

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



VULCAIA FUMÉ

Der erste Wein unseres Gutes, Vulcaia Fumé, entstand aus der Idee, das Anbaugebiet des Soave vorerst nicht durch seinen klassischen Wein, sondern durch eine Interpretation des Sauvignon zu vermitteln. Er ist in seiner Art ein einmaliger und von Stilrichtungen und Tendenzen unabhängiger Wein.



Ursprungsbezeichnung

Sauvignon del Veneto – I.G.T.

Jahrgang

2019

Rebsorte

100% Sauvignon

Höhenlage

150 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süd / Süd-West

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Einseitige Pergel, Guyot

Pflanzdichte

5.000 Rebstöcke / ha (Einseitige Pergel), 6.500 Rebstöcke / ha (Guyot)

Durchschnittsalter der Weinberge

20 Jahre

Durchschnittsertrag

50 hl / ha

Rebfläche

4,3 ha

Erzeugung in Flaschen

13.000 à 0,75

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 war hingegen der September, die Periode für die Ausreifung der Aromen und Tannine: es war ein milder und trockener Monat, der aber gute Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht mit sich brachte. Der Sauvignon Blanc wurde zwischen dem 03. und dem 12. September manuell in Kisten à 15 kg gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie entrappt und es folgt eine Hülsenmaischung der Beeren für 3-6 Stunden. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die alkoholische Gärung in Barriques aus französischer Eiche mit starker Röstung (30% neue Fässer, 50% mit Zweitbelegung, 20 % mit Drittbelegung).

Dort findet auch der Ausbau über 6 Monate mit regelmäßigem Bâtonnage statt und anschließend wird der Wein in Edelstahl umgefüllt. Im November wird der „Vulcaia Fumé“ abgefüllt und verfeinert noch einige Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen

Duft von Kaffee, Gewürzen und Blütenblättern. Am Gaumen entfalten sich tropische Früchte, Agrumen und sehr komplexe Aromen. Lang und anhaltend im Finale.

Geschichte der Etiketle

Die Etiketle zeigt den Grundriss des Teatro Berga von Vicenza, das in römischer Zeit (1.-2. Jahrhundert n. Chr.) unter dem Kaiser Hadrian entstand, wobei die Technik des „Opus Caementitium“, des Gussmauerwerks, unter Verwendung des weichen Berici-Kalksteins zum Einsatz kam, der wegen seiner einfachen Verarbeitung geschätzt war. Durch Erdbeben und Feuer beschädigt, wurde das Theater zwischen 1400 und 1700 allmählich abgetragen und seine Reste fanden Verwendung in der Errichtung verschiedener neuer Gebäude. Der bedeutendste venezianische Architekt, Andrea Palladio, hat im 16. Jahrhundert seinen Grundriss gezeichnet (*Pianta del teatro antico di Vicenza*). Die Zeichnung basiert auf der Grundriss-Rekonstruktion im 5. Buch des Vitruv in der Ausgabe von Daniele Barbaro (1556) und wurde vom Architekten Nicholas Wood abgezeichnet und angepasst.