



Pioniere des klassischen Barolo-Stils

Marchesi di Barolo

Die Geschichte des Barolo ist eng mit dem Hause Marchesi di Barolo verknüpft. War es doch die Marquise Giulia Falletti, die Anfang des 19. Jahrhunderts die Weine aus den an Barolo angrenzenden Lagen unter dem Namen „Barolo“ zusammenfasste und so das heute noch gültige Begriffssystem einführte. So wurde das Weingut damals zur Wiege des Barolo. Pietro Abbona, der legendäre „Commendatore“, der das Weingut Marchesi di Barolo in den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts erwarb, gilt als der Pionier des klassischen Barolo-Stils und war der Begründer der seither herausragenden Weinqualität von Marchesi di Barolo. Seit fünf Generationen also befindet sich das Gut in Familienbesitz und wird heute geleitet von Ernesto Abbona, der für Weinberg und Keller verantwortlich zeichnet, sowie Anna Abbona, die für den Export und die gesamte Administration zuständig ist. Der große Schatz der Familie Abbona sind die eigenen Weinberge in vielen Spitzenlagen der Langhe, wie z.B. Cannubi, Sarmassa oder Pairagal. Der große Protagonist im Weingut ist der Barolo. Er wird in weiten Teilen traditionell produziert, dennoch hat sich Marchesi di Barolo für verschiedene Innovationen im Weinberg und in der Vinifikation geöffnet. Ernesto entscheidet ganz individuell je nach Wein, ob der Ausbau eher dem traditionellen Profil oder einer moderneren Stilistik folgt. Die großen Baroli, insbesondere jene aus den Cru-Lagen, erzielen regelmäßig höchste Auszeichnungen, so wie aktuell der 2012er Barolo Cannubi mit 3 Gläsern im Gambero Rosso. Neben den Baroli und Barbareschi feiert Marchesi di Barolo auch mit einer breiten Palette typischer Weiß- und Rotweine des Piemont große Erfolge. Der Rebsortenspiegel ist klassisch piemontesisch, mit den weißen Sorten Cortese und Arneis sowie den roten Varietäten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Als Spezialitäten werden außerdem Moscato, Malvasia und

Weingut:

Cantine dei Marchesi di Barolo
S.p.a.

Inhaber:

Familie Abbona (Ernesto Abbona,
Anna Abbona und ihre Kinder
Valentina und Davide)

Gründungsjahr:

1861

Herkunft:

Piemont - Barolo

Kellermeister/Önologe:

Flavio Fenocchio

Rebfläche in Hektar:

201 ha

Flaschenproduktion jährlich:

über 1,5 Mio.

Zertifizierung:

BRC, IFS

Rebsortenspiegel:

Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba,
Dolcetto d'Alba, Roero Arneis,
Cortese, Moscato d'Asti und
Brachetto d'Acqui.

Terroir:

Das Barologebiet ist weitgehend
in zwei Subzonen unterteilt: der
Osten ist aus der serravallischen

Brachetto für lieblichere Weine kultiviert.

Zeit und stammt aus etwa 14/16 Millionen Jahren. Der Westen ist ein wenig jünger und stammt aus der Tortonischen Zeit, vor etwa 7/11 Millionen Jahren. Die serravallischen Böden erzeugen robuste, volle und strukturierte Weine von enormer Lebensdauer. Die tortonischen Böden erzeugen weniger alkoholische und tanninreiche Weine. Zugänglich, weich, angenehm, ausgewogen und sehr harmonisch.

Besonderheiten:

Marchesi di Barolo ist das älteste Weingut in Barolo. Die Weingeschichte des Guts geht zurück auf den Anfang des 18. Jahrhunderts. Noch heute werden die Weine in den gleichen Kellern produziert, wo die Marchesi Falletti den ersten Barolo gebar. Das Familienunternehmen ist heute in seiner fünften Generation.

Webseite:

<http://www.marchesibarolo.com/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/marchesibarolo/>