

SERIE: WORLD CHAMPIONS

# CAPO DEL BAROLO

Vor vierzig Jahren startete Luciano Sandrone als Nobody mit 1500 Flaschen Barolo Cannubi Boschis. Heute ist er ein Star, erzeugt ein Vielfaches und gilt als Meister des Barolo

TEXT MARTIN KILCHMANN

Familienbusiness:  
Luca, Luciano und  
Barbara Sandrone mit  
den (Enkel-)Kindern  
Stefano und Alessia.

Fotos: beigestellt



Panoramablick auf die Grand-Cru-Lage Cannubi Boschis, wo der Nebbiolo für den Barolo Aleste wächst.



**L**uciano Sandrone besuchte ich das erste Mal im Sommer 1992. Ich recherchierte für ein Buch über die Weine der Langhe, wie das Gebiet um Alba, südlich und östlich des Flusses Tanaro heißt. Sandrone empfing mich in seinem kleinen, bescheidenen Haus an der Straße ins Zentrum von Barolo. Er hatte zwar schon 1978 aus der ebenso historischen wie hoch dotierten Lage Cannubi, in die er sich das Jahr zuvor einkaufen konnte, seinen ersten Barolo erzeugt, doch tat er das gleichsam als Freizeitwinzer. Hauptberuflich war er als Kellermeister bei den mächtigen Marchesi di Barolo beschäftigt, die als Geburtshelfer des modernen Barolo gelten.

1990 machte er sich selbstständig. Die dazwischen liegenden Jahrgänge hatten ihm einen guten Ruf als Barolista verschafft. Er galt als feinfühliges Vermittler zwischen dem traditionellen und dem modernen Barolo-Stil. Die Diskussion darüber – hier die Verfechter einer langen Maischegärung und eines ebenfalls langen Ausbaus in Holzfudern; da die Anhänger einer kurzen Gärung und einer oxidativen Reifung in französischen Eichenbarriques – schlug in diesen Jahren hohe Wellen. Sandrone wählte als »aufgeklärter Traditionalist« einen Mittelweg: Er ließ den Most mit safteigenen Hefen rund zwei Wochen vergären und den jungen Wein in Tonneaux reifen, das sind Eichenfässer von 500 Liter Fassungs-

vermögen, und rückte nie mehr von dieser Methode ab. Der rasche Erfolg hatte den bedächtigen Mann, das Gegenteil eines Blenders, überrascht. Man erhielt den Eindruck, dass er sich manchmal in die stillen, dunklen Kellergänge zurückwünschte, in denen es ihm noch vergönnt war, in aller Seelenruhe zwischen den großen, alten Fässern zu arbeiten.

Nach 1992 sind wir uns immer mal wieder begegnet. Es verfestigte sich der Eindruck, dass hier einer konsequent und unbeirrt seinen Weg geht, unabhängig von den Moden eines launischen Weinmarkts. 1997 wurde unweit des Friedhofs von Barolo am Fuße des Cannubi-Rebbergs mit dem Bau eines großzügig bemessenen Weinguts begonnen. Kein architektonisches Ausruferzeichen, ein solider, regionaltypischer Bau, der sich ruhig in die Hügellandschaft einfügt, dessen angebauter Turm aber von Selbstbewusstsein und vom sozialen Aufstieg zeugt, den die Familie dem Wein verdankt. 1999 wurde an der neuen Adresse der erste Jahrgang gekeltert.

#### DAS WERK IST VOLLBRACHT

Nun also, aus Anlass einer Hommage an Luciano Sandrone und des vierzigsten Jubiläums dieser Barolo-Familie, ein neuer Besuch. Es regnet ohne Unterlass. Das Hügeldorf La Morra, das den Horizont begrenzt, steckt im Nebel. Man wähnt sich im Spätherbst und wünscht sich einen Tel-

ler Tajarin mit einer schönen Portion Tartufo. Lucianos Tochter Barbara, der die Verwaltung des Weinguts obliegt, führt mich in den Salon, wo ihr Vater wenig später eintrifft. Das Wiedersehen freut ihn sichtlich. Die 72 Jahre sind ihm nicht anzumerken. Die Haare sind zwar weiß geworden, und er hat erfolgreich eine Herzoperation überstanden, doch seine Gedanken sind so klar und präzise wie immer. Als er ruhig zu erzählen beginnt, ist es, als ob er den Faden da aufnehmen würde, wo er vor Jahren liegengeblieben ist.

