



CERETTO



EINE WINZERFAMILIE MIT DREI STERNEN IN ALBA



WELTOFFENHEIT IN DER BERÜHMTESTEN LANGHE!



Federico, Roberta, Lisa und Alessandro

Ceretto, das ist viel mehr als die berühmten Einzellagen Rocche, Brunate oder Asili, viel mehr als aufsehenerregende Architektur und Kunst in den Weinbergen, viel mehr als ein weltweit renommiertes Weingut, viel mehr als der wichtigste Erzeuger des Weißweines Arneis. Es ist eine weltoffene Winzerfamilie, die mit ihren Weinen und Taten ein klares Statement abgibt, und damit eine bäuerlich geprägte Winzerlandschaft schon mal polarisieren kann.

Aber beginnen wir unsere Geschichte mit einem Rückblick ins Jahr 1986. Damals zierten Marcelo und Bruno Ceretto die Titelseite des amerika-

nischen Weinmagazins Wine Spectator mit dem Titel „Barolo Brothers – Quietly taking on the world“. Leisetreter sind die Cerettos schon immer gewesen, denn sie müssen ihre bemerkenswerten Erfolge nicht an die große Glocke hängen.

Der eher publikumsscheue Weinmacher Marcelo lebt seine Passion für die Architektur, lädt Künstler ein, ihre Zeit in der Langhe zu verbringen und etwas Einzigartiges zu schaffen. Bruno schaut genauestens auf die Pflege der Weinberge, ist immer auf der Suche nach neuen Filetstücken in den berühmten Anbaugebieten, und ist der Formel-1-Motor für die Restaurants der Familie. Die beiden

Brüder waren über all die Jahre ein harmonisch agierendes und visionär ausgerichtetes Paar, und beide sind heute mit fast 80 Jahren keineswegs altersmüde.

Einen aufschlussreichen Einblick liefern Jahreszahlen, in denen die berühmten Weine der Langhe zum ersten Mal erzeugt wurden. 1962 der Barolo und 1967 der Barbaresco mit der Einführung der DOC-Regelungen. Viel früher, bereits im Jahre 1930 erzeugte die Familie ihren ersten Wein. Pionierarbeit leisteten sie auch mit dem Barbera d'Alba im Jahre 1969 und dem Nebbiolo d'Alba im Jahre 1980, der aktuell bei vielen Winzern sehr gefragt ist. Zu dieser Zeit befand sich der Keller mitten in Alba, doch bereits im Jahre 1989 siedelte Ceretto auf einen Hügel unweit von Alba aus und dort wurde die Kellerei dann im Jahre 2009 noch einmal erweitert.



Jahreszahlen sind ja im Piemont ein besonders wichtiger Anhaltspunkt für die Güte eines Weines, und auf das Jahr 1999 sind sie alle aus mehreren Gründen besonders stolz. Denn in diesem Jahr trat die junge Generation ins Weingut ein, die nunmehr fast zwanzig Jahre die Geschicke mitbestimmt. Die Aufgaben sind klar verteilt. Federico jettet durch die Welt und Roberta ist für Kommu-

nikation und Marketing zuständig, „so irgendwie ein wenig für alles“, wie sie sagt. Marcelos Sohn Alessandro tritt als verantwortlicher Winemacher in die Fußstapfen seines Vaters und Schwester Lisa ist die Finanzchefin im Hause.

Sie alle verstehen sich ohne viel Worte, sind eine eingeschworene Gemeinschaft und scheuen auch nicht den offenen Diskurs. „Jeder kann sagen, was er denkt, doch in die jeweilige Verantwortung des

