

# Barbera d'Asti in höchster Qualität:

## La Luna e il Falò

Jens Priewe Erstellt: vor 5 Tagen Aktualisiert: vor 26 Minuten 4 Min. Lesedauer



**Von Vite Colte kommt ein Barbera, der nach mehr schmeckt, als der Preis suggeriert: ein üppiger und gleichzeitig eleganter Rotwein.**

Barbera ist häufigste im Piemont angebaute rote Traubensorte. Ein alte, nur in Italien gebaute Rebsorte (und in Argentinien, wohin italienische Auswanderer sie vor 150 Jahren gebracht haben) angebaute Rebsorte, die weiche, dunkelfarbene Weine ergibt, welche in ihren besten Qualitäten reich, üppig und herrlich fruchtig sind, dass man sie an der festlich gedeckten Tafel aus großbauchigen Kristallgläsern trinkt.

**Auch einfache Qualitäten zeichnen sich durch hohen Trinkfluss aus**

Doch nicht alle Weine, auf deren Etikett Barbera steht, genügen höchsten Ansprüchen. Manchmal sind die geschmacklich etwas eindimensional oder fallen etwas dünn aus. Manche Barbera-Winzer bringen ihren Wein schäumend auf den Markt. Und manche Weine sind einfach überholt. Abnehmer finden sie immer, weil sich auch die einfachen Qualitäten durch hohen Trinkfluss auszeichnen. Ob einfach oder üppig – der Barbera ist immer derjenige Wein aus dem Piemont, den auch Menschen ohne vinologische Vorbildung mit großem Vergnügen genießen können.

# Echte Spitzen-Barbera sind rar

Trotz der großen Mengen, die produziert werden, sind Spitzenweine rar. Um sie zu erzeugen, braucht es gute Lagen, skrupulöse Traubenselektion, sorgfältige Verarbeitung und viel Fingerspitzengefühl. Einer der besten Weine aus dieser Sorte ist der „La Luna e i Falò“ – ein Barbera d’Asti Superiore, der seit 30 Jahren produziert wird und besonders in den letzten Jahren mit begeisternden Qualitäten aufgewartet hat. Zwischen 92 und 94 Punkten haben renommierte internationale Kritiker ihm gegeben, was für einen Rotwein der 12 Euro-Klasse außerordentlich viel ist: Duft von Veilchen, Schwarzkirschen, Nelkengewürz und Süßholz, am Gaumen warm, weich, mundfüllend mit spürbarer Extraktsüße und gestochen scharfem Aromaprofil, lang anhaltend im Abgang. Kurz: köstlich. Ein Wein, der nach mehr schmeckt als er kostet.

## Vite Colte brilliert mit einer Superselektion

Möglich war das nur, weil die Kellerei Vite Colte es geschafft hat, eine Superselektion vom Barbera zu produzieren. Es wurden nur die besten Lagen für diesen Wein herangezogen, und die Winzer, die die Reben bearbeiten, wurden genauestens überwacht. Die Böden werden naturnah bearbeitet, die Mengen drastisch reduziert. Die Weine kommen dann unter der Erzeugerbezeichnung Vite Colte in den Handel.

## Ursprungsgebiet des Barbera d’Asti: das Monferrato

Die ausgewählten Weinberge liegen alle im Monferrato um die Stadt Asti: Die Reben legen sich dort wie ein grüner Teppich über die Hügel, hin und wieder unterbrochen von kleinen Feldgehölzen und Gemüsefeldern. Vor allem Barbera- und Moscato-Trauben werden dort angebaut, letztere für den süßen, schäumenden Moscato d’Asti. Die Nebbiolo-Traube, die das 60 Kilometer entfernte Alba berühmt gemacht hat, weil sie Weine wie Barolo und Barbaresco hervorbringt, findet man im Monferrato nicht. Das hat den Vorteil, dass die besten Lagen dort allein für Barbera reserviert sind. Auf den hellsandigen, lehmigen Böden, die dort vorherrschen, entwickeln die Weine eine Kraft und Fülle, die sie die Barbera-Weine im benachbarten Alba nicht haben. Der Barbera d’Asti war und ist es, der den Ruf des Weins begründet hat.

## Benannt nach dem berühmten Roman von Cesare Pavese

„La Luna e i Falò“ ist der Titel eines berühmten Romans des italienischen Schriftstellers Cesare Pavese, der das Landleben der bäuerlichen Bevölkerung in den 1940er Jahren im Piemont beschrieb. „Der Mond und die Feuer“, so könnte man den Titel übersetzen. Gemeint sind die klaren, kalten Winternächte nach dem Mondwechsel, in denen das geschnittene Rebholz in den Weinbergen verbrannt

wird. In diesen Nächten gingen die Menschen nicht zu Bett. Sie blieben draußen, sangen, tanzten, liebten sich.

## Der Jahrgang 2019 jetzt im Handel

Im Handel ist derzeit der Jahrgang 2019 des Barbera d'Asti Superiore „La Luna e i Falò“: ein dunkler, sehr duftiger Weine aus einem großen Jahrgang, der von seiner Fülle, der glatten Länge und der frischen Säure lebt. Der Wein ist jetzt schon sehr zugänglich, strahlt Frische aus und besitzt eine hervorragende Balance. Er fasziniert mit seiner reifen Kirschfrucht, seiner sublimen Würze und seinem Extraktreichtum. Die 14,5 Vol.%, die er aufweist, spürt man nicht, ebenso wenig wie das Holz der Barriques, in denen der Wein ausgebaut wurde (12 Monate). Er wird ebenso gut altern wie der üppige 2017er und der etwas schlankere 2018. Der Preis liegt zwischen 11,80 Euro und 15 Euro.

Bezugsquellen: [www.la-cantina-](http://www.la-cantina-italiana.de)

[italiana.de](http://italiana.de), [www.superiore.de](http://www.superiore.de), [www.vivino.de](http://www.vivino.de), [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de), [www.jacques.de](http://www.jacques.de), [www.sentivini.de](http://www.sentivini.de), v

### Über den Autor



#### Jens Priewe

Jens Priewe hat viele Jahre als Politik- und Wirtschaftsjournalist gearbeitet, bevor er auf das Thema Wein umschaltete. Er schreibt Kolumnen für den Feinschmecker und für das schweizerische Weinmagazin Merum. Für den Weinkenner, deren Gesellschafter er ist, hat er seit der Gründung über 200 Artikel beigesteuert. Außerdem ist er Verfasser mehrerer erfolgreicher Weinbücher (u. a. „Wein – die grosse Schule“, „Grundkurs Wein“). Er stammt aus Schleswig-Holstein, lebt aber seit fast 40 Jahren in München.