

Barbaresco Asili Riserva

Eine Vertikalverkostung

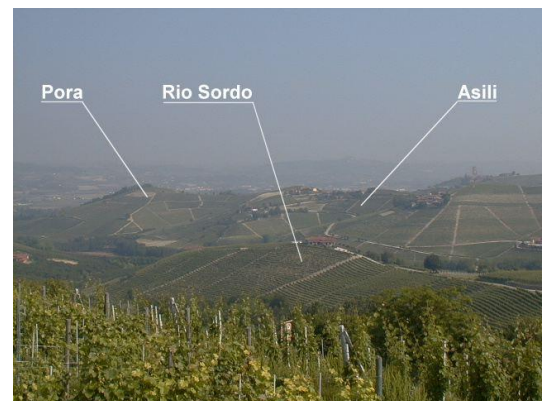
24. Mai 2012

Ein Anlass von [Buonvini](#), Zürich



Die Lage Asili gehört – neben den Crus [Rabaja](#), Martinenga und Montestefano - zu den vier allerbesten Lagen der Ortschaft Barbaresco und möglicherweise auch zu den Besten der gesamten Appellation. Natürlich kommen auch aus Treiso und Neive ganz herausragende Barbaresco-Weine. Diese sind allerdings vielfach mit der Weinmacherskunst eines ganz bestimmten Produzenten verbunden, wie z.B. die Crus Gallina und Santo Stefano in Neive, die Bruno Giacosa berühmt gemacht hat (nicht „haben“, man beachte diesen feinen Unterschied) oder La Spinettas Barbaresco Valeirano aus einem der besten Weinberge in Treiso.

Eine herausragende Lage zeichnet sich grundsätzlich dadurch aus, dass es zum einen unterschiedlichen Produzenten gelingt, weit überdurchschnittlich guten Wein zu keltern und zum anderen, dass ihnen dies auch in klimatisch wenig vorteilhaften Jahren gelingt. Letztere gab es allerdings seit dem Hitzejahr 2003 nicht mehr. Seit 2004 ist das Piemont mit einer ganzen Reihe von sehr guten bis ausgezeichneten Jahrgängen gesegnet. Dies macht es für die Freunde der piemontesischen Weine zunehmend schwieriger, aus der grossen Vielzahl an herausragenden Weinen auszuwählen und dabei noch die Grösse des eigenen Budgets oder diejenige des vollen Weinkellers zu berücksichtigen.



©[Produttori del Barbaresco](#)

Die Lage Asili

Die Lage Asili findet man auf der Hauptstrasse nach Barbaresco linkerhand, kurz bevor man die eigentliche Ortschaft erreicht, direkt neben den beiden anderen Toplagen Rabaja und Martinenga. Die Ausrichtung ist ideal nach Süden bzw. Südwesten, die Parzellen liegen in einer Höhe von 200 bis 270 Metern über Meer. Die Weine aus der Lage Asili zeichnen sich durch eine grossartige Eleganz, rotbeerigen Fruchtnoten sowie seidigen Tanninen aus. Die bekanntesten Produzenten mit Asili-Parzellen sind Ceretto, Bruno Giacosa und natürlich die [Produttori del Barbaresco](#), die diesen Cru ausschliesslich als Riserva, d.h. nach einer mindestens vier Jahre dauernden Ausbau- und Reifezeit, auf den Markt bringen.



©[Produttori del Barbaresco](#)

Allgemein gesprochen, trinkt sich eine [Asili](#) Riserva in einem Alter von 10 bis 15 Jahren am Schönsten. Hier findet man neben den Sekundär- und Tertiäraromen noch alle Fruchtnoten. In grossen Jahren, wie 1989, 1996, 2001 und 2004 halten sich die Weine – eine gute Lagerung vorausgesetzt – auch locker 20 oder gar 25 Jahre.

Die Verkostung

Barbaresco Asili Riserva 2007

Ein sehr warmes Jahr, welches generell eher rasch zugängliche Weine brachte. Sehr üppige Fruchtnoten, Kirschen und Walderdbeeren. Dazu eine deutlich ätherische Komponente und etwas Heu. Im Gaumen ebenfalls sehr fruchtig, saftig und – jahrgangsbedingt – mit rundem Tannin und spürbarem Alkohol ausgestattet. Diese Fruchtbombe macht bereits jetzt viel Freude und ist dennoch weitere 10+ Jahre lagerfähig. 17/20.



Barbaresco Asili Riserva 2005

Ein sehr gutes Jahr in Barbaresco. Die meisten Winzer hatten ihr Traubengut bereits vor dem 2. Oktober gelesen, während dagegen viele Barolo-Produzenten von der anschließenden zehntägigen Regenperiode „erwischt“ wurden. Die Nase beginnt sehr schüchtern, öffnet sich erst nach einigen Minuten. Noten von roten Johannisbeeren und Kirschen sind wahrnehmbar, weniger später scheint sich der Wein wieder zurückzuziehen. Im Gaumen fruchtiger als in der Nase, dabei um einiges schlanker als der 2007er. Sehr präsent, aber reife Tannine sowie eine deutlich spürbare mundwässernde Säure. Diese Asili befindet sich jetzt in einem sehr unvorteilhaften Stadium. Besser fünf oder sechs Jahre weglegen oder mind. 1 Stunde dekantieren. 16.5/20.



