



Barbera d'Asti DOCG Superiore

Die Königin des Piemont

Im südöstlichen Piemont, zwischen den Hügeln der Provinz Asti und den Ausläufern des Monferrato, liegt die Heimat der Barbera-Traube, aus der junge, frische Rossi ebenso entstehen wie langlebige, charaktervolle Superiore-Weine.

viniastimonferrato.it

Die Barbera war lange Zeit als Alltagswein der piemontesischen Bauern bekannt und beliebt: Mit ihrer lebendigen Säure passt sie in ihrer frischen Variante auch perfekt zur lokalen Küche. Welches Potenzial in der Barbera steckt – Tiefe, Struktur und Langlebigkeit –, wurde aber erst vor wenigen Jahrzehnten entdeckt. Längst zählen Spitzenweine aus der Sorte – wie etwa ein Superiore – zu den Aushängeschildern des piemontesischen Weinbaus.

Ihr Anbaugebiet erstreckt sich über 168 Gemeinden in den Provinzen Asti und Alessandria. Die Böden variieren zwischen kalkhaltigen Mergelböden, Lehm und sandigen Anteilen. Die warmen Tage und kühlen Nächte verleihen den Weinen ihre typische Spannung zwischen reifer Frucht und lebendiger Säure. Gerade auch in den Topqualitäten ist der Einsatz von Holz – ob kleines oder grosses liegt im Ermessen des Winzers – obligatorisch: Der Barbera erhält dadurch Schliff, Geschmeidigkeit und ein zusätzliches Reifepotenzial.

Die Produktion des Barbera d'Asti DOCG Superiore folgt strengeren Regeln als die des Barbera d'Asti DOC. Der Barbera d'Asti DOC muss mindestens vier Monate reifen, eine Lagerung im Holzfass ist nicht vorgesehen. Für Superiore ist eine Reifezeit von mindestens 14 Monaten (davon mindestens sechs Monate im Holzfass) vorgeschrieben. Obwohl nur 90 Prozent Barbera (neben anderen autochthonen Rebsorten) obligatorisch sind, keltern viele Winzer ihre Weine reinsortig.

Für unsere Degustation hat das Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato unter seinen Mitgliedsbetrieben die Proben der aktuellen Jahrgänge organisiert: Vielversprechend war der Jahrgang 2023, ein Jahr, das nach wechselhaftem Wetter und lokalem Hagel ab Spätsommer mit optimalen Bedingungen aufwartete – elegante und zugängliche Barbera d'Asti DOCG Superiore sind das Ergebnis.

Die Jahrgänge 2021 und 2022 zeigen hingegen, wie unterschiedlich Klimaextreme interpretiert werden: einmal kühl-elegant, einmal warm und konzentriert. Aber in beiden Fällen ist das Ergebnis jeweils ein Barbera d'Asti DOCG Superiore mit Präzision, Kraft und Eleganz sowie einem nicht zu unterschätzenden Alterungspotenzial.

Zahlen und Fakten

Anbaugebiet Die Weinberge liegen im Hügelland des Monferrato, in 167 Gemeinden der Provinzen Asti und Alessandria

Rebfläche Rund 3500 Hektar

Produzenten 431 Mitglieder des Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Wichtigste Rebsorte: Barbera



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
e VINI DEL MONFERRATO

1) Marchesi Alfieri,
San Martino Alfieri
Alfiera 2022

94 Punkte

2027 bis 2032

15 Monate im Eichenfass gereift. Betörende Blume nach Cassis, Schwarzkirschen, Kräutern und Unterholz; geschliffene Textur, die Säure und die Tannine in Harmonie; der Abgang auf Noten von Steinobst, roten Beeren, Blutorangen und Pfeffer. Komplex.

Preis: ●●●●●

marchesialfieri.it

bauraulacvins.ch

2) Antica Casa Vinicola
Scarpa, Nizza
Monferrato

La Bogliona 2020

94 Punkte

2027 bis 2033

Tradition pur von einem der historischen Güter. Erlesenes Bouquet nach Steinobst, Himbeeren, Pfeffer, Tabak und getrockneten Rosen; eleganter Bau mit abgerundetem Tannin und langlebiger Säure; im Nachhall elegant-fruchtig mit feinen Gewürznoten.

