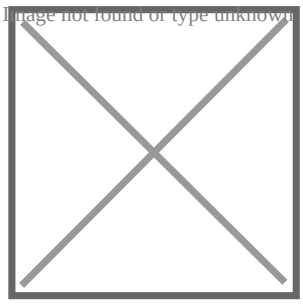
"FRANZES" ROSSO DELL'EMILIA IGP (LAMBRUSCO FERMO)

Podere Sottoilnoce, Emilia

2019



Ein schaumfreier Lambrusco! Brombeeren und Kirschen, Veilchen, Minze und Rosen mit viel Frische.

Der "Franzes" ist ein roter Stillwein aus der Emilia-Romagna. Ein Stiller Lambrusco sozusagen. Wie sein Name ahnen lässt, zieht Max hier eine Verbindung zu einem anderen Land und Stadt: dem französischen Lyon und dessen Beaujolais. Beide Städte lieben leichte, appetitanregend säurebetonte Rotweine zur Begleitung ihrer herzhaften Küchen. Für den "Franzes" kombiniert er Grasparossa mit kleinen Anteilen von Sorbara und dem weissen Trebbiano Modenese, der an guten Gamay erinnert. Gewachsen auf 250 M. ü. M, stets handgelesen, spontanvergoren und unfiltriert abgefüllt, führt dies zu einem fröhlichen Trinkfluss, der sich mit einer frischer Finesse vereint.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Lambrusco di Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Trebbiano di Modena
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkmergel
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Tortellini, Tagliatelle mit Steinpilzen, Polenta mit Wurzelgemüse

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.