



MICHELE BRESSAN

CHARAKTERISTISCHER MONTELLO

MONTELLO DI CARATTERE

Typische Weine aus zwei internationalen Rebsorten

Sono due vitigni internazionali i suoi vini più tipici



In den letzten Jahren haben die Bordeaux-Rebsorten, vor allem Cabernet und Merlot, in allen Anbaugebieten Italiens, auch dort, wo diese Reben historisch nicht bekannt waren, Fuß gefasst. Aus diesem Grund werden in Italien für viele traditionelle Weine, die aus autochthonen Rebstöcken gewonnen wurden, immer häufiger diese Rebsorten verwendet, um die Weine dem sogenannten internationalen Geschmack anzupassen, der bei Rotweinen hauptsächlich dem Geschmack der Bordeauxsorten entspricht. Doch dies gilt nicht für das Anbaugebiet Montello und die gesamte Provinz von Treviso. Hier sind Cabernet und Merlot so tief verwurzelt, dass bei einer Befragung der hiesigen Weinbauern, welches denn die für das Gebiet typischsten Rebsorten wären, diese sicherlich Merlot und Cabernet antworten würden, ohne zu ahnen, dass es sich um Bordeauxsorten handelt. Überraschenderweise gelten in diesem Anbaugebiet zwei der international verbreitetsten Rebstöcke als autochthon. Dies wirkt sich auch auf den Charakter der hiesigen Weine aus. Die tiefe Verwurzelung mit dem „Terroir“ sorgt für einen gut definierten und sofort erkennbaren Wein, der mehr auf Frische und eine eher strenge, fast französische, Eleganz zielt, als auf Stärke und Wärme. Zu den wichtigsten Erzeugern gehören das historische Weingut Loredan Gasparini mit dem fast legendären „Capo di Stato“, der in den 50er Jahren von Graf Piero Loredan, nachdem er in Bordeaux wichtige Erfahrungen gesammelt hatte, entwickelt wurde, der jüngste und schon international bekannte Erzeuger Serafini e Vidotto mit dem Bordeaux-Verschnitt „Rosso dell'Abbazia“, der in Italien besonders beliebt ist sowie interessante Kleinerzeuger, wie die Weinkellerei Ida Agnoletti mit dem wirklich attraktiven Seneca.

Negli ultimi anni si è assistito ad una progressiva diffusione dei vitigni bordolesi, soprattutto Cabernet e Merlot, in un po' tutte le zone viticole italiane e anche dove storicamente non vi era mai stata traccia. Questo fenomeno ha fatto sì che nel territorio nazionale molti vini storici ottenuti da vitigni