WEINWELTEN

# CERETTO

## 400 % ALBA

Alessandro, Lisa, Federico und Roberta Ceretto sind ein harmonisches Team. Die Vier haben Humor, können Freude ausdrücken und sind entspannt im Kontakt mit Gästen. Sie posieren vor der Capella d'Artista im Brunate-Weinberg für den Fotografen mit einer Hommage an die Beatles!

# PIEMONT IN REINKULTUR

Osteria feeling mit Arneis, Barbera und Nebbiolo

Alle vier lieben die eigene Heimat, ihre Kleinstadt Alba und die bezaubernden Langhe Hügel. Sie wohnen bis auf einen im Zentrum von Alba, wo auch ihr Dreisterne-Restaurant Piazza Duomo und das beliebte La Piola mit tpyischer Piemonteser Küche zuhause sind. Wir sitzen mit Roberta Ceretto auf der Terasse des La Piola mit Blick auf den Dom und genießen das rege Treiben unter den Arkaden. Natürlich besitzen die Lagenweine Asili (Barbaresco) und Rocche (Barolo) die größere Strahlkraft im Ausland, doch sind es die Rebsortenweine von Ceretto, allen voran der Arneis Blangè und die Rotweine Barbera d'Alba Piana und Nebbiolo d'Alba Bernadina, die zu den piemontesischen Gerichten von Carne Cruda über die Tajarin bis zum Robiola getrunken werden. Nichts passt besser dazu!

Die Familie Ceretto wird für ihre Barolo und Barbaresco sehr geschätzt, für ihr Engagement fürs gute Essen, die Architektur und die Kunst. Was viele nicht wissen ist, dass Ceretto auch einer der größten Weinbergsbesitzer der Gegend ist. Auch für ihre populären Rebsorten-Weine verwenden sie ausschließlich eigene Trauben und verzichten lieber auf weiteres, rasches Wachstum der Erfolgsweine Arneis und Nebbiolo. Ceretto bewirtschaftet heute 160 ha Weinberge, alles biologisch. Gut die Hälfte ist mittlerweile mit Arneis bepflanzt.

La Piola-Terrasse am Domplatz

Die Erfolgsgeschichte des Arneis im Roero und der Langhe ist eng mit dem Weingut Ceretto verbunden. Blangè ist sicher der bekannteste Arneis des Piemonts. Früher wurde die Sorte als Verschnittpartner für den Nebbiolo im Roero eingesetzt, doch Bruno und Marcelo Ceretto haben früh erkannt, dass diese Sorte das Potenzial zum Weißweinstar besitzt und ihn erstmals im Jahre 1985 erzeugt. Nun sitzen wir mit Alessandro, Federico, Lisa und Roberta im Verkostungsraum des Weingutes und wollen wissen, was ihn heute auszeichnet?

Farbunterschiede gewünscht

Alessandro ist als verantwortlicher Weinmacher seinem Vater Marcelo in diesem Job nachgefolgt, seine Schwester Lisa besetzt die wichtige Aufgabe der Finanzmanagerin, so eine Investition in Weinberge und die Erweiterung der Kellerei mit Verkostungsraum und Lagerkapazität muss gut geplant sein. Der Sohn von Bruno Ceretto, Federico, hat nicht nur die Leidenschaft fürs Essen und Kochen von seinem Vater geerbt, sondern auch sein energiegeladenes Temperament. Im Ausland steht er für die Weine von Ceretto gerade, seine Schwester Roberta hat alle Fäden der unterschied lichen Projekte in der Hand und ist nebenbei noch für die Kommunikation und das Marketing verantwortlich.

## WEINE ALS ESSENSBEGLEITER

Alle vier haben eine ungeschminkte, zugewandte Art und nehmen auch in Gegenwart des Kritikers kein Blatt vor den Mund: „Beim Arneis ist es wichtig, seine aromatische Frucht im Keller durch wenig Intervention zu erhalten,“erklärt Alessandro, der eher die leicht grünen Aromen mag und weniger die reifen, üppigen gelben Fruchtaromen sucht. So bleibt der Arneis nach seiner Vorstellung ein schlanker Weißwein, der sich als Essensbegleiter hervorragend einbringen kann.

