

## WEINTIPP VON NATALIE LUMPP



Foto: Cira Moro

Was die Top-Sommelière  
jetzt empfiehlt

### EIN ROTER KLASSIKER AUS DEM PIEMONTE

**D**ie Rotweine aus dem Piemont sind für mich etwas ganz Besonderes, denn ich schätze die gesamte Region sehr. Als ich das Piemont – übersetzt: am Fuße des Berges – zum ersten Mal mit meinem Mann besuchte, war er völlig begeistert, dass man wirklich immer Reben sieht. Die Gegend ist sehr hügelig, und meist steht obenauf noch ein altes Castello. Morgens sind die Niederungen oft nebelverhangen, was der dort hochwertigsten Rebsorte den Namen „Nebbiolo“ (Nebel) einbrachte. Im Herbst pilgern Gourmets aus aller Welt dorthin, um die weißen Trüffeln zu genießen, die immer rarer, begehrter und leider auch teurer werden. Aber ich kann Ihnen versichern: Schon das Betreten der Restaurants wird zum Erlebnis. Kaum öffnet man die Tür, schlägt einem der wunderbar erdige Geruch von weißen Trüffeln entgegen! Eine Freundin hat ihn mal als „erotisch“ beschrieben.

Passend zu den Trüffeln gibt es im Piemont vor allem fantastische Rotweine – und während der Barolo und der Barbaresco als Crème de la Crème gelten, war der Barbera lange der Wein für jeden Tag. Rund die Hälfte der gesamten Piemonteser Rebflächen ist aber mit Barbera bestockt. In den 80er Jahren erlebte er seinen großen Durchbruch, als man die Weine des Winzers Giacomo Bologna erstmals mit höchsten Bewertungen pries. Als Geburtsort des Barbera wird immer Monferrato angegeben. Die Gebiete Alba, Asti und Monferrato liegen nebeneinander, dennoch fallen die Barberas unterschiedlich aus. Die echten Fans bevorzugen meist die Weine aus Asti: Sie sind sortenrein, jung schon sehr zugänglich, besitzen aber dennoch ein Reifepotenzial von sieben bis zehn Jahren. In Alba hingegen wird zum Teil etwas Nebbiolo dazugegeben, und die Weine fallen häufig herber und kraftvoller aus. Im Bereich Monferrato sind die Bestimmungen ein wenig lockerer, und oft werden die Weine etwas süffiger und süßlicher ausgebaut. Mir gefällt der **2006er Barbera d’Asti „La Lippa“ von La Gironda** besonders gut. Der dunkel kirschrote Wein duftet herrlich nach Sauerkirschen und Zimt. Er imponiert insgesamt sehr klassisch, nicht aufgesetzt oder süß, und wird, je mehr Luft er bekommt, immer besser! Die Azienda Agricola La Gironda di Galandrino ist ein junges Weingut. Zuständig ist die sympathische Winzerin Susanne Galandrino, unterstützt vom berühmten Önologen Giuliano Noè.

**Das BRIGITTE-Probierpaket mit drei Flaschen des 2006er Barbera d’Asti „La Lippa“ von La Gironda gibt’s zum Preis von 28 Euro inklusive Versand: City and more, Telefon 072 21/99 28 99.**