



«EPOCHÈ» VSQ DURELLO, DOSAGGIO ZERO "I MUNI"(MONTI LESSINI)

Azienda Agricola Piccinin Daniele, I Muni, Veneto

2022



Vielschichtige Aromen, Zitruschalen, Minze, weisse Blumen, Hefengebäck und mineralische Anklänge.

Der "Epoché" Spumante Metodo Classico wird zu hundert Prozent aus der heimischen Durella-Traube gekeltert, welche am Fusse des Monti Lessini wächst. Hier dominiert Kalkstein das Terroir. Daniele arbeitet nach den biodynamischen Prinzipien und setzt viel daran dieses einzigartige Terroir in seinen Weinen zur Geltung zu bringen. Der Grundwein reift nach der spontanen Vergärung für ein halbes Jahr vorwiegend im Edelstahltank. Knappe 10 Prozent des Weins reifen in gebrauchten Holzfässern. Nach der Zweiten Gärung liegt der Wein für weitere 2 Jahre auf der Feinhefe bevor er degorgiert wird. Er sieht keine Dosage und besticht durch eine unglaublich frische, knackige Säure, ein komplexe Aromatik und einer kalkkroidigen Mineralität.

Land / Region:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Durella
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Flaschengärung / Champagner-Verfahren
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Cicchetti, Ombra, Antipasti



I MUNI DANIELE PICCININ



Daniele Piccinin ist ein Quereinsteiger und zwar einer der sehr früh wusste, dass er mit seinem Job als Koch zwar zufrieden sein könnte, die wirkliche Leidenschaft aber eigentlich dem Wein galt.

Seine Heimat bot ihm diesbezüglich keine schlechten aber auch nicht die leichtesten Voraussetzungen. Danieles Hof/Haus liegt in San Giovanni Ilarione, am Fuße der Monte Lessini, 15 Kilometer nördlich von Monteforte d'Alpone, einer Hochburg des Soave. Die Verhältnisse freilich sind völlig andere. Das Klima ist strenger, kühler, die Weingärten höher oben und der Boden ist nicht mehr vulkanisch sondern kalkhaltig. Der grösste Unterschied – und das zeigt auch mal wieder die spektakuläre Lokalität italienischer Weinwelten – liegt in den Rebsorten. Statt mit der Garganega, wie in Soave hat es Daniele vor allem mit der Durella zu tun, einer autochthonen Sorte, die seit gut einem Jahrtausend die Geschicke der Winzer im Val d'Alpone bestimmt. Früher trug sie den Namen Rabbiosa (die Wütende, Unbändige), eine Anspielung auf ihren natürlich hohen Säuregehalt. Durella baut Daniele auf den süd-östlich gelegenen Hängen des Monte Cimo an und durch die langen Sonnen- und Reifeperioden bekommt er auch die Säure bestens in den Griff – vielmehr nutzt er sie, um sie perfekt als strukturierendes Element einzubinden. Das Alter der Rebstöcke variiert, die jüngsten wurden gerade erst gepflanzt, die ältesten wurzeln seit über 50 Jahren im Kalk. Und weil Kalk auch ein optimales Territorium für Pinot Nero und Chardonnay ist, ergänzen die beiden Rebsorten sein Programm. Die Bewirtschaftung ist seit Beginn biologisch.