

2 0 1 7

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Der Nebbiolo im Roero. Im Roero ist die Lage Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d'Alba einer der besten Garanten für Ursprung und Qualität im Weinberg. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die hier gewonnenen Nebbiolo-Trauben den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, war es Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition, sondern vor allem auch wegen der einzigartigen Verbindung von Mikroklima und Beschaffenheit des sandigen Bodens.

Der Nebbiolo von hier steht für Eleganz! In voller Überzeugung, stolz und mit dem Gedanken an die Tradition, möchten wir heute mit unserem Valmaggiore die ganze Feinheit und Raffinesse des Nebbiolo zum Ausdruck bringen.

„**Alles von Hand**“. Unser Valmaggiore ist ein Amphitheater mit perfekter Ausrichtung vom Westen über Süden nach Osten. Die Natur ist hier reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute jeden Tag, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und auch wenn wir die reifsten Trauben lesen.

Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Valmaggiore zu den Protagonisten des Projekts „*sibi et paucis*“.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mind. 9 Monate
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2020 – 2030

Verkostungsnotiz

Der 2017 Valmaggiore ist an der Nase durch rote Früchte, Lakritz und Rosenblätter gekennzeichnet. Der Wein ist delikat und spiegelt den typischen Charakter der Rebe wieder. Im Mund zunächst ein weicher Eingang, der eine ausdrucksstarke Frucht umrahmt. Exzellente Säure und Tannine tragen dazu bei, die lebhaften und reifen Fruchtnoten von Kirsche und Preiselbeeren auszugleichen. Dies ist ein großzügiger, offener und eleganter Ausdruck von Valmaggiore. Im Nachhall ausgeglichen und reif, abschließend eine eindeutig mineralische Note.

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 sind die Temperaturen erheblich gefallen 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 14. – 23. September statt.