

Mythos Barolo – ein Unzeitgemässer behauptet seine Identität

Ein grosser, sperriger Wein wächst im Piemont heran: der Barolo. In seiner Jugend schreckt seine eigensinnige Härte, im Alter hingegen begeistert die nuancenreiche Nobilität. Eine Würdigung von Martin Kilchmann.

Nehmen wir an, Sie haben einen grossen, gereiften Barolo im Glas, einen Casa Maté von Elio Grasso oder einen Wein von Beppe Rinaldi. Sie sind anfänglich enttäuscht von der spröde zurückhaltenden Art des Weins – eine nicht enden wollende Tanninspur, die ihn schon fast ausgetrocknet hat. Sie haben den Barolo dekantiert und glauben nicht mehr an seine Entfaltung. Aber dann, während des Essens, beginnt sich der Wein auszudehnen, beginnt zu leuchten, beginnt das Gespräch mit ihnen. Sofort wissen Sie wieder, dass eine Landschaft, dass Menschen, die derart schöne Gewächse hervorbringen, zu den einzigartigen Weingebieten der Welt gehören.

Bei dieser Landschaft handelt es sich um die Langhe, einem stillen Hügel land südwestlich von Alba. Es ist keine heitere, strahlende Gegend wie die Toskana. Einsamkeit und Melancholie passen als Stichwort zu ihr. Im Spätherbst, wenn der Nebel frühmorgens aus den Flussläufen die steilen Weinberge hochkriecht, die Gerüche von Erde, nassem Laub und Pilzen wie feuchte Tücher in der Luft hängen, oder im Winter, wenn die Hügel wie von weissem Puder überzogen daliegen und sich im nachmittäglich-blassen Sonnenlicht rasch erkennen lässt, welche Reblagen besonders süsse Trauben hervorbringen – diejenigen nämlich, in denen der Schnee am schnellsten wegschmilzt –, in diesen beiden Jahreszeiten findet die Langhe ihren speziellen Ausdruck. Sie hat ihn im Barolo gespeichert.

Gewiss, mühelos ist der Barolo nicht zu verstehen. Sogar die Langaroli, die Bewohner der Langhe, pflegen zu ihm eine spezielle Beziehung. Die etwas reservierte Zuneigung hat ihren Grund in der Eigenart des Weins. Sie wird mit «austero» umschrieben. Das Wort lässt sich nicht präzise übersetzen. Es meint Strenge, Ernst, Härte. Das klingt altdödisch. Und in der Tat passt der Barolo mit seiner sperrigen Art schlecht in eine Weinkon-

sumwelt, in der der schnelle, flüchtige Genuss mehr gilt als ein Trinkvergnügen, das Geduld und Ernsthaftigkeit verlangt.

«Austero» bezeichnet des Barolos Kern und damit sein Tannin. Verschlösse und streng ist er in seinem Innersten, und das verdankt er primär der besonderen Intensität und Qualität seines Gerbstoffs. Wenn sich dieses überwältigende, mundtrocknende Tannin harmonisch mit der Fruchtkonzentration im Wein, mit einer prägnanten, reifen Säure und einem angemessenen Alkoholgehalt vermählt, kann von einem grossen Barolo die Rede sein. Einem einzigartigen Wein, ätherisch und tiefgründig, der die typischen Aromen von Veilchen und verblühten Rosen, von Pfefferminz und Lakritz, von Teer, Trüffel und feuchtem Waldboden in einen wunderbaren Geruchsstrauss eingebunden hat und im Mund dann wie ein reinigendes Gewitter wirkt, ungeahnte Kraft und Länge entwickelt und bis in ein Alter von 10 bis 15 Jahren immer komplexer, samtener und raffinierter wird.

Es ist die Rebsorte, der Nebbiolo, der dem Barolo zu dieser aussergewöhnlichen Tanninstruktur verhilft. Die Bezeichnung Nebbiolo kommt von «nebbia» (Nebel) und bezieht sich auf den Brauch, das Traubengut erst zu ernten, wenn die Herbstnebel vom Talgrund hochsteigen. Dass der Barolo nicht einfach nur «Nebbiolo» heisst – im Piemont nennen sich die meisten Weine nach ihrer Rebsorte –, erklärt sich mit seiner herausragenden Stellung. Es bürgerte sich nämlich vor über hundert Jahren im Anbaugbiet des heutigen Barolo ein, den Nebbiolo-Wein nach dem Herkunftsort seiner bekanntesten Abfüller zu benennen. Und das waren damals die Weine der in Barolo ansässigen Marchesi di Falletti.

Die Nebbiolo-Rebe besitzt die längste Vegetationsperiode aller piemontesischen Sorten. Sie treibt schon anfangs April aus und wurde noch in den neunziger Jahren gegen Mitte Oktober,



Martin Kilchmann ist Weinpublizist und Buchautor. Bis 2018 war er Chefredaktor des Genussmagazins Falstaff.

in manchen Jahren gar erst im November gelesen. Häufig fiel dann die Ernte mit der herbstlichen Regenzeit zusammen, was die relativ geringe Zahl von herausragenden Jahrgängen erklärte. In den letzten Jahren reifte der Nebbiolo freilich regelmässig früher. Minderwertige Jahrgänge scheinen der Vergangenheit anzugehören. Der Barolo profitiert ganz offensichtlich von der Klimaerwärmung, wenngleich

die parallel zur erhöhten Reife gestiegenen Alkoholwerte seiner Eleganz und Finesse nicht immer zuträglich sind.

