



MONTALBERA mitten im Weltkulturerbe Monferrato



Barbera und Grignolino für alle Tage, Ruché für das Fest

Seit sechs Generationen betreibt die piemontesische Familie Morando in der Langhe und in Monferrato Weinbau. 1980 wurde das Weingut Montalbera zugekauft, ein Anwesen, das am Schnittpunkt der drei Gemeinden Montemagno, Grana und Castagnole Monferrato und damit mitten im Territorio Vitivinicolo – Patrimonio Mondiale dell'Umanità, auf Deutsch gesagt, dem UNESCO-Welterbe Monferrato-Piemonte liegt. Begonnen hat hier Großvater Enrico Morando, dessen Fahrrad noch im Empfangsraum zu sehen ist. Der jetzige Besitzer ist dessen Enkel Franco. Aus den ursprünglichen 20 wurden mittlerweile 180 Hektar Land, von denen 120 dem Weinbau gewidmet sind. Montalbera, was sich mit Berg mit Bäumen übersetzen ließe, hat die Weingärten auf einem Fleck und zählt zu den größeren Produzenten im Piemont. 2015 wurde das Gebäude modernisiert. Mit seiner ansprechenden Architektur, die sich trotz aller Gewagtheit an die Traditionen im Piemont anlehnt, strahlt es auf die zahlreichen Besucher die Gediegenheit einer zeitgemäßen Produktionsstätte von großen Weinen aus.



Wenn man um das Gebäude herumgeht, überblickt man auf 360° die Weingärten. Auf der einen Seite unterbrechen ein paar Büsche mit den berühmten Haselnüssen des Piemont die Stockreihen, und das Zentrum eines prächtigen, natürlichen Amphitheaters bildet ein kleiner See. An einer Art Bilderrahmen ist eine Tafel montiert, die Auskunft über die jeweiligen Traubensorten in den verschiedenen Lagen gibt. Auf der anderen Seite schweift der Blick einfach über eine grenzenlos scheinende Landschaft.

Dahinter, so erfährt man, liegt ein kleiner Weingarten im Barologebiet bei La Morra und einer im Gebiet des Barbaresco. „Wir bieten damit die gesamte piemontesische Auswahl“, freut sich Marco Griglio, Exportmanager von Montalbera, um jedoch umgehend die Rede auf die Hauptsorte, den Ruché, zu bringen. Man vermutet, dass diese Sorte im Mittelalter von französischen Mönchen in den Piemont gebracht wurde, sich hier aber zu einer absolut autochthonen Traube entwickelt hat.



Bei einem Rundgang durch die Keller eines Hauses, das weltweit für seinen Rotwein bekannt ist, wandert man sich, das im ersten Teil vor allem Stahltanks stehen. „Der Grund dafür ist“, so Marco, „dass wir drei Stile des Ruché entwickeln. 60 Prozent unserer Rotweine werden im Stahl ausgebaut.“ Tanks zum Gären und für die Kohlenstoff-Mazeration lösen sich mit Reifetanks ab. Neben der Cuvée Piemonte Rosso FUORI CATALOGO und dem Barbera d'Asti D.O.C.G. SOLO ACCAIO gewinnt hier auch der Ruché i Castagnole Monferrato D.O.C.G. La Tradizione, den es übrigens auch Vegan gibt, seine Finesse, oder wie es der italienische Winzer sagt, sein Affinamento.



Ruché di Castagnole Monferrato D.o.c.g. Lacceto wird spät, erst im Oktober geerntet, um eine Vollreife der Trauben zu erhalten. Er ist ein Wein zum Verlieben, heißt es im Weingut, und er benötigt aufgrund seiner ausgeprägten Aromen und seiner Struktur ebenfalls kein Holz. Nicht vergessen darf man an dieser Stelle auf den Grignolino, einem Rotwein, der schon von König Umberto I. auf seiner Tafel kredenzt wurde. Im Hause Montalbera wird er ebenfalls ausschließlich im Stahltank ausgebaut und als Grignè auf den Markt gebracht.

Die Holzfässer lagern in der historischen Cantina. „Wir verwenden hier Barrique, Tonno und Botte Grande“, bietet Marco Orientierungshilfe in den prächtigen Reihen von Fässern. Ruché di Castagnole Monferrato D.o.c.g.

Limpronta kommt nach zwei Monaten Stahltank, wo er seine Weichheit erhalten hat, hierher in ein Fass aus französischer Eiche, um zehn bis 14 Monate im Holz zu reifen. Ruché di Castagnole Monferrato D.o.c.g. Prima Decade ist eine Spezialselektion, die für zwölf bis 18 Monate im neuen Barrique ausgebaut wird, um dann zur Entspannung zwei Monate im Stahltank zu verweilen und mindestens sechs Monate vor dem Verkauf in Flaschen abgefüllt wird. Ein weiterer Bewohner des Fasskellers ist Barbera d'Asti D.o.c.g. Superiore Lequillibro, benannt nach dem Verhältnis zwischen Tonno und großem Fass, neben dem Barbera d'Asti D.o.c.g. Nuda, dem Nackten. Dieser wird mit größtmöglicher Qualität geerntet, natürlich wie alle Wein von Montalbera in Handlese, 20 Monate ins Barrique mit medium Toasting gegeben und dann ohne Filtern und Stabilisieren abgefüllt.



Ein derart umsichtiger Umgang mit jeder Traube hat auch zu entsprechender Würdigung geführt. Besonders stolz ist man auf die „tre bicchieri Gambero Rosso“ für Ruché „La Tradizione“.

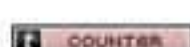
Das Vergnügen einer Verkostung aller der Weine von Montalbera gibt es in einem hellen, freundlichen Raum am Ende der Führung, verbunden mit Informationen, dass Ruché eine schwer zu kultivierende Traube mit niedriger Ausbeute ist. Dennoch hat sich das Weingut dieser Sorte verschrieben. Das Mikroklima und der Boden, ein guter Mix aus Kalk, Lehm und etwas Sand, sind einfach ideal.

Während man die Feinheiten jeder einzelnen Probe zu erschmecken versucht, genießt man noch einmal die herrliche Aussicht von dieser Anhöhe über das Weltkulturerbe Monferrato-Piemonte und nimmt als kleine Merkhilfe zu den hier angebotenen kleinen einprägsamen Bemerkung von Marco Griglio zu den traditionellen Weinen dieser Gegend mit auf den Weg: „Barbera und Grignolino ist der Wein für alle Tage, Ruché der für die Feste.“



[zurück zur Titelseite](#)
[zur Seite Winzer im Porträt](#)
[zur Seite Reisen](#)
[zur Titelseite Barolo](#)

Statistik



powered by Beepworld

Home Kultur & Wein

Impressum & Kontakt

Ihr persönlicher Eintrag

Bühne

Museen Wien

Reisen

Weinaktuell



» Montalbera



MONTALBERA mitten im Weltkulturerbe Monferrato

Barbera und Grignolino für alle Tage, Ruché für das Fest



Flaschen aus dem Hause Montalbera