

Serie

Benzin im Blut und Barolo im Keller

Spätestens seit Michael Schumacher als erfolgreichster Pilot aller Zeiten

Formel 1-Geschichte schrieb, dürfte der Name Cordero di Montezemolo nicht nur eingefleischten „Ferraristi“ bekannt vorkommen: Der Präsident von Ferrari und Chef des Fiat-Konzerns, Luca Cordero di Montezemolo,

ist nebenbei auch ein naher Verwandter einer der angesehensten Winzerfamilien der Feinschmeckerregion Piemont. Rubin-Autorin Claudia Horn hat sie besucht



wird, zu sehen. 30 Hektar dieses kostbaren Bodens gehören der Familie Cordero di Montezemolo. Dieses wunderschöne Panorama können Besucher nach Voranmeldung von der kürzlich eigens dafür angelegten Terrasse am Lagerhaus aus zusammen mit einer Verkostung der hervorragenden Montezemolo-Weine genießen. [Kontakt und Anfahrtskizze unter: www.corderodimontezemolo.com]

Monfaletto, wie das Landgut der Familie heißt, ist in der sanft hügeligen Landschaft des Piemont ganz leicht auch ohne Navigationssystem oder Landkarte zu finden: Schon von Weitem ist eine riesige, über 150 Jahre alte Libanonzeder zu erkennen, die wie ein uralter Wächter alle umliegenden Weinberge überragt und den Weg zum Landgut in der Nähe von La Morra weist. Vom Weingut Monfaletto selbst – als dem höchsten Punkt der Umgebung – sind alle elf Dörfer, in denen der welt-



berühmte Barolo auf einer Fläche von 1700 Hektar angebaut

Wein wurde zur Haupteinkaufsquelle der Familie. Schon Paolo, ein Autonarr und Rennfahrer, hatte scheinbar ebenfalls Benzin im Blut: Er konstruierte sogar ein eigenes Rennauto, von dem allerdings nur drei Exemplare gebaut wurden. Noch heute befinden sich sein himmelblauer Porsche 911 aus den späten sechziger Jahren sowie ein Alfa und ein Lancia aus den Dreißigern im Familienbesitz – sicher in der Garage der ehemaligen Kellerei in La Morra eingelagert.

Derzeit leiten seine Söhne Enrico und Giovanni den Familienbetrieb zusammen mit Giovanni Ehefrau Luiseella und den beiden erwachsenen Kindern, Elena und Alberto. Im Jahr werden circa 200.000 Flaschen Wein abgefüllt, circa 5000 davon mit Barolo. Um sich von den Großbetrieben der Region mit einer jeweiligen Jahresproduktion von zwei bis drei Millionen



Flaschen abzusetzen, achten die Cordero di Montezemolos konsequent auf hervorragende Qualität – ihre Weine sind vielfach international prämiert – und gute persönliche Beziehung zu den Kunden in aller Welt. Die Hauptabatzmärkte sind neben dem Inland vor allem die USA und Deutschland.

Neben den jungen Weinen, wie dem weißen Arneis, dem Dolcetto und dem Barbero d'Alba, die zum sofortigen Trinken gedacht sind, werden auch länger gereifte, anspruchsvollere Weine

wie der Chardonnay Eloro, der Barbero d'Alba Superiore Funta und als Top-Wein natürlich auch der Barolo in drei verschiedenen Sorten vinifiziert, die nach den jeweils dafür hand-

verlesenen Einzellagen benannt wurden: Monfaletto, Bricco Gattera und Enrico VI. Bis ein Barolo in den Handel gelangt, vergeht allerdings einige Zeit. Nach der streng überwachten – teilweise mehrere Jahre andauernden – Reifung im Fass, wird er noch ein Jahr in der Flasche gelagert, bevor er das Weingut verlässt. Seine optimale Trinkreife erreicht er – obwohl auch sofort getrunken schon ein Genuss – allerdings häufig erst nach zehn oder sogar mehr Jahren Reifung in der Flasche.

Neben den begehrten Trüffeln ist es vor allem auch der Barolo, der das Piemont als Feinschmeckerparadies berühmt gemacht hat. Exklusiv für die Leser von Rubin bieten wir ein Probierpaket mit je einer Flasche der köstlichen Weine von Familie Cordero di Montezemolo zur Bestellung an:



• 2007 Barbero d'Alba DOC



• 2004 Barolo DCGC Monfaletto



• 2007 Langhe Arneis DOC

Bestellwert des Weinpakets: 76,05 Euro frei Haus

Bestelladresse: WEINLAND Arione Abayon GmbH & Co. KG
 Erikastraße 67, D-20251 Hamburg

Tel: +49 040/48 00 35-0
 Fax: +49 040/48 00 35-35
 E-Mail: weinland@abayon.de
 Internet: www.abayon.de