



WEINWELTEN

## „ESSENZE“

AUS BAROLO, MONFORTE UND SERRALUNGA



Ein strahlendes Ergebnis des Qualitätsprojekt Vite Colte  
der Kellerei Terre da Vino.



Es gehört zur Langhe wie das Castello di Barolo oder die Flaniermeile in Alba; das architektonisch ansprechende Kellereigebäude von Vite Colte/ Terre da Vino. Es liegt an der Hauptstrasse auf dem Weg nach Barolo unterhalb solch berühmter Lagen wie Cannubi und Brunate. Was hinter den Toren Spannendes vor sich geht, das erzählt dieser Artikel.

Die Architektur spielt mit den Elementen der bäuerlich geprägten Landschaft des Piemont. Das gewellte Dach und der rote Anstrich sowie die Übertragung bäuerlicher Lagerräume für Heu und Mais, die an schon vergangene Zeiten erinnern. Die Besucher können im Inneren über den „Skywalk“ den Produktionsprozess mitverfolgen, spazierend durch die Hallen schwebend.

Die Kellerei ist das Aushängeschild von Terre da Vino, liegt sie ja mitten in der wohl berühmtesten Gegend des Piemont. Doch ist man sehr gut und breit aufgestellt, insgesamt sind es mehr als 5.000

ha Rebfläche und mehr als 2.500 Weinbauern, die in den wichtigen DOP-Anbaugebieten zuhause sind, auf 14 Kellereien kann man sich verlassen. Innerhalb dieser großen Auswahl an Weinberglagen, tüchtigen Weinbauern und Kellereien haben die Verantwortlichen das Qualitätsprojekt Vite Colte entwickelt, das sich als Partner für die italienische und internationale Gastronomie versteht. „Die letzten Jahre standen ganz im Zeichen des Ausbaus und der Profilierung des gehobenen Sortimentes für die Gastronomie“, sagt Präsident Piero Quadrumolo, der seit den 80er Jahren in der Verantwortung steht: „Nun schließt sich ein Kreis, der vor langer Zeit begonnen hat.“ Vite Colte versteht sich als Weingut innerhalb eines größeren Kellereiverbandes. Die 3 Barolo-Weine aus den Gemeinden Barolo, Monforte und Serralunga sind ohne Zweifel die prestigeträchtigsten Weine dieses Projektes, das bereits im Jahre 2001 seinen Anfang nahm. Im Jahre 2010 hat man dann dieses Projekt auf andere Anbaugebiete im Piemont erweitert.

rechts: Agronom  
Daniele Eberle  
und Önologe  
Bruno Cordero  
unten: Präsident  
Piero Quadrumolo



samkeit gegründet. Und Erfahrung, denn Cordero ist seit 1988 und Eberle seit 1998 bereits im Betrieb tätig.

Die heutige Selektion an Vite Colte-Weinen nutzt die Erfahrung, die eine Genossenschaft über die Jahrzehnte aufgebaut hat. In jeder Barolo-Gemeinde bestimmt das Team die Maßnahmen im Weinberg für die Erzeugung von Spitzenweinen, legt den Erntezeitpunkt fest, jede Traube wird bei der Ernte begutachtet und für gut befunden. Der an den Jahrgang und die Traubenqualität angepasste Ausbau im Keller sorgt dafür, dass der unterschiedliche Charakter der 3 Gemeinden erhalten bleibt. Kleine Gebinde, Malo im Stahltank und Ausbau in kleinen, gebrauchten Holzfässern über zwei Jahre, das sind die Rahmenbedingungen von Kellermeister Cordero.

Im Vite Colte-Weingut werden auch Weinberge aus den Gemeinden La Morra, Castiglione Falletto e Monforte d'Alba bewirtschaftet, die im bekanntesten Barolo-Etikett des Betriebes, dem Barolo Paesi Tuoi, assembliert werden.

Aus dem riesigen Pool der von Terre da Vino bewirtschafteten Weinberge wählte man die Lagen und die Weinbauern aus, welche über die Jahre die besten Trauben lieferten, aktuell sind es nur 180 Weinbauern mit ca. 300 ha Fläche, die wohl gemerkt einen Teil ihrer Weinberge einbringen. Dort investieren sie mehr Arbeitsstunden, feilen am passenden Ertrag und der richtigen Laubwand, damit die bestmöglichen Trauben geerntet werden.

