

2 0 1 8

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: 2023 – 2030

Verkostungsnotiz

Eine kühle und lange Wachstumsphase erweist sich normalerweise von Vorteil für die Nebbiolo-Trauben, aber auch Barbera kann bei sorgfältiger Pflege Weine mit einem sehr präzisen und zielgerichteten Ausdruck liefern. Er zeigt dann sowohl eine strenge Schlichtheit wie auch Großzügigkeit. 2018 war genauso ein Jahrgang. Bis September fehlte eine echte Hitze und was ein kantiger und schriller Barbera hätte werden können, bekam dann hingegen die richtige Dosis Licht und Wärme, sodass die natürliche Großzügigkeit der Traube hervortritt mit dunklen Pflaumen-Aromen im Zentrum, Himbeeren und einer leicht mineralischen Note. An der Nase ein Eindruck von selbstherrschter, kompakter Struktur, die sich an der Luft öffnet und so stärker das für diesen Wein typische schwarze Pflaumen-Aroma freigibt. Bald darauf ergeben sich weitere schwarze und rote Früchte sowie Vanille und würzige Noten. Am Gaumen zeigt sich die charakteristische Frische mit einem fruchtigen Zentrum. Die feinen Tannine bringen Ausgeglichenheit und Länge. Im Nachhall sehr frisch mit leuchtender Frucht und Säure.

Weinjahr 2018

Nach der drückend heißen Saison 2017 begann der Jahrgang 2018 mit viel Schnee im Winter und Frühlingsregen und füllte so den ausgedörrten Boden wieder auf. Das nasse Wetter hielt bis April an, was die Arbeit in den Weinbergen erschwerte und einen etwas späteren Knospenansatz bewirkte.

Die Blüte verlief unter normalen Bedingungen. Die gelegentlichen Regengüsse zu Beginn des Sommers führten in unserem Weinanbaugebiet zu einer hohen Luftfeuchtigkeit. Intensive Pflege war nötig, um gesunde Reben zu erhalten, da Peronospora überall dort grassierte, wo nicht regulär kontrolliert wurde und die entsprechenden Behandlungen stattfanden.

Bei fast allen Rebsorten waren Ausdünnungsarbeiten nötig, um den Ertrag so zu begrenzen, wie es die einzelnen DOC- und DOCG-Produktionsvorschriften vorgeben. Die Frucht entwickelte sich im Sommer graduell bei Temperaturen, die ab Mitte Juli deutlich anstiegen. Eine lange Periode konstanten guten Wetters förderte dann die Reifung der Beeren, ohne die Lese vorziehen zu müssen.

Die Lese fand im Vergleich zu vorangehenden Jahren im normalen Zeitraum statt und die Barbera-Reben zeichneten sich durch einen guten Gesundheitszustand aus.

Abschließend können wir sagen, dass es sich um einen Jahrgang mit traditioneller Prägung handelt, der vonseiten der Winzer bei den Arbeiten im Weinberg große Sorgfalt verlangte und dessen Resultate die Erwartungen Anfang des Jahres übertreffen konnten.

Die Lese fand vom 28. September bis 5. Oktober statt.