

GIUSEPPE MASCARELLO

Barolo DOCG

Monprivato Piemont



Jahrgang:	2012
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Giuseppe Mascarello
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94, Galloni 91

Monprivato ist eine Monopollage in der Gemeinde Castiglione Falletto, die sich seit 1990 im Alleinbesitz der Familie befindet. Dieser begehrte Barolo der sogenannten Garde der "Tradizionalisti", hat bei seinen Anhängern schon seit vielen Jahren Kult-Status. Er zeichnet sich aus durch sein expressives Nasenbild mit Aromen von Walderdbeeren, roten Kirschen, Blutorangen-Zesten und verführerischen Blütendüften, unterlegt von balsamisch-würzigen Noten. Der Gaumen zeigt seriöse Struktur und Tiefe, ist dabei elegant, mit mineralischem Druck im langen Finale.

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, irrepetibile, 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 kelteren 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