

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



FOSCARINO

Er ist unsere Interpretation des Soave Classico mit Besinnung auf seine Geschichte: ein altmodischer Soave, der überlieferte Traditionen berücksichtigt und vergessen geglaubte Aromen hervorruft. Eine Selektion aus alten, nach Süden ausgerichteten Weinbergen; Ausbau in gebrauchten Fässern und minimalistische Önologie.



Ursprungsbezeichnung

Soave Classico D.O.C. – Unità Geografica Aggiuntiva (zusätzliche geografische Einheit) „Foscarino“

Jahrgang

2019

Rebsorte

100% Garganega

Höhenlage

Von 100 bis zu 200 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süd-Ost / Süd-West

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Veroneser Pergel

Pflanzdichte

3.000 Rebstöcke / ha

Durchschnittsalter der Weinberge

50 Jahre

Durchschnittsertrag

60 hl / ha

Rebfläche

Selektion aus circa 10 ha

Erzeugung in Flaschen

39.000 à 0,75, 515 Magnum

AZIENDA AGRICOLA I N A M A



Wetterverlauf und Lese

Insgesamt betrachtet ist es ein durchaus interessanter Jahrgang. Anfänglich brachte er einige Schwierigkeiten mit sich, die wir aber optimal bewältigen konnten. Nach einem kalten und trockenen Winter zeichnete sich der Frühling 2019 durch ungewöhnliche Temperaturschwankungen und überdurchschnittliche hohe Niederschläge aus, die den Wasservorrat der Böden wieder auffüllten. All das führte zu leichten Verzögerungen des Vegetationsverlaufs und der folgenden Phasen des Austriebs und des Fruchtansatzes. Zusätzlich machte sich der Falsche Mehltau bemerkbar und veranlasste uns zu unmittelbaren und zielgerichteten Schutzmaßnahmen.

Ende Mai änderte sich die Situation drastisch, als der Temperaturanstieg und sonnige Tage das Gegenteil, nämlich einen deutlichen Schub der Vegetation bewirkten. Juli und August waren warme Monate, aber ohne Hitzewellen, und sporadische Regenfälle sorgten für Erfrischung und Wasservorrat: so konnten die Reben sich weiterentwickeln und einen Teil der Verspätung vom Beginn der Saison aufholen.

Witterungsmäßig ideal waren hingegen September und Oktober, die Periode für die Ausreifung der Aromen und Tannine: es waren milde und trockene Monate, die aber gute Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht mit sich brachten. Die Garganega-Trauben wurden zwischen dem 25. September und dem 27. Oktober manuell in Kisten à 15 kg gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie sanft gepresst und es folgt eine Hülsenmischung von 3-12 Stunden. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die alkoholische Gärung zu 70% in Barriques aus französischer Eiche mit dritter und vierter Belegung und zu 30% im Edelstahl. Dort verlängert sich der Ausbau um 6 Monate mit regelmäßigem Bâtonnage und erst dann wird der Wein in Edelstahl umgefüllt. Im November wird der „Soave Classico Foscariño“ abgefüllt und er verfeinert noch einige Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen

Er öffnet sich frisch, mineralisch, tiefgängig, mit Aromen von Feldblumen (Holunder, Iris, Kamille). Am Gaumen reichhaltig, vielschichtig und multidimensional, mit einem Nachgeschmack von Mandel. Mit der Zeit entfalten sich noch komplexere Aromen von Blütenpollen und Trockenblumen.

Geschichte der Etikette

Die Etikette trägt die Abbildung zweier Köpfe, inspiriert von der ursprünglichen Darstellung des englischen Architekten Inigo Jones (1573–1652), der als erster einen klassischen Architekturstil nach italienischem Vorbild, insbesondere dem von Palladio und Scamozzi, in England vertrat. Hier handelt es sich um ein so bedeutendes „Konzept“, dass es auch zum Firmen-Logo wurde: die Ausdrücke auf den beiden Gesichtern, die sich ursprünglich auf die Liebe bezogen, repräsentieren nun die beiden Seiten des Weines: rechts die geistliche, meditative und links die weltliche, berauschte. Der Wein, perfekter Vermittler des menschlichen Wesens, kann je nach Umstand sakral, religiös oder bacchantisch sein.