



Wein

Das Geheimnis des Bramaterra

Von Peter Ruedi

Unter den Weinen des Piemont versteht die Mehrzahl der Weinliebhaber den önologischen Hochadel von den Langhe, die berühmten Etiketten aus den Nebbiolo-Appellationen Barolo und Barbaresco. Fortgeschrittenere Trinker kennen aus dem Piemont noch herausragende Barberas (die mit den Literweinen am Bartresen nichts zu schaffen haben). Und einige wenige wissen noch die tollen Dolcettos zu schätzen, von denen man wohl glauben mag, dass sie noch vor ein paar Generationen begehrt waren als Barolo und Barbaresco. Wer aber hat das Privileg, die Weine aus dem Nordpiemont wahrzunehmen, aus der Gegend um den Fluss Sesia, grob gesagt, zwischen Novara und dem unteren Ende des Lago Maggiore?

Auf den Moränenhügeln wachsen die Weine der Kleinappellationen Ghemme und Gattinara und der Kleinstappellationen Boca, Bramaterra, Lessona, in einer Zone, die so etwas ist wie ein versunkener Weinkontinent. Zum Teil exzellente vulkanische Terroirs, die längst der Wald überwuchert hat. Einst waren die Weine

von hier berühmter als Barolo und Barbaresco. Den Nebbiolo nannte man hier Spanna, und seine Rebberge erstreckten sich vor noch nicht einmal hundert Jahren über eine Fläche von 40 000 Hektaren (nicht viel weniger als die heutige Fläche des gesamten Piemont). Massenproduktion und Landflucht infolge Industrialisierung haben den Weinbau im Nordpiemont zeitweise fast zum Verschwinden gebracht. Erst in den sechziger, siebziger Jahren setzte mit den DOC-Gründungen eine zaghafte Renaissance ein. Ganz langsam eroberten sich die Weine aus dieser versunkenen Nische den Status von Spezialitäten für Hardcore-Weinfans zurück. Man möchte ihnen eine grössere Resonanz gönnen.

Allerdings sind sie durchwegs keine Ranschmeisser, keine leicht zugänglichen Tropfen, sondern charaktervolle. Flaschen mit Ecken und Kanten, für die man etwas Zeit braucht, bis man sich mit ihnen angefreundet hat. Dann allerdings belohnen sie uns als eigentliche Aromatik-Abenteuer, und mit ihren starken Tanninen garantieren sie eine lange Lebensdauer. Sie verlangen Geduld.

Das ist in Umrissen auch in etwa die Beschreibung des Bramaterra der jungen Produzenten Colombera & Garella, deren Bramaterra 2012 eine Cuvée aus 75 Prozent Nebbiolo und 15 Prozent Croatina und 10 Prozent Vespolina ist (autochthone Sorten der Gegend). Rote Beeren (vor allem Erdbeeren!), frische, markante Kräuter, eine starke mineralische Note und feindosiertes Holz. Mindestens zwei Stunden dekantieren (auch in dieser Hinsicht ist Geduld gefragt, bis dieser Wein seine vielfältigen Geheimnisse wenigstens ahnen lässt).

Colombera & Garella:

Bramaterra 2012. «Colombera Garella». 13 %.
Rebwein, Zürich. Fr. 26.50.
www.rebwein.ch