

KEIN KORKSCHMECKER – DER WEIN-SPEISE-REISE-JOURNALIST

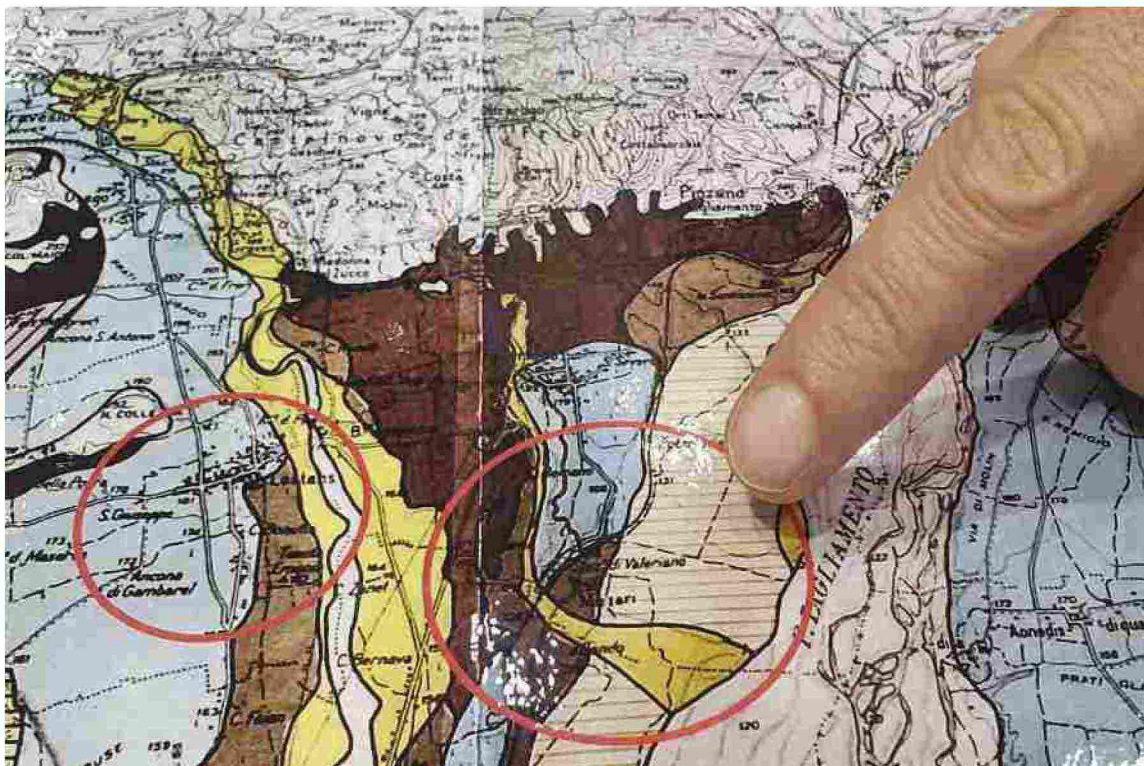


Menü

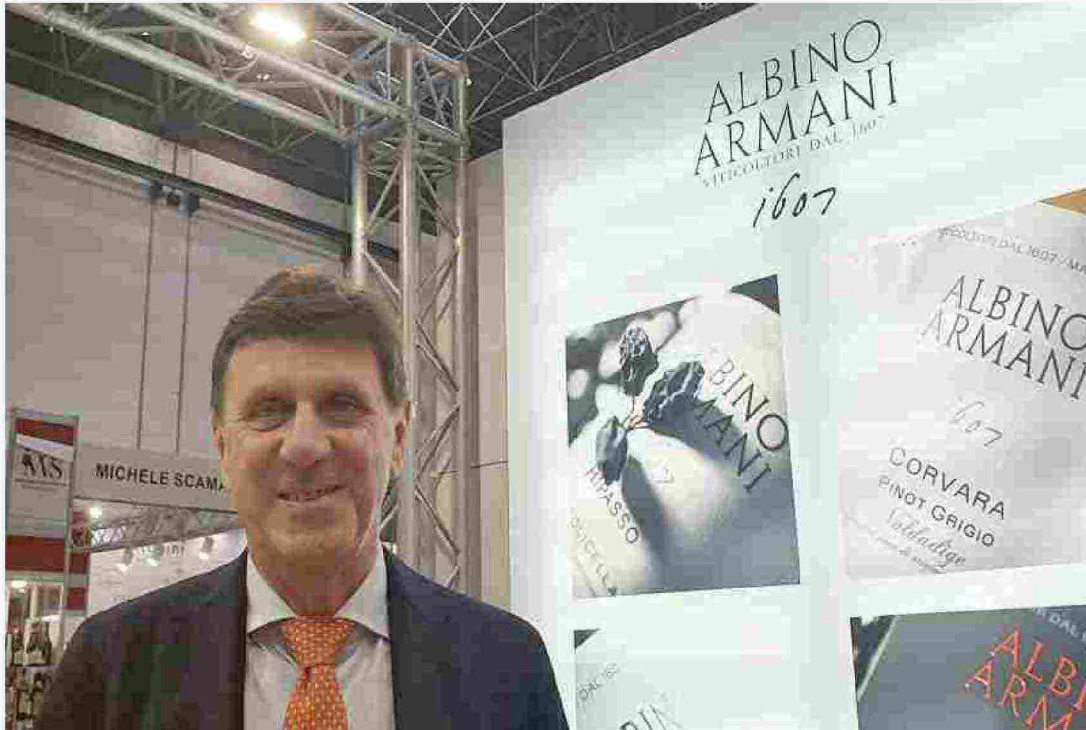
Suche...

