

GIUSEPPE MASCARELLO

Barolo DOCG

Villero Piemont



Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Giuseppe Mascarello
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94

Die Lage Villero ligt in der Gemeinde Castiglione Falletto, deren Böden, nebst dem mit Metallen durchzogenen, typischen Lehm, etwas mehr Muschelkalk aufweist. Elegant-verführerische Aromen von Kirschen, saftigen Beeren und roten Pflaumen, wunderbar umrahmt von duftigen Blüten Tönen und würzigen Noten nach Tabak, Lakritz und feiner Minze. Am Gaumen mit samtener Textur, Eleganz und schöner Länge.

Empfehlung

Passt hervorragend zur kräftigen Piemontesischen Küche, Pasta- oder Risotti mit Pilzen (Steinpilze, Trüffel) Fleischgerichten vom Grill oder geschmort z.B. Ochsenwange, oder Brasato. Auch zu Wildspezialitäten.

Produzent

Mauro Mascarello gehört mit seinem Weingut Giuseppe Mascarello mitunter zu den grossen Traditionalisten des Barologebietes und die Familie kann bereits über eine 150-Jährige Tradition im Weinbau berichten. Die Mascarellos verfügen über ca. 15 ha Rebfläche – alles im klassifizierten Barolo Anbaugebiet und verwenden für ihre Weine ausschließlich Trauben aus der eigenen Produktion. Sie sind eine der wenigen Weinbaufamilien, die über eine Monopollage im Barolo verfügen. Es handelt sich hierbei um die Lage Monprivato in Castiglione Falletto. Die Böden hier bestehen aus weissem Lehm, Algenablagerungen und Muschelkalk. Dieser Weinberg war bereits seit den 1600-er Jahren als eine besondere Lage bekannt. Mauro Mascarello übernahm 1976 das Weingut. Seit dem Jahre '85 als er bei einer Londoner Verkostung mit seinem 78-er Monprivato vor vielen Topweinen gewonnen hatte, erreichte er einen hohen Bekanntheitsgrad. Nach seinem Verständnis muss ein Barolo „unico, irrepitibile, und inconfondibile“ sein. Dieser Philosophie folgend produziert die Familie Mascarello seit Generationen ihre einzigartigen und unverwechselbaren

Gewächse. Die Weinherstellung erfolgt am Weingut mit sehr starker Ertragsbegrenzung, rigorosem Grünschnitt und Ausdünnung des Traubenmaterials. Nur perfekte Trauben werden verwendet und manuell gelesen. Es wird spontan vergoren. Die Vinifikation erfolgt in grossen slawonischen Eichenfässern. Jede Lage wird einzeln verarbeitet und vergoren. Das war jedoch nicht immer so. Auch die Lagencuvées von der Familie, die vor 1970 entstanden erfreuten sich damals über sehr grosse Beliebtheit. Neben Nebbiolo werden auch Barbera, Dolcetto, Freisa angebaut und diese werden auch nach Einzellagen ausgebaut. Mauro bepflanzte '83 mit einem speziellen Nebbiolo-Klon einen Teil seines Weingartens neu. Diesen Michét-Klon hat bereits sein Großvater verwendet und Mauro war sich sicher, dass er sich perfekt an diese Lage anpasst und man grosse Weine aus ihren Trauben kelttern kann. So entstand 10 Jahre später sein Top-Wein Ca d'Morissio, der nun in der höchsten Liga neben Giacosas und Conternos Topgewächsen mitspielt. Mauro wird tatkräftig von seiner Frau Maria Teresa bei der Weingutsadministration unterstützt und von seinem Sohn Giuseppe, der auch die Weinbauschule in Alba absolviert