Nebbiolo – Die Nachfrage wächst!

Ganz ähnlich hält er es mit dem Barbera d'Alba Rotwein Piana. „Unser Barbera d'Alba ist ein fruchtbetonter Rotwein, kein Muskelprotz mit breitem Oberkörper wie andere Barbera-Weine“. Alessandro strebt 13,5 Vol% an anstatt 14,5 oder 15,0 Vol%, was mit der zuckerreichen Rebsorte Barbera gar nicht so leicht umzusetzen ist, aber möglich, wie die Weine demonstrieren. Die piemontesische Frucht, sein dezenter Gerbstoff und die präsente Säure sind die Stärken des Rotweins Barbera. Er liegt damit voll im Trend und kann auch Weißweinliebhabern schmecken.

Ob Barbera, Nebbiolo oder Nebbiolo für Barolo – alle werden in feinem Holz ausgebaut.

Barbera ist zwar die am häufigsten angebaute Sorte des Piemonts, vor allem im Gebiet um Asti, jedoch schmeckt ein Barbera d'Asti anders als ein Barbera d'Alba: Die manganhaltigen Kalkmergelböden und das Können der Weinmacher im dezenten Umgang mit dem Holzfass prägen den Alba-Wein und heben ihn aus der Masse heraus.

Ein weiterer sehr piemontesischer Wein verbucht in den letzten Jahren große Erfolge. Der Nebbiolo d'Alba Bernadina wird wie Barolo und Barbaresco aus 100% Nebbiolo erzeugt (Anders als Nebbiolo d'Alba darf Langhe Nebbiolo 15% andere Rebsorten enthalten). Im Hause Ceretto wird der Wein aus den jüngeren Reben erzeugt, verbringt er weniger Zeit im Holzfass als der Barolo, ohne dabei seinen kräftigen Nebbiolo-Charakter einzubüßen. Der 2016er überzeugt mit einer eleganten, roten Frucht und einem präsenten aber eingebundenen Gerbstoff. „Erfreulicherweise muss es keine tiefschwarze Farbe mehr sein, wie noch vor 15 Jahren, als alle auf Tinte abgefahren sind", erklärt Federico seine Erfahrungen aus den Auslandsmärkten, allen voran dem Nordamerikanischen. Nebbiolo ist einfach sehr burgundisch in der Farbanmutung.
Ceretto hat neben seinen Lagenweinen ein funktionierendes Dreigestirn im umsatzstarken Segment, das viel Terroir-Charakter besitzt. Alle diese Weine werden alle in der modernen Kellerei in der Nähe von Alba erzeugt, die im Jahre 2009 erweitert und um einen modernen Verkostungsraum und Weinshop ergänzt wurde.

Die nächste Generation der Familie Ceretto ist in Ihren Vierzigern, im besten Schaffensalter, und mittlerweile schon fast 20 Jahre im Weingut tätig. Was sind die Ziele für die nächsten 10 Jahre?
„Ich träume davon in den Gemeinden des Anbaugebietes Barolo wie Castiglione oder La Morra ein Restaurant zu eröffnen, das die typischen Piemonteser Gerichte anbietet. Denn das ist es, was die Besucher essen möchten, die die Hügel der Langhe auf ihrer Genusstour druschstreifen“, sagt Federico. Mit der Ceretto experience besitzen Sie bereits ein großartiges Konzept, das kulturell ausgerichtet ist und neugierig macht. So ist der Spaziergang von La Morra nach Barolo durch ihre Toplagen Brunate entlang an der farbenfrohen Capella für viele Besucher ein bleibendes Erlebnis. Es ist offensichtlich, dass die vierte Generation der Cerettos in die visionären, weltoffenen Fußstapfen ihrer Väter tritt und diese auch ausfüllen kann. Der Austausch im Büro kann schon mal heftig werden, am Ende hat jeder seinen klaren Aufgabenbereich, und keiner redet dem anderen dabei rein, doch hören alle sich die Ideen und Vorschläge der Geschwister an und pflegen den herzlichen Umgang miteinander. Jeder ist ein starker Charakter, so wie die Weine, die modern sind, was nicht holzbetont bedeutet, sondern erkennbaren Rebsortencharakter meint. Animierend und ausgewogen sind sie, ein Ausdruck der Langhe und des Piemonts und der Familie Ceretto!

