

A close-up portrait of Marina Marcarino, a woman with dark hair pulled back, smiling warmly. She is wearing a dark top and a small earring. The background is softly blurred, showing what appears to be a wooden structure, possibly part of a wine cellar or vineyard.

Punset

Terroir-Tropfen aus dem Piemont

Text: Christian Eder
Bilder: Sabine Jellasitz

Das weisse Kellereigebäude liegt weithin sichtbar auf einem Hügel, eingebettet in die sanften Rebberge des Barbaresco-Gebietes im Herzen des Piemont: Hier reifen Nebbiolo-Trauben, Dolcetto und Barbera. Der Betrieb heisst Punset, seine Besitzerin Marina Marcarino. Vom Vorgarten blickt man über die Hügel der Langhe mit ihren kleinen Dörfern und den steilen Weinbergen in Hanglagen, die bis in den Spätherbst die Sonnenwärme speichern. Der moderne Vinifikationskeller und das Fasslager erlauben der jungen Winzerin, endlich unbeeinflusst von Wetterkapriolen zu arbeiten: Die alte Kellerei von Punset unten im Tal war ständig von Hochwasser und Muren bedroht.

Der Hügel, auf dem die Gebäude der Kellerei stehen, fiel einst schon den Grafen von Neive auf, weil die Kuppe die herbstlichen Nebel gewöhnlich überragt. Sie gaben ihm den Namen Punset, was im piemontesischen Dialekt «runder Hügel» bedeutet. Auf dem gleichnamigen Weingut produziert die Familie von Marina seit Generationen Wein, anfänglich nur für den Eigengebrauch, ab 1964 begann Marinas Vater Renzo auch zu verkaufen. Gekeltert wurden und werden die klassischen Rebsorten des Piemont, Dolcetto, Barbera und vor allem Nebbiolo. Das Gebiet um

Neive, in dem der Betrieb seine Weinberge hat, ist eine der klassischen Barbaresco-Zonen. Die Barbareschi von hier gelten als langlebiger und oft auch eleganter als diejenigen der anderen Anbaugemeinden.

Marina war in den 80er Jahren im Piemont die erste Winzerin, die auf biologischen Weinbau setzte. Das war anfangs nicht einfach, erinnert sie sich: «Damals hatten

Punset war der erste Weinbaubetrieb im Piemont, der auf biologischen Anbau setzte.

Bioweine keinen guten Ruf. Sie galten als simpel, puristisch, kantig, oft auch spröde, nicht wirklich gross.»

An der Basis ihrer Arbeit steht die Gesundheit der Pflanzen. Im ersten Jahr, als auf biologischen Anbau umgestellt wurde, konnten nur 50 Prozent der Ernte eingekellert werden. «Über die Kosten darf man sich keine Gedanken machen», seufzt Marina, «aber das stand auch nie zur Debatte: Biologische Landwirtschaft ist eine Lebensphilosophie.» Heute sind die Pflanzen stark und resistent, Behand-



Von oben links im Uhrzeigersinn:
Der Nebbiolo, die wichtigste Traube um
Neive.
Die Winter im Piemont sind kalt und streng.
Ausser Rotwein wird auch hervorragender
Grappa produziert.
Die besten Weine reifen in französischer
Eiche.
Weithin sichtbar: das weisse Wohnhaus der
Familie Marcarino.





*«Unsere Weine werden meist zu früh getrunken.
Man sollte ihnen sechs bis sieben Jahre geben,
um sich abzurunden.» Marina Marcarino*



Frohnaturen: Marina und ihr Vater Renzo.



Ein klassischer Barbaresco, nach Punset-Art fruchtig und elegant: der Jahrgang 2003.

Die Weine von Punset passen zu vielerlei piemontesischen Köstlichkeiten. Interesse an diesen Kreszenzen? Werden Sie Mitglied des Club les Domaines.

So einfach ist das: Sie bestellen ein Probeabonnement (drei Pakete) und erhalten diese Weine als Willkommensgeschenk (solange der Vorrat reicht). Genaue Eintrittsbedingungen erfahren Sie unter der **Gratisnummer 0 0800 36 62 46 37** oder unter www.clublesdomaines.com.

