

Unsere Wein- - Raritäten

VENETO / Venetien

- ZONIN "Amarone Della Valpolicella" Rotwein DOC 2002 € 65.-
Grober Wein, Ausgeglichener Körper mit eleganter Struktur, reife Kirsche Aroma
- Fratelli Vincenzi "Le Amarene" Merlot Passito Rosso Del Veneto IGT € 25.-

SICILIA / Sizilien

- DONNAFUGATA „ Mille e una Notte“ Rotwein DOC 2005 € 75.-
Contessa Entelina
- Conte di Salaparuta "CORVO " IGT 2004 € 25.-



TOSCANA / Toskana

- MARCHESE ANTINORI „ Tignanello“ Rotwein IGT 2006 € 130.-
- ANGELINI " Val di Suga" Brunello di Montalcino DOCG 1999 € 199.-
- Tenute MARCHESE ANTINORI „ Chianti Classico“ Riserva DOCG 1998 € 75.-
- Cantina " IL PAESANO" Chianti Classico Riserva DOCG 2001 € 60.-
- Poggio al Casone " CASTELLANI " Chianti Superiore DOCG 2002 € 45.-
- " Castellani " Chianti Classico Riserva Gallo Nero DOCG 2002 € 48.-
- Le Ginestre Chianti Classico Gallo Nero DOCG 2004 € 30.-
- " Il Grigio di San Felice" Chianti Classico Riserva Gallo Nero DOCG 2000 € 65.-
- Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2000 € 49.-

PIEMONTE / Piemont

| | |
|---|---------|
| "ENRICO SERAFINO" Barbaresco DOCG 2004 | € 25.- |
| "ROCCHHE DEI MANZONI" Barolo DOCG 1996 | € 210.- |
| PARUSSO „BUSSIA" Barolo Monforte D`Alba DOCG 2001 | € 55.- |
| "Giorgio Tavernini " Barbaresco Riserva DOCG 1998 | € 70.- |
| GIULIO GRASSO " Ca Del Baio" Paolina Barbera D`Alba DOCG 2004 | € 75.- |

CAMPANIA / Kampanien

| | |
|--|--------|
| TRIGIAIO dei Feudi di San Gregorio Rosso di Benevento IGT 2004 | € 55.- |
|--|--------|

CHIANTI

Gibt es verschiedene Chiantis?

Es gibt 2500 Weingüter im Chianti. Kein Chianti-Wein ist deshalb dem anderen gleich. Aber so verschieden sie im Einzelnen auch sein mögen - sie haben eine gemeinsame Basis: die Rebsorte Sangiovese und die Herkunft, also hügelige Toskana mit ihren milden Klima und den ockerbraunen, steinigen Böden.

Wie groß sind die Unterschiede?

Sehr groß. Es gibt schlichte, hellrote, leicht säuerliche Weine, die nur mäßigen Genuss bieten und möglichst schnell getrunken werden sollten. Und es gibt hochfeine, dunkelrote Weine mit viel Tannin, die über viele Jahre reifen können. Beide tragen den Namen Chianti auf dem Etikett, letzterer vielleicht zusätzlich die Bezeichnung Riserva.

Was ist eine Riserva?

Ein Chianti, der erst nach Ablauf von zwei Jahren verkauft werden darf. Nach der Holzfasslagerung muss er noch mindestens drei Monate in der Flasche nachgereift sein. Der junge Chianti, auf Italienisch annata genannt, darf bereits ein Jahr nach Lese in den Verkauf kommen.

Wie kann der unkundige Weintrinker die verschiedenen Qualitäten auseinanderhalten?

Der Blick auf das Etikett hilft wenig. Eher schon der Blick aufs Preisschild. Ein einfacher Chianti ist schon 2.99 Euro zu haben. Die teuersten Riserva-Weine kosten 30 Euro und mehr. Aber teuer bedeutet nicht immer gut – wie bei anderen Weinen auch.

Wie könnte man den typischen Chianti-Geschmack beschreiben?