Die dünnhäutigen Beeren des Nebbiolo sind klein und säurereich. Im Verhältnis zur Traubenschale enthalten sie wenig Flüssigkeit. Das führt bei einer längeren Maischegärung zum typischen gerbstoffbetonten Wein. Die Nebbiolo-Schale ist arm an Farbpigmenten. Ein Ba-

rolo kann deshalb – wie übrigens auch Gewächse aus Pinot Noir oder Sangiovese – nie ein besonders dunkler Wein sein. Von seinem Aussehen lässt sich schlecht auf die innere Komplexität schliessen. In einer Zeit der purpurroten bis schwarz-violetten Weine mag das ein Handicap darstellen. Wer aber einmal dem unvergleichlichen Geschmack auf die Spur gekommen ist, den ficht die hellere Farbe nicht an.

ANZEIGE

«So schmeckt Apéro!»

REZEPT

STUDI'S MOSTBRÖCKLI TATAR

Rezept für 2 Personen,
von TV-Koch Andreas C. Studer

90 g Appenzeller Mostbröckli	2 Tomaten
4 EL Crème fraîche	½ Salatgurke
1 Bund Schnittlauch	4 EL Rapsöl
1 Zitrone	grobes Meersalz
Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Mostbröckli in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Crème fraîche, ein Drittel des feingeschnittenen Schnittlauchs, Abrieb und Saft der halben Zitrone und frisch gemahlener Pfeffer dazugeben, mischen und ziehen lassen. Tomate erhitzen, 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, in kaltes Wasser geben und häuten. Tomaten in feine Würfel schneiden, die Hälfte zum Tatar geben, Rest beiseitestellen. Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden, alles vorsichtig mischen, abschmecken. In Anrichtering (8–10 cm) auf gekühlten Tellern anrichten, übrigen Schnittlauch mit Öl und Zitronensaft fein pürieren und salzen. Ein paar Tomatenwürfel um das Tatar verteilen, Anrichtering entfernen, alles mit Schnittlauchöl besprenkeln und servieren.



Der Wein, der auf dem Everest war

Stiftung Die Walliser Kellerei Domaines Chevaliers verhilft Sherpas in Nepal zu einer Bergführerausbildung.

Am 21. Mai 2008 stand Patrick Z'Brun auf dem Mount Everest. Der diplomierte Bergführer entschied bereits während des Aufstiegs mit einer Schweizer Expedition, dass er Sherpas auf ihrem Weg zu mehr Eigenständigkeit unterstützen würde. Beispielsweise, indem er es ihnen ermöglicht, die Ausbildung zum international anerkannten Bergführer zu absolvieren.

Zurück in der Schweiz gründete der Walliser die Swiss Sherpa Stiftung. Als Mitbesitzer des Weinguts Domaines Chevaliers in Salgesch VS lancierte er zur Finanzierung die Sherpa-Weine – zu Beginn einen Rotwein aus Pinot Noir und Humagne Rouge. Unterdessen gibt es eine komplette Weinlinie mit einem Rosé, einem Weisswein und drei Rot-

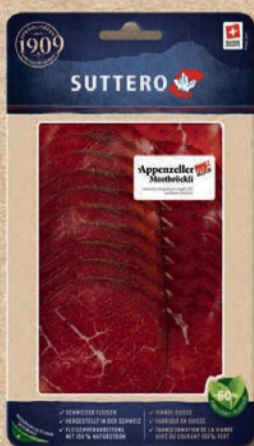


Sherpa Dendi mit Walliser Gipfel-Wein.

weinen. Von jeder verkauften Flasche geht ein Franken an die Stiftung. Sie unterstützt heute Projekte für Bergvölker in der ganzen Welt – in Pakistan und Nepal ebenso wie in Argentinien und Tansania.

Die Etiketten auf den Flaschen sind buddhistischen Gebetsfahnen nachempfunden, die in Nepal beinahe auf jedem Gipfel und Bergpass im Wind flattern. Domaines Chevaliers hat eine eigene Gebetsfahne kreiert; mitten drin jeweils eine Zeichnung, welche prägende Begegnungen von Patrick

Z'Brun mit Sherpas festhält. Eine Flasche Sherpa-Wein hat übrigens bereits den Weg auf den Mount Everest gefunden: Sherpa Dendi, der 2008 die Expedition begleitete, trug sie im Mai 2021 auf den Everest und taufte sie dort. **Nicole Jegerlehner**



Der bekannte TV-Koch Andreas C. «Studi» Studer ist SUTTERO-Botschafter. Rezepte mit Tipps & Tricks findet man auf: suttero.ch/studi

Hier geht's zum Rezept-Video:



suttero.ch

SUTTERO
Eine Marke der Ernst Sutter AG