Mundwässernd: hausgemachte gefüllte Teigwaren an einem kräftigen Fleischjus.



lungen sind praktisch unnötig. Und vor allem wimmelt es rund um den Rebberg wieder von Kleintieren: Kaninchen sieht man, und auch der «pipistrello», die Fledermaus, ist wieder heimisch. Ihre Präsenz ist ein gutes Zeichen, denn das Tier lässt sich nur dort nieder, wo die Natur in Ordnung ist.

Weine mit Bodenhaftung

Punset-Weine sind Terroir-Weine, und das drücken sie auch aus. Die Böden sind kalkreich, schon in eineinhalb Metern Tiefe kommt der Stein zum Vorschein, aus dem die Barbareschi ihre Mineralität ziehen. Was dem Barbaresco im Vergleich zum Barolo an Struktur und Wucht fehlt, kompensiert er durch Ausgewogenheit und Eleganz.

Über mehr als 30 Hektar erstrecken sich die Rebberge von Punset. Besonderes Augenmerk legt Marina auf die Einzellagen: Campo Re heisst zum Beispiel der Dolcetto Cru, Vigneto Zocco die Barbera- und Campo Quadro die Barbaresco-Einzellage.

Bis Mitte der 80er Jahre wurde nur ein einziger Barbaresco produziert. Mit dem Jahrgang 1985 erschien zum ersten Mal der Campo Quadro, ein Einzellagenwein aus einem der höchstgelegenen Rebberge Punsets (450 Meter), den Marina in einem Mix aus altem und neuem Holz reifen lässt, bevor sie ihn – fast ein Jahr später als den Basis-Barbaresco – auf den Markt bringt. Der Letztgenannte ist ein typischer Vertreter der traditionellen Barbaresco-Philosophie, in einer Cuvée die

Stärken verschiedener Rebbergpositionen zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden. Dieser Wein reift ausschliesslich in grossen Holzfässern.

«Unsere Weine werden leider meist zu früh getrunken», ist die Produzentin überzeugt, «man sollte ihnen mehr Zeit geben, um sich abzurunden. Sechs oder sieben Jahre brauchen sie, je nach Jahrgang, bevor sie ihr ganzes Potenzial entwickeln.» Das kann man zum Beispiel anhand einer Vertikalverkostung nachvollziehen, beginnend mit dem Jahrgang 1974: Marina beurteilt ihn noch heute als einen der besten Jahrgänge der 70er Jahre. Mit seinen Leder- und Pflaumenaromen, der feinen Würze, der rassigen Säure und den Kaffeefnoten im Finale gefällt der Wein noch heute. Hervorragend präsentieren sich auch der 1985er (noch sehr körperbetont, mit der appetitlichen Fruchtigkeit und Würze, die die Barbareschi von Punset auszeichnen, sowie einem erfrischenden Himbeerfinale) und der 1989er (viel Eleganz und ein leckeres Pflaumenfinale). Der Barbaresco 1999 zeigt den Übergang zu einer neuen, noch eleganteren Interpretation des Nebbiolo: Frucht, Körper und Säure in perfekter Harmonie, Eleganz pur. Hervorragend auch die jüngeren Jahrgänge, die aber unbedingt noch reifen sollten.

Den Campo Quadro gibt es zwar noch nicht so lange, doch kann auch er beachtliche Erfolge vorweisen. Als Beispiel sei der Jahrgang 2000 angeführt: Seine komplexe, blumige und mineralisch-rauchige Aromatik, das geschliffene Tannin und die seltene Eleganz, Raffinesse und Länge verleiteten uns dazu, ihn als «Traumwein» und einen der besten Barbareschi des Jahrgangs zu bezeichnen.

Für alle Weine von Punset aber gilt: Sie sind Früchte des Terroirs, der Rebberge von Neive, die einige der besten Barbareschi überhaupt hervorbringen. Und es sind die Weine von Marina Marcarino. Sie keltert sie, wie sie sie selbst gerne mag, fruchtig, elegant und langlebig, keine Weine, die in ihrer Jugend mit Muskeln protzen und dann zunehmend verfallen. Nicht zuletzt liefern diese Weine den Beweis, dass auch biologisch produzierte Gewächse hervorragend munden können. ■