»Wir haben meine Ideen inzwischen alle umgesetzt«, sagt er, und der Satz wirkt wie ein Motto über dem Gespräch. Mit 27 Hektar Gesamtfläche, zwanzig davon in Besitz, weist das Weingut eine Größe auf, von der drei Familien ausgezeichnet leben können. (Neben Luciano und Barbara arbeitet seit 1992 auch Bruder Luca im Betrieb.)

»Wir erzeugen nur fünf Weine, allesamt rot, auf Weißwein verzichten wir. Das hat hier keine Tradition.« Neben Dolcetto d'Alba und Barbera d'Alba sind es drei Nebbioli: die beiden Baroli Cannubi Boschis und Le Vigne sowie ein Nebbiolo d'Alba aus der erstklassigen Lage Valmaggiore in Veza d'Alba.

Veza d'Alba liegt im nördlicher gelegenen Roero, wo die steil aufragenden Hügel kegelförmig und die sandigen Böden leichter sind und die Weine mehr auf Duft und Eleganz setzen denn auf Körper und >

»Die Verbundenheit mit der Landschaft, in der wir aufwachsen durften, ist tief. Einen Weinberg liebe ich besonders: »Cannubi«, die Wiege des Barolo.«

LUCIANO SANDRONE



Fotos: beigestellt



Limitierte Weine, die erst nach längerer Flaschenreife freigegeben werden, tragen den Stempel »sibi et paucis«.

> Wucht. Sandrone könnte den Valmaggioro auch »Roero« nennen, doch der traditionsbewusste Bewohner der Langhe hält der althergebrachten Bezeichnung »Nebbiolo d'Alba« die Treue. Gleichwohl erzeugt er mit ihm einen der allerbesten Roeros.

Die zwei Baroli Cannubi Boschis und Le Vigne zählen gar zur Spitze des Anbaubereichs. Keine reifebedürftige Härte schreckt, die explosive Frucht zeigt sich reintonig. Die Tannine sind kräftig, aber geschliffen, die Struktur ist von fast femininer Feinheit. Kurz: Sie sind auf ihre Essenz reduziert. Der Cannubi wird dem großen Ruf des Rebbergs gerecht – im Unterschied zu etlichen anderen Weinen aus dieser Grand-Cru-Lage, die oftmals blass und stumm bleiben. Der Le Vigne stammt aus vier Weinbergen in unterschiedlichen Barolo-Gemeinden: Merli in Novello, Vignane in Barolo, Villero in Castiglione Falletto und Baudana in Serralunga. »Damit kehre ich zur Barolo-Geschichte zurück. Bevor sich in den Achtziger- und Neunzigerjahren die Abfüllung

## Luciano Sandrone gilt als seriöser, feinfühligere Vermittler zwischen dem traditionellen und dem modernen Barolo-Stil.

von Einzellagen durchsetzte, war der Barolo immer ein Wein aus verschiedenen Teilen des Anbaubereichs.«

Luciano Sandrone hat sein vor Jahrzehnten entworfenes Konzept zusammen mit Barbara und Luca verfeinert und perfektioniert – ohne ihm je untreu zu werden. Darüber hinaus wurde es aber jüngst ergänzt.

Zum einen hat er für alle drei Nebbioli die Linie »sibi et paucis« (lat. für uns und für einige andere) eingeführt. Jedes Jahr gönnt er im kühlen Keller rund tausend Flaschen jeder Provenienz eine zusätzliche Reifezeit – zehn Jahre dem Barolo, sechs

dem Nebbiolo d'Alba. Die wenigen Glücklichen, die jeweils ein Dreierköfferchen ergattern, kommen dadurch in den Genuss eines Sandrone in der ersten Reifephase. Diesen Herbst werden beispielsweise die 2008er Cannubi Boschis und Le Vigne auf den Markt kommen.

Zum anderen taufte der Winzer ab Jahrgang 2013 sein Flaggschiff etwas gewöhnungsbedürftig von Cannubi Boschis in »Aleste« um. Er versteht den unkonventionellen Akt als eine Liebeserklärung an seine zwei Enkelkinder Alessia und Stefano (Aleste), die beide Önologie studieren und sich auf die Übernahme des Weinguts vorbereiten. »Schon 2001, bei der Geburt des jüngeren Stefano, hatte ich die Idee. Nun zeigt mir der Werdegang der beiden, dass sie richtig ist.« Der Großvater ist nicht nur ein begnadeter Winzer, er hat auch ein großes Herz. Ob das Geschenk die jungen Leute beflügeln oder nicht doch vielmehr als Hypothek beschweren wird, werden die nächsten vierzig Jahre zeigen. <



Vor zwanzig Jahren wurde am Fuße des Cannubi Boschis ein repräsentatives Wohnhaus mit modernem Produktionskeller gebaut.