



Grosses Solo für Nebbiolo

NEBBIOLO

Es gibt nur wenige Weine, in denen sich die Eigenarten eines Jahrgangs so deutlich zeigen wie beim Nebbiolo. Das hat auch mit der Langlebigkeit dieses aussergewöhnlichen Rotweins zu tun. Die Sorte fordert Winzer wie Trinker gleichermaßen.

Von Stefan Keller



Grosse Traube, kleine Beeren, das ist die Basis des langlebigen italienischen Klassikers Nebbiolo.

Die Spannung an der Weinprämierung La Sélection in Basel steigt spürbar, wenn nach zwei Tagen intensiver Gruppen-Verkostung jeweils die fünf Bestbewerteten in den Kategorien Weiss- und Rotwein auf den Tisch kommen und durch die 40-köpfige Gesamtjury je einer als «Wein des Jahres» ausgezeichnet wird. Über 700 Weine aus aller Welt kamen diesen Herbst dafür infrage, am Schluss stritten ein paar wenige um die Krone. Dass ein Rotwein aus Gattinara obenaus schwang, das darf mit Fug und Recht als Überraschung gewertet werden, denn ein Wein aus Nebbiolo-Trauben ist an Degustationswettbewerben alles andere als ein Winner-Typ, dafür sind die daraus gekelterten Weine zu eigständig, zu markant und mitunter zu sperrig, jedenfalls alles andere als everybodys darling, der sich durch Weichheit, Süsse, Schmelz und «soft tannins» auszeichnet, wie dann in den Elogen zu lesen ist.

Gattinara – auf vulkanischem Untergrund gewachsen

Hinter einem Nebbiolo aus Gattinara steckt eine Persönlichkeit mit Ecken und Kanten, vor allem in der Jugend. Als «Wein des Jahres» wurde ein 2006er ausgezeichnet. Dieser eher kühle Jahrgang war von Beginn weg durch Ausgewogenheit und Feinheit geprägt. Jetzt hat er seine erste, schöne Trinkreife erreicht. Die Abfüllung «Le Castelle» stammt von Antoniolo, einer der ersten Adressen des kleinen Anbaugebiets. Etwas mehr als 100 Hektaren stehen heute in der gesamten DOCG noch in Ertrag, dreimal weniger als noch vor 100 Jahren. In 30 Kilometer Luftlinie Entfernung zum Monte Rosa (4618 Meter über Meer) wird auf vulkanischem Untergrund Nebbiolo kultiviert, der von besonderer Feinheit und Eleganz sein kann und sich im Alter zwischen zehn und 20 Jahren in Höchstform zeigt.

Der Betrieb Antoniolo an der Peripherie des Städtchens Gattinara wird von den Geschwistern Lorella und Alberto geführt. Er wurde 1948 von ihrem Grossvater gegründet, später von dessen Tochter Rosella übernommen und geprägt, la mamma ist auch heute noch präsent. Grossvater Antoniolo zog nach dem Krieg von Rom her kommend ins Piemont, schlug sich vorerst mit verschiedenen Tätigkeiten durch und begann zum Erstaunen der Einheimischen, Weinberge zu erwerben, die zuhauf feilgeboten wurden. Zwölf Hektaren kamen über die Jahre zusammen, eine Betriebsgrösse, an der auch die nachfolgenden Generationen festhielten, denn Ziel war immer, dass man alles selber zu verrichten in der Lage war. Die Produktion liegt so jährlich bei 50 000 bis 60 000 Flaschen.

«Finesse, Eleganz und eine Mineralität, die frische Aromatik und Saftigkeit: Geheimnisse, die man nie ganz begreift», so charakterisiert Antoniolo den Gattinara, wie er ihm vorschwebt. Wem das gefalle, der sage, er liebe die Mineralität, diesen eigenartigen Geschmack, der an Eisen erinnere. Wer ihn nicht möge, der sage, er verspüre ein Stück

Eisen im Mund. Die Degustation solcher Weine sei besonders anspruchsvoll, denn ein Gattinara sei als Essensbegleiter gedacht, wozu er sich auch besonders gut eigne.