PRO WEIN: ITALIENISCHE MOMENTE

20. Mai 2022 // von Klaus Feldkeller // Kommentare deaktiviert



Die weltgrößte Weinmesse öffnete nach Corona-Absage Mitte Mai in Düsseldorf wieder ihre Pforten. Trotz kurzfristiger Verlegung vom angestammten März-Termin zeigten sich Aussteller und Fachbesucher zufrieden. Kein-Korkschmecker sah sich bei einigen italienischen Produzenten um:



Winzer **Albedo Armani** vom gleichnamigen Weingut.

Albedo Armani (Nordostitalien) hat in Düsseldorf eines seiner neuen Projekte vorgestellt: Terre di Plovina (Foto oben) zielt auf die Aufwertung der alten autochthonen Rebsorten von Friaul-Julisch Venetien (Sciaglin und Piculit Neri) für zwei Weine, einen weißen und einen roten, die für die Haute Cuisine konzipiert sind.

Sciaglin kommt in Flum vor, was auf Friaulisch „Fluss“ bedeutet und eine Hommage an den Fluss Tagliamento und die Art und Weise darstellt, wie er die Grave-Landschaft geformt hat. Die Hauptrebe in der Mischung ist Chardonnay (60 %), aber, so Albedo, „es ist eigentlich die Anwesenheit von lokalen Trauben Friulano (30 %) und Sciaglin (10 %), die dem Wein diese zusätzliche Eleganz verleihen“. Er fügt hinzu: „Diese Trauben haben eine tiefe lokale Tradition und ergänzen und verbessern die internationale weiße Rebsorte wunderbar.“ Der Sciaglin fügt Säure hinzu. Alle drei Sorten waren bei Handlese und Ganztraubenpressung vollreif. Sie wurden separat in Fässern unterschiedlicher Größe vinifiziert und mehr als 12 Monate auf Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage gereift.



Pilgrin und Flum sind zwei wertige Weine aus dem Haus Armani, die für die feine Gastronomie konzipiert sind.

Piculit Neri kommt in Pilgrin vor, das die Pilger ehrt, die auf ihrem Weg ins Heilige Land auf dem friaulischen Teil der Via d'Allemagna durch die Terre di Plovia die Region Alta Grave Friulana durchquert haben. 20% Piculit Neri wurde mit Merlot verschnitten, nachdem beide Sorten getrennt vinifiziert wurden, „um ihre Eigenheiten hervorzuheben“. Der Piculit Neri mit seiner intensiven Farbe und dem hohen Säuregehalt reifte über 12 Monate im Tonneau, während der Merlot ein Jahr im Barrique verweilte. Nach dem Verschnitt verbrachten die Weine einige Monate zusammen in Stahl, bevor sie in Flaschen abgefüllt wurden. Flum und Pilgrin „symbolisieren Biodiversität und die Aufwertung alter und faszinierender lokaler Sorten, die territoriale Identität und kollektiven Reichtum verleihen“.



Drei Vertreter des Pinot Grigio aus dem Veneto.

