GHEMME DOCG «OLTRE IL BOSCO»

Francesco Brigatti, Nordpiemont

2019

Sehr klassisch, körperreich, säure- und gerbstoffbetont, langlebig.

Der Ghemme Oltre il Bosco (Jenseits der Wälder) hat eine typische Prägung durch den Duft von roten Früchten, Veilchen und Gewürzen. Voll, strukturiert, anhaltend und schmackhaft am Gaumen, der dank seiner robusten Tanninstruktur und seines hohen Säuregehalts eine aussergewöhnliche Eignung für die Reifung mitbringt. Dekantieren empfehlenswert.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Sand, Ton, Gletschermoräne
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Nebbiolo-Risotto, Paniscia novarese (Reis-Gemüse-Eintopf), Hartkäse aus dem Sesia-Tal

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO BRIGATTI

Mötziflon? Was soll das sein? Mit diesem speziellen Namen oder besser mit diesem Ort ist das Weingut Brigatti aus der piemontesischen Provinz Novara untrennbar verbunden.

Aus der Liebe zum Wein suchte der Bauer Alessandro Brigatti Anfang des 20. Jahrhunderts einen geeigneten Ort in seiner Heimatgemeinde Suno, um Reben zu pflanzen. Er fand eine leicht abfallende Südlage, die dafür perfekt geeignet war. Im lokalen Dialekt heisst der damals bepflanzte Hang seit jeher Mötziflon, wobei «Möt» das Wort für Hügel ist und «Ziflon» so viel wie Singvogel bedeutet – die Reben wachsen also am Hügel der Vögel. Namentlich sind es die Sorten Nebbiolo sowie die lokalen Reben Vespolina und Uva Rara, die hier wachsen. Der Wein von Alessandro Brigatti erfreute sich in den Nachbardörfern auf Anhieb grosser Beliebtheit und wurde gleich fässerweise getrunken. Ende der 50er Jahre übernahm Alessandros Sohn Luciano den Betrieb, vergrösserte die Rebfläche, führte neue Kellertechniken ein und brachte die Weine qualitativ auf eine neues Level. Als das Familiengut 1995 in die Händen der nächsten Generation ging, erlebten die Weine einen weiteren Qualitätssprung. Der ausgebildeten Önologe Francesco Brigatti produziert seine Trauben heute weitgehend biologisch, verzichtet auf eine Zertifizierung aber bewusst. Statt dem Papierkrieg mit der Bio-Kontrollstelle widmet er sich lieber mit voller Konzentration den Weinen – und diese können sich sehen lassen! Die gebietstypische Nebbiolos sind eher auf der feinen, schlanken Seite, bekömmlich, mit frischen Tanninen gesegnet und zeigen dank der Zugabe von etwas Vespolina eine leichte Pfeffrigkeit. Der Flaggschiff-Wein trägt natürlich den Namen Mötziflon – in Erinnerung an den bis heute bestehenden Rebberg von Grossvater Alessandro.