



"CONFINE" VIGNE VECCHIE VINO FRIZZANTE ROSSO (LAMBRUSCO)

Podere Sottoilnoce, Emilia

2021



Reife rote Früchte, zarte blumige Noten zusammen mit viel Würze, präsenter Gerbstoffe und belebender Säure. Elegant und robust zugleich. Komplex mit viel Tiefgang und Länge.

Der «Confine» stammt aus jener rund 60 Jahre alten Pergola-Anlage, in der der Nussbaum steht, der dem Weingut den Namen gegeben hat. Auch hier wird der Rebberg von Max von Hand gepflegt. Ganze 12 unterschiedliche Traubensorten werden hier von handgelesen und dann im Beton spontanvergoren. Komplex und tiefgründig, die roten Beeren mischen sich mit schwarzem Tee, Gewürzen und Sauerkirschen. Im Mund die Frische roter Beeren. Dann dringt die Intensität feuchter Erde durch, ein metallischer Anklang und edler schwarzer Pfeffer. Getragen durch die feine Perlage und frische Säure verleiht es dem Wein eine Länge und Tiefe und macht den «Confine» zu einem Lambrusco, der berührt und die urklassische Qualität und das Potential handgemachter traditioneller Lambruscos eindrücklich aufzeigt.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	rot
Traubensorte:	Lambrusco Fioranese, Trebbiano di Spagna, Uva Tosca, Trebbiano di Modena, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Grasparossa
Alkohol in %:	13
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte



Kulinarik:

Apéro (Ombrá), Cicchetti, Vesperplättli



PODERE SOTTOILNOCE, MAX BRODOLO

«Sotto il noce» - Unter dem Walnussbaum. So heisst das Weingut von Max Brodolo, dass seinen Namen einem grossen alten Walnussbaum verdankt, der inmitten seiner ältesten Parzelle steht. Seine Rohstoffe und seine Technik stammen aus der verschwundenen landwirtschaftlichen Vergangenheit, doch ist er der Überzeugung, dass Beobachtung und Flexibilität im Weinbau für die Zukunft des Weins unerlässlich sind. Seine vielschichtigen, stets flaschenvergorenen Lambrusco bekräftigen ihn darin.

Sein Weingut liegt in Castelvetro di Modena, einem kleinen und pittoresken Dorf in den Hügeln südöstlich von Modena, sehr bekannt unter anderem auch für die Erzeugung von hochwertigem Aceto Balsamico Tradizionale. Seine 6 Hektar Weinberge liegen etwas ausserhalb von Castelvetro auf tiefgründigen Flusssedimentböden und Hanglagen auf kalkhaltigen Lehmböden, umgeben von Wald und Wiesen mit vielen Wildkräutern. Max und seine Frau widmen sich den alten autochthonen Rebstöcken und Rebsorten, die dem Lambrusco vor seiner Industrialisierung Leben und Eigenart verliehen, heute aber leider kaum noch Verwendung finden, weil ihre Erträge als zu niedrig gelten. Er wirtschaftet biodynamisch, vergoren wird immer spontan. Auch bei der zweiten Gärung in der Flasche mit dem zuvor gefrorenen Most desselben Jahrganges, der die weinbergseigenen Hefekulturen und den Zucker trägt. Seine Weine sind eine helle Freude, eine ureigene Interpretation der Weine von früher, mit der Idee, Präzision und Überzeugung eines grossen Weinenthusiasten. Er erntet Trauben wie Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Uva Tosca und einige andere, die nur in diesen malerischen Hügeln in den Ausläufern des Apennin wachsen.