

„Vignafranca“ DOC Montepulciano d’Abruzzo, rosso (2019)

Region	Abruzzen
Erzeuger	Fratelli Barba – Abruzzen
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Montepulciano
Bestell-Nr.	IAB010519

Selbstbewusster Montepulciano mit Charakter!

Montepulciano di Montepulciano? Gibt es nicht. Vino Nobile di Montepulciano bzw. Rosso di Montepulciano hingegen schon. Ebenso weltbekannt und insbesondere auch in Deutschland gerne und oft getrunken wird Montepulciano d’Abruzzo. So weit so gut, aber was soll diese babylonische Sprachverwirrung und was steckt hinter diesen bekannten Begriffen? Die Verwirrung liegt an der doppelten Bedeutung des Begriffes Montepulciano. So verbirgt sich sowohl eine kleine pittoresk anmutende Stadt in der Toskana als auch eine vor allem in Mittelitalien weit verbreitete Rebsorte hinter diesem klangvollen Namen. Zur Steigerung der Verwirrung wird nicht nur aus Montepulciano, sondern auch rund um die mittelalterliche Schönheit Montepulciano (Stadt) Wein erzeugt, hier allerdings vornehmlich aus Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano und Malvasia (und eben nicht Montepulciano). So muss der Vino Nobile di Montepulciano (der sogenannte „edle Wein“, der seinen Namen vom aus Montepulciano stammenden Papst Paul III. erhielt) zu mindestens 70 % aus Sangiovese bestehen und darf maximal mit 30 % Canaiolo, Trebbiano und Malvasia (wobei der Anteil weißer Rebsorten unter 5 % liegen muss) verschnitten werden. Neben dem „edlen“ Vino Nobile gibt es rund um Montepulciano auch noch einen etwas günstigeren Zweitwein, der als Rosso di Montepulciano in den Verkauf gelangt. Montepulciano als Rebsorte hingegen ist vor allem in den Marken und insbesondere in den Abruzzen zu finden, wo sie sich für den Montepulciano d’Abruzzo (aus der gleichnamigen DOC) verantwortlich zeichnet.



Die spätreifende wuchskräftige Sorte kann unter optimalen Bedingungen große Mengen tiefdunkler, ausgereifter Trauben erbringen und liefert für Winzer oft ein gutes Extrakt- und Alkoholverhältnis. Wahre Meister dieser Rebsorte finden wir beim Weingut Fratelli Barba. Die Barbabesitzer besitzen neben 68 Hektar Weinbergen auch noch Olivenhaine, eine Land- und Viehwirtschaft sowie ein Agriturismo. Ihre Herzensangelegenheit ist und bleibt aber die Kultivierung hochkarätiger Montepulcianos. Um die Qualität der Weine stetig in die Höhe zu schrauben hat das Team um den renommierten Agrarwissenschaftler und Önologen Dr. Stefano Chioccioli viel im Weinberg experimentiert und unter anderem sukzessive die Pflanzdichte auf 4.000 bis 6.000 Reben pro Hektar erhöht, um die Erträge pro Stock zu senken und somit die Qualität zu erhöhen. Auch im modern ausgestatteten Keller haben die Barba-Brüder ordentlich investiert und somit beste Voraussetzungen zur Erzeugung hochwertiger Weine geschaffen. Die Trauben des „Vignafanca“ stammen aus dem nahegelegenen Roseto degli Abruzzi, genauer gesagt aus dichtbepflanzten Weingärten (6.000 Reben pro Hektar) in Colle della Corte und Vignafanca. Hier finden die vergleichsweise jungen Montepulciano Reben (etwa 10 Jahre) auf warmen sandig-schluffigen Schwemmlandböden mit Kalkeinschlüssen beste Reifebedingungen vor. Nach einer langen Reifeperiode werden nur die besten Trauben dieser Parzellen Mitte Oktober in kleine Boxen gelesen und temperaturkontrolliert vergoren. Um dem Wein zusätzliche Farbe, Aromen und eine straffere Tanninstruktur zu verleihen, erfolgt im Anschluss an die Gärung eine 18 bis 20-tägige Postmazeration. Abgerundet wird der Wein durch die Durchführung der malolaktischen Gärung und einer abschließenden 14-monatigen Reifung in Holzfässern. Im Glas zeigt sich der „Vignafanca“ anfänglich leicht reduktiv mit flintig, rauchigen Tönen. Nach etwas Sauerstoffkontakt öffnet er sich und präsentiert expressive Frucht und Würze: Schwarzkirschen, dunkle Pflaumen und kräftige Gewürze wie Nelke, Muskat, Pfeffer, sowie eine Prise Holz sorgen für ordentlich Musik. Am Gaumen gesellen sich rote Früchte wie Cranberrys und Kirschen hinzu und verleihen ihm Frische und Zug. Das reife Tanningerüst gibt dem Wein Struktur und sorgt für eine angenehme Adstringenz ohne dabei schwer zu werden. Ein stürmischer Montepulciano d’Abruzzo, der mit seiner (fast untypischen) Frische und Würze begeistert. Passt ausgezeichnet zu gegrillten Fleischgerichten wie traditionellen arrosticini oder scrippelle (eine Art Fleischklößchen-Crêpes aus den Abruzzen). Wer es etwas bodenständiger mag, kann den „Vignafanca“ auch mit nahezu jedem tomatisierten Pastagericht kombinieren.

Ab sofort bis 2028.

Allergene

Sulfite

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

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

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333