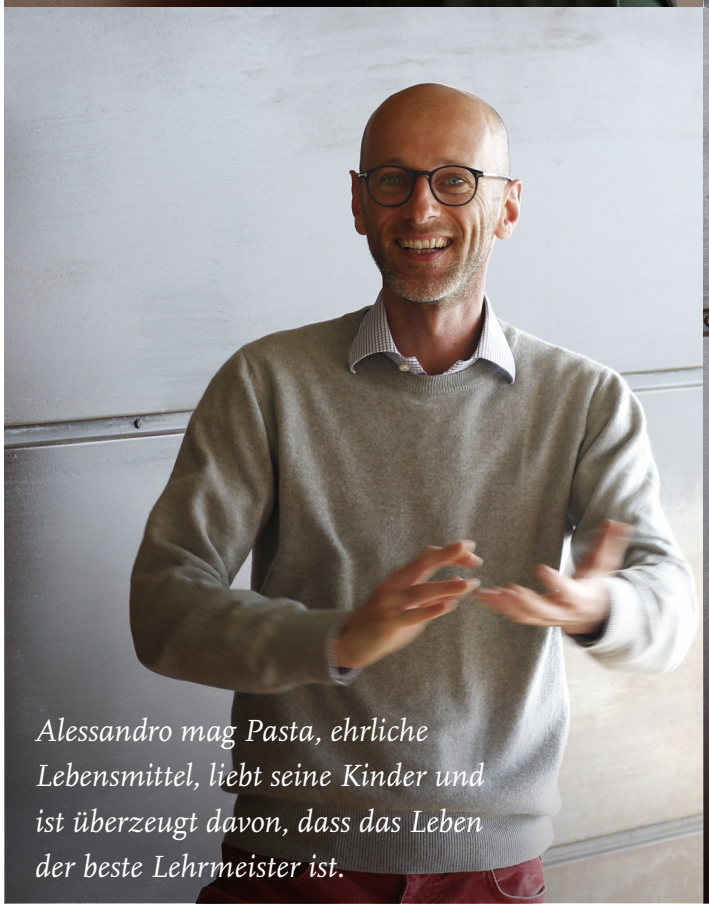
Was essen und trinken wir heute?

Barolo ist der König in der Langhe

Adressen
Bio-Rebsortenweine – Arneis Langhe Blangè, Barbera d’Alba Piana, Nebbiolo d’Alba Bernardina, Dolcetto, Moscato, Barolo und Barbaresco
Ceretto Experience www.ceretto.com
Restaurantipp in Alba www.lapiola-alba.it
Bezug in Deutschland www.schlumberger.de

*Roberta liebt Pizza, fühlt sich beim Pinot und Champagner zuhause und liebt ihren kleinen Sohn Bruno, der sie manchmal zur Weißglut bringen kann.*

*Federico hasst die Atmosphäre auf Flughäfen, liebt seine Kinder und gutes Essen, weshalb er seine Schwiegermama und seine Frau auch als Köchin sehr schätzt.*



*Alessandro mag Pasta, ehrliche Lebensmittel, liebt seine Kinder und ist überzeugt davon, dass das Leben der beste Lehrmeister ist.*

*Lisa ist dankbar für vieles, mag deutschen Riesling, und findet es manchmal schwierig mit der älteren Generation zu diskutieren.*