

I N A M A



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

2021

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 20 ha

Erzeugung in Flaschen

57.000 à 0,75, 650 Magnum

I N A M A



Wetterverlauf und Lese

Der Jahrgang 2021 zeigt großes Potenzial: günstig im Wetterverlauf und sehr gut bezüglich der Reifeprozesse.

Während des gesamten Winters fiel genügend Niederschlag und es gab einige Tage mit strenger Kälte unter null Grad. Der Frost am 8. April hat Hügellagen wie die unsere verschont, weshalb der Austrieb im Frühling homogen verlief. In dieser Jahreszeit wechselten sich bis Mitte Juni üppige Niederschläge mit unterdurchschnittlichen Temperaturen ab: dies begünstigte die Ansammlung von Wasserreserven für die Sommermonate. Leider trafen die Hagelschauer vom 13. Juli einige unserer Weinberge im Soave Classico und verursachten einen Traubenschaden von durchschnittlich 15%. Zum Glück waren die Colli Berici nicht von diesem Wetterphänomen betroffen.

In den folgenden Monaten erwies sich das Wetter im Schnitt als trocken mit warmen Temperaturen, die nur in der Woche um den 15. August die 35°C übertrafen, so dass die Evapotranspiration nicht übermäßig war und der Gesundheitszustand der Pflanzen stabil blieb. Von den Regenfällen des 26. Septembers (15 mm) und des 5. – 6. Oktobers (25 mm) profitierten unsere Weinberge sowohl im Soave Classico als auch in den Colli Berici.

Diese Umstände waren für unsere Trauben besonders vorteilhaft, so dass sie ideale Konzentration und intensive und komplexe Aromen entwickeln konnten. Exzellente Güte, perfekte Ausreifung und gute Säure. Die von der Sonne geküsste Lese war relativ einfach und ließ uns deshalb die Zeit für akkurate Selektionen: von den Mikro-Parzellen über die Trauben bis hin zu den einzelnen Beeren bei der manuellen Auslese auf dem Sortiertisch.

Der Garganega für den Cru Foscarino wurde per Hand in Kisten à 15 kg in der zweiten Oktoberwoche gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie sanft gepresst und es folgt eine Hülsenmaischung von 3-12 Stunden. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die alkoholische Gärung zu 30% in Edelstahl, zu 10% in großen Fässern und zu 60% in Barriques aus französischer Eiche (mit dritter und vierter Belegung), in denen über 6 Monate regelmäßiges Bâtonnage erfolgt, bevor der Wein in Edelstahl umgefüllt wird. Im September findet der endgültige Verschnitt statt, und ab November verfeinert der „Soave Classico Foscarino“ nach seiner Abfüllung 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.