

2 0 1 7

SANDRONE

BARBERA D'ALBA

Großzügigkeit und Lebenslust

Vom Monferrato in die Langa. Ursprünglich aus dem Monferrato stammend, erreichte die Rebsorte Barbera in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunächst das Roero-Gebiet und dann die Langa. In diesen Hügeln hat die Rebsorte, die oft in Konkurrenz zum Nebbiolo steht, die besten Plätze für sich ausgewählt. Dort, wo kompakte und mergelhaltige Böden vorherrschen und wo die Pflanzen möglichst lange von der Sonne profitieren können. Aus dieser besonderen Symbiose entstand der Barbera d'Alba, fruchtig und vollmundig, ein weiterer Protagonist der Weinberge und der piemontesischen Weinkeller.

Ausgewogenheit und Harmonie. Sandrone baut Barbera-Reben in sieben verschiedenen Lagen inmitten der Barolo-Hügel an. Jede einzelne prägt durch die Besonderheit des Bodens und der mikroklimatischen Bedingungen ihren ganz eigenen Charakter. Die Lese findet von Hand statt und wir vinifizieren die Barbera-Trauben stets getrennt, um den Bezug zu den unterschiedlichen Herkünften umzusetzen. Aus der Vermählung dieser Weine entsteht dann unser Barbera d'Alba. Er reift 15 Monate in Holzfässern, zum Teil neues Holz ebenso wie Zweitbelegungen, um die natürliche Ausgewogenheit und Struktur des Weins zu erhalten, die mehr von Frucht, Duft und den dezenten Tanninen inspiriert ist.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung
in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 9 Monate
- Weinberge in:
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
Novello: Rocche di San Nicola und Ravera
Barolo: Albarella
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2020 – 2030

Verkostungsnotiz

Barbera bevorzugt hohe Temperaturen und 2017 mangelte es nicht daran. In der Nase ein überschwenglicher Duft von schwarzer Suzette-Pflaume, Himbeeren und mineralischen Noten, die nur durch einen leichten Eicheneinschlag gezügelt werden, welcher der ausdrucksstarken Frucht des Jahrganges Balance und Struktur verleiht. Im Mund entfaltet sich speziell die schwarze Frucht: konzentriert, großzügig und ausfüllend. Die hohe natürliche Säure des Barbera bringt der üppigen Frucht Frische und Ausgewogenheit. Langer, weicher Nachhall.

Weinjahr 2017

Der Jahrgang 2017 lässt sich mit den Worten heiß und trocken zusammenfassen. Es seien aber auch die positiven Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur erwähnt, die besonders in den heißen Juli- und Augusttagen Erleichterung verschafften.

Der milde Winter stimulierte zunächst den frühzeitigen Austrieb der Reben, aber der ungewöhnliche Kälteeinbruch im April brachte in den Tälern Frost und verlangsamte den vegetativen Fortschritt. Während der Vorblüte und Blüte führte die Kälte bereits zu einer Selektion der Beeren und begünstigte die Ausbildung von weniger kompakten Trauben. Das Eintreffen des Hochdruckgebietes garantierte stabiles Wetter und favorisierte einen im Vergleich zum Durchschnitt stark vorgezogenen Fruchtansatz. Der heiße und trockene Sommer mit den abkühlenden Nächten sicherte eine graduelle Ausreifung der Trauben. Vor allem der Farbwechsel fand viel früher statt, auch im Vergleich zu anderen frühreifen Jahrgängen.

Ab der ersten Septemberwoche fielen die Temperaturen erheblich und es konnte eine Entwicklung verzeichnet werden, die in etwa den normalen Durchschnittstemperaturen der Jahreszeit mit großen Schwankungen zwischen Tag und Nacht entsprach. Diese Situation wirkte sich besonders positiv auf das Profil der Polyphenole der dunklen Trauben mit mäßig bis langer Reifezeit aus, wie Nebbiolo und Barbera, die in dieser Hinsicht Daten aufweisen konnten, die sich von den anderen "warmen" Jahrgängen unterscheiden. Tatsächlich lassen sich in diesem Jahr bessere Werte feststellen, sowohl im Hinblick auf die Menge, d.h. den Gehalt der farbgebenden Substanzen und der Tannine, als auch im Hinblick auf deren Freisetzung, ein wesentlicher Faktor für jene Weine, die für einen Ausbau vorgesehen sind.

Kurz gesagt hatten wir es 2017 mit einer vorzeitig erfolgten Reife zu tun, wobei aber die Reben ihre Entwicklung vollständig durchführen konnten. Im Weinberg gab es einen niedrigeren Ertrag. In Anbetracht dieser Daten kann das Weinjahr 2017 sicher als eines der vorzeitigsten der letzten Jahre betrachtet werden. Man bedenke nur, dass die Lese der Nebbiolotrauben bereits in der zweiten Septemberdekade begann und Anfang Oktober beendet wurde, also etwa zwei Wochen früher im Vergleich zu normalen Jahren.

Das Jahr 2017 wird uns Weine hinterlassen, in die man, entgegen den Befürchtungen zu Beginn des Sommers, hohe Erwartungen setzt.

Die Lese fand vom 4. – 7. September statt.