Sehr fruchtig, wobei Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Preiselbeeren im Vordergrund stehen. Dazu können Würzaromen kommen wie Leder, Zigarrenrauch, Nelkengewürz, Lakritze, Teer, Tabakblätter. Der Duft von jungen Chianti-Weinen erinnert oft an Veilchen. Ein sicheres Erkennungszeichen des Chiantis ist sein mehr oder minder pelziges Tannin. Die einfachen Weine sind weniger von ihm geprägt, die Riserva stärker.



Sagt der schwarze Hahn etwas über die Qualität des Weins aus?

Den schwarzen Hahn (ital.: Gallo Nero) dürfen nur Weine aus dem Chianti Classico tragen. Das ist ein eigenständiges Gebiet mitten im Chianti, das besonders steinige Böden und ein besonders gutes Klima aufweist. Für die Weine aus diesem zwischen Florenz und Siena gelegenen Gebiet gelten strengere Auflagen als für Weine aus dem Rest-Chianti. So dürfen auf einem Hektar Weinberg maximal 7500 Kilogramm Trauben geerntet werden, im Chianti dagegen 8000 Kilogramm.

Ist das Chianti Classico das bessere Anbaugebiet für Wein?

Es ist ein sehr gutes Anbaugebiet. Vor allem sind die Qualitätskriterien im Chianti Classico sehr qualitätsorientiert definiert und werden streng kontrolliert. Das Chianti Classico in seinen heutigen Grenzen umfasst eben sehr viele alte, historische Weinlagen. Aber im Übrigen Chianti herrschen teilweise auch hervorragende Anbaubedingungen. Und die Traubenerträge kann jeder Winzer so niedrig halten wie er will.

Gibt es also auch sehr gute Chianti-Weine ohne den schwarzen Hahn?

Es gibt hervorragende Chianti-Weine - nur nicht so viele wie im Chianti Classico. Das hat aber auch damit zu tun, dass viele Chianti-Weingüter ihre besten Weine lieber unter Phantasienamen als einfache Landweine auf den Markt bringen und nur für ihre einfachsten Weine die Bezeichnung Chianti wählen. Sie misstrauen der Zugkraft des Namens Chianti. Im Chianti Classico ist das anders.



Sangiovese-Traube

Wie groß ist das Chianti-Gebiet insgesamt?

Die Grenzen des Chiantis umfassen fast die halbe Toskana. Doch die Rebenfläche, die innerhalb dieser Grenzen liegt, beläuft sich gerade mal auf 10 500 Hektar – etwas weniger als das deutsche Anbaugebiet Württemberg. Die Weinberge des Chianti Classico sind dagegen 70 000 Hektar groß – also siebenmal größer.

Gibt es weitere Unterzonen im Chianti?

Das Chianti außerhalb der Classico-Zone ist in sieben verschiedene Untergebiete unterteilt: die Gegend um Florenz (Chianti Colli Fiorentini), die Hügel nördlich von Pontassieve (Chianti Rufina), die Hügel um Pistoia (Chianti Montalbano), die Hügel um Pisa (Chianti Colline Pisane), die Hügel südlich von Siena (Chianti Colli Senesi), die Hügel um Montespertoli (Chianti Montespertoli) und die Hügel um Arezzo (Chianti Colli Aretini). Diese Unterzonen sind leider wenig bekannt. Viele Weingüter erwähnen sie auch gar nicht, sondern drucken nur einfach Chianti auf ihr Etikett.

Gelten für alle Chianti-Weine die gleichen Traubenvorschriften?

Sie sind für alle Weine gleich. Danach muss ein Chianti zu mindestens 80 Prozent aus Sangiovese-Trauben gewonnen sein. Er darf aber natürlich auch reinsortig aus Sangiovese gekellert werden.

Welche anderen Traubensorten sind zugelassen?

Vor allem die traditionellen toskanischen Sorten Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo, Malvasia Nera. Aber seit einigen Jahren dürfen auch bis zu 20 Prozent Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot und andere gebietsfremde Sorten zugefügt werden. Die Trauben müssen allerdings im Chianti gewachsen sein.


Früher durfte ein Chianti teilweise auch aus weißen Trauben gewonnen werden. Gilt diese Vorschrift auch heute noch?