Barbaresco Asili Riserva 2004

Ein ausgezeichnetes Jahr, welches sehr ausgewogene, elegante und trotzdem kraftvolle und langlebige Weine hervorbrachte. In der Nase findet man das ganze Potpourri des Piemonts. Rote Früchte (Himbeeren), florale Noten und feuchte Walderde. Im Gaumen sehr frisch und jugendlich, mit passender Säure und saftiger Frucht. Wunderbare Harmonie, Leichtigkeit und die Asili-typische Eleganz. Ein Bilderbuch-[Barbaresco](#), den man besser noch vier oder fünf Jahre im Keller reifen lässt. 17.5/20.

Barbaresco Asili Riserva 2001

Ein ähnlich gutes Jahr wie 2004, aber mit etwas markanteren Tanninen. Beim Einschenken ist bereits deutlich Depot erkennbar, das eine etwas zu schnell gereifte Flasche verrät. Beim Riechen findet man die typischen roten Beeren (Kirschen, Himbeeren), aber auch Walderdbeeren und etwas Lakritze. Im Gaumen ebenfalls sehr fruchtig, mit bereits deutlich abgeschmolzenen Tanninen. Diese Flasche ist bereits auf dem Höhepunkt, besser gelagerte halten dagegen sicher noch mehr als 10 Jahre. 17.5/20.

Barbaresco Asili Riserva 2000

Ein sehr warmes Jahr, das weitestgehend trinkfertige Weine ergab. Die meisten Barbaresci und Baroli sollten in den nächsten zwei oder drei Jahren konsumiert werden. In der Nase nimmt man den Geruch von süßer Erdbeermarmelade wahr, dazu florale Noten und Waldlaub. Ein Hauch Menthol bringt eine schöne Frische in diese 2000er Asili. Die Frische setzt sich im Gaumen fort und endet in einem sehr fruchtigen und langen Finale. Für diesen Jahrgang ein grosser Erfolg. 16.5/20.



Barbaresco Asili Riserva 1999

Ein klassisches Jahr, welches gut strukturierte und langlebige Weine hervorbrachte. Da sie den Verkostern in der Jugend nicht sofort geöffnet haben, wurden die 99er von vielen etwas unterschätzt. Sehr reife Nase nach überreifem, oxidiertem Obstsalat. Im Gaumen schon deutlich gezehrt, mit austrocknenden Tanninen. Entweder eine schlechte Einzelflasche oder eine miserabel gelagerte. 14.5/20.

Barbaresco Asili Riserva 1997

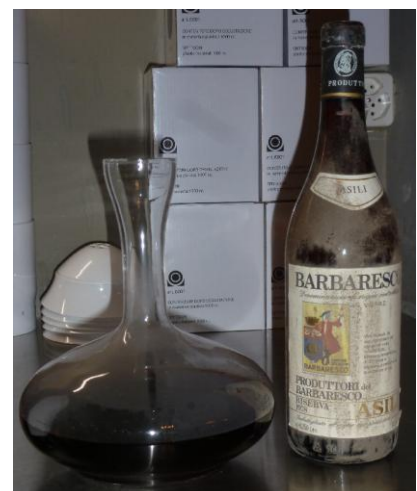
Ein sehr warmes Jahr, welches in der amerikanischen Presse deutlich zu hochgejubelt wurde. Die Weine sind jetzt trinkreif. In der Nase sind bereits Tertiäraromen erkennbar, Schwarztee, würzige Kräuter, aber auch noch deutlich Frucht und etwas Menthol. Im Gaumen ebenfalls Reifnoten, abgeschmolzenes Tannin und ein eher kurzes Finale nach Kirschen. 15/20.

Barbaresco Asili Riserva 1995

Ein gutes Jahr. In einigen Regionen kam es allerdings zu grösseren Hagelschäden. Noch deutliche Fruchtnoten erkennbar, Kirschen und etwas Pflaume. Dazu Reifnoten (Liebstöckel). Im Gaumen findet sich wieder diese tänzerische, schwebende Eleganz einer Riserva Asili. Wirkt allerdings vergleichsweise schlank und etwas eindimensional. Sollte bald getrunken werden. 14.5/20.

Barbaresco Asili Riserva 1978

Gilt zusammen mit 1989 und 1996 als einer der drei grössten Jahrgänge im Piemont. Wer einmal eine Flasche Giacosa Santo Stefano Riserva aus diesem Jahr getrunken hat weiss, was die piemontesischen Nebbioloweine so einzigartig macht. Diese Flasche Asili hat aber bereits ihre beste Zeit hinter sich. In der Nase Schwarztee, kalter Kaffeesatz, keine Frucht. Im Gaumen zeigt eine gewisse Todes-süsse, dass dieser Wein einmal sehr gute Anlagen hatte. Bäumt sich nach ein paar Minuten Belüftung noch einmal kurz auf, um dann wieder zusammenzubrechen. Vorbei.





Asili Riserva 1978



Autor: Oliver Kaube, 1. September 2012
Lektorat & Layout: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Organisator der Veranstaltung darf den Bericht auf seiner Website zur Verfügung seiner Kundschaft stellen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.