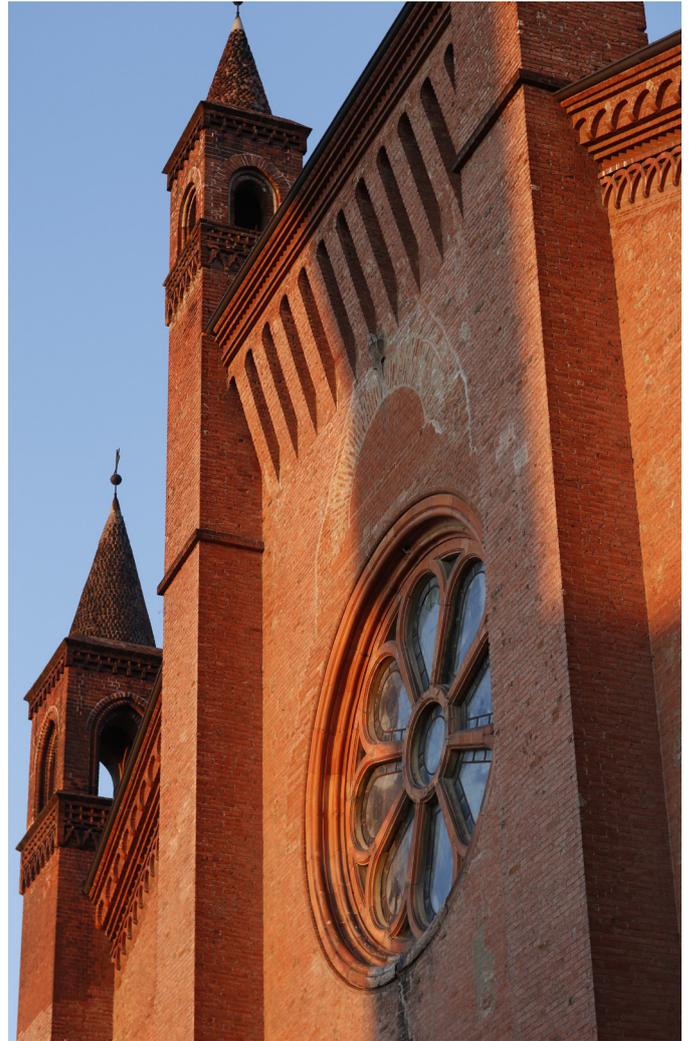


anderen mischen wir uns nicht ein“, sagt Federico, der die Leidenschaft fürs gute Essen von seinem Vater Bruno geerbt hat. Alle vier sind verheiratet und haben eigene Kinder, aufgrund ihrer engen Verbindung könnten sie auch für Liebespaare gehalten werden. Sie pflegen ein erstaunlich wenig konditioniertes und liebevolles Verhältnis miteinander.

Dies wird auch in der angeregten Diskussion während der Verkostung der Weine im Weingut deutlich. „Barolo ist ein Schwergewicht unter den Rotweinen, doch allzu gewichtig sollte er nie daherkommen“, erklärt Alessandro in wenigen Worten seine Weinphilosophie, die für alle Weine im Hause Ceretto gilt.



Auch die neue Generation gibt sich bescheiden trotz aller Erfolge der letzten 20 Jahre. Ideen wurden in die Tat umgesetzt, neue Projekte angestoßen und einige wieder verworfen, das ist Ceretto, wahrlich eine Experience wie die ansprechende Webseite titelt. Ceretto erzeugt eine Serie von erfolgreichen Rebsortenweinen und eben die berühmten Rotweine des Barolo- und Barbaresco-Gebietes. Die Lagenweine dokumentieren mit feinem Bleistiftzug, wo die jeweiligen Weine zuhause sind. Erst mit dem Jahrgang 2010 tragen die Spitzen-Weingüter Bricco Asili und Bricco Rocche den Familiennamen Ceretto, was für mehr Identität und Klarheit gesorgt hat.



Domfassade am Piazza Duomo



Einkaufsstrasse in Alba

CERETTO – 100% ALBA

In den letzten 20 Jahren ist unsere Rotwein-Rebfläche nicht gewachsen, weil das Angebot nicht dem Anspruch genügt und einfach zu teuer geworden ist“, sagt Roberta, es werden Zahlen von 2 Mill. EUR für 1 ha Barolo gehandelt. Stattdessen wurden etliche „Kolateral-Projekte“ entwickelt wie die eigene Distribution, die Haselnuss- und Schokoladenprodukte, die von mehr als 60 ha Haselnüssen aus eigener Produktion stammen oder die Neubauten mit dem Auge für Architektur. Darun-

ter fällt auch die Erweiterung der Hauptkellerei im Jahre 2009 mit der überdimensionalen Weinbierre, die auf dem Etikett des Barolo abgebildet ist.