Unterstützt werden sie von dem Team der Kellerei, dem verantwortlichen Agronom Daniele Eberle und dem Kellermeister Bruno Cordero, der den Weinen von Vite Colte trotz des hektischen Tagesgeschäftes mehr Aufmerksamkeit und Zeit schenken darf. Qualität ist auf Sorgfalt und Acht-



Doch damit nicht genug, Vite Colte ist kein Langhe-Projekt, die Weinbauern arbeiten gleich in vier der berühmten Anbaugebiete des Piemont: Neben der Langhe greift es auch im Monferrato Astigiano mit dem beliebten Barbera d'Asti, in der Provinz Alessandria mit ihrem aromenreichen Moscato und in den Hügeln des Gavi-Gebietes und der Rebsorte Cortese. Dort wird auf fast 20 ha Fläche die beliebten Gavi del Comune di Gavi Cà da Bosio und Masseria dei Carmelitani erzeugt. Die Früchte der Weinbergs-Selektion im Herzen der Gemeinde Gavi und des Qualitätsmanagements sind ausdrucksstarke und fruchtige Weißweine mit ansprechender Säurestruktur. Am anderen Ende des Spektrums sind immerhin 10 ha sind für den Piemonte Moscato Passito La Bella Estate reserviert.

## BARBERA AUS ASTI IST DIE HERAUS- RAGENDE SORTE

Die wichtigste Rebsorte für die Kellerei ist neben dem Nebbiolo und dem Cortese des Gavi die Rebsorte Barbera, genauer gesagt



der Barbera im Astigiano, noch genauer aus den Gemeinden Nizza Monferrato, Mombaruzzo, Calamandrana, Agliano Terme e Rocchetta Tanaro. In diesen für die Sorte Barbera unbestrittenen Cru-Lagen erzeugt die Kellerei mit dem Barbera d'Asti Superiore DOCG La Luna e i Falò einen Rotwein, der seinesgleichen sucht.

Der Wein ist ein Bestseller in wichtigen Exportmärkten wie Deutschland und feiert mit dem 2017er Jahrgang bereits seinen 30. Jahrgang seiner Geschichte. Im Juni 2019 erscheint dieser Jubiläumswein und dann wird es sicher ein großes Fest zu Ehren des Weines, der Weinbauern und der Verantwortlichen geben, die diesen ICON-Wein im umsatzfreudigen Sortiment erschaffen und begleitet haben. Piero Quadrumolo liebt den piemontesischen Autor Cesare Pavese und seine Bücher, die sich in erster Linie mit dem bäuerlichen Landleben beschäftigen. Derartig inspiriert war der Titel eines seiner Bücher der Namenspathe für den Rotwein Barbera und für andere Weine in den folgenden Jahren wie den Passito „La bella estate“



Zwei Mitglieder bei der Weinbergsarbeit



Mehr als 60 ha Barbera-Weinberge verein Vite Colte, aus denen weitere Barbera-Rotweine erwachsen sind. So kann Vite Colte nun im Bioweinsegment mitspielen, weil die Zahl der biologisch bewirtschafteten Weinberge zunimmt, weitere sind in der Umstellung begriffen.

„Der Barbera d'Asti Rossofuoco war von Beginn an ein sehr gefragter Wein, was uns am meisten freut und für viele unserer Mitglieder ein Vorbild und Ansporn ist“, sagt Quadrumolo. Der traditionell gekelterte Rotwein überzeugt durch seinen klaren, fruchtigen Rebsortencharakter, ein authentischer Ausdruck des Piemont, bei dem man die Sorgfalt schmecken kann. Es ist eine sinnvolle Ergänzung

links: Die Langhe von oben

zu dem etablierten und im Holzfass ausgebauten La Luna e i Falò, der seinen Charakter über die Jahre bewahrt hat. In allem Tun vereint sich die Erfahrung und die für die Piemonteser typische akribische Weinbergsarbeit – dem Stolz ein Weinbauer zu sein – mit dem aktuellen Universitätswissen um die Weinbereitung, was im Piemont ein sehr fruchtbares und traditionsreiches und erfolgreiches Zusammenspiel ist. Dafür steht Vite Colte mit seinen Weinen!



**Vite Colte**  
Via Bergesia, 6  
12060 Barolo CN  
Tel: +39 0173 564611  
[export@vitecolte.it](mailto:export@vitecolte.it)  
[www.vitecolte.it](http://www.vitecolte.it)