



## Azienda Agricola Erbaluna

### Rebsorten:

Cortese  
Barbera  
Nebbiolo  
Dolcetto

### Gesamtanbaufläche:

15 ha

### Böden:

Lehmartige Hügel  
Kalkmergel

### Qualität:

Bio seit 1993

### Anbaugebiet:

Piemonte

Der bekannteste piemonteser Rotwein ist der "Barolo". Manche nennen ihn gar den „König der Weine“. Diese Aussage wird sicher den vielen anderen guten Weinen dieser Welt nicht gerecht. Aber auch wir denken, je nach Geschmack ist der Barolo wirklich beeindruckend und gut, vielleicht auch der beste italienische Rotwein überhaupt. Gekeltert wird Barolo aus der Rebsorte Nebbiolo. Meist ist die Nebbiolo von hoher Säure geprägt, die Tannine sind würzig und in ihrer Jugend ungestüm und von stahliger Härte. Daher bedarf es im Weinkeller besonderer Vorsicht und Erfahrung im Umgang mit dieser schwierigen Traube. Meist werden die jungen Nebbiolo Weine nach der Maischegärung in Holzfässern gelagert und zur Reife geführt. Das ist bei Andrea Oberto in dem kleinen Örtchen Anunziata bei La Morra nicht anders, doch die gesunden Biotrauben sind oft besonders reich an fruchtiger und aromatischer Substanz. Ein Teil dieser Trauben wird zu dem saftig herzhaften Nebbiolo delle Langhe, und nur die besten Trauben aus den Barolo Lagen werden als Barolo vinifiziert und abgefüllt. Erst nach zweijähriger Fasslagerung und anschließender Reifung in der Flasche kommt der Barolo dann in den Handel. Er braucht dann jedoch noch einige Jahre bis zur vollen Entfaltung. Ein Barolo hat einen gesetzlichen Mindestalkoholgehalt von 13 % Vol. und ist ohne Weiteres 15 Jahre lagerfähig. Einen solchen Wein, ganz nach alter Piemonteser Tradition, machen Andrea Oberto und seine Familie. Schon seit dem Anfang des 20. Jahrhunderts ist die Azienda in Familienbesitz. Mitte / Ende 1980er Jahre gab es nur eine kleine Gruppe „winemaker“ im Piemont und der Toskana, die sich ernsthaft für biologischen Weinbau interessierten. Die Obertos gehörten dazu. 1993 war die Umstellung abgeschlossen und die ersten der Erbaluna Weine durften das Label „Wein aus Trauben aus biologischem Anbau“ tragen. Diese Umstrukturierung der Jungen glich einer (friedlichen) Revolution innerhalb der Familie. Insgesamt bewirtschaften die Obertos ca. 12 ha Rebfläche, wobei für den "Barolo" lediglich die besten Lagen der Nebbiolo geerntet werden, die sich in unmittelbarer Nähe des Hofes an Süd-Ost Hanglagen befinden. Neben Nebbiolo wird noch Barbera und Dolcetto auf Erbaluna angebaut. Andrea und sein Team haben gleichzeitig einen sehr bodenständigen und auch modernen Zugang zu ihrem Handwerk. Das Ergebnis sind Weine, die schon recht früh trinkreif und weniger tanninbetont sind. Dennoch zeichnet sie Struktur, Tiefe und fruchtige Langlebigkeit aus. In den einschlägigen Verkostungen finden

wir die Erbaluna Weine immer wieder auf den Spitzenrängen.  
Wer auf dem Weingut Urlaub machen möchte, kann sich gerne  
selbst vor Ort von der Qualität überzeugen.