



## Renato Ratti

### Der Erneuerer des Barolo

Als wir das erste Mal Pietro Ratti trafen, lernten wir einen eloquenten, charismatischen und warmherzigen Menschen kennen, der uns mit seinen klaren Ideen und Visionen sofort beeindruckte. Vielleicht ein typischer „Piemonteser“ – tief verwurzelt in den Traditionen seiner Region, aber ebenso bereit und offen für Innovationen und Neuerungen. Geleitet immer von dem Streben, die bestmögliche Qualität in die Flasche zu bringen, kompromisslos und unbeirrbar.

Und damit tritt er fraglos in die großen Fußstapfen seines Vaters Renato Ratti, der 1988 viel zu früh verstarb. Pietro musste von heute auf morgen als junger Mann das Weingut des Vaters übernehmen und hat dieses konsequent im Sinne seines Vaters weitergeführt.

Renato Ratti war ein Vordenker, ein Erneuerer – immer seiner Zeit ein bisschen voraus. Geboren 1934 ging er als junger Mann nach Brasilien, um dort für Cinzano Vermouth und Sekt zu produzieren. 1965 kehrte er nach Piemont zurück und kaufte dort einen kleinen Weinberg in Barolo. Schon bald merkte er, dass die wahre Stärke des Barolo in der Unterschiedlichkeit der einzelnen Lagen liegt, und er war der erste, der seinen Barolo Marcenasco als „Cru“ ausbaute. Außerdem reduzierte er als erster den Ausbau im Holz von 4 auf 2 Jahre und ließ seine Baroli stattdessen 2 weitere Jahre auf der Flasche reifen, um den Weinen mehr Eleganz und Harmonie zu verleihen. Heute ist diese Art der Barolo-Bereitung weitverbreitet und unter dem Namen „Marcenasco-Stil“ bekannt.

Bereits in den 70er-Jahren schuf er eine Karte des Barologebietes mit einer Klassifizierung aller wichtigen Einzellagen und eine umfassende Jahrgangsbewertung für Barolo ab dem Jahrgang 1868. Außerdem gründete er ein Weinbaumuseum in La Morra und schrieb zahlreiche Bücher. Auch die Wiedereinführung der in Vergessenheit geratenen „Albeisa“-Flasche geht auf sein Konto. Früh erkannte er die Wichtigkeit, auch im Packaging eine eigene Identität zu schaffen.





1980 wurde er Präsident des Consorzio del Barolo und Direktor des Consorzio dell'Asti und war hier federführend beteiligt an der Beilegung der Zwistigkeiten zwischen den großen Kellereien und den kleinen Weinbauern.

Auch hier tritt Pietro in die Fußstapfen seines Vaters. In den Jahren 2010 bis 2016 ist auch er Präsident des Consorzio del Barolo.

Heute stehen 35 ha Weinberge im Ertrag, darunter die großartigen Barolo-Lagen Marcenasco, Conca und Rocche dell'Annunziata in La Morra, sowie weiteren Lagen außerhalb des Barolo, in denen Chardonnay, Barbera, Dolcetto und Langhe Nebbiolo erzeugt werden. Einzige Cuvée ist der Villa Pattono aus Barbera und Merlot.

Alle Weine zeichnen sich durch eine herausragende Qualität und Typizität, sowie durch eine angenehme Frische und Eleganz aus. Die 3 Barolo-Einzellagen bestechen durch ihr Terroir, ihre Finesse und ihre Langlebigkeit.

Die Villa Pattono ist ein prächtiger Landsitz aus dem 18. Jahrhundert und bietet Übernachtungsgästen 13 Zimmer und einen Spa-Bereich.

2004 wurden die Arbeiten an der neuen Kellerei beendet, die nun auf dem neuesten Stand der Technik ist und sich geschmackvoll in die Landschaft des Barolo einfügt.

Beeindruckend ist die Sammlung alter Jahrgänge auch in Großformaten im Keller des Weingutes.

Mit dem Jahrgang 2015 feiert das Weingut den 50. Geburtstag des Barolo „Marcenasco“. Fürwahr Ausdruck einer langen Erfolgsgeschichte der Barolo-Erneuerer Ratti.