Diese Vorschrift wurde 1997 gekippt.

BAROLO

Die Bezeichnung Barolo taucht bereits 1730 in einem Briefwechsel zwischen englischen Handelsleuten, dem Botschafter des [Hauses Savoyen](#) in London und den Oberaufsehern des Piemonts auf.^[1] Damals handelte es sich allerdings um einen süßlichen Wein aus Nebbiolotrauben. Die Nebbiolotrauben wurden häufig erst Ende Oktober geerntet. Ab Mitte November, spätestens jedoch Anfang Dezember waren die Temperaturen jedoch bereits so winterlich, dass die [Alkoholische Gärung](#) im Weinkeller zum Erliegen kam und der [Wein](#) nicht komplett vergoren war.



 Camillo Benso Graf von Cavour spielte eine wichtige Rolle bei der Entwicklung des modernen Barolo

Der heutige Barolo entstand im 19. Jh. durch den Impuls der Marquise von Barolo, Giulia Falletti. Der französische Önologe Louis Oudart war von [Camillo Benso von Cavour](#) zwischen 1832 und 1849 von [Reims](#) in das Piemont geholt worden. Bei seinen Reisen durch [Europa](#), wobei er [Politik](#) und [Landwirtschaft](#) studierte, war Cavour zu Erkenntnis gekommen, dass in seiner Heimat bessere Weine zu machen seien, als bislang bekannt. Um die Ergebnisse des eigenen Weines zu verbessern bzw. um ihn dem Bordeaux anzunähern, arbeitete Cavour mit Oudart sowohl an Umstellungen im Weinberg als an Veränderungen der Produktionsmethoden. Im Keller setzt Oudart auf die Techniken aus der kühlen [Champagne](#). Insbesondere bei den Kellerarbeiten konnte Oudart auf die Unterstützung der ebenfalls französischstämmigen Giulia Falletti zählen. Die am 27. Juni 1785 geborene Marchesa di Barolo war vor ihrer Hochzeit mit dem Markgrafen Falletti eine *Juliette Victoria Françoise Colbert*, eine direkte Nachfahrin von [Jean-Baptiste Colbert](#)^[2]. Der neue Weintypus fand schnell Gefallen in [Turin](#) und gehörte schnell zu den Lieblingsgetränken im [Haus Savoyen](#). [Carlo Alberto di Savoia](#) mundeten die Weine aus dem Haus Falletti sehr. *Emanuele Alberto* (* 1851; † 1894), Graf von Mirafiori und Sohn von [Vittorio Emanuele II.](#) erschloss die Weinberge um das königliche Jagdhaus Fontanafredda in Serralunga d'Alba. Aus dieser engen Verknüpfung der damaligen Herrscherdynastie mit dem Barolo stammt wohl der Ausspruch *Wein der Könige und König der Weine*.

Neben den königlichen Anwesen wurde die Vermarktung der Weine bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts durch Handelshäuser dominiert. Sie kauften bei den Nebenerwerbswinzern die Jahresproduktion auf und bauten die Weine aus. Erst ab den 1960er Jahren füllten erste Winzer die eigenen Weine ab und vermarkteten die Ware eigenständig. Seit dieser Zeit wird der Ruf nach einer Lagenqualifikation innerhalb von Barolo immer lauter. Bereits im Jahr

1880 veröffentlichte der Agronom Lorenzo Fantini mit seinem Werk *Monografia della Viticoltura ed Enologia della Provincia di Cuneo* eine erste Klassifizierung von Einzellagen. Aktuell bedienen sich einige Händler der Klassifizierung, die der Winzer Renato Ratti im Jahr 1985 in seinem Werk *Barolo il Grande* veröffentlichte. Aber auch der bekannte Weinkritiker **Luigi Veronelli** versuchte sich ohne Erfolg an einer offiziellen Einstufung der Einzellagen.

