitung des Bodens und chemische Düngung machten es möglich, bis zu 100 hl pro Hektar zu produzieren, Barbera war ein preiswerter Wein. Wer noch Winzer kannte, die 50 hl/ha und weniger produzierten, die sich zudem noch Mühe gaben einen guten Wein zu erzeugen, hatte jeden Tag einen recht ordentlichen Wein auf dem Tisch.

Das Alterungspotenzial des Barbera war aber einigen Insidern bekannt. Ich kaufte vor 20 Jahren ein ganzes Fass 10 Jahre alten Barbera d'Asti in der Genossenschaft von Agliano, einer Gegend mit schönen, spät reifenden, barolosierenden Barbera. Es war eine Zeit, als Italiener keine reifen Weine schätzten. Vielleicht ist noch manch einer unter meinen Kunden, der sich an diesen wunderbaren 70-er erinnert. Es gab damals wie heute die Meinung, dass selbst die besten Barbera sich niemals mit Barolo oder Barbaresco messen können. Ein wirklich guter Barbera wird von mir heute manchem Barolo vorgezogen.

### Die Barbera-Fanatiker

Der Boom des Asti-Spumante konzentrierte in diesem Gebiet alle Bemühungen auf den Moscato. Der Barbera blieb einer Gemeinde von Barbera-Fanatikern vorbehalten, die an sein Potenzial glaubten, Sie merken schon, ich gehöre seit langem dazu. Der starke Einbruch im Spumantengeschäft zwang manchen in dieser Gegend zum Umdenken. Es war mein Freund Giacomo Bologna, leider viel zu früh gestorben, dem es mit Hilfe des gleich gesinnten Giuliano Noé gelang, den Barbera seiner Heimat zu einen neuen von allen bewunderten Barbera aufzuwerten, den Bricco dell' Ucellone. Er war der Wegbereiter für neue große Barbera. Dieser Wein war in der Folge das Vorbild für viele namhafte Barbera. Das

entscheidende Neue war der Einsatz von Barrique.

### Barbera d'Alba

Der renommierteste Barbera ist offensichtlich der BARBERA D'ALBA, der überwiegend südwestlich von Alba zu finden ist. Er zeichnet sich durch ein sehr kräftiges, intensives Rubinrot aus. Sein Bouquet ist kräftig, weinig, charakteristisch fruchtig, erinnert an saure Kirschen, mit zunehmendem Alter entwickelt sich ein feiner Veilchenton. Auf der Zunge zeigt er sich als ein sehr kräftiger, körperreicher, auch fruchtiger Wein. Mit längerer Lagerung wechselt seine Farbe in ein intensives Granatrot. Einige Barbera d'Alba mit guter Lagerfähigkeit neigen zum "barolisieren", d. h. sie entwickeln ein sehr stark an Barolo erinnerndes Bouquet. Ein guter Barbera d'Alba lässt sich auch mehr als 10 Jahre lagern. Die Mehrzahl hat nach 6 Jahren den Höhepunkt erreicht. Die wohl besten Barbera dieses Gebietes kommen heute ohne Barrique aus. Wie überall braucht es als Grundvoraussetzung für einen großen Wein eine rigorose Mengengrenzung, dem zufolge ergibt sich eine geringere Säure, bei entsprechender Gärführung ein höherer Extraktanteil und somit ein eleganter, samtig, fruchtiger Wein mit vergleichsweise wenigen aber guten Tanninen.

### Barbera d'Asti

Der BARBERA D'ASTI ist abgesehen von einigen Ausnahmen weniger farbintensiv, hat häufig weniger Körper, ist andererseits aber in jungen Jahren weniger aggressiv und altert schneller. Damit ist jedoch nicht gesagt, dass er weniger lagerfähig ist. Ein guter Barbera d'Asti eines guten Jahrgangs ist durchaus 10 Jahre haltbar. Diese Barbera Weine haben dann nichts mehr von ihrer ursprünglichen säurebedingten Aggressivität, sind ausgesprochen harmonisch im Bouquet wie auch im Geschmack, insbesondere, wenn sie in Barrique ausgebaut wurden.

Eine Unterscheidung der Piemonteser Barbera-Weine nach denen, die sofort zu trinken sind (*pronta beva*) und denen, die für längere Lagerung bestimmt sind, halte ich nicht für angebracht. So hat ein guter junger Barbera auch einen ausgeprägten Charakter und in seiner Frische einen Charme, um dessen Willen er unter den Kennern viele Freunde hat. Auf keinen Fall ist er pauschalierend als plumper Landwein abzutun.

