

club les  
domaines



**Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Barbaresco**

# Herr der Lage

Martinenga heisst die berühmteste Barbaresco-Lage der Marchesi di Grésy. Hier haben langlebige Weine voller Finesse ihren Ursprung. Alberto di Grésy ist ihr Botschafter.

**Text: Christian Eder**

Die Anteprema-Verkostung von Barolo und Barbaresco ist ein Highlight im piemontesischen Weinjahr. Manchmal lädt Alberto, der Hausherr der Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, dann eine Handvoll Journalisten in den lichtdurchfluteten Degustationssaal oberhalb seiner Kellerei in der Gemeinde Barbaresco. Es werden alte Barbaresco-Jahrgänge gereicht, Qualität und Alterungspotenzial begutachtet, man lässt sich gerne überraschen oder fühlt sich bestätigt. Alberto di Grésy ist persönlich zugegen, um uns die

Schönheit seiner Weine nahezubringen, uns zu erzählen, wie die Jahrgänge verlaufen sind, ihre Besonderheiten vorzustellen. Alberto hat alle miterlebt: Von seiner Premiere im Jahr 1973, dem ersten Wein, der unter dem Namen Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy eingekellert wurde, bis zum heutigen Tag.

Jedes Jahr ist es auch für uns ein neues Vergnügen, zu sehen und zu schmecken, wie sich die alten Jahrgänge von Martinenga, Camp Gros und Gaiun entwickelt haben. Das Gut Martinenga der Marchesi di Grésy liegt wie gemalt inmitten der

Rebberge: Rundherum erstreckt sich die gleichnamige Lage, eine der besten Positionen für Nebbiolo. Zwölf Hektar sind in einem einzigen zusammenhängenden Rebberg mit dieser Varietät bestockt. Bis 1978 wurde hier nur ein Wein, der Barbaresco Martinenga, produziert. In jenem Jahr begann Alberto di Grésy, aus zwei Rebbergen im Osten der Lage den Camp Gros zu keltern. Vier Jahre später folgte der Gaiun, eine moderne Interpretation der Rebsorte Nebbiolo. Man sieht Alberto di Grésy nicht an, dass er nächstes Jahr 60 wird: Seine Augen blitzen, wenn er das Glas schwenkt,



**Das lässt er sich nicht nehmen: Mit dem Méhari geht Alberto di Grésy auf Inspektionstour in den Weinbergen.**

läufen. Sie verleihen dem Wein seine charakteristischen weichen Gerbstoffe. Der entscheidende Impuls für den Aufstieg kam von Alberto di Grésy, nach wie vor der wichtigste Botschafter seiner Weine. Er hatte 1973 die Idee, einen Teil der Trauben seines Weingutes in Treiso nicht mehr zu verkaufen, sondern selbst zu vinifizieren. Die ersten Erfolge gaben ihm recht, und schon Mitte der 80er Jahre wurden die Trauben der gesamten Rebberge selbst vinifiziert. Am Standort Martinenga, seit 1797 im Besitz der Familie, wurde ein moderner Keller errichtet. Hier wacht Marco Dotta, der Önologe des Hauses, über die Erzeugnisse. Zudem gehört Piero Ballario als externer önologischer Berater zum Team des Weingutes.

**Der Mix der Hölzer macht's**

Für Marco Dotta ist Martinenga eine der besten Lagen des Barbaresco-Gebiets. Sie zeichne sich durch ihre Eleganz, ihre Finesse und doch auch die Fülle ihrer Weine aus, sagt er, während er uns durch die Keller führt. Der Mix aus Barrique und grossem Holz sei wichtig, um den Martinenga abzurunden. «Durch grosses Holz allein wird er zu spröde», erklärt er und setzt nach, dass im Gaiun nur Barriques zum Einsatz kommen: «Dieser Wein ist eine moderne, früher trinkbare Interpretation eines Barbaresco.» Schliesslich kommt er ins Schwärmen, wenn er vom Camp Gros erzählt, einer sehr eleganten Interpretation der Rebberge von Martinenga, deren

seine sanfte Stimme umschmeichelt die Weine, lässt den Jahrgang wieder aufleben. Natürlich sind manchmal auch schwächere dabei, der Martinenga 1997 zum Beispiel. Aber das Besondere an diesem Rebberg ist, dass von hier auch in Jahren, in denen andere Gebiete in den Langhe unter Wetterkapriolen leiden, dennoch gute bis sehr gute Barbaresco kommen. Einer der Gründe ist die günstige Lage: Martinenga liegt in Süd-West-Ausrichtung, fast wie in einem geschützten Amphitheater. Die Böden bestehen aus blauem Lehm mit sandigen Abschnitten und auch Wasser-

«Unser Weingut hat eine lange Tradition. Doch unsere Philosophie erklären am besten die Weine selbst.»