Lagen, Ausbau und Jahrgang prägen den Wein

«Sono pazzi», die sind verrückt geworden, schoss es Alberto Antoniolo durch den Kopf, als er vor zwei Jahren erfuhr, dass ein anderer Lagenwein aus seiner Produktion, der «Osso San Grato 2005», vom Gambero Rosso, dem einflussreichsten italienischen Weinführer, als bester Rotwein des Jahres ausgezeichnet worden war. Er erinnert sich, die ersten «drei Gläser» zwölf Jahre zuvor für einen Wein erhalten zu haben, den er als den untypischsten Antoniolo bezeichnet: den Lagenwein «Castelle», die einzige in Barriques ausgebaute Version seiner verschiedenen Gattinara. Antoniolo empfand die Überhöhung ausgerechnet dieses Gewächses als Affront gegenüber der Tradition des Hauses, gegenüber der Typizität des Gattinara schlechthin. Die Zeiten ändern sich und damit auch die Moden. «Wenn wir heute in Italien 'Le Castelle' verkaufen wollen, tun wir gut daran, nicht zu erwähnen, dass der Wein in Barriques ausgebaut wurde», schmunzelt Alberto Antoniolo. Vom «Castelle» werden jährlich bloss 3000 bis 4000 Flaschen abgefüllt.

Rund die Hälfte der von Antoniolo bewirtschafteten Flächen entfallen auf die Lage Osso San Grato. Sie wurde in den Sechzigerjahren angelegt, eine reine Südlage mit mageren Böden, bestockt mit Nebbiolo. San Grato ist einer der Schutzheiligen der Bauern, er soll sie vor Hagel (grandine) bewahren. Osso (Knochen) weist auf eine Reliquie hin. Die Ernte dieses Rebbergs findet in der Regel immer in den ersten zwei Wochen Oktober statt. Die Vergärung dauert 15 bis 20 Tage, dann wird der Jungwein in ältere, 2500 bis 3500 Liter fassende Holzfässer umgezogen. Nach 36 Monaten ist der Ausbau abgeschlossen, der Wein wird abgefüllt und für weitere Monate in der Flasche gelagert. Der umjubelte Jahrgang 2005 kam erst im März 2010 in den Verkauf. Dass gerade er die Gambero-Rosso-Tester zu entzücken vermochte, erstaunt Alberto Antoniolo nicht. Er stellt immer wieder fest, dass bei den Kunden sogenannte warme Jahrgänge besonders beliebt sind; 2005 zählt wie 2003, 2000 und 1997 dazu. «Beim Nebbiolo geht es nicht bloss um Mächtigkeit, Extrakt, Alkohol, wichtig ist die Komposition aller Substanzen, und diesbezüglich ist der August entscheidend. Beim Farbwechsel legen die Beeren an Gewicht zu, wir nennen dies 'panciarola', abgeleitet von 'pancia' (Bauch). Wenn die Reben dauernd unter Hitze stehen, können sie nicht ihr gesamtes Potenzial ausspielen», erklärt Alberto Antoniolo die Jahrgangstypizität. «Kürzlich verkostete ich wieder einmal einen 1996er. Er hat sich in meiner Erinnerung in den letzten Jahren kaum verändert, ein Wein, der immer noch sich selbst ist. Ein solches Gleichgewicht stellt sich nur in grossen Jahren ein.»

