



©Alfieri

## Eine der ältesten und berühmtesten Tenute im Piemont

# Marchesi Alfieri

«Im Kreuzpunkt von Roero, Langhe und Monforte, zwischen Asti und Alba, liegt das kleine mittelalterliche Dorf San Martino Alfieri. Auf der Anhöhe befinden sich das prachtvolle Barockschloss der Marchesi Alfieri und die Gebäude der Azienda.»

Mit diesen einleitenden Worten präsentiert die renommierte Schweizer Weinhandlung Baur au Lac das piemontesische, 1696 gegründete Weingut auf ihrer Website ([Link](#)). Alfieri, dieser Name ist eigentlich deutlich mehr als ein Weingutsname. Alfieri verkörpert nämlich eine Geschichte, die Geschichte eines Gebiets.

### Ein Überflug über die Geschichte

Nachdem Asti bereits im Frühmittelalter zur freien Gemeinde<sup>1</sup> ([Link](#)) geworden war, wurde die Stadt immer wieder heiss umkämpft. Die Franzosen (insbesondere unter der Macht des Hauses Anjou) und die Spanier waren beide dominierende Mächte in Europa, und ihr Einfluss musste auf dem Kontinent, zumindest in dessen westlichem Teil spürbar sein. Das im Hochmittelalter gebildete militärische Bündnis zwischen Asti, Genua, Pavia und Wilhelm VII. von Montserrat ([Link](#)) sollte nichts daran ändern. Später entwickelte sich Asti zur wichtigsten Festung des Hauses Savoyen in seinem Krieg gegen die Spanier. Wiederum später, in der Renaissance, entwickelten sich die verschiedenen Provinzen des heutigen Italiens zur Bühne zahlreicher Kriege, der «italienischen Kriege», wie man sie nennt. Neben allen grösseren Ländern Europas, also nicht nur Frankreich, Spanien und dem Haus Savoyen, sondern auch das Habsburgerreich, der deutsche König sowie das Osmanische Reich und nicht zuletzt fast alle italienischen Staaten waren daran beteiligt.

Im 17. Jahrhundert erhebt Karl Emanuel I. von Savoyen Urbano Alfieri in den Rang des «Oberst der Kavallerie» aufgrund seines Engagements im Zivilkrieg und schenkt ihm das Schloss von San Martino in der Provinz Asti.

---

<sup>1</sup> Norman F. Cantor, "The Civilization of the Middle Ages: A Completely Revised and Expanded Edition of Medieval History", ISBN 0060925531 / 9780060925536



©Alfieri

Carlo Antonio Massimiliano Alfieri (1661–1730) beauftragte 1696 den Ingenieur Antonio Bertola mit der Umgestaltung des Anwesens im Barockstil. Ein moderner Weinkeller, das Schloss und ein Park, der durch Abflachung eines an das Grundstück angrenzenden Hügels entstand, wurden bis 1721 gebaut. 1696 gilt offiziell als das Jahr, in dem das Weingut gegründet wurde. Alfieri führte am Ende des 17. Jahrhunderts aber auch die Miliz von Asti in den Kriegen gegen Frankreich, sein Sohn Cesare Giustiniano wurde mit nur 29 Jahren Ratsmitglied in Savoyen und 1743 zum Vikar und Superintendenten für Politik und Polizei der Stadt Turin ernannt.

Die Tenuta Alfieri entwickelte sich trotz aller möglichen Ereignisse weiter. Carlo Emanuele Alfieri (1764–1864), nahm an den Feldzügen von 1792 bis 1799 gegen Frankreich teil, geriet in Gefangenschaft, wurde als Geisel nach Dijon geschickt, 1808 befreit und schliesslich von 1814 bis 1828 Botschafter in Paris.

Cesare Roberto Alfieri (1799–1869), Ritter des Obersten Ordens der Santissima Annunziata ([Link](#)), wurde nach einigen diplomatischen Stationen in Paris, Berlin und Florenz Staatsrat und später Oberpräsident des Magistrats der Studienreform, er war Präsident des Ministerrats, Senator und Präsident des königlichen Senats.

Im Jahr 1815, in dem die Armee des ersten französischen Imperiums in Waterloo definitiv geschlagen wurde, verwandelte Xavier Kurten, ein preussischer Landschaftsarchitekt, den formalen Garten des Schlosses in einen romantischen Park im englischen Stil. Im selben Jahr liess der Architekt Ernesto Melano die Südfassade und den zentralen Teil des Schlosses im neobarocken Stil umgestalten.

