

F *Tasting* BARBERA 2003 UND 2004

Nach einem rasanten Popularitätszuwachs Ende der Neunzigerjahre ist es etwas still geworden um Barbera, die meistangebaute Sorte im Piemont. Wir verkosteten daher eingehend die Weine der aktuellen Jahrgänge 2003 und 2004. In erster Linie handelt es sich bei den verkosteten Weinen um die jeweiligen Spitzenqualitäten, die in der Regel im Barrique ausgebaut sind. Zwar zeigten sich einige 2003er sehr breit und von übermäßigem Alkohol geprägt, dennoch scheint Barbera insgesamt eine der wenigen Sorten zu sein, die das Hitzejahr 2003 gut überstanden haben. 2004 schien auf den ersten Blick der interessantere Jahrgang zu sein. Den Weinen aus dem Jahr 2004 fehlt jedoch häufig die Fülle und pralle Frucht der 2003er, außerdem kommt die typische Säure der Barbera mitunter sehr stark zum Tragen. **Text und Fotos von Othmar Kiem**

89 Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore 2003

Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer, sehr klar gezeichnete Nase mit ausgeprägt fruchtigen Noten, intensiv nach reifen Kirschen, etwas nach Weichseln, ansprechend; zeigt sich am Gaumen mit sehr guter Konzentration, viel dunkle Kirschfrucht, feinkörniges Tannin im vorderen Bereich, wird dann im hinteren Bereich etwas karamellig, gute Tiefe.

Bezug: Wagner; Wein & Co, Preis: k. A.