



Blick auf Castiglione Falletto.

**Vietti, Barbera d'Asti, Spezialfüllung Schwander (rot, Italien) 2012 Fr. 34.90**  
**Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, Piemont (statt 39.—)**



Im Frühjahr 2014 verkostete ich ein besonderes Lot eines Barbera von Vietti, das derart hervorragend war, dass ich es separat für uns füllen liess. Es handelt sich hierbei um Trauben von zwei 1932 und 1936 gepflanzten Parzellen mit über 80jährigen Stöcken, die zwar einen sehr kleinen Ertrag geben, dafür aber umso konzentriertere Beeren. Beim Besuch letzten Oktober lud uns Francesco ins gemütliche Ristorante Bovio in La Morra ein und brachte neben einem gelungenen 2009er Barolo Rocche auch einen 1999er Barbera mit, der grösstenteils aus Trauben dieser beiden Parzellen gekeltert wurde. Ich ertappte mich dabei, wie ich wie-

derholt vom Barbera nachschenkte, nicht aber vom weit über 100 Euro teuren Barolo. Der 1999er Barbera war unglaublich gut, wobei der für uns gefüllte und daneben verkostete 2012er diesen sogar übertraf, obschon er derzeit noch zu jung ist. Wer Barbera höchster Qualität schätzt, dem empfehle ich wärmstens, einige Flaschen dieses Weines in den Keller zu legen. Er kann bereits konsumiert werden (unbedingt zwei Stunden vorher dekantieren), erreicht seine ideale Genussreife jedoch erst ca. 2019 und ist bis mindestens Ende 2025 haltbar.