Eine besondere Bemerkung verdient noch ein Barbera, der noch vor Ende der Gärung auf Flaschen gefüllt wird, und im Laufe des Sommers auf der Flasche endgültig ausgärt. Die durch die Gärung entstehende Kohlensäure bleibt in der Flasche. Beim Ausschneiden schäumt dieser Wein. Für dieses Verfahren sind aus verschiedenen technischen Gründen allerdings nur Trauben mit extrem hohem Mostgehalt geeignet (mehr als 100 Grad Öchsle). Solch einen Barbera findet man, wenn auch selten, im Gebiet von Belvelgio und Mombercelli. Er wird nicht nur von den Einheimischen sehr geschätzt. Diese Flaschengärung ist nicht immer kontrollierbar und kann dazu führen, dass unter hohem Druck der Kork explosionsartig entweicht, was in einem privaten Weinkeller zu einer mittleren Katastrophe führen kann, denn die Farbe dieses Weines ist fast mit Stempelfarbe vergleichbar.

### Barbera del Monferrato

Interessant ist die Entwicklung im Monferrato. Hier sind die Bestimmungen offener und der Barbera wird zur „Qualitätssteigerung“ mit andere Trauben verschnitten. Sehr gerühmt werden die Beimischungen von Cabernet Sauvignon. Häufiger jedoch sind dort Barbera mit einem mehr oder weniger hohen Anteil von Nebbiolo zu finden, beides für echte Barbera-Fanatiker ein Greuel.

Neben der Hauptanbauregion Piemont wird auch im großen Umfang in der südlichen Lombardei, im Oltrepo Pavese, Barbera angebaut. Er wirkt anfangs leichter im Vergleich zum Piemonteser Barbera, erreicht aber schon nach zwei bis drei Jahren

sehr viel Harmonie und entwickelt im gleichen Verhältnis ein ausgesprochen feines Bouquet. Im Oltrepo werden mit dem Barbera im gemischten Satz auch verschiedene andere Reben gezogen, überwiegend Bonarda. Auch die Trauben werden zusammen vergoren. Insbesondere durch den Einfluß des Bonarda wirkt der Barbera in jungen Jahren weicher und weniger „barbarisch“. Der Kenner zieht jedoch auch in diesen Gebieten den reinen oder fast reinen Barbera mit nur geringem Zusatz von anderen Trauben vor.

Der Barbera aus der Emilia zeichnet sich durch seinen Abgang aus, der leicht bitter und mandelig ist. Der ligurische Barbera entwickelt ein sehr feines Bouquet, hat weniger Säure.

### Die Eigenschaften

Zu guterletzt einige Eigenschaften des Barbera im Allgemeinen, wie auch im Besonderen. Der Barbera ist eine robuste Rebe, in ihrer Heimat ist sie vergleichsweise widerstandsfähig gegen die meisten Rebkrankheiten. Ihre Trauben sind stark konisch und mehr klein als groß und bereiten dadurch mehr Arbeit bei der Lese. Die Beeren sind nicht sehr groß.

Der junge Wein zeichnet sich aus durch ein schönes intensives Rubinrot. Er ist fruchtbetont und bringt relativ wenig Tannine mit. Durch sein beeriges Bouquet lädt er zum Trinken ein. Geniessen Sie die weniger kraftvollen ganz besonders zu Reis- und Nudelgerichten, die volleren, je nach Alter, für fast alle Fleisch- und Wildgerichte. Junger Barbera wird auch zur berühmten *bagna cauda* getrunken, wie auch zu Schweinefleischgerichten. Nach drei bis vier Jahren Lagerung, wenn er weicher und harmonischer geworden ist, paßt er sowohl zu Geflügel wie auch zu Braten. Durch seinen Körper verträgt er auch kräftig gewürzte Speisen. Ein extrem alter Barbera eignet sich zu zahlreichen, auch pikanten, Käsesorten.

Auch der Barbera bringt nicht jedes Jahr den gleichen Wein. Meist entspricht die Qualität der Jahrgänge im Piemont denen

anderer Weine in diesem Gebiet. Es ist jedoch notwendig zu wissen, dass der Barbera nach dem Dolcetto und vor dem Nebbiolo geerntet wird. Das heißt, eine merkliche Verschlechterung des Herbst-

wetters im Laufe des Oktober kann nach einem guten Dolcetto und gutem Barbera auch schlechten Nebbiolo, bzw. Barolo oder Barbaresco ergeben.