



PRÜNENT "VIGNA FORNACE", NEBBIOLO SUPERIORE, VALLI OSSOLANE DOC

Cantine Garrone, Nordpiemont

2022



Struktur, Dichte und reife Noten von Kirsche, Pflaume und Leder mit typischer alpinen Prüment-Charakteristik, die nur die Garrone Brüder so trefflich hinbekommen.

Die hochgelegene Einzellage "La Fornace" ist bereits auf alten Postkarten aus der Mitte des 19. Jahrhunderts zusammen mit der napoleonischen Brücke der Gemeinde Crevoladossola abgebildet. 2011 konnte die Cantina Garrone die historische Einzellage "La Fornace" übernehmen und neu bepflanzen. Die Reben wurden im Ortstypischen Toppia-System, bei dem die Rebstöcke an massiven Stein- und Holzpergolen aufgehängt werden angesetzt. Nach langem Warten und heranwachsen lassen der Rebstöcke wurde nun endlich erstmalig die Einzellage abgefüllt. Der Wein wird Spontan vergoren und für 12 Monate im grossen Holzfass ausgebaut. Die Einzigartigkeit des Bodens, der von Karbonatgestein durchzogen ist, die Süd-Ost-Ausrichtung und die frischen Luftströme aus den nahe gelegenen Tälern verleihen diesem Nebbiolo einen einzigartigen, tiefgründigen alpinen Ausdruck. Leider nur in Kleinstmengen verfügbar.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Sand, Granit
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte



Kulinarik:

einfache bis raffinierte Alpenküche



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!