Seit 1966 hat er die Qualitätsstufe **DOC** und seit 1980 Italiens höchste, **DOCG**. Die damit einhergehende Dynamisierung des Gebiets ist atemberaubend. Während in den 1970er Jahren der Barolo fast ein Ladenhüter war, gab es Ende der 1980er Jahre ca. 12 Erzeuger mit einem Volumen von ungefähr 100.000 Flaschen. Momentan (2004) erzeugen ca. 50 Winzer die zehnfache Menge.

Lage

Die Herkunft des Barolo liegt in den **Langhe**-Bergen im **Piemont**. Die Gemeinde **Barolo**, ca. 15 km südlich von **Alba** gelegen, gab dem Wein seinen Namen. Neben Barolo sind Rebflächen in **Castiglione Falletto** und **Serralunga d'Alba** sowie Teilbereiche in den Gemeinden **La Morra**, **Monforte d'Alba**, **Roddi**, **Verduno**, **Cherasco**, **Diano d'Alba**, **Novello** und **Grinzane Cavour** zugelassen. Alle Gemeinden befinden sich innerhalb der **Provinz Cuneo**. Auf den historischen Kernbereich von Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, den nördlichen Teil von Monforte d'Alba und Serralunga d'Alba entfällt mehr als 80 Prozent der Produktion; auf La Morra fast ein Drittel der bestockten Rebflächen. Im Jahr 1909 fügte die Landwirtschaftskommission von Alba die Gemarkungen Grinzano sowie Teile von Verduno und Novello hinzu. Im Jahr 1966 wurden die Gemeinden Diano d'Alba, Roddi und Cherasco dem Produktionsgebiet anlässlich der Heraufstufung zur DOC-Region zugeschlagen. Bis heute konnte sich die Nebbiolo-Traube in den beiden letztgenannten Gemeinden nicht durchsetzen.

Herstellung

Im Gegensatz zu vielen anderen großen Rotweinen ist der Barolo kein **Verschnitt**, sondern wird zu 100%, also **sortenrein** aus der **Nebbiolorebe** hergestellt. Traditionell wird der Wein bis zu 24 Tage lang mit Schalenkontakt in großen Eichenfässern, sogenannten *botti*, vergoren. Dadurch entsteht eine massive Konzentration von Fruchtaromen einerseits, aber auch ein extremer **Tanningehalt** (siehe auch **Corilagin**). Die Tannine verlangen eine **Alterung** des Weines von 15 bis 20 Jahren. Seit den späten 1970er Jahren gibt es einen Trend zu Weinen, die viel früher getrunken werden können. Heute wird der Schalenkontakt meist auf bis zu 17 Tage beschränkt. So ist der Wein bereits nach 5 bis 6 Jahren trinkbar.^[3] Dennoch bleibt der Barolo ein sehr tanninhaltiger Wein, der sich dem Neuling nicht auf Anhieb erschließt. Um die Geschmacksintensität zu gewährleisten ist die Produktion pro Hektar Anbaufläche begrenzt auf 80 Doppelzentner Trauben, entsprechend 52 Hektoliter Wein oder 6933 Flaschen Wein zu 75 cl. Die DOCG-Bestimmungen wurden in den letzten Jahren umgearbeitet, die Mindestlagerzeit wurde auf 2 Jahre im Fass und 1 Jahr in der Flasche herabgesetzt und als Fassholz ist nicht mehr ausschließlich **slawonische** Eiche zulässig. Auch ist es jetzt möglich, den Barolo im **Barrique** reifen zu lassen.

Aktuelle Entwicklung

Im Anbaugebiet selbst brennt ein Kampf zwischen den sogenannten *Modernisten* und den *Traditionalisten*, wobei es um die Machart des Weines und die Zulassung anderer Rebsorten (die den Wein „weicher“ machen sollten) geht. Es wird immer mehr üblich, den Wein nach Lagen getrennt zu vinifizieren und zu verkaufen (*Vigna ...*). Da im Barolo-Gebiet jedoch

keine gültige Lagenbewertung vorhanden ist (im Gegensatz etwa zum [Burgund](#)), kann von der Lagenbezeichnung allein nicht auf die Qualität des Weines geschlossen werden.

