

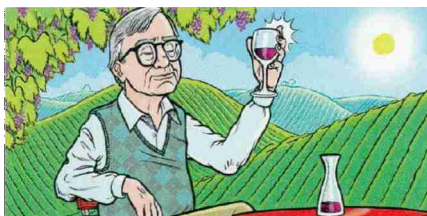


WEIN/PETER RÜEDI Rasse und Klasse

Prunotto. Barbaresco DOCG 2021. 14%.
Bindella, Zürich. Fr. 37.50. www.bindella.ch

In jedem Weinschreiber steckt auch ein Stück weit ein *wine scout*. Auch im Autor dieser Kolumne. Das hat mitunter den Effekt, dass Originelles, Neu- oder Wiederentdeckungen überrepräsentiert sind im Vergleich zu Näherliegendem, zu Weinen die vor seiner Haustüre wachsen (in meinem Fall: Merlots aus dem Tessin).

Oder eben zu grossen Klassikern, etwa aus dem Piemont. Wenn schon Nebbiolo, dann ist er, auch aus etwas beherrschendem Furor, gencigt, Weine aus dem Nordpiemont zu bevorzugen, tatsächlich noch zu wenig beachtete Etiketten aus Ghemme, Gattinara et cetera. Und wenn schon Piemont, dann kapriziert er sich gern auf den Verweis, dass dort kaum ein Einheimischer für gewöhnlich etwas anderes trinkt als Dolcetto oder einfachen Barbera darauf, um die Ikonen aus der Zone, Barolo und Barbaresco, einen Bogen zu machen und sich eher für einen (Noch-)Exoten wie den weissen Timorasso aus ihrer



südöstlichsten Ecke starkzumachen. Wohl gemerkt, der verdient zweifellos mehr Aufmerksamkeit: Es gibt grossartigen Timorasso wie auch hinreissende Barberas und überaus charmante Dolcetti.

Die Urmeter piemontesischen Wein genusses bleiben indes Barolo und Barbaresco. Wer nicht ab und zu seinen Geschmack daran misst (wie anders an einem grossen Pinot oder Chardonnay aus dem Burgund), verliert den Massstab. So sei hier, nicht ohne ein mea culpa, ein Barbaresco aus dem Herzen des Piemonts, den Langhe, herzlich empfohlen, ein Barbaresco aus altem Haus, Prunotto, gewachsen in Gottes gesegneten Weinbergen in Treiso und Neive im glücklichen Jahr 2021. Von dem sagt Federica Boffa von der Konkurrenz Pio Cesare:

«Das war eine der tollsten Ernten im vergangenen Jahrzehnt. Im September lagen die Tagestemperaturen bei 25 Grad, in der Nacht kühlte es auf 10 Grad ab. Das sind ideale Bedingungen für Nebbiolo.»

Das Resultat ist ein ungemein feinvürziger, rotfruchtiger (Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren), zwischen guter Säure und grossem Schmelz fein tarierter klassischer Barbaresco. Kenner und *Hündeler* Heiner Lobenberg: «Sehr florale Nase, grandiose Konzentration darunter. Was für ein Druck, was für eine Intensität in der Nase! Aber nichts Fettes, sondern nur rasant, dynamisch und vibrierend. Die Frische im Mund haut den Trinker fast aus der Kurve. Genial!»

Prunotto, eine Gründung des Pioniers Alfredo Prunotto (1923) und seines gleichermassen charismatischen Nachfolgers Beppe Colla, gehört seit 1994 Antinori. Die Grossproduzenten waren so klug, an der lokalen Anbindung und Ausrichtung des 65 Hektar grossen Weinguts und seines Kellers bei Alba nichts zu ändern. So wahrten sie die alte Rasse und Klasse von Prunotto. Und dieses Barbaresco.