



Blick auf Castiglione Falletto, im Vordergrund rechts das Weingut Vietti.

**Vietti Barbera, Spezialfüllung Schwander (rot, Italien) 2013**  
**Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, Piemont**

**Fr. 34.90**  
 (statt 39.—)



Erstmals füllte die Familie Vietti vom Jahrgang 2012 eine Partie ihres besten Barbera für uns. Ausschlag dafür gab eine Verkostung eines ähnlichen Barbera des Jahrgangs 1999, der neben Viettis berühmtem 2009er Barolo Rocche derart glänzend abschnitt, dass ich für unsere Kunden unbedingt einen ähnlich erstklassigen Barbera importieren wollte. Unsere Füllung stammt vom insgesamt 5 Hektaren grossen Rebberg La Crena, allerdings nur von den ältesten, 1932 und 1936 bepflanzten Parzellen. Mario Cordero erklärt: «Die Qualität des Rebbergs La Crena ist sehr gut, jene dieser uralten Parzellen jedoch über- ragend. Weil ihr zu unseren wichtigsten Kunden ge- hört, füllen wir einen Teil dieser Partie separat für Euch. Der Anbau in diesem Rebberg erfolgt übrigens seit drei Jahren biologisch; in zwei Jahren erhalten wir das Zertifikat.» 2013 war ein heisses Jahr im Pie- mont, das gut ausgereifte Trauben erbrachte. Mario erklärt: «Eure 2013er Spezialfüllung ist ein Parade- beispiel für einen erstklassigen Barbera. Er ist kräf- tig, aber keinesfalls plump und begeistert schon jetzt durch seine Tiefgründigkeit.» Dem haben wir nichts mehr hinzuzufügen. Dieser köstliche Wein kann be-

reits genossen werden (unbedingt zwei Stunden vor- her dekantieren), seine optimale Reife dürfte er aller- dings erst in zwei bis drei Jahren erreicht haben. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2026. Wer Barbera höchster Qualität schätzt und nicht gewillt ist, eine horrende Summe für einen der führenden Barolo auszugeben, sollte sich unbedingt einige Flaschen dieses Weins in den Keller legen.