Die *DOC delle Venezie* präsentierte auf der Pro Wein auch Etabliertes für den deutschen Markt, so Pinot Grigio. **San Osvaldo** ist ein klassisch hergestellter Pinot Grigio, der auf Weinbergen im historischen Lison-Pramaggiore-Gebiet westlich von Venedig angebaut wird. Es ist eine konzentrierte Variante des Pinot Grigio mit einem Schuss reifer Birne und Apfelaromen, die in Balance mit der knackigen, kühlen, erfrischenden Säure im Abgang gehalten werden. **Ca' Lunghetta**: Ein Grauburgunder mit eleganter Rosenfarbe – ein reichhaltiges, anhaltendes fruchtiges Bukett. Am Gaumen ist er trocken, weich und durch seinen vollen Körper gut ausbalanciert. Hervorragend zu Fischsuppen oder gegrilltem Fisch. Der **Ai Galli Pinot Grigio delle Venezie** ist ein Pinot Grigio mit einer sehr starken Persönlichkeit. Eine leuchtende, strohgelbe Farbe, ein wunderbares Aroma und ein intensiver Geschmack. Trocken, voll und harmonisch. Ein sehr angenehmer Wein mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Ai Galli eignet sich gut als Aperitif oder zu Meeresfrüchtesalaten und Nudelgerichten, Fisch und Schalentieren, Fleisch und gekochtem Fisch.



Raffaele Foglia (Marketing und Verkaufsleiter) und Domenico Veronese (Inhaber/rechts) von der Villa Bogdano 1880.

Die *Villa Bogdano 1880* befindet sich in Lison di Portogruaro, in der Nähe von Venedig und zwischen den Alpen und der Adriaküste. Das Gebiet innerhalb des Planitia Estate ist eine Umweltoase, die von der Europäischen Union wegen ihrer Vielfalt an Flora und Fauna als Gebiet von gemeinschaftlicher Bedeutung eingestuft wurde, wo biologisch zertifizierte Weine nur einen Steinwurf von Tieflandwäldern aus dem Jahr 1200 wachsen. Vom Winzer Domenico Veronese wurde der 2020 Lison Classico (Tocai Friulano) präsentiert. Die Rebstöcke stehen auf Ton und Kalkstein, in der tieferen Schicht (Kalziumkarbonat).

Ausbau: 24 Stunden Kryomazeration, sanftes Pressen und kontrollierte Gärung bei 18 °C in Betontanks; 8 Monate Hefekontakt in Betontanks mit regelmäßiger Bâtonnage; mindestens 3 Monate Reifung in der Flasche vor dem Verkauf. Wein-Analyse: Alc/Vol: 13 %; Säure 5,8 g/L; pH-Wert 3,4; Restzucker 1 g/L; Trockenextrakt 24,4 g/L. Im Glas: Leuchtendes Strohgelb. In der Nase Aromen von süßen Gewürzen und kandierten Früchten, mit einem Hauch von frischen balsamischen Noten und aromatischen Kräutern, insbesondere Salbei und Minze. Am Gaumen ist der Lison Classico frisch und würzig, balanciert, mit einem zarten und ansprechenden Mandel- oder Marzipan-Finish. Food Pairing: Perfekt als Aperitif; er passt zu Fischgerichten, besonders auf der Basis von gegrillten und gebratenen mediterranen Fischen; der Wein ergänzt weißes Fleisch und harmoniert gut mit frischen und mittelreifen Käsesorten, wie dem lokalen Montasio DOP, und delikaten Wurstwaren, wie dem Rohschinken San Daniele DOP.

Weinbergs auf etwa 500 Metern über dem Meeresspiegel hergestellt, fermentiert und 14 Monate in großen slawonischen Eichenfässern gereift. Eleganter Wein mit Struktur, gekennzeichnet durch Noten von roten Früchten mit Unterholznoten, frisch und schmackhaft, anhaltend am Gaumen, passt am besten zu den großen ersten Gängen der toskanischen Tradition, gebratenem Fleisch und Käse.

La Banditaccia ist ein Bio-Bauernhof an den Hängen des Monte Amiata, der den Etruskern heilig war, in der Nähe des alten Dorfes Monicello Amiata. Von tief rubinroter Farbe offenbart das Bouquet frische florale Noten und reife rote Früchte. Am Gaumen zeigt er Frische und eine gute Struktur, er ist glatt und kräftig.

Ribusieri: 80 % Sangiovese, 10 % Petit Verdot, 10 % Syrah.

Weinbereitung/Schönungsprozess: Reifung in Edelstahl und 3 Monate in der Flasche.



Line-up der Maremma-Weine auf der Pro Wein.

Fotos: – Text: Klaus Feldkeller

LESEN SIE AUCH: **WELTWEIT GRÖSSTES WEIN-MUSEUM IN BORDEAUX**