

2 0 2 2

A L E S T E

SANDRONE

BAROLO

Durch wachsende Erfahrung zur Vollendung

Im Herzen des Barolo. Der langgezogene Cannubi-Hügel beginnt im Dorf Barolo und erstreckt sich in Richtung Norden, wobei er grundsätzlich zwei Hänge abgrenzt: einen mit westlicher, den anderen mit östlicher Ausrichtung. In einem Teil dieses Hügels, der traditionell unter dem Namen Cannubi Boschis bekannt ist, entsteht dieser Barolo, in dem alle noblen Eigenschaften des Nebbiolo, des mittelschweren und mergelhaltigen Bodens und des jährlich wechselnden klimatischen Verlaufs zusammenkommen.

Das Resultat von Erfahrung. Im Barologebiet gilt der Cannubi Boschis als wertvolle Lage. Wir produzieren hier seit 1985 stolz im Bewusstsein seiner Einzigartigkeit und des außergewöhnlichen Potentials unseren Wein.

Mit dem Jahrgang 2013 wurde der Barolo Cannubi Boschis in Barolo ALESTE umbenannt. Auf diese Weise möchte Luciano den Wein seinen Enkeln Alessia und Stefano widmen.

Es ist unzweifelhaft ein Wein, der sich mit der Zeit entfaltet. Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren lang-samer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Barolo ALESTE zu den Protagonisten des Projekts „*sibi et paucis*“.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 18 Monate
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis
ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2026 – 2045

Verkostungsnotiz

Der erste Eindruck, den man von diesem Wein erhält, ist sein reichhaltiges Bouquet: Himbeer- und Kirscharomen treffen auf edle Holz- und Mineralnoten, das ganze perfektioniert durch einen Hauch von Gewürzen und Waldboden.

Dieser Wein hat etwas Mysteriöses an sich: Erst versteckt er sich – dann, langsam, offenbart er sich einem im Glas, wo er seine gesamte Magie entfaltet.

Am Gaumen ist er robust, strukturiert, ohne jedoch dabei schwer zu wirken. Man könnte sagen, er „tanzt“ auf der Zunge. Am intensivsten sind seine rotbeerigen Aromen, gefolgt von seinen Holz- und Gewürznoten. Sein kräftiges Tannin wird noch einiger Zeit bedürfen, um ihm die richtige Balance zu verleihen – obwohl er jetzt schon die Süße und Eleganz seines Jahrgangs aufweist. Sein Nachhall vereint angenehm ausbalanciertes Tannin mit Noten von schwarzen Früchten und Graphit.

Weinjahr 2022

Widerstandskraft und Resilienz – diese Wörter fassen das Anbaujahr 2022 am besten zusammen. „Widerstandskraft“ beschreibt die Fähigkeit der Reben, selbst in schwierigen Bedingungen zu wachsen und zu gedeihen, „Resilienz“ das erstaunliche Durchhaltevermögen dieser Pflanzen, die aus Perioden der Knappheit gestärkt hervorgehen.

Das Anbaujahr 2022 begann mit einem recht trockenen Herbst. Erst Anfang Dezember fiel dann reichlich Schnee, der dank der niedrigen Temperaturen lange in den Weinbergen liegen blieb. Der Winter war insgesamt mild und trocken, obwohl gegen sein Ende Temperaturen unter dem Durchschnitt der vergangenen 20 Jahre registriert wurden. Das Austreiben der Knospen im Frühjahr ist im Vergleich zu den Anbaujahren der 80er im üblichen Zeitrahmen erfolgt. In den ersten Phasen gab es viel Niederschlag: 70-80 mm in nur wenigen Tagen. Es folgte eine warme und trockene Wetterperiode, in der die Hitze mit jedem Tag anstieg. Dank der kühleren Nachttemperaturen hatten die Pflanzen dennoch stets genug Luft zum Atmen. Alle phänologischen Phasen sind schnell aufeinander gefolgt, wodurch sich die Ernte um zirka zwei Wochen verfrühte. Die Trauben, deren Beeren ein wenig kleiner als normal ausfielen, haben den Keller gesund und mit dem optimalen Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure erreicht.

Die Arbeit des Winzers war in diesem Jahr weniger und doch ausschlaggebend. Es mussten nicht viele, jedoch einige wichtige Maßnahmen gegen die Verbreitung von Krankheiten getroffen werden. Auch 2022 ließen wir Erfahrung und Kompetenz über unser Handeln bestimmen, wie immer in Bezug auf unser Einschreiten mit dem Leitwort: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“

Die Lese fand am 26. September und 6. Oktober statt.

