

Geschrieben von Carola Faber 22/04/2020



## Marchesi di Barolo: weltweite Anerkennung

**Mit der Hochzeit des "Marchesi di Barolo" Carlo Tancredi Falletti mit Juliette Colbert de Maulevrier im Jahr 1807**

**beginnt die Geschichte des Weinguts Marchesi di Barolo!**

Seine Frau erkannte die enormen Möglichkeiten der Weinberge bei Barolo und regte zur Vermarktung nach französischem Vorbild an. Sie errichtete den Weinkeller und benannte den Wein in französischer Tradition nach seiner Herkunft. Und durch den Ausbau der Weine in großen Holzfässern wurden die Qualitäten der Rebsorte Nebbiolo besonders hervorgehoben. So prägte Marchesi di Barolo den Weinbau in dem kleinen, malerisch gelegenen Dorf Barolo.

Nach dem Tod der kinderlosen Juliette im Jahr 1864 wurde das Weingut von der Familie Abbona übernommen. Sie führt es noch heute in der fünften Generation. Meilensteine setzte in den 1930er Jahren der Önologe Pietro Abbona bei Marchesi di Barolo. Er galt als der Förderer des traditionellen Barolo-Stils. Dabei favorisierte er größere Eichenfässer als die für die großen Châteaux in Bordeaux und reizte die Zeit der Maischegärung voll aus. So hat der Barolo heute noch gut doppelt so lange Kontakt mit den Schalen der Trauben wie die Vertreter aus der Toskana oder aus dem Bordeaux.

Das Weingut mit seinem Team um die fünfte Generation mit Anna und Ernesto Abbona sowie den Önologen Flavio Fenocchio hat sich längst zur Spitzenklasse etabliert. Es genießt einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung. Seit 1980 tragen die aus 100 Prozent Nebbiolo erzeugten Weine Barolo und Barbaresco die Bezeichnung der höchsten Qualitätsstufe DOCG. Durch diese Klassifikation ist es möglich, die Namen der Einzellagen auf dem Etikett zu verzeichnen. Mit 200 Hektar, darunter einige der besten Lagen, gehört das Familien-Weingut zu einem der größten im Piemont. Bei den Kostproben wird deutlich, dass es Ernesto Abbona wichtig ist, die Lage für sich sprechen zu lassen.



*Der Barola Sarmassa 2015 begeistert mit spektakulärem Ausdruck und einem raffinierten und intensiven Geschmack / © Kulinariker.de, Foto: Carola Faber*

### **Die Barolo-Welt der Marchesi**

Bereits der frische **Bric Amel Langhe Blanc** 2018 gehört zu den Top-Weißweinen der Region Piemont. Ein feiner Geschmack enthält Nuancen von Johannisbeere und Steinobst. Dazu kommen fein austarierte Aromen von Kräutern, Zitrusfrüchten, Nüssen, Paprika und Fliederbeeren. Die dezente Säure, Geschmeidigkeit und Mineralität der Cuvée aus Arneis, Chardonnay und Sauvignon gefallen.

Der **Barbera d'Alba Peiragal 2017** stammt aus der Crus Einzellage Paiagal. Teilweise lagerte er zwölf Monate in kleinen französischen Barriques und großen Fässern aus slowenischer Eiche. In der Nase sind frische Aromen von roten Beerenfrüchten, Nüssen, Schokolade und Vanille. Der rubinrote Wein zeigt am Gaumen eine konzentrierte und harmonische Fülle. Seine Bezeichnung "Peiragal" steht für Berghänge mit kalk- und lehmhaltigen Böden. Der Abgang des feinen und eleganten Barberas ist lange zu vernehmen.

Der **Barola Sarmassa 2015** könnte als spektakulärer Ausdruck der Langhe mit einem raffinierten und intensiven Geschmack bezeichnet werden. Eine beeindruckende Textur wie auch der feingliedrige Körper beeindrucken bei diesem Wein. Der großartige Wein einer der Top-Barololagen zeigt Charakter. Seine Aromen von Kirschen, Beerenfrüchten, Holz, Vanille und etwas Tabak verschmelzen im Mund zu einer harmonischen Einheit.

Der **Barolo di Comune di Barolo 2015** besteht aus einer Mischung der verschiedenen Weinberge des "Crus Storici" in den Gebieten Cannubi, Sarmassa, Coste di Rose, Castellero, Boschetti, Preda, Vignane und Ravera. Geprägt ist der wunderbare Wein von einem spannenden Geschmacksbild, das unter anderem ein vielfältiges Aromenspiel von Kirsche, Leder, Erde, Himbeere, Eiche und Tabak enthält. Es bedeutet eine Freude, jeden Tropfen genussvoll auf der Zunge zergehen zu lassen.



*Im Piemont gedeihen ausgezeichnete Weine / © Kulinariker.de, Foto: Carola Faber*

**Marchesi di Barolo**, <https://marchesibarolo.com> (<https://marchesibarolo.com>)

Fotos: Carola Faber