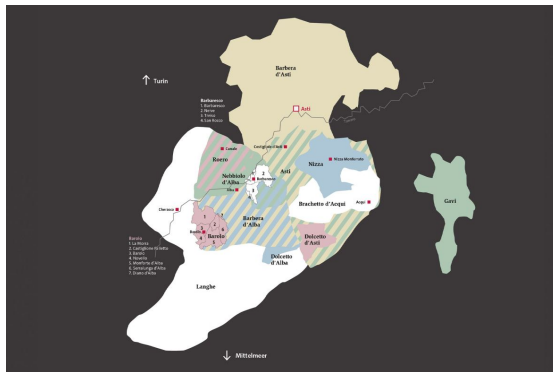




Martel.
Wein geniessen.

Italien / Piemont / Barolo

Weinregion Barolo



Auf einen Blick



ca. 1'300 ha



Weiss: Chardonnay
Rot: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Wein namens Barolo, gibt es bereits seit dem 18. Jahrhundert. Damals handelte es sich jedoch in der Regel um restsüsse Weine. Die Rebsorte Nebbiolo reift sehr spät und so verlief die Gärung in den kalten Wintermonaten oft nicht vollständig. Die moderne Erfolgsgeschichte des Barolo, als der Wein, welchen wir heute kennen, startete so richtig erst in den 80er Jahren – seit 1980 hat die Region den DOCG Status und seit dieser Zeit reisen auch vermehrt Winzer ins Ausland, vor allem ins Burgund, welches mit dem starken Fokus vor allem auf Lagen und nur eine rote Rebsorte auch das grösste Vorbild der meisten Winzer wurde und oft nach wie vor ist.

Seitdem steigt auch die Baroloproduktion – von 7 Millionen Flaschen jährlich in den 80er und 90er Jahren auf mittlerweile konstant über 12 Millionen Flaschen pro Jahr.

Die Weinberge der Barolo DOCG befinden sich auf einer Meereshöhe zwischen 170 und 540 Metern. Hier – ca. 15km südwestlich von Alba - herrscht ein gemässigt Kontinentalklima mit warmen und langen Sommern. Charakteristisch sind die vielen Nebelfelder, welche vor allem im Herbst oft

auftreten und die erste Tageshälfte dominieren. Der Nebel (la nebbia) erklärt auch den Namen der Rebsorte Nebbiolo aus welcher alle Baroloweine zu 100% gekeltert werden müssen. Ein weiteres wichtiges Gesetz für die Produktion des Barolo ist die lange Lagerzeit von über 3 Jahren (davon mindestens 18 Monate im Holzfass) Verkauft werden darf der Barolo erst ab Januar des vierten Jahres nach der Ernte.

Die Kernzone des Barologebietes umfasst vor allem die 5 Gemeinden La Morra, Barolo, Castiglione Falletto, Monforte d`Alba und Serralunga d`Alba - aber auch Novello, Roddi, Verduno, Cherasco, Diano d`Alba und Grinzane Cavour liegen teilweise im Barolo DOCG Gebiet.

Allein in der Gemeinde La Morra wird auf über 500 ha Reben fast ein Drittel der Gesamtmenge für die Baroloherstellung angebaut. Hier befinden sich viele der historisch wichtigsten Lagen wie z.B. Brunate - ein höher gelegener Cru, welcher unglaublich elegante Weine hervorbringt. Generell entstammen vor allem den benachbarten Gemeinden La Morra, Novello (Ravera) und Verduno (Monvigliero) vor allem aus den höheren Lagen die duftigeren, leichteren Weine - während die Weine Richtung Castiglione (Villero, Rocche di Castiglione), Monforte (Bussia) und vor allem Serralunga d`Alba - wie z.B. beim weltberühmten Cru Vignarionda - etwas schwerer und oft auch tanninhaltiger sind.