

## 1. Degubox „Rotweine aus dem Piemont“

Drei piemontesische Klassiker von der Azienda Erbaluna, La Morra (kontrolliert biologisch)  
- im Laden Degubox für 27,60 € (statt 32,40 €, kein Versand)

### **Dolcetto d'Alba »Le Liste« D.O.C. 2013**

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch (I.C.E.A.)

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; Weiniger Duft mit Noten von Kirschen und Bittermandeln; trocken und nachhaltig mit anregender Säure, typischer mandeliger Abgang; 100% Dolcetto; Stahltank

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Idealer Begleiter klassischer piemontesischer Vorspeisen, zu Vitello Tonnato, Rindercarpaccio und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 3,40 €



### **Langhe Nebbiolo D.O.C. 2014**

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch (I.C.E.A.)

Rubinrot mit violetten Reflexen; blumiger Duft mit Noten von Wildrosen und Veilchen; ausgesprochen trockener, kräftiger Wein, harmonisch mit gutem Tannin; 100% Nebbiolo; ein Jahr großes Eichenfass

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: Risotto, weißes Fleisch und Grillfleisch, mittelreifer Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,20 €, im Café 0,1 l 4,00 €



### **Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2014**

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch (I.C.E.A.)

Südlagen-Auslesewein ; sehr dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen; intensiver Duft von roten, reifen Beeren und Pfirsichkern; vollmundig und warm, ausgezeichnete Struktur; 100% Barbera; 8 Monate Eichenfass (25 hl)

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: gekochte Salami, Bollito misto, Rinderbraten, Wild und pikante Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,00 €, im Café 0,1 l 4,50 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Dolcetto d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone mit 2.200 Hektar Rebfläche im Hügelgebiet von Alba in den Langhe-Bergen umfasst neben der namensgebenden Gemeinde Alba weitere 33 Gemeinden in der Provinz Cuneo, sowie die Gemeinde Coazzolo in der Provinz Asti. Der eher säurearme, fruchtige, intensiv rubinrote Wein wird sortenrein (100%) aus der Dolcetto gekeltert. Nach einem Jahr Alterung und zumindest 12,5% vol Alkohol-Gehalt darf er sich Superiore nennen. Die rote Rebsorte wurde wahrscheinlich schon im 14. Jahrhundert in den italienischen Regionen Ligurien und Piemont kultiviert. Vor allem im Piemont ist sie weit verbreitet und wird dort in insgesamt sieben DOC-Weinen verwendet.

### Barbera d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die große Zone mit 2.300 Hektar Rebfläche im Langhe-Hügelgebiet von Alba umfasst 54 Gemeinden in der Provinz Cuneo. Der Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Barbera gekeltert. Mit 12,5% vol Alkohol-Gehalt und einem Jahr Alterung darf er sich Superiore nennen.

Der Barbera gehört zu den meist angebauten Rebsorte der Welt. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo sie immer noch weit verbreitet ist. In großen Mengen angebaut wird sie in Nord- und Südamerika. Barbera galt lange als Massenträger für Billigweine, und wegen seiner intensiven Farbe und dem hohen Alkoholgehalt wird Barbera sehr oft als Verschnittwein verwendet. Erst vor zwanzig Jahren wurde das enorme Potential entdeckt, über das diese Rebsorte verfügt, wenn sie an guten Lagen sorgfältig gepflegt und kurz geschnitten wird – wie bei unser Barbera La Bettola. Weine aus der einst belächelten Sorte kamen groß in Mode. Barbera hat wenig Gerbstoffe, die ausgeprägte Säure harmonisiert mit dem hohen Alkoholgehalt. Junger Barbera ist tief violett.

### Nebbiolo/Barolo

Der Nebbiolo ist ein ausgesprochen trockener, kräftiger, tanninreicher Wein, der meist ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis hat.

Aus den kleinbeerigen, neblig bereiften blauen Trauben der besten Nebbiolo-Lagen werden die kostbaren Weine Barolo und Barbaresco gewonnen. Weine aus dem gerbstoffreichen Nebbiolo sind in der Jugend unzugänglich und reifen langsam. Streng gekelterte Weine sind oft erst nach zehn Jahren trinkreif und bleiben weitere Jahrzehnte lagerfähig. Inzwischen wird Nebbiolo von vielen, auch von berühmten, "Barolisti" weniger lange an der Maische gelassen. Auch der lange Ausbau im Holzfass wird reduziert. So bereitete Weine wirken fruchtiger und sind früher zugänglich. Je nach Anbaugebiet liefert der Nebbiolo aber bereits standortbedingt mildere oder kräftigere Trauben, wodurch Barolo aus La Morra zum Beispiel grundsätzlich weicher ausfällt als der aus Serralunga d'Alba. Auch jahrgangsbedingt kommt es zu erheblichen Unterschieden.

Der Barolo trägt mit der Bezeichnung D.O.C.G. Italiens höchstes Qualitätssiegel. Es besagt beim Barolo, dass der Wein drei Jahre beim Produzenten gelagert werden wurde, davon mindestens zwei Jahre im Holzfass. Der Hektarertrag ist streng begrenzt, der Wein muss eine Qualitätsprüfung bestehen. Barolo muss aus 100 % Nebbiolo gekeltert werden.

## 3. Porträt Azienda Erbaluna

Andrea Oberto bewirtschaftet in La Morra, der größten Barolo-Zone, einen kleinen Besitz von knapp 10 Hektar. Als er und sein Bruder Severino 1984 aktiv in den traditionsreichen Familienbetrieb eintraten, vollzogen sie die Umstellung auf biologische Produktion. Der Boden der Weinberge besteht größtenteils aus tonhaltigem Kalkmergel und einigen Sandsteinschichten. „Vigna Rocche“ ist die beste mit Nebbiolo-Reben bestockte Parzelle von Erbaluna, sie liegt in idealer südöstlicher Exposition am Fuße des Hügelstädtchens La Morra. Die besten Trauben werden für den Barolo „Rocche dell'Annunziata“ ausgewählt.

In den vorbildlich ausgestatteten Kellieranlagen gärt der Wein in temperaturgesteuerten Inox-Edelstahltanks und reift dann in Eichenfässern.

Wer sich das alles mal aus der Nähe ansehen möchte, kann sich im wunderschön gelegenen, traditionsgerecht restaurierten „Agriturismo“ der gastfreundlichen Familie einmieten oder bei einem Besuch das Weingut besichtigen und die Weine verkosten. Infomaterial ist im Ruffini-Laden erhältlich.