Im Allgemeinen beginnen die Preise für Barolo bei ca. 16 Euro, nach oben gibt es keine Grenzen. Seit 2003 stockt der Verkauf aufgrund der hohen Preise sowie des schwächelnden Dollar, so dass es wahrscheinlich zu Preiskorrekturen nach unten kommen wird.

Als außergewöhnlich gut gelten die Jahrgänge 1983, 1989, 1997, 1998 und 2000. Einen Überblick über die Qualitätseinstufungen der verschiedenen Jahrgänge und über die zur Produktion des Barolo zugelassenen Orte und Winzer erhält man in der Enoteca Regionale del Barolo, die sich in den alten Kellergewölben des Schlosses von Barolo befindet. Dort findet auch jedes Jahr im Mai die offizielle Vorführung des neuen Jahrgangs statt.

BARBARESCO

Barbaresco ist ein leistungsfähiges [italienischen Wein](#) mit der [Nebbiolo-Trauben](#) hergestellt. Barbaresco ist im [Piemont](#) Region in einem Gebiet der [Langhe](#) unmittelbar östlich von [Alba](#) und speziell in der [Gemeinde](#) hergestellt s [Barbaresco](#), [Treiso](#) und [Neive](#) sowie der Bereich des [Ortsteil](#) San Rocco Senodelvio, die einst Teil der [Gemeinde](#) Barbaresco und gehört jetzt der [Gemeinde](#) Alba. Es war [Denominazione di origine controllata](#) (DOC) Status in 1966 und gewährt [Denominazione di Origine Controllata e Garantita](#) Status im Jahr 1980. Der Wein wird oft mit [Barolo](#) gegenüber anderen Nebbiolo-Wein der Region Piemont. Obwohl die Weine haben viele Gemeinsamkeiten haben, gibt es einige deutliche Unterschiede zwischen ihnen.

Geschichte

Historisch gesehen ist die Nebbiolo-Traube wurde benutzt, um ein wenig [süße Weine](#) zu produzieren und Weise gewonnen, während es in den [Turin](#) und unter den Mitgliedern des [Hauses Savoyen](#) in der Menschwerdung des Barolo, Barbaresco Stil war der Wein immer dunkler und weniger bekannten. Die süßen Stil häufig in Barbaresco wurde teilweise ein Produkt der Umstand, wenn die Mode der europäischen Geschmack zu der Zeit hielt Preis einige der Süße. Die Nebbiolo-Traube eher reifen spät in den Oktober hinein und Temperaturen in der Region nach [der Ernte](#) waren cool genug, um deutlich nach unten (oder in manchen Fällen halt) [Gärung](#) langsam. Dieser Prozess in der Regel links den Wein mit merkliche Mengen an [Restzucker](#). In den 1890er Jahren wurde ein [Önologie](#) Professor in Alba in der Lage, einen beheizten Gärbehälter gären in vollem Umfang erfolgreich Barbaresco zu einer [trockenen](#) Wein zu nutzen. Nach [dem Zweiten Weltkrieg](#) begann Weingüter in der Umgebung auf Barbaresco neu auszurichten und den Ruf des Weins von außerhalb der Region zu. In den 1960er Jahren begann die [Gaja](#) und [Bruno Giacosa](#) Weingüter zu Barbaresco international mit einigen Erfolg zu vermarkten. ^[1]

Weinbaugebiete

Die [Böden](#) der Barbaresco Zone sind in erster Linie aus [Kalk-Mergel](#) aus dem [Tortonian Epoche](#) zusammen. Das Gebiet ist in der Regel in drei Regionen auf dem Prinzip der Stadt der flächenbezogenen Barbaresco, Neive und Treiso eingeteilt. ^[1] Der Boden und das Klima in den drei Bereichen sind sehr gleichförmig zueinander, die mehr über das Brett schafft, was als Konsequenz würde fand unter den 11 Gemeinden in der Barolo-Zone. werden ^[2]

Barbaresco

Die Weinberge rund um die Stadt Barbaresco sind für 45% der Barbaresco der Region die Produktion verantwortlich mit vielen der größten Weingüter der Region befindet sich in der Stadt. Weine aus dieser Gegend häufig relativ leicht in Farbe und Körper, aber sehr gut strukturiert und aromatisch. ^[2]

