

# VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



## DER NEBBIOLO

Wer sich in der italienischen Sprache auskennt, wird an nebbia denken, den Nebel, der dieser Rebe zweifellos seinen Namen gegeben hat. Der Nebbiolo treibt im Frühjahr als erste aus, doch erreichen die Trauben erst im Oktober, zur Zeit der morgendlichen Nebel, ihre Reife. Es mag einleuchten, dass in dieser langen Vegetations- und Reifeperiode sich zahlreiche für den Geschmack eines Weines wichtige Stoffe in der Rebe und später in der Traube sammeln. Die Beeren haben eine dünne aber sehr harte und robuste Schale. Auch wenn sie äußerlich nicht sehr dunkel wirken, enthalten sie viele Farbstoffe und Polyphenole.

Die späte Lese ist einer der wichtigsten Gründe für die Unterschiede in den verschiedenen Jahrgängen. Das Risiko, dass in dieser Periode lang anhaltende Regenfälle einsetzen, ist groß. Hat viel Sonne im Sommer die Entwicklung beschleunigt, kann früher gelesen werden, womit die Voraussetzungen für einen großen Wein gegeben sind. Es gibt jedoch Jahre mit langem und sonnigem Herbst. Wenn dann die Trauben Anfang, auch Mitte November erst geerntet werden, versprechen sie einen ungewöhnlich guten Wein.

Dies gilt insbesondere für die beiden bekanntesten Nebbiolo-Weine, den Barolo und den Barbaresco. Bei diesen beiden Weinen ist ausschließlich die Verwendung von Trauben der Nebbiolo-Rebe erlaubt. Doch unterscheiden sich die Weine sehr durch die jeweiligen Bodenverhältnisse.

Der Charakter des Barolo wird durch schwere, kalkige Lehmböden bestimmt, während im Gebiet des Barbaresco die Böden leichter und häufig mit Kalktuff versetzt sind.

Das Gesetz erlaubt auch einen Nebbiolo d'Alba. Dieser kann sehr unterschiedlich sein, sowohl in Abhängigkeit von den Bodenverhältnissen als auch von der Qualität der Trauben.

Außerhalb des Barolo- und Barbaresco-Gebietes wird auch der Nebbiolo gepflegt und gibt im Roero weniger schwere, aber elegante, leicht zu trinkende Weine. Früher gab es Nebbiolo d'Alba als deklassierte Barolo, die zum Teil bemerkenswert gut waren. Heute ziehen es die meisten Erzeuger vor, schlechten Barolo statt guten Nebbiolo zu verkaufen. Bei dieser Betrachtungsweise sollte man sich aber unbedingt vor Verallgemeinerungen hüten.

Der Nebbiolo ist auch die wichtigste Rebe im Nordwesten des Piemont und heißt dort Spanna. Sofern die Weine aus reinem Nebbiolo gekeltert sind, ähneln sie zum Teil manch leichterem Barbaresco. Zu diesen Weinen gehören Gattinara, Ghemme, Fara, Boca, Carema, Lessona usw. Diese Weine sind dabei, neu entdeckt zu werden. Sie waren in den dreißiger und vierziger Jahren berühmt und wurden vor allem von den Mailändern und Turinern sehr geschätzt. Diesem Ruf zufolge konnte die Produktion nicht mithalten, so dass große Mengen apulischen Weines helfen mussten, die Nachfrage zu decken. Ähnliches ist von den

Nebbiolo- Weinen des Valtellina zu berichten. Von den Bodenverhältnissen ist es wegen seiner Steillagen eines der schwierigsten Anbauggebiete Italiens. Aber gerade hier hat sich der Nebbiolo hervorragend bewährt. Für diese steilen Lagen gibt es keine geeignetere Rebe als den Nebbiolo.

Es ist so auch verständlich, warum die Nebbiolo-Weine, gleich welcher Art, immer zu den teureren aber auch in der Qualität hochwertigeren Weinen zu rechnen sind.

Mit dieser kleinen Anleitung zur berühmtesten Rebe des Piemont möchte ich Sie einladen zu einer Nebbiolo-Probierprobe, die für Sie nicht nur interessant sein wird, sondern Ihnen auch viel Genuss vermitteln wird.