



© [Produttori del Barbaresco](#)

Produttori del Barbaresco

Barbaresco Pora

1996 – 2009

Die Produttori del Barbaresco

Die Produttori del Barbaresco konstituieren eine Genossenschaft, auf Italienisch Cantina Sociale. Sie wurde 1958 durch 19 Mitglieder auf den Trümmern der ursprünglichen Gemeinschaft neu gegründet, welche während des zweiten Weltkriegs durch die Faschisten, damals an der Macht, geschlossen wurde. Diese Wiederauferstehung wurde durch Fiorino Marengo, den Pfarrer der Gemeinde Barbaresco ermöglicht. Die Winzer verfügten über zu geringe finanzielle Mittel, um sich eine minimale Infrastruktur zu leisten. Also wurden die drei ersten Jahrgänge in den Kellern der Kirche vinifiziert. Der Pfarrer unternahm tatsächlich alles, damit die Existenzgrundlage der Einwohner des Dorfes gewährleistet wurde.

Heute erstrecken sich die Weingärten der 51 Mitglieder der Genossenschaft auf 100ha, d.h. 1/6 der Appellation. Von der Oberfläche her gehört die Hälfte der besten Lagen der Appellation der Genossenschaft. Was auch begründet, dass die Weine der [Produttori del Barbaresco](#) durch die grössten Liebhaber italienischer Weine fleissig gesammelt werden. Heute produziert die Genossenschaft 380 bis 550'000 Flaschen, welche sich auf ein Angebot von 11 verschiedenen Weinen aufteilen. Neben dem traditionellen Nebbiolo Langhe, welcher 20 bis 30% der Gesamtproduktion entspricht (ohne jedoch an Qualität einzubüssen), werden der klassische Barbaresco DOCG ‚Annata‘ (jedes Jahr erzeugt) sowie neun Lageweine vinifiziert, welche ausschliesslich in grossen Jahrgängen gekeltert werden. Diese neun Crus entsprechen bis 30% der Gesamtproduktion. [Langhe](#) im Piemont ist ein Synonym vorzüglicher Küche für den Gourmet. Selbstverständlich verlangt diese weltweit berühmte Kochkunst die Begleitung von grossen Weinen, welche gerade dort aus der Nebbiolo Traube bereitet werden. Mit oder ohne grossartige Küche finden die Erzeugnisse der Produtori sehr viel Anklang. Dies auch bei den anspruchsvollsten Experten. So sagt Robert Parker: „one of the world’s top cooperatives, has been making terrific wines for five decades“.

Herr Vacca und der Önologe Testa leiten heute die Genossenschaft. Die klimatischen Verhältnisse sind in Barbaresco kontinental. Die Rebberge sind auf 200 bis 400 M.ü.M. angelegt. Die Ernte wird vollständig manuell gegen Mitte Oktober ausgeführt.



© [Winemag](#)

Die Verkostung

Jedes Jahr organisiert [Nicola Mattana](#), dipl. Sommelier und [Botschafter](#) des Piemonts in der Schweiz eine unverzichtbare Vertikalverkostung mit einem Cru der Produttori del Barbaresco. Im Oktober 2010 ging es um den Standard Barbaresco mit den Jahrgängen 1985-2006, im



Februar 2011 um den grossartigen Cru Ovello von 1995 bis 2005 und im Mai 2012 um den renommierten Cru Asili mit den Jahrgängen 1995-2007, wobei die Verkostung mit einem Asili 1978 ergänzt wurde... Wir haben über diese Anlässe berichtet. Am 22. Oktober 2015 kam die Lage Pora an die Reihe. Nicola Mattana schenkte die Jahrgänge 1996 bis 2009 aus. Aus organisatorischen Gründen konnten wir die Weine erst am folgenden Tag bewerten. Diese hatten innerhalb von 24 Stunden gar nichts an Qualität eingebüsst und konnten somit zeigen, was für einen sanften, doch durchaus seriösen Charakter sie aufweisen.

Die Genossenschafter beschreiben die Lage Pora mit folgenden Worten:

„Die Nähe zum Fluss Tanaro schafft ein einzigartiges Mikroklima für die Pora, [es ist] ein wunderschöner, nach Süd/West ausgerichteter Hügel, während sich in dessen Nordseite ein abrupter Fels bildet, der in den Fluss hinunter reicht. Am Vormittag ist Pora relativ warm, aber auch luftig und mit einer etwas höheren Luftfeuchtigkeit. Die Fruchtbarkeit des Bodens ist etwas höher als in den anderen Lagen und das gibt dem Wein einen glatteren Charakter, die Tannine sind weich und die Aromen neigen immer dazu, sich bereits in den ersten Jahren zu entfalten. Pora ist auch einer der historischen Weinberge in Barbaresco. Er war Bestandteil des Vermögens von Domizio Cavazza, dem Vater des Barbaresco. Er gründete im Jahr 1894 die erste Cantina Sociale. Seit 1967 wird Pora als Einzellagenwein produziert“.

Die Weine

Die Weine wurden selbstverständlich nicht blind verkostet. Die chronologische Reihenfolge wurde eingehalten. Im Weiteren können sich die Gegner des allgemeinen Punktesystems, welche der Meinung sind, dass eine Note im besten Fall ein-



er Momentaufnahme, im schlimmsten Fall keiner Realität entspräche, köstlich amüsieren. Dafür haben wir die Bewertungen der anerkannten Fachjournalisten hinzugefügt, welche sich mit Italien befassen. Wie kann man objektiv erklären, dass z.B. der Pora 2008 durch Antonio Galloni mit 95/100 und durch Wine Spectator mit 88/100 bewertet wurde? Darum empfehlen wir wärmstens, einzelne Flaschen beeindruckender Jahrgänge zu ergattern und sie auf einen längeren Zeitraum zu verkosten. Solche Jahrgänge sind 2010, 2007, 2005, 2004, 2001 und 1996. Alle anderen Jahrgänge, welche in der Verkostung von Nicola Mattana vertreten waren, gelten als sehr gut. Wir müssen dennoch darauf aufmerksam machen, dass sich auch hier die Geister scheiden. [Tom Hyland](#), u.a. Italienexperte, [Buchautor](#) und freier Journalist für Wine-Searcher, betrachtet z.B. [1999](#) als 2007 und 2005 als ebenbürtig. [Jancis Robinson](#) teilt zum Teil seine Meinung, wobei 2001 der beste Jahrgang der letzten 15 Jahren sei. Gemäss [Parker](#) seien 1996 (97/100), 2001 und 2007 (beide 96/100) die grandiosesten Jahrgänge. Das [Wine Enthusiast](#) sieht in den letzten 15 Jahren eher 2004 (96/100), dann 2006 und 2007 (beide 95/100). [Antonio Galloni](#) bevorzugt 1996, 1999, 2001 und 2004, während [Wine Spectator](#) schliesslich 1996 (98/100), 2001, 2006 und 2007 (alle 95/100), dann 2004 und 2008 (beide 94/100) empfiehlt, ohne jedoch Barolo von Barbaresco zu trennen.

Barbaresco Pora Riserva 2009

14.5% Alk. Vielversprechende, subtile, aber auch bereits aufgeschlossene Nase mit feinen und sofort zugänglichen Düften nach Himbeeren, Waldbeeren, Pflaumen, Waldnoten und Röstaromen. Likörnoten ergänzen dieses Bild. Strukturierter, dichter, vielschichtiger Gaumen mit Tiefe und



Länge. Sehr saftig und geschmackvoll. Gegenüber den Düften im Bouquet kommt ein Hauch Minze dazu. Es ist durchaus vorstellbar, dass gewisse Barbaresco-Freaks behaupten, es sei nicht möglich, mehr aus dieser Lage herauszuholen oder, dass die Komplexität nicht so wie bei einem Asili sei. Es mag stimmen, die Frage ist aber, ob ein Wein so komplex sein muss, um enorm viel Spass zu bieten. Wir glauben nicht. Darum unsere hohe Bewertung. **17.75/20**.