Neive

In Neive, ist der Nebbiolo-Traube in Pflanzungen hinter den Anbau von [Barbera](#), [Dolcetto](#) und [Moscato](#), aber diese Region ist bekannt für die Herstellung einige der mächtigsten und Tannin Ausdrücke Barbaresco vierte. Das Gebiet ist auch die Heimat des hoch geschätzten Nebbiolo Weinberge von *Santo Stefano* und *Bricco di Neive*, deren Namen man bereits auf einige einzigen Weinberg Abfüllungen erscheinen. ^[1] befindet sich östlich von Barbaresco, Neive ist für 31% der Produktion Barbaresco verantwortlich und macht einige der vollmundig und Tannin Beispiele für den Wein. ^[2]

Treiso



Ein Weinberg in Treiso

Südlich von Barbaresco gelegen, mit Weinbergen auf dem höchsten Hügel Standorten in der Region, neigen Treiso Weine zu den leichtesten im Körper und sind vor allem bekannt für ihre Finesse. Ein kleineres Gebiet, Treiso entfallen 20% der Produktion der Barbaresco Zone. ^[2]

Weingut Klassifikationen

Ab dem späten 19. Jahrhundert gab es Versuche, die Region Weinbergen in [Burgund](#) zu klassifizieren wie auf [Crus](#), welche Bereiche produziert den besten Weinen. Die italienische Weinkritiker [Luigi Veronelli](#) erstellt eine solche Liste in den 1960er und andere Schriftsteller und [Winzer](#) versucht, ihre eigenen in den 1970er Jahren zu schaffen. Heute sind viele folgen die Listen von den [négociant](#) auf die Trauben mehr hochpreisiger auf die Leistung basiert zusammengestellt. Diese Listen umfassen normalerweise die *Montefico*, *Montestefano* und *Rabajà* Weinberge in Barbaresco, der *Albesani*, *Santo Stefano*, *Bricco di Neive* und *Gallina* Weinberge in Neive, und die *Pajorè* Weinberg Treiso. ^[1]

Weine



Wie die meisten Rotweine, werden Barbarescos leichter, Ziegel in der Farbe. Dieser Wein wird aus dem Jahrgang 1976.

DOCG-Vorschriften sehen vor, dass Weine Barbaresco für mindestens 2 Jahre (mindestens 1 Jahr in [Eiche](#) im Alter müssen) vor der Freigabe und für mindestens 4 Jahren zu berücksichtigen, ein [riserva](#). Die Weine müssen mindestens 12,5% [Alkoholgehalt](#) obwohl die meisten Weine näher auf 13,5%. Gut gemachte Beispiele für Weine Barbaresco wird erwartet, dass im Alter von mindestens 5 bis 10 Jahre nach [Jahrgang](#), bevor sie verbraucht werden, denn sie sind stark [tanninhaltig](#) und fest in ihrer Jugend, und einige nach wie vor gut zu trinken, auch nach 20 Jahren. Der typische Stil eines Barbaresco hat Sträuße von Rosen oder Veilchen Geschmack mit Noten von Kirschen, [Trüffel](#), [Fenchel](#) und Süßholz. ^[1] Wie der Wein reift, kann es rauchigen Noten und erdiger und tierischen Aromen wie Leder und Teer zu entwickeln. ^[3]

