



SANGIOVESE MODIGLIANA DOC, "IBBOLA"

Modigliana, Emilia-Romagna

2021



Waldfrüchte, zitrisch, floral mit Weissm Pfeffer. Eukalyptus und leichtem Menthol, dann Pinie, Zedernholz, Waldpilze und etwas Tabak. Frische Säure und kompakte Gerbstoffe mit grossem Reifepotential.

Auf rund 500 Meter wachsen im Ibbola-Tal die Reben für den "Ibbola" von Modigliana. Der Boden ist geprägt von Sandstein, doch findet sich auch hier etwas Mergel. Das Tal ist das schmalste der dreien und die Trauben reifen hier etwas später als im Acereta- oder Tramazzo-Tal. Wie bei all seinen Weinen, setzt Giorgio den Fokus voll auf das Terroir und die subtilen Unterschiede der drei Täler. So wird der "Ibbola" - gleich wie bei seinen anderen Sangiovese - nach der Handernte spontanvergoren, lange mazeriert und reift anschliessend im Beton. Sangiovese bleibt erkennbar, doch präsentiert er sich in unglaublicher Frische. Die zitrischen Noten - laut Melandri typisch für das Ibbola-Tal - und die Waldfrucht stehen in Harmonie mit den balsamischen und erdig-mineralischen Noten und werden durch die Säure und Gerbstoffe getragen und öffnet sich mit Luft mehr und mehr. Und selbst wenn kein Holz im Ausbau verwendet wurde, so spürt man den Einfluss der umliegenden Wälder deutlich.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Sangiovese
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkmergel, Sandstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Pici mit Pilzsauce, Paccheri al sugo, Pizza in allen Variationen



MUTILIANA, GIORGIO MELANDRI

In den Ausläufern des Apennins liegt das kleine Weinbaugebiet Modigliana. 80 Prozent des Gebietes ist mit Wald bedeckt, doch finden sich versteckt zwischen den Steineichen, Zypressen und Pinien noch immer vereinzelte Rebberge. Seit Hunderten von Jahren wird hier Sangiovese angebaut und so hat auch der hochangesehene Weinjournalist Giorgi Melandri begonnen hier charaktervolle und frische Sangiovese mit viel Tiefe und Reifepotential zu produzieren, die ausschliesslich im Beton angebaut werden.

Giorgio Melandri verkostete über zwei Jahrzehnte lang unzählige Weine für den italienischen Gastronomie- und Weinführer Gambero Rosso mit ihren bekannten "Tre Bicchieri" - Auszeichnungen, bevor er als Berater von Weinbetrieben und der Gastronomie sowie als freier Journalist tätig wurde. 2015 entschied er sich dazu, seine eigenen Weine zu produzieren; Sangiovese wie er sie selber am liebsten trinkt. Da er in seiner früheren Arbeit bereits tausende Sangiovese aus den unterschiedlichsten Regionen und Appellationen degustierte war ihm schnell klar, wohin es ihn zieht - in die von Wälder durchzogenen höheren Lagen in Modigliana. Da er weder eigene Rebberge noch einen eigenen Weinkeller besitzt, tauschte er sich viel mit dem renommierten Önologen und Winzer Francesco Bordini der Villa Papiano aus und pachtet nun ausgewählte Weinberge mit alten Reben, die zwischen 400 bis 700 Meter über Meer wachsen. Seine Weine aus den Tälern "Tramazzo", "Ibola" und "Acerreta" werden alle in eigenen 1000- und 2000-Liter Zementtanks angebaut, die im Weinkeller von Francesco stehen, und zeigen ein eindrückliches Reifepotential auf. Darüber hinaus gründete er die Vereinigung "Stella dell'Appennino Modigliana". Sie vereint 10 kleine, handwerklich arbeitende Winzerfamilien in Modigliana mit dem Ziel, dieses besondere Terroir weiter zu fördern. Dabei stützt er sich auf sein und das profunden Wissen von Bordini über die Region im Allgemeinen und des Sangiovese im Besonderen.