Alberto di Grésy Winzer

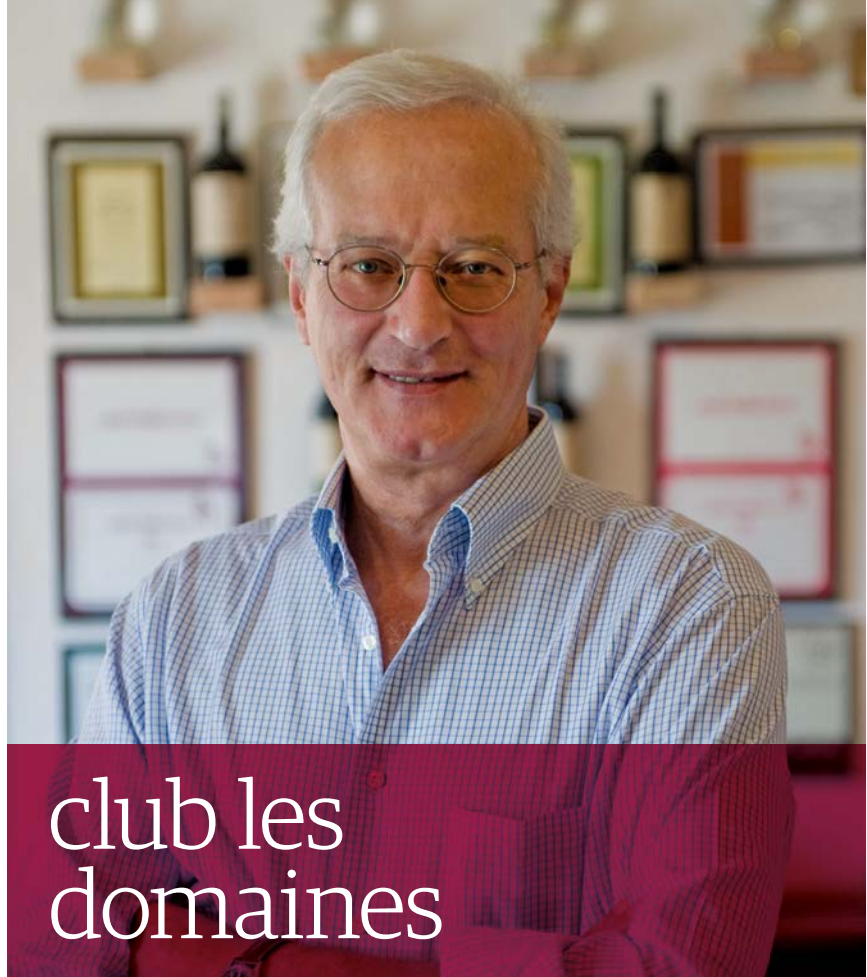
Trauben nur in zwei Lagen selektioniert werden. Dotta ist stolz auf die Langlebigkeit, die Finesse und auf die Geschmeidigkeit der Gerbstoffe. Auf ihren vier verschiedenen Weingütern - zwei in den Langhe, zwei im Monferrato - bieten die Marchesi di Grésy darüber hinaus ein breites Portfolio. Es reicht von einem frischen, saftigen Sauvignon über Chardonnay, Dolcetto und Barbera bis hin zu den internationalen roten Varietäten Merlot und Cabernet Sauvignon. Auch zwei süsse Moscato d'Asti bereichern das Programm: La Serra und der aussergewöhnliche L'Altro Moscato, dessen Trauben sanft in Holzkassetten angetrocknet werden.

Natürlich stechen aus dieser Palette die beiden Kronprinzen unter den urpiemontesischen Trauben hervor: Dolcetto und Barbera. Der Dolcetto wächst auf dem Monte Aribaldo in der Provinz Alessandria. Dieser sei, so erzählt Dotta, mit seinen kalkhaltigen, lehmigen Abschnitten ein



perfekter Rebberg für Dolcetto. Die Reben haben ein Alter von 30 Jahren, bestockt ist der Weingarten mit rund 4000 Pflanzen pro Hektar. Der Barbera d'Asti hingegen kommt von der Lage Monte Colombo bei Cassine in der Provinz Alessandria. Die Einzellage wurde seit 1998 neu bestockt und zeigt, welches Potenzial ein Barbera d'Asti in dieser Provinz hat. Vor allem in einem ausgewogenen Jahrgang wie 2006. «2007 war dagegen ein sehr warmer Jahrgang, der die Fruchtigkeit und den Charakter der Barbera betont», erklärt der Experte Dotta.

Auf unserem Rundgang sind wir inzwischen auf der Terrasse angekommen: Eine Photovoltaikanlage auf dem Kellerdach sorgt für eine weitgehend autarke Energieversorgung. Der Blick schweift über die Hügellandschaft bis zu den Alpen in der Ferne. Schliesslich führt uns Dotta zu den alten Bouteillen. Die Weine sind langlebig, grosse Jahrgänge sind dabei. Wunderbare Weine der End-90er, auch manche aus den 2000er Jahren, denen der Chef des Hauses grosses Potenzial bescheinigt. Besonders stolz ist er auf seine Barbaresco. Man hört es. An der Stimme. 



## club les domaines

Mitglieder des 15-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen des Weinguts und der Weine. Lassen Sie sich überraschen und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement.

**Mehr Infos: Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen, Tel. 00800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)**

### DIE WEINE IM CLUBPAKET

#### Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba DOC 2009

Ein straffer, saftiger, enorm würziger Wein. Der gleichnamige Rebberg auf 370 Metern Höhe in der Provinz Alessandria ist eine perfekte Lage für den Dolcetto.

**Rebsorte**  
Dolcetto

**Optimale Trinkreife**  
2012 bis 2013

**Mariage**  
Zu Pasta mit Fleisch, aber auch zu gebratenem Rindfleisch oder einem Eintopf



#### Monte Colombo Barbera d'Asti DOC Superiore 2007

Die piemontesische Muttertraube Barbera hat ebenfalls nahe Alessandria ihre Heimat: fruchtig und füllig zugleich.

**Rebsorte**  
Barbera

**Optimale Trinkreife**  
2012 bis 2014

**Mariage**  
Zu Gebrilltem oder zu herbstlichen Wildgerichten, Lamm, Hartkäse



#### Martinenga Barbaresco DOCG 2006

Ausgewogen-eleganter Barbaresco, der in Barriques und anschliessend in grossen Holzfässern reift.

**Rebsorte**  
Nebbiolo

**Optimale Trinkreife**  
2014 bis 2019

**Mariage**  
Gekochtes oder gebratenes Rindfleisch, Wild oder Wildgeflügel mit Trüffeln