1851 heiratete Giuseppina Benso di Cavour, Nichte des Staatsmannes Camillo Benso di Cavour, Carlo Alfieri di Sostegno. Es war Camillo Benso di Cavour selbst, der die Weinproduktion der Familie Alfieri ankurbelte, indem er



©Alfieri

die Qualität der Weine verbesserte und die Pinot-Noir-Traube im Piemont einführte.



1982 überliess Margherita Pallavicino Mossi ihrem Verwandten Casimiro San Martino di San Germano das Schloss und das Weingut. Er war Mitglied der Akademie für Landwirtschaft und zeichnete sich durch die Wiederbelebung der Weinproduktion des Weinguts aus.

1988 verstirbt Casimiro San Martino di San Germano. Seine Töchter Emanuela, Antonella und Giovanna übernehmen die Leitung des Weinguts und haben mit Mut und Entschlossenheit die Geschichte des Guts und der Familie fortgeschrieben. Sie haben sich unermüdlich dafür eingesetzt, dass ihre Weine der Elite der Appellation Barbera d'Asti angehören, und sie haben es geschafft, dass sich die Weinexperten diesbezüglich einig sind.

1990 werden die ersten zehntausend Flaschen der Weinkellerei Marchesi Alfieri produziert. Aus Rebstöcken mit einem Mindestalter von 50 Jahren.

Der Eintritt des Önologen Mario Olivero ([Link](#)) im Jahr 1999 fällt mit der «Tre Bicchieri»-Auszeichnung zusammen, die dem Barbera d'Asti Superiore DOCG Alfiera vom Gambero Rosso verliehen wurde. Auch in beiden folgenden Jahren wurde dieses Erzeugnis mit Tre Bicchieri ausgezeichnet. Dies waren die ersten bedeutenden Auszeichnungen für die Weinkellerei, die von diesem Zeitpunkt an zu einer der wichtigsten in der Region wurde.

Der erste Nebbiolo-Weinberg wird 2003 auf dem Hügel von Quaglia angelegt.

2018 werden die architektonische Renovierung der historischen Küche und der Bau des zweiten Fassraums unter dem Schloss in Angriff genommen. Die Zusammenarbeit mit dem Verein «Terre di Tartufi» ([Link](#)) beginnt und führt zur Umwandlung von mehreren Hektar Wald in einen Trüffel-Lehrpfad. Nördlich des Quaglia-Hügels werden ein neuer Pinot Noir-Weinberg angelegt und ein neuer Weinberg für den Anbau von Barbera geschaffen: die Vigna del Castello.

Heute erstreckt sich das Weingut über 20 Hektaren, und jährlich werden 130'000 Flaschen abgefüllt. Es werden sieben Weine produziert, darunter ein Blanc de Noirs Metodo Classico Extra Brut aus 100 Prozent Pinot Nero ([Link](#)), drei reinsortige Piemonte DOC Rotweine – ein Grignolino und zwei Pinot Noirs – , ein Nebbiolo Terre d'Alfieri DOCG sowie selbstverständlich die beiden renommierten Barbera d'Asti DOCG.



©Alfieri



## Die Verkostung

An dieser Stelle möchten wir uns bei der Weinhandlung Baur au Lac ganz herzlich bedanken, diese Verkostung ermöglicht zu haben. Zunächst konnten die Weine im Rahmen der grossen und spannenden Veranstaltung rund um die neue Ausgabe des Referenzwerkes von Daniele Cernilli, Doctor Wine, «Der ultimative Weinführer Italiens 2021», verkostet werden, die am 8. November 2021 im Hotel Baur au Lac stattgefunden hat. Liebe auf den ersten Blick, sogar der Sostegno 2019 Piemonte DOC, eine Assemblage aus Barbera und Pinot Nero, faszinierte mich mit seinem eigenartigen Stil.

