

Portrait

Portrait

Luciano Sandrone



Luciano Sandrone

Luciano Sandrone arbeitete bis 1990 als Kellermeister für Marchesi di Barolo. Sein Traum war es aber, grosse Weine unter seinem eigenen Namen zu erzeugen. So kaufte er 1977 einen kleinen Teil des berühmten Barolo Weinberges Cannubi. Die Gründung des Weinguts Sandrone und die erste Weinlese folgte 1978. 1982 traf er an der Vinitaly seinen ersten internationalen Distributeur, welcher nahezu gänzlich den ersten Jahrgang 1978 aufkaufte und in die USA und Schweiz exportierte. Mit den Jahrgängen 1989 und 1990 Cannubi Boschis erlangte Luciano Sandrone internationale Aufmerksamkeit. Er erhielt höchste Bewertungen von den wichtigsten internationalen Weinkritikern. Dank seines Erfolges konnte er die Produktion Jahr für Jahr vergrössern. 1998 wurde der neue Firmensitz am Fusse des Hügels Cannubi, mitten im Barolo-Anbaugebiet, erbaut.

Sandrone gilt mit anderen Grössen wie Altare, Scavino, Clerico, Voerzio und Gaja als Pionier des modernen Barolo. Zusammen mit seinem 20 Jahre jüngeren Bruder Luca, seit 1992 auf dem Weingut und verantwortlich für die Weingärten, und seiner Tochter Barbara, seit 1997, führt er heute das Weingut. Trotz der grossen Erfolge ist Luciano Sandrone äusserst sympathisch, bescheiden und seriös geblieben.

Insgesamt fünf Weine werden heute im Hause Sandrone produziert. Stilistisch zählen sie zu den eleganten und modernen Weinen. Die klare Handschrift des Winzers zeigt sich hier vom einfachen Dolcetto d'Alba (seit 1981) über den Barbera d'Alba (seit 1982) und Nebbiolo d'Alba Valmaggiore (seit 1994) bis hin zu den beiden Weltklasse-Baroli. Der Barolo Le Vigne (seit 1990), welcher aus unterschiedlichen Weinbergen stammt, überzeugt mit seiner Kraft, Struktur, Reichhaltigkeit und Komplexität. Den Cannubi Boschis kennzeichnen burgundische Eleganz, Samtigkeit, Tiefe und unendliche Länge.

Gesamtfläche: 25 ha
Rebbestand: 13 ha Nebbiolo (2.5 ha Barolo Cannubi Boschis, 5 ha Barolo Le Vigne, 5.5 ha Nebbiolo d'Alba Valmaggiore)
5 ha Barbera
7 ha Dolcetto

Vinifikation Dolcetto d'Alba: 100% Abbeeren; alkoholische und malolaktische Gärung im Stahltank für 6 Monate; nach Füllung (ohne Filtration) 2 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Barbera d'Alba: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung und Ausbau in bis zu 50% neuen 500l Fässern für 12 Monate; nach Füllung (ohne Filtration) 9 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Nebbiolo d'Alba Valmaggiore: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung und Ausbau in 500l Fässern für 12 Monate; nach Füllung (ohne Filtration) 9 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Barolo Le Vigne und Cannubi Boschis: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung und Ausbau in bis zu 25% neuen 500l Fässern für 24 Monate; Assemblage (Le Vigne) zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) 18 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