Unterschiede mit Barolo

Obwohl aus der gleichen Traube gekeltert und in benachbarten Gebieten weniger als 10 Meilen voneinander hergestellt, haben die Weine Barbaresco und Barolo einige deutliche Unterschiede. Südlich des Flusses [Tanaro](#), der Barbaresco Zone gelegen erhält einen leichten [maritimen Einfluss](#) ermöglicht Nebbiolo, die hier reifen etwas früher als in der Barolo-Zone. Dies ermöglicht die Trauben zu erhalten Gärung früher mit einer kürzeren [Mazeration](#) Zeit. Die frühen Tannine in einem jungen Barbaresco sind nicht *ganz* so hart wie Barolo und unter DOCG Regeln ist es das Alter für ein Jahr weniger als Barolo erlaubt. Die Barolo-Weine, die näher zu sein in [Körper](#), Fruchtigkeit neigen, und Parfüm Barbaresco Weine sind in der Regel die, die in der Nähe der Dörfer von [La Morra](#) und [Barolo](#) produziert. ^[1] Die deutlichsten Unterschied zwischen den beiden Weinen ist, dass die Tannine des Barbaresco neigen zu [erweichen](#) schneller, die die Weine zugänglicher zu einem früheren Alter trinken machen kann, aber will es nicht auf das Alter so lange wie ein traditionell Barolo könnte. Je kleiner die Rebflächen bedeuten, dass jährliche Produktion von Barbaresco ist rund 35% der Produktion des Barolo und damit die Weine sind nicht so leicht verfügbar, auf dem Markt. Allerdings ist die kleinere Fläche produzieren im Allgemeinen mehr im Einklang Profile unter den Barbarescos als über den noch weiter gehenden Barolo-Zone. ^[2]

Barbera d'Alba

Barbera d'Alba ist ein [italienischer Rotwein](#) aus der Hügellandschaft rund um [Alba](#), [Provinz Cuneo](#), [Piemont](#), der zu 100 % aus der [Rebsorte Barbera](#) besteht. 2604 Winzer, meist im Nebenerwerb, erzeugen auf insgesamt 1880 Hektar ^[1] ein Menge von 92.100 hl [Rotwein](#) ^[2] mit dem Status einer [DOC](#) ^[3].

Beim Winzer reift der [Wein](#) erst 1 bis 2 Jahre im Eichenfass und dann noch etwa 1 Jahr auf der Flasche. Nach dem Kauf kann der Wein mindestens 4 bis 6 Jahre gelagert werden. Während der [Reife](#) (5 bis 6 Jahre) nähert sich der Wein einem guten [Barolo](#) an, manche Weinkenner bevorzugen den Barbera. Nach einigen qualitativen Schwierigkeiten sind die Weine seit den 1980er Jahren wieder verlässlich gut. Gute Qualitäten kosten je Flasche etwa 12 Euro, Spitzenqualitäten kosten mehr als 20 Euro.

- Farbe: intensives rubinrot
- Duft: wenig, intensiv, im Alter ähnelt er dem Barolo
- Alkoholgehalt: 12–13,5 [Volumenprozent](#)
- [Gesamtsäure](#): 6–8 Promille
- Trinktemperatur: 17–18 °C

Zugelassene Rebflächen

Zugelassene Rebflächen befinden sich in der Provinz Cuneo in den Gemeinden [Alba](#), [Albaretto della Torre](#), [Barbaresco](#), [Barolo](#), [Borgomale](#), [Camo](#), [Canale](#), [Castagnito](#), [Castellinaldo](#), [Castiglione Falletto](#), [Castiglione Tinella](#), [Castino](#), [Corneliano d'Alba](#), [Cossano Belbo](#), [Diano d'Alba](#), [Govone](#), [Grinzane Cavour](#), [Guarene](#), [Magliano Alfieri](#), [Mango](#), [Monforte d'Alba](#), [Montelupo Albese](#), [Monticello d'Alba](#), [Neive](#), [Neviglie](#), [Novello](#), [Perletto](#), [Piobesi d'Alba](#), [Priocca](#), [Rocchetta Belbo](#), [Roddi](#), [Roddino](#), [Rodello](#), [Santo Stefano Belbo](#), [Santa Vittoria d'Alba](#), [Serralunga d'Alba](#), [Sinio](#), [Treiso](#), [Trezzo Tinella](#), [Verduno](#) und [Veza d'Alba](#) sowie in Teilbereichen der Gemeinden [Baldissero d'Alba](#), [Bra](#), [Cortemilia](#), [Cherasco](#), [La Morra](#), [Monchiero](#), [Montà](#), [Montaldo Roero](#), [Monteu Roero](#), [Narzole](#), [Pocapaglia](#), [Santo Stefano Roero](#) und [Sommariva Perno](#).