Preis: ●●●●●

scarpavini.it

3) Cascina Castlèt,
Costigliole d'Asti
Passum 2021

93 Punkte

2027 bis 2032

Überzeugt mit Blutorangen, Schwarzkirschen und roten Waldfrüchten; perfekt ausbalanciert im Mund; die Säure fundiert das langlebige Tannin; geschmeidiger Abgang auf Noten von roten Beeren, Pfeffer und Orangenzensten; feinwürzig.

Preis: ●●●●●

cascinacastlet.com

fischer-weine.ch

casadelvino.ch

4) Marco Bonfante,
Nizza Monferrato
Menego Anniversario 2021

93 Punkte

2027 bis 2032

In kleinem Holz ausgebaut. Das Odeur nach Cassis, Weichseln, Tabak, Teer und etwas dunklem Nougat; frisch am Gaumen, die Säure und die Tannine in der Waage; anhaltendes Beerenfinale, Nuancen von Ribes, Orangenzensten und Pfeffer. Kraft und Eleganz.

Preis: ●●●●●

marcobonfante.com

5) Poderi Rosso
Giovanni, Agliano
Terme

Carlinet 2023

92 Punkte

2027 bis 2032

Dunkles Purpur; Nase nach Schwarzkirschen, Johannisbeeren, etwas Nougat, Trockenblumen und Pfeffer; geschliffener Auftakt, saftige Säure, ausdrucksstark und lang auf Noten von Weichseln, Blutorangen und roten Beeren, kann reifen. Ähnlich: Cascina Perno 2023.

Preis: ●●●●●

poderirossogiovanni.it

Best of Barbera d'Asti DOCG Superiore

Top 10



6) Guasti Clemente,
Nizza Monferrato

Boschetto Vecchio 2022

92 Punkte

2027 bis 2030

Klassisch-fruchtige Nase nach Waldbeeren, Weichseln, Ribes und etwas Pfeffer; der Auftakt samtig, Tannine und Säure in Balance, überzeugend auch die Frucht und Würze im Finale.

Preis: ●●●●●

guasti.it

vinebration.com

7) Scagliola Sansi,
Calosso

Bric dei Mandorli 2020

92 Punkte

2027 bis 2031

Odeur nach Kräutern, Schokolade und Beerenkonfitüre; im Mund geschmeidig, die Gerbstoffe pulverig, die Säure frisch, endet lang auf Noten von roten Beeren und Pfeffer. Auch in diesem Jahrgang überzeugend.

Preis: ●●●●●

scagliolavini.com

8) Vinchio Vaglio,
Vinchio – Serra

Vigne Vecchie 2021

92 Punkte

2027 bis 2031

Parfum nach Schwarzkirschen, Kräutern und Unterholz; am Gaumen saftig, die Tannine und die Säure ausgewogen, sehr geschmeidig bis ins lange Schwarzkirsch-Beeren-Finish, dezentes Menthol.

Preis: ●●●●●

vinchio.com

9) Cossetti, Castelnuovo
Belbo

La Vigna Vecchia 2022

92 Punkte

2027 bis 2031

Selektion der besten, über 30 Jahre alten Reben. In der Nase Noten von Schwarzkirschen, Beeren, Menthol, Orangenzensten; frische Textur mit krokanter Säure, der Abgang punktgenau auf Noten von Cassis und Weichseln.

Preis: ●●●●●

cossetti.it

10) La Maranzana,
Maranzana

Trabucco 2021

92 Punkte

2027 bis 2031

Leichtfüssige Noten von reifen Waldfrüchten und Blüten, auch von Unterholz und Wacholder; am Gaumen geschmeidig, die Tannine geschliffen, samtig mit viel unterstützender Säure im Finish.

Preis: ●●●●●

cantinamaranzana.it