Ein weiteres Argument lässt aufhorchen: Alles wird im Hause Ceretto biologisch bewirtschaftet, und dies bereits seit 2003. Zudem werden rund 50 ha Weinberge biodynamisch bewirtschaftet, mit Augenmerk wohlgeerntet und keiner esoterischen Verklärung. Ceretto ist damit einer der größten Biodyn-Betriebe im Piemont. Ceretto ist eben ein Weingut mit einer 360°-Vision, Piemonteser mit einem offenen Blick für die Welt, ungemein sympathisch und dabei eng mit ihren Hügeln und ihrer Stadt Alba verbunden.



Eine ganz besondere Geschichte erzählen die Cerettos in Alba, mit ihrem Restaurant „Piazza Duomo“. Nach dem Eintritt der jungen Generation in das Unternehmen konnte sich der nimmermüde Bruno einem ganz besonderen Herzensprojekt widmen, einem eigenen Spitzenrestaurant. Und mit Enrico Crippa hat er wieder einmal einen genialen Partner gefunden.

Das Restaurant wurde nach zweijähriger Planung im Jahre 2005 eröffnet. „Wir hätten nie daran

gedacht, dass nach 7 Jahren schon mit 3 Sternen ausgezeichnet wird“, sagt Roberta mit einem Kopfschütteln, 2006, 2009 und 2012, dann waren Crippa und Ceretto im Olymp angekommen. Der gebürtige Lombarde aus Monza fühlt sich wohl hier, das Piemont habe ihn mit seinen regionalen Lebensmitteln sehr inspiriert bei seiner Arbeit für Crippa.



Enrico Crippa und Bruno Ceretto im Gespräch

Der Aufwand ist riesig, 5 Menschen arbeiten allein im eigenen Kräuter- und Gemüsegarten, 25 in der Küche plus 12 im Service bei nur 36 Gästen. Ceretto ist die einzige Weinfamilie, die in Italien und auch europaweit ein Drei-Sterne-Restaurant betreibt und auch besitzt, was unter dem Strich auch finanzieren bedeutet. „Wir haben in den ersten Jahren viel Lehrgeld – im wahrsten Sinne des Wortes – bezahlt“, erinnert sich Roberta Ceretto. Die Familie betreibt im Erdgeschoss daneben das Restaurant La Piola, wo traditionelle Ge-



ARNEIS - Insalata di uova e uova - condita con burro - caviale fresco e bottarga

BARBARESCO - Bottoni d'anatra - ortica bianca - ravioli - uva farcita con vino - cedro candito

BAROLO - Agnello Sanbucano cotton el fieno - riduzione di camomilla - latte di capra

MOSCATO - Sneakers - meringa di latte senza zucchero - ganache di arachidic - cioccolato di Gobino - caramello - ricotta



L'Acino - Die Trauben-
beere - Raum für Neues

richte des Piemonts nach Crippas Vorstellungen mit ausgewählten Zutaten aus der Region serviert werden. Der Sternekoch arbeitete 3 Jahre in Japan, seine Küche ist in der Komposition und der Darstellung davon inspiriert. Sie ist selbstredend ein kontrastreicher Gegenentwurf zum klassischen Brasato und den Tajarin mit Fleischfüllung. Stattdessen werden die Gäste von der Leichtigkeit der Kompositionen berührt und angesprochen. Sein Signature dish ist der Insalata 21-31-41, der mit einer Pinzette anstatt Gabel serviert wird... Es ist ein unvergessliches Erlebnis, das jedes Jahr zahlreich Gourmets aus aller Welt nach Alba bringt. Und Federico Ceretto bringt es mit der ihm eigenen festen Überzeugung auf den Punkt: „We like to share things“.

Buchtipp Stefano Zuffi - 100% Alba Ceretto/
Crippa, 2014, Englisch/Italienisch, erhältlich im
wineshop von Ceretto und bei Amazon

Adressen www.ceretto.com, www.piazzaduomoalba.it

Bezug in Deutschland www.schlumberger.de

LAGENWEINE VON CERETTO:

Barolo Rocche Castiglione | 1,75 ha | 1982

Barolo Brunate Barolo | 5,6 ha | 1978

Barolo Prapò Serralunga | 2,4 ha | 1976

Barolo Cannubi San Lorenzo | Barolo |
0,25 ha | 2003

Barbaresco Asili Barbaresco | 1,2 ha | 1974

Barbaresco Bernadot Treiso | 4,84 ha | 1997