### Sostegno 2019, Piemonte DOC

Assemblage von 85 % Barbera und 15 % Pinot Nero. 14.5 % Vol. Alkohol. Sehr frische, konzentrierte, finesenreiche Nase mit einem durchaus gelungenen Zusammenspiel der beiden Rebsorten. Ich muss zugeben, dass ich zunächst etwas vorsichtig war, doch die Assemblage funktioniert sehr gut. Es strömen feine und harmonische Düfte nach ausgereiften roten Beeren und saftigen Kirschen aus dem Glas, die Früchte des Barbera sind mit den Waldbeeren des Pinot Noir sehr schön ineinander verwoben, die Würze zeigt sich zunächst verhalten, bevor süsse Gewürze schrittweise in den Vordergrund kommen, das Ganze wirkt einladend, sinnlich in seinem Stil, also doch eigenartig, rote Blumen kommen dann zur Geltung, es ist einfach faszinierend, da unerwartet. Zarter, wiederum harmonischer, saftiger und fruchtbetonter Gaumen, das Holz ist sehr gut eingebunden, die Würze lässt sich mehr als im Bouquet wahrnehmen, die Tannine sind präsent, doch ausgefeilt. Das Gerüst wird durch vanillige Akzente geprägt. Eine ganz schöne und ansprechende Überraschung. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 19.50 bei [Baur au Lac](#). In Deutschland kostet er € 10.44 bei [Vinothek Haberler](#).





©Alfieri

### **La Tota 2019, Barbera d'Asti DOCG**

100 % Barbera.

14.5 % Vol. Alkohol. Was für ein verführerischer Wein! Sehr frische, tiefgründige, reintonige, elegante und harmonische Nase mit generösen, ausgereiften Düften nach dunklen und roten Waldbeeren, Kirschen, Rosen, das Holz ist perfekt eingebunden und liefert feine Vanillenoten, etwas eingemachte Pflaumen und Zimt runden das Bild ab. Sanfter, vollmundiger, sehr frischer, harmonischer, geschliffener Gaumen mit einem unwahrscheinlich sinnlichen und köstlich süßlichen, ja nicht zuletzt lasziven Touch. Viel Stoff und geschliffene Tannine im Glas, dennoch etwas feminin wirkende Struktur, delikater und wiederum sinnlich, das bereitet einfach unendlich Spass. Sehr gut integrierte, stützende Säure, Frucht im Quadrat, darunter Kirschen und Pflaumen. Geschmeidiger, hedonistischer Charakter, ein unverzichtbares Erzeugnis. Langanhaltender Abgang mit etwas Würze, das nächste Glas ist eine Selbstverständlichkeit. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 24.80 bei [Baur au Lac](#). In Deutschland kostet er € 13.55 bei [Vinothek Haber](#) und € 14.90 bei [Wein & Lukull](#).





## **Alfiera 2018, Barbera d'Asti Superiore DOCG**

100 % Barbera.

14.5 % Vol. Alkohol. Der Alfiera 2018 wirkt genauso maskulin wie der Tota 2019 verführerisch feminin. Diejenigen unter uns, die meinen, dass Frauen feminine Weine produzieren und u. a. die Erzeugnisse von Cathy Faller, Domaine Weinbach im Elsass, verpasst hätten, haben hier einen weiteren Beweis dafür, dass es sich hier um ein bodenloses Klischee handelt. Der Alfiera 2018 – und das gilt bestimmt für die anderen Jahrgänge auch – besitzt so eine starke Identität, dass er niemanden gleichgültig lassen kann. Die Nase zeigt sich intensiv, reintönig, tiefsinnig, maskulin eben, vielschichtig, harmonisch, der Wein wird buchstäblich beflügelt, wenn man das Glas schwenkt, es entfalten sich die Düfte, was zeigt, dass das Lagerungspotential sehr gut ist. Es strömen dann, neben den sortentypischen Noten von Kirschen, Pflaumen und dunklen bis schwarzen Waldbeeren sowie würzigen Elementen, Düfte eines Beets blühender Blumen, darunter Rosen aus dem Glas. Das Holz ist sehr schön eingebunden und liefert Vanilleansätze. Der Gaumen zeigt sich vollmundig, saftig, strukturiert, expressiv, geschmeidig. Die Tannine sind ausgefeilt und mit der Säure sehr schön ineinander verwoben. Ein charaktvoller, rundum komplexer Wein mit einem frischen, fruchtigen und langanhaltenden Abgang. Ein klarer Erfolg. **18/20** (93/100).

**Autor:** Jean François Guyard

**20. Dezember 2021**

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

**Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**