

Agricola Marrone

Mit Valentina - Power zu neuen Höchstleistungen

April 2013

Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Weinfreunde von mir sagen ab und zu, dass ich bei den Bewertungen der Agricola Marrone nicht ganz objektiv bin. Das stimmt. Einerseits aufgrund des genialen Preis-Leistungsverhältnis dieser Weine. Irgendwie passen sie gar nicht richtig in unser gängiges Punktesystem. Andererseits ist es natürlich korrekt, dass durch die langjährige, freundschaftliche Beziehung zu der Familie, mir die Weine sehr ans Herz gewachsen sind.

Vielfach schreibe ich Reports über Tastings und Weinraritäten, die unglaublich gut aber eben auch unglaublich teuer sind. Kultweine und manchmal auch Snobweine. Oftmals sind die Flaschen nur noch sehr selten zu finden, und der Preis deshalb entsprechend exorbitant. Solche „World Premium Weine“ widerspiegeln aber nur

etwa 5% des weltweiten Weinkonsums. Das wahre Weinbusiness läuft auf anderen Ebenen ab. Und fast immer geht es im „normalen Weingeschäft“ um Familien, welche versuchen mit besten Wissen und Gewissen, tolle Weine zu erzeugen und zu einem anständigen, fairen Preis zu verkaufen. Weine, welche nicht en primeur aus den Händen gerissen werden oder über Mailinglisten reichen Weinsammler zugeteilt werden. Hier steht das Verkaufsgespräch vom Weinbauer zum Kunden im Vordergrund. Das Vermitteln ihrer Leidenschaft und



Begeisterung für ihre Erzeugnisse. Mit viel Aufwand, Hingabe und Überzeugung. Idealisten, welche Parker oder Gambero Rosso so weit möglich aus dem Weg gehen, um unabhängig ein ehrliches Produkt zu bieten, hinter dem sie jederzeit stehen können und stolz darauf sind. Sie leben für den Wein und vom Wein.



So ein Weingut ist Agricola Marrone aus La Morra im Piemont. Vater Gian-Piero und seine Frau Giovanna arbeiten zusammen mit ihren drei Töchtern Denise (Marketing und Verkauf), Serena (Administration) und Valentina (Oenologin) genau in diese Richtung. Sie verkörpern ein modernes, offenes Piemont. Nutzen das Wissen der talentierten 26jährigen Weinmacherin Valentina

um ein Maximum aus ihren traditionellen Trauben und klassischem Terroir herauszuholen. Die Erfahrung von Gian-Piero ist dabei ebenso entscheidend. Die beiden harmonisieren und ergänzen einander ideal. Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit wird in der aktuellen Weinauswahl sichtbar.

Bei meinem österlichen Besuch konnte ich mich erneut davon überzeugen, welche spannende Entwicklung die Marrone Weine der letzten zwei, drei Jahrgänge durchgemacht haben, seit Valentina im Keller ist. Die Weine wurden runder, voluminöser und der Barriqueinsatz individueller gestaltet. Die Neulancierung des Passione (Blend aus jungen oder einfacheren Lagen Nebbiolo und Barbera), entpuppte sich zum Verkaufshit in einem günstigen Bereich. Dadurch konnten die Trauben für die Premium Linie noch rigorosere Selektioniert werden.

2011 Agricola Marrone Arneis „Tre Fie“ 17/20 trinken - 2014

Offener, ausdrucksstarker Arneis. Leicht florales Bouquet unterstützt von sehr schönen Aprikosen- und Pfirsichnoten. Kamille und Apfel. Im Gaumen fülliger als frühere Jahrgänge. Entwickelt sich weg vom reinen Apérowein immer mehr zum Essensbegleiter.

2011 Agricola Marrone Chardonnay „Memundis“ 18.5/20 trinken - 2015

Offenes, röstiges Bouquet. Feine Butternoten, Haselnuss und Aprikosen. Wirkt im Gaumen beschwingter, frischer als frühere Jahrgänge, was dem Wein gut tut. Wie immer wird es einen grossen Run geben auf die wenig verfügbaren Flaschen. Auch hier zeigt sich das Geschick der Familie, indem sie immer einen Teil der Flaschen für die Besucher in der Cantina zurückhalten, obwohl der Handel hier gerne die gesamte Menge abnehmen würde.

