

Facts Cerequio

Wenn es ein italienischer Wein an Geschichte und Reputation mit den besten Franzosen aufnehmen kann, dann ist es der Barolo. Ob man einen modernen oder einen traditionellen Barolo bevorzugt, ein Barolo drückt immer das einzigartige Terroir der Lage aus, auf dem seine Trauben wachsen.

Erstmals wird der Name um 1730 in einem Briefwechsel des Hauses Savoyen mit einem Händler erwähnt. Der heutige Barolo wurde allerdings erst im 19. Jahrhundert kreiert: Der Önologe Louis Oudart wurde um 1832 vom Politiker Camillo Benso di Cavour ins Piemont geholt, der überzeugt war, in seiner Heimatregion einen grossen Wein produzieren zu können. Die Modernisierung des Rebbaus und die Einführung von neuen Produktionsmethoden im Keller schufen schliesslich einen neuen Weintyp, der zum Lieblingsgetränk des piemontesischen Königshauses wurde. Daher auch der Ehrentitel des Barolo: Wein der Könige und König der Weine. Barolo ist seit 1980 ein DOCG-Wein, aktuell werden rund 14 Millionen Flaschen erzeugt.

98%

Nebbiolo

1%

Barbera

1%

Dolcetto

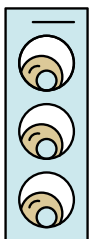
Traubensorten

Natürlich ist für Barolo DOCG Cerequio (und Barolo Conteisa) nur die rote Rebsorte Nebbiolo erlaubt, die auch 98 Prozent der Rebfläche der MGA einnimmt.



Geografie

Im Süden der Stadt Alba liegt das Anbaugelände für Barolo, das sich durch sein hügeliges Erscheinungsbild charakterisiert. Als sich das Meer vor 16 Millionen Jahren aus den heutigen Langhe zurückzog, hinterliess es ein Substrat aus Lehm, Kalk, Mergel, Tuffstein und Kreide – in unterschiedlichen Schichten. Die Böden der Anbauzonen variieren zwischen Kalk-Mergelböden rund um La Morra mit der Lage Cerequio und Barolo und höheren Anteilen von Sandstein rund um Monforte, Serralunga und Castiglione.



27

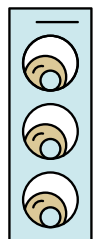
Euro

Preisspanne

Eine Flasche Cerequio 2015 gibt es bereits ab 27 Euro (im Keller bei Flavio Saglietti), Roberto Voerzios 2015er ist bei ausgewählten Händlern für rund 280 Euro zu haben.

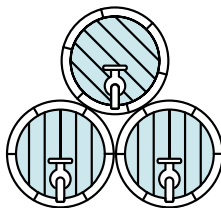
280

Euro



25

Hektar



7

Kellereien



40

Tausend
Flaschen

25 Hektar, das entspricht etwas mehr als einem Prozent der Barolo-Fläche von rund 2150 Hektar.



Besitzer und Winzer

Gerade mal sieben Kellereien produzieren aktuell Lagenweine aus Cerequio, davon einen (Gaja) unter dem Namen Conteisa. Eine weitere Kellerei (Voerzio-Martini) wird voraussichtlich ab dem Jahrgang 2019 einen Cerequio im Programm haben. Aktuell sind aufgrund der hohen Rebbergpreise kaum neue Käufe oder Verkäufe zu erwarten: Spitzenlagen wie Cerequio würden mehr als vier Millionen Euro pro Hektar kosten.

Der Wein

Nur ein Wein, der einzig aus Nebbiolo-Trauben gekeltert wird, die aus den elf südwestlich von Alba gelegenen Gemeinden stammen, der mindestens 38 Monate reift, davon 18 in Holz, darf sich Barolo DOCG nennen; nach 62 Monaten (davon 18 in Holz) Ausbauzeit kann er zusätzlich die Bezeichnung Riserva tragen. Neben dem Namen Barolo kann auch die geografische Lagenbezeichnung auf dem Etikett stehen, eine von 181 Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA), die im Anbaugelände zugelassen sind. Wie im Falle von Cerequio.

25 Hektar unter Reben, alles davon rote Trauben. Von Barolo Cerequio (und Barolo Conteisa) werden in **7 Kellereien** rund **40 000 Flaschen** produziert.