WEINEMPFEHLUNG

Ein exklusives Vergnügen

Bloss 6000 Hektaren stehen weltweit mit Nebbiolo in Ertrag, die meisten davon im Piemont. Ausserhalb dieser Region hat sie nur im Veltlin in grösserem Ausmass Fuss fassen können. 800 Hektaren stehen an den südlichen Ausläufern der rätischen Alpen noch in Ertrag, und es werden jedes Jahr weniger. «Una brutta bestia», knurren die Winzer, wenn von der Nebbiolo die Rede ist. Sie fordert beste Lagen, sorgfältigste Pflege, kleine Erträge und erst noch einen Bilderbuchherbst. Doch wenn alles zusammenspielt, gärt nach der oft späten Ernte im Oktober eine «materia prima», aus der im Laufe der Jahre unverwechselbare, charaktervolle und langlebige Weine heranreifen. Die prominenteste Verkörperung ist der Barolo, benannt nach dem gleichnamigen Dorf. Hier haben sich in den letzten Jahren die Anbauflächen massiv vergrössert, die Preise ebenfalls, und nicht wenige Barolisti bleiben nun auf ihren teuren Flaschen sitzen. In den weniger bekannten nördlicheren Zonen hat die Industrialisierung Grossteile der Anbauflächen eliminiert. Was übrig geblieben ist, gehört zum önologischen Weltkulturerbe. Dazu zählen auch die Steilterrassen zwischen Tirano und dem Comersee.



Stefan Keller

Nebbiolo

Marina Marcarino wird für ihren Barbaresco von der internationalen Presse über den grünen Klee gelobt. Doch auch was sie aus den jüngeren Reben als Nebbiolo abfüllt, ist nicht ohne. Der Maischekontakt ist kurz, der Ausbau erfolgt im Stahltank. So füllt sie schon nach gut einem Jahr eine fruchtige, bereits jung zu trinkende Nebbiolo-Variante ab. Sie braucht etwas Luft im Glas, dann zeigen sich Frucht und Beerigkeit. Am Gaumen wirkt der Wein frisch, der Gerbstoff ist gut eingebunden.



Nebbiolo 2009

Langhe AOC, Punset di Marina Marcarino, Neive; 75 cl, 21 Franken. Erhältlich bei der Weinhandlung am Küferweg, Seon, www.kueferweg.ch

Prestigio Triacca

Das Haus Triacca verbindet mit diesem Wein sein ganzes Prestige. Der Jahrgang 2006 zeigt sich auf der Höhe: vielschichtig in der Aromatik, ausgewogen im Geschmack und von einer beachtlichen Länge im Finale. Die Trauben für diesen aussergewöhnlichen Wein aus den Anlagen bei La Gatta werden erst im November geerntet, entsprechend gehaltvoll ist der Wein, der während rund 15 Monaten in Barriques ausgebaut wurde. An der Weinprämierung La Sélection mit der Médaille d'Or ausgezeichnet.



Prestigio Triacca

Valtellina DOCG, Fratelli Triacca, Campascio; 75 cl, 25 Franken. Erhältlich bei Fratelli Triacca, Campascio, www.triaccia.com.

Gattinara Le Castelle

Antoniolo zählt zu den ersten Adressen des kleinen nordpiemontesischen Anbaugebiets von Gattinara. Der Nebbiolo wächst hier auf vulkanischem Untergrund, was ihm eine ganz eigene Prägung verleiht. Der Lagenwein «Le Castelle» wird im Gegensatz zu allen andern Gewächsen in Barriques und nicht in grossen Holzfässern ausgebaut. Alberto Antoniolo versteht es aber hervorragend, den Holzeinfluss nicht dominieren zu lassen. Der 2006er begeistert durch seine Finesse und Komplexität, den straffen Körper und einen sehr langen Nachhall. «Wein des Jahres» an der Prämierung La Sélection.



Gattinara Le Castelle

Gattinara DOCG, Antoniolo, Gattinara; 75 cl, 53.50 Franken. Erhältlich bei Salvi's, Reinach, www.salvis-online.ch.

Stefan Keller ist Redaktor der «Schweizerischen Weinzeitung», Weinproduzent in der Valtellina (I Vinatori) und leitet die Firma Kontext (Promotionen, Publikationen, Projektentwicklung).