(RP: 92/100, AG: 92/100, WS: 92/100, ST: 89/100)

Dieser [Wein](#) kostet 43.-. Er ist auch mit der gesamten [Barbaresco 2009 Sammlung](#) der Produttori zum Preis von 405.- erhältlich.

Barbaresco Pora Riserva 2008

14.5% Alk. Der Beweis schlechthin, dass ein Barbaresco auch noch sehr viel Spass bieten kann. Die Düfte erinnern zunächst an ein Himbeerbonbon unserer Jugend, als die Chemie unsere Ernährungsmittel noch nicht vergiftet hatte. Keine E-Zusatzstoffe, keine Cochenille für die rote Farbe,... Stattdessen reife, süßliche Frucht, etwas Würze, ein Strauss blühender Blumen,... Sehr expressiv, harmonisch und einladend. Wieder keine ausserordentliche Komplexität, dafür ein unwiderstehlicher Barbaresco. Geschmackvoller, geschmeidiger Gaumen mit der nötigen Kraft, einer stützenden Säure und eigentlich allen Komponenten, welche einen ganz tollen Wein auszeichnen. Schliesslich ist die Bewertung durch Antonio Galloni durchaus begründet. Dafür haben wir kein Verständnis für diejenige des Wine Spectators. **17.75/20**.

(AG: 95/100, RP: 95/100, ST: 90/100, WS: 88/100)

Dieser [Wein](#) kostet 43.-.

Barbaresco Pora Riserva 2007

14.5% Alk. Introvertiert, kräftig, rassig, mit einer breiten, tief sinnigen, leicht ungestümen Nase nach reifen, schwarzen Kirschen, Schokolade, dunklen Würzen, etwas Zimt, etwas Empyreumatisches, Himbeeren und Rosen im Hintergrund,...



Kräftiger Gaumen, entfesselt, geschmackvoll, ohne verschwenderische Komplexität, dafür wieder ein unwiderstehliches Erzeugnis für den Genuss. Die Tannine sind feingliedrig und reif, alles ist warm bzw. warmherzig. Höchstens kann man das nicht so lange Finale bedauern. Trotzdem eine Empfehlung für alle Liebhaber hedonistischer Weine. **17.5/20**.

(AG: 94/100, RP: 94/100, JS: 92/100, WS: 90/100, ST: 89/100)

Leider ausverkauft.

Barbaresco Pora Riserva 2005

14% Alk. Was für ein genialer Wein! Bestimmt mein Favorit in der Verkostung. Im gleichen Stil wie der 2004er, einfach extrovertierter. Ausserdem ein Paradebeispiel an Eleganz und Raffinement. Kaufen! **18/20**.

(AG: 92/100, RP: 92+/100, WS: 92/100, ST: 90/100, FR: 17/20)

Dieser [Wein](#) kostet 43.- und ist zusätzlich in der [Barbaresco Riserva 2005 Collection](#) für 276.- erhältlich.

Barbaresco Pora Riserva 2004

14% Alk. Wieder ein grossartiger Wein bietet sich nach dem 2001er an. Kräftiges und tiefsinniges Bouquet mit reifen Pflaumen und Dörripflaumen, saftigen Kirschen, Kräutern und etwas Likör. Elegant und gepflegt, reintonig und geschliffen. Nicht zuletzt dicht und sehr harmonisch. Ein potentieller Verführer für anspruchsvolle Weinliebhaber.



Seidiger, vielschichtiger Gaumen, intensiv und dicht ineinander verwobene Komponenten. Konzentriert und kräftig, nicht zuletzt mit einem langen Abgang. Einkaufen, unbedingt altern lassen. Das Ganze wird dann an Eleganz und Geschliffenheit gewinnen. Heute vermutlich überschwänglich, morgen dafür ein genialer Wein. **18/20.**

(AG: 91/100, RP: 91/100, ST: 89/100, WS: 87/100)

Leider ausverkauft.

Barbaresco Pora Riserva 2001

14% Alk. Anscheinend gibt es gute und weniger gute Flaschen, ohne dass es mit Sicherheit auf die Lagerung zurückgeführt werden kann. Nicola Mattana scheint am Tag der Verkostung durch die Götter gesegnet worden zu sein. Tiefgründige, noch durchaus jugendliche Nase, welche darauf hindeutet, dass dieser Wein lagerfähig ist. Es strömen generöse Düfte reifer Kirschen, roter Beeren, von Kräutern und sogar getrockneter Tomaten aus dem Glas. Sehr appetitlich und perfekt als Essensbegleiter italienischer Spezialitäten. Könnte aber auch durchaus ein grosser Chianti sein. Komplexer, breiter und vollmundiger Gaumen mit einer lebhaften Frische. Geschliffene Tannine, spannenderweise kommen mir Noten eines Himbeer-Lebkuchen von Mulot & Petitjean in den Sinn. Gut eingebundene Säure und ein lang anhaltender Abgang. **18/20.**

(ST: 92/100, WS: 91/100, AG: 90/100, RP: 90/100)

Leider ausverkauft.

Barbaresco Pora Riserva 2000

14% Alk. Die Fanatiker der Appellation werden bestimmt wenig mit diesem geradlinigen Wein anfangen können, der durch seine Wärme einfach alle Sinne erweckt. Unkompliziert, dafür einladend, sehr appetitlich, der ideale Essensbegleiter. So zeigt sich die Nase. Sie erinnert nicht zuletzt an diese Süssigkeiten, welche in unserer Jugend nach reifen, saftigen und süsslichen Kirschen schmeckten ohne chemisch behandelt worden zu sein. Der Gaumen ist strukturiert, breit und lebhaft, vollmundig und frisch. Die Aromen bestätigen sich und werden durch erdige Komponenten, etwas Leder und Minze ergänzt. Feine Tannine, präsent, aber unauffällige Säure. Une gourmandise und daher bestimmt nicht weniger als **17.5/20.**

(WS: 92/100, ST: 88/100, RP: 87/100)

Ausverkauft.

Barbaresco Pora Riserva 1999

13.5% Alk. Eine spannende Nase bietet sich an. Kaminholz, getrocknete Kräuter, Paprikaschoten, Waldboden, etwas Trüffel, etwas Kirschen... Appetitlich, unkompliziert. Geschmackvoller Gaumen mit einer tollen Säure. Besonders finessenreiche Tannine, wirkt lagerfähig. Langer Abgang, welcher sich komplexer als der Gaumen zeigt. **17/20.**

(AG: 91/100, WS: 90/100, ST: 89/100, RP: 89/100)

Ausverkauft.

Barbaresco Pora Riserva 1997

13.5% Alk. Köstliche, ausgewogene, mittelkomplexe Nase mit reifen, süsslichen, tiefgründigen, roten Früchten, darunter vielen Burlat-Kirschen und Erdbeeren, aber auch mineralischen Komponenten, Röstaromen, Gewürze wie Zimt, etwas Teer und eine umhüllende Floralität (Rosen und Veilchen). Wiederum köstlicher Gaumen, harmonisch, und appetitlich, erweckt die Sinne. Präzise Tannine im anständigen Abgang. Das Ganze wird durch die Säure getragen. Ein klarer Erfolg. **17.5/20**.

(WS: 90/100, ST: 88/100)

Bei Buonvini leider ausverkauft, bei TopWines Switzerland für 62.- erhältlich.

Barbaresco Pora Riserva 1996

13.5% Alk. Die Farbe ist bereits entwickelt und zeigt orange Nuancen. Muffige Nase, welche aber zugleich auch verführerisch kann. Denn die Düfte nach Waldböden, zerquetschten Himbeeren, süsslichen, roten Beeren und Sojasauce wissen zu überzeugen. Sanfter, fruchtiger Gaumen mit immer noch vorhandener Säure, unreifen Noten und einer leichten Würzigkeit. Schliesslich doch ein Erzeugnis für Liebhaber alter Weine. Austrinken. **16.5/20**.

(AG: 93/100, RP: 93/100, ST: 90/100, WS: 86/100)

Ausverkauft.



Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, AG = Antonio Galloni/Vinous, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwischer, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

Autor: Jean François Guyard
3. November 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.