

„Le Lucciole“ DOC Romagna Sangiovese Predappio Riserva, rosso

Region	Emilia-Romagna
Erzeuger	Chiara Condello - Emilia-Romagna
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IER020117

3 Gläser - GAMBERO ROSSO | Goldmedaille - THE WINEHUNTER

„Chiara Condello begeistert nach nur drei Jahrgängen bereits Sangiovese-Liebhaber auf der ganzen Welt.“ Eric Guido (VINOUS) Als wir im Februar zum ersten Mal den 2017er und damit den dritten Jahrgang des „Le Lucciole“ – zu deutsch „die Leuchtkäfer“ von Chiara Condello probieren konnten (und ebenso den 2018er vom Fass), war klar, dass alles, was wir von dieser jungen Winzerin ab dem ersten Jahrgang erwartet hatten, in Erfüllung gegangen ist. Wir waren damals begeistert und sind es jetzt noch mehr; denn Chiara hat gleich drei völlig unterschiedliche Jahrgänge auf vorzügliche Weise vinifiziert und in dem ihr eigenen Stil interpretiert. Dieser ist französisch geprägt; denn praktisch jede freie Minute, die sie erübrigen kann, verbringt sie bei Freunden und Kollegen im Burgund. Deshalb zögert sie auch keinen Moment, wenn sie nach ihrer Idee vom perfekten „Le Lucciole“ gefragt wird, um zu antworten: „Was ich suche, ist ein ‚Morey Saint Denis‘ in der Romagna“. Und genau davon künden ihre Weine nun seit drei Jahren. Während der 2015er-Jahrgang eher kühl und zu Beginn vom Tannin geprägt war und der 2016er sich überaus sinnlich und ganz klassisch zeigte, kommt 2017 noch eine dunkle fruchtbetonte Komponente hinzu, die sich durch den heißen, trockenen Sommer erklärt, in dem das Team alle Hände voll zu tun hatte, um den Weinberg Rocca delle Caminate, der seit Jahren biologisch bewirtschaftet wird, so zu managen, dass Frische und Säure erhalten blieben. Das ist vorbildlich gelungen, und schon der erste Eindruck ist ein überaus sinnlicher, bei dem sich die dunkle Frucht mit erdiger Würze paart und sich



seidige Kraft zeigt. Da wären wir dann schon in der Nase wieder bei besagtem Vergleich mit einem „Morey Saint Denis“, von dem es heißt, dass die Lagen des Ortes die Kraft des benachbarten Gevrey und das Delikate des ebenfalls benachbarten Chambolle miteinander verbinden. So ist es hier im Duft, bei dem mit Luft immer mehr dunkler Tabak hinzukommt, ferner eine kühle steinige Note und wo es immer offensichtlicher wird, dass die Frucht auf den Punkt genau gelesen wurde. Neben der Weinbergarbeit nach biologischen Kriterien und der wie immer recht frühen Lese kommt Chiara zugute, dass die 0,8 Hektar umfassende Parzelle des heimischen Weinbergs in Predappio recht kühl und direkt am Waldrand gelegen ist. Ebenfalls förderlich: der besondere Boden, der „Spungone“ genannt wird und eine Menge an Kalk und Fossilien aufweist, zudem Gips, Sandsteinverwitterung und Ton. Dieser Boden liefert dem Wein ein mineralisches Gerüst sowie eine Spannung, die bemerkenswert ist. Im Weingut wurde der von Hand gelesene Sangiovese in einer Korbpresse sehr langsam gepresst und rund 40 Tage lang ohne Temperaturkontrolle auf der Maische belassen, dann in 35-hl-Fudern aus slowenischer Eiche über zwei Jahre hinweg ausgebaut. All das führt zu einem bemerkenswerten Erlebnis am Gaumen, wo die „Sangiovese Riserva“ auf Samt und Seide dahingleitet und trotz aller Eleganz eine wunderbare Kraft und eine leichte Kernigkeit zeigt, die sich mit roter und dunkler Frucht verbindet, mit flüssiger Schokolade, ein wenig Brotgewürz, Tabak und Erde. „Le Lucciole“, der in jedem Jahr ein neues Etikett einer befreundeten Künstlerin erhält, schafft es Spannung aufzubauen und gleichzeitig tiefenentspannt zu wirken. Er schafft es ferner, seidig dahinzufließen und doch präzise und klar zu wirken. Kurz gesagt: Das ist ein Sangiovese-Erlebnis ersten Ranges, frisch ausgezeichnet mit den „Tre Bicchieri“ des „Gambero Rosso“.

Trinkempfehlung: „Le Lucciole“ erreicht seine Trinkreife ca. 2022 und sollte vorher karaffiert werden. Er hat ein Potenzial bis o

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	75 mg/l
Gesamtsäure	5,8 g/l	Analysedatum	06.08.2020

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003