

2 0 2 2

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Ein Amphitheater. Im Roero am linken Ufer des Tanaro gelegen, ist der geschwungene Weinberg Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d'Alba einer der besten Garanten für Ursprung und Qualität im Weinberg. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten hier die gewonnenen Nebbiolo-Trauben den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, waren sie wie vom Blitz getroffen: Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition dieses Amphitheaters, sondern vor allem auch wegen der einzigartigen Verbindung von Mikroklima und Beschaffenheit des sandigen Bodens.

„**Alles von Hand**“. Unser Valmaggiore ist ein Amphitheater, das dank seiner Ausrichtung die Sonne immer im Gesicht hat: über den Süden geht es von West nach Ost. 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. Durch pures Handwerk wird dieser Weinberg regelrecht zu einer Werkstatt für ursprüngliche und reiche Früchte.

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 mindestens 9 Monate
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2026 – 2036

Verkostungsnotiz

Rote Kirschen, Granatapfel und blumige Noten dominieren in der Nase dieses Weines.

Am Gaumen zeigt er elegantes, geradliniges Tannin und ein fabelhaftes Gleichgewicht. Seine Aromen von weißen Blüten, Jasmin und Hibiskus verleihen diesem mittelschweren Wein einen exotischen Touch.

Die Eleganz und Struktur eines Nebbiolo erinnern manchmal an bestimmte Pinot Noir des Burgund.

Dies ist gewiss auch der Fall für diesen Valmaggiore, welcher – unter anderem dank seiner Herkunft – diese Ähnlichkeit hervorhebt.

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 15. – 23. September statt.