2008 Agricola Marrone „Passione“ 17/20 trinken - 2015

Dieser „junge“ Wein mit Barbera und Nebbiolo, teils in Barrique ausgebaut überzeugt mit einem unglaublichen Preis-/Genussverhältnis. Ein frischer, unkomplizierter Tischwein, der spontan begeistert. Rot- und blaubeerige Aromen, Amarenen, Himbeer und Vanille. Fein strukturierter Körper. Beschwingt und erschwinglich! Everybodys Darling!

2008 Agricola Marrone Barbera d'Alba „Pantalera“ 18.5+/20 trinken - 2020

Der grosse Wurf dieses Jahr ! Barbera d'Alba La Pantalera, mein heimlicher Liebling des Weinguts ist zurück, und wie! Wow, der 2008er ist eindeutig der beste je produzierte Pantalera. Aus durchschnittlich 50jährigen Rebstöcken. Rigorose Selektion und 12 Monate Ausbau in neue Barriques. Purpur; Offenes, wuchtiges Bouquet. Kirsch, Pflaumen, Cassis, Himbeer, Feuerstein. Toller Holzeinfluss mit Brotkruste, Vanille und Rauch. Super konzentrierter, leicht „kalifornischer“ Gaumen. Trotz seiner Komplexität zeigt er eine typische Barbera Frische, mit schön integrierter Säure und Tannine. Ich habe meine Vorbestellung bereits gemacht. Der Wein wird an der Vinitaly lanciert. In dieser Form einer der besten Barrique Barberas des Piemonts!

2008 Agricola Marrone Barolo „Pichemej“ 18+/20 trinken - 2025

Nach dem phänomenalen 2007 Barolo Pichemej (19/20 trinken – 2020) war ich natürlich sehr gespannt auf die 2008er Version. Diese zeigt sich blaubeerig mit viel Primärfucht (Waldbeeren, Himbeeren) und rauchigen Noten, sogar etwas Kaffee, Pilz und Tabak. Dichter, feingliedriger Körper, toll eingebettete Tannine und lang im Abgang. Der 2008er wirkt kräftiger als sein Vorgänger. Ein wenig kühler und distanzierter. Während ich den 2007er mit seiner offenen, zugänglichen Art lieber mag, setzt Gian-Pierro Marrone auf die Komplexität des 2008ers. Wir haben uns dann schlussendlich darauf geeinigt, dass der 2008er in fünf bis sechs Jahren mindestens ebenbürtig sein wird.

Der Verkauf der Weine geschieht nach wie vor hauptsächlich direkt vor Ort. Marrones schätzen und suchen den Kontakt mit ihren Kunden, welche dann oft zu Freunden werden. Die lange Umbauphase des Weinguts ist praktisch abgeschlossen. Der neue Keller und der Degustationsraum sind ein Bijou. Besuchen Sie die Familie, wenn Sie das nächste Mal im Piemont sind. Fahren Sie nicht immer nur nach dem Gambero Rosso, sondern zweigen Sie zwischen Alba und Barolo mal rechts ab Richtung Annunziata. Direkt hinter der Osteria Veglio finden Sie das Weingut Marrone. Sagen Sie einen lieben Gruss vom Baschi. Sie werden begeistert sein von den Weinen, der Freundlichkeit und der Leidenschaft dieser Weinfamilie. Passione eben!

Ich selber werde vom 29. Juli – 2. August 2013 wieder im Piemont sein. Vielleicht treffen wir uns ja! Ich würde mich freuen.

Infos:

Agricola Gian Piero Marrone
Fraz. Annunziata, 13 | 12064 La Morra | Italy
Tel +390173509288 | Fax +390173509063 | marrone@agricolamarrone.com
www.agricolamarrone.com

April 2013, Sebastian Schwander
MYBESTWINE.CH