VON SALIS

Barbaresco DOCG

Scarpa Barbaresco Tettineive 2022

CHF 44.00

75cl
14%
Piemonte
Nebbiolo
Decanter: 97
Wine Spectator: 90
Robert Parker: 93
Antonio Galloni: 92
AN 3125722

Degustationsnotiz
Der Tettineive zeigt sich in einem leuchtenden Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein elegantes Bouquet von reifen Kirschen, Waldbeeren und Veilchen, begleitet von feinen Gewürznoten, Lakritz und einem Hauch von Tabak. Am Gaumen präsentiert sich der Barbaresco harmonisch und vielschichtig, mit einer präzisen Frucht, feinkörnigen Tanninen und einer lebendigen Säure. Mineralische Nuancen und ein langer, eleganter Abgang verleihen diesem Wein Tiefe und Finesse.

Herstellung
Die Nebbiolo-Trauben stammen aus den renommierten Lagen Tettineive und Pajoré in Neive. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Mergelböden in einer Höhe von rund 280 bis 300 Metern über Meer. Nach einer rund 18-tägigen Maischegärung in grossen Holzbottichen und dem biologischen Säureabbau reift der Wein während 24 Monaten in grossen Fässern aus französischer Allier-Eiche. Anschliessend folgt eine mehrmonatige Lagerung im Edelstahltank sowie eine weitere Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Ein ausgezeichneter Begleiter zu geschmortem Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wildgerichten, Steinpilzrisotto sowie gereiftem Hartkäse. Auch zu Trüffelspezialitäten und klassischen Gerichten der piemontesischen Küche entfaltet er sein ganzes Potenzial.

VON SALIS

Scarpa Barbaresco Tettineive 2022

Produzent
Seit 1854 steht die Antica Casa Vinicola Scarpa in Nizza Monferrato für klassische piemontesische Weinkultur, autochthone Rebsorten und Weine mit aussergewöhnlichem Reifepotenzial. Scarpa folgt dabei einer klaren Philosophie: Grosse Weine brauchen Zeit. Die einzelnen Rebsorten und Lagen werden separat, langsam und möglichst unverfälscht vinifiziert, damit Herkunft und Charakter im Vordergrund stehen.

Das Herzstück des Weinguts bilden die 25 zusammenhängenden Hektaren der Tenuta Poderi Bricchi zwischen Castel Rocchero und Acqui Terme. Hinzu kommen rund fünf Hektaren in renommierten Cru-Lagen der Langhe: Monvigliero in Verduno, Roncaglie in La Morra und Canova in Neive. Damit verbindet Scarpa die Weintradition des Monferrato mit einigen der bedeutendsten Terroirs für Barolo und Barbaresco.

Im Keller setzt Scarpa auf lange, traditionelle Ausbauzeiten und grosse Eichenholzfässer. Geduld ist hier Teil der Stilistik. Einige Weine verbringen mehrere Jahre im Keller, bevor sie überhaupt auf den Markt gelangen. Der historische Scarpa Caveau bewahrt zudem zahlreiche alte Jahrgänge, teilweise bis zurück in die Mitte des vergangenen Jahrhunderts, und dokumentiert eindrücklich das enorme Reifepotenzial der Weine.

Eine Ikone des Hauses ist der Barbera d'Asti Superiore «La Bogliona». Bereits 1974 erkannte Scarpa das aussergewöhnliche Potenzial der Barbera-Traube für langlebige Spitzenweine. La Bogliona reift traditionell während Jahren in grossen Holzfässern und gilt heute als einer der charakteristischsten Weine des Hauses. Daneben widmet sich Scarpa konsequent der Vielfalt des Piemonts: Nebbiolo, Barbera, Freisa, Ruchè, Brachetto und Pelaverga gehören ebenso zum Sortiment wie der weisse Timorasso. Gerade diese teilweise selten gewordenen autochthonen Sorten zeigen, wie breit Scarpa die piemontesische Weinkultur interpretiert.

Auch bei Barolo und Barbaresco steht die Herkunft im Zentrum. Der Barolo Monvigliero stammt aus einer lediglich 0,64 Hektaren grossen Parzelle in Verduno mit Reben aus dem Jahr 1968 und besitzt ein Reifepotenzial von über 20 Jahren. Der Barolo Tettimorra aus La Morra entsteht aus teilweise bereits 1955 gepflanzten Reben und wird rund 29 Monate in grossen französischen Eichenfässern ausgebaut.

Charakteristisch für zahlreiche Scarpa-Weine ist auch die eigens für das Haus gefertigte, bernsteinfarbene Burgunderflasche mit verlängertem Hals und eingeprägtem Scarpa-Logo. Sie unterstreicht den eigenständigen Auftritt eines Weinguts, das Tradition nicht als Stillstand versteht, sondern als Grundlage für eine unverwechselbare Identität.

Diese Philosophie endet nicht im Weinkeller. Mit den Scarpa Villas in Verduno verbindet das Weingut Wein und Gastfreundschaft. Die exklusiven Residenzen liegen mitten in den Rebbergen von Monvigliero und bieten einen direkten Blick auf die Weinlandschaft der Langhe. Hier lässt sich die Welt von Scarpa dort erleben, wo einige ihrer bedeutendsten Weine entstehen: zwischen den Hügeln des Barolo, geprägt von Ruhe, Landschaft und der piemontesischen Weinkultur.

Region
Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.