

2 0 2 2

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:
Barolo: Albarella
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
Novello: Rocche di San Nicola und Ravera
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2025 – 2037

Verkostungsnotiz

Das Jahr 2022 war wie für Barbera gemacht, denn diese Rebsorte liebt Hitze und Trockenheit.

Im Glas erscheint er tintig schwarz-violett, und seine Nase definiert sich durch intensive Aromen tiefblauer Pflaumen, Heidelbeeren und Himbeeren, untermalt von einer würzigen Note von Holz und weißem Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig mit einer dezierten Säure. Trotz der Schwierigkeiten seines Jahrgangs ist dieser Wein überraschend elegant und ausgeglichen, mit der richtigen Balance zwischen Fruchtsüße und Säure.

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 Weinlese fand vom 6. – 14. September statt.

