GRAPPA CA' D'MATÉ, INVECCHIATO, 40 VOL. %

Cantine Garrone

Strohgelb in der Farbe, seine Noten winden sich zwischen Karamell- und Bitterorange-Empfindungen. Der Schluck reinigt die Papillen und hinterlässt eine rauchige Note im Abgang.

Diskontinuierliches Destillationsverfahren. Verfeinerung in Eichenfässern.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Traubensorte:	Croatina, Nebbiolo
Alkohol in %:	40
Böden:	Granit, Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Flaschen-Verschluss:	Natur-Griffkorken (Spirituosen)
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad

CANTINE GARRONE

Die Region Domodossola südlich des Simplons war für Jahrhunderte die Heimat des Prünent, bis er im Zuge der Reblauskrise in Vergessenheit geriet. Die Winzerfamilie Garrone hat Ende der 90er-Jahre begonnen, den historischen Alpen-Nebbiolo zu retten. Mit Erfolg!

Das Wort Piemont nehmen wir Weinliebhaber oft allzu leichtfertig in den Mund und denken dabei an Barolo oder Barbaresco. Doch die eigentliche Bedeutung des Wortes «Piemonte» erschliesst sich einem erst, wenn man die nördlichsten Lagen der Region erkundet. «Ad pedem montium» – am Fusse der Berge befindet sich das Val d'Ossola, ein kleines Alpental südlich des Simplons und gleichzeitig die nördlichste Appellation des Piemonts, gar von ganz Italien. Extremer als hier kann Weinbau kaum sein, umgeben von hohen Gipfeln und dem damit verbundenen, oft rauen Klima, wächst hier der Prünent auf alpinem Granitschotter. Der Alpen-Nebbiolo Prünent wurde 1309 erstmals erwähnt und lange Zeit war er auch nicht nur im Nordpiemont beliebt, sondern wurde übers Centovalli auch in grossen Mengen ins Tessin exportiert - lange bevor ihn der Merlot als Inbegriff des Tessiner Weines ablöste. Doch nach der Reblauskrise geriet die Traube in Vergessenheit. Die Cantine Garrone hat den Prünent wieder zum Leben erweckt und 2015 erstmals eine elegante, puristische Selektion alter Reben auf den Markt gebracht. Die Familie bewirtschaftet selbst zwei Hektar und kauft zudem die besten Trauben von über 60 Kleinbauern der Region zu. Viele Rebstöcke der alten Lagen sind oft über Hundert Jahre alt, wurzelecht und in Pergolas gezogen. Die Weine sind eine Rarität und punkten gegenüber einem Barolo oder Barbaresco mit feinen Gerbstoffen und einer frischen Säure. Die neue Geschichte des alten Nebbiolo-Klons Prünent hat gerade erst begonnen. Die Winzer der Region stellen sich auf eine steigende Nachfrage ein und pflanzen auch in neuen Anlagen wieder vermehrt Prünent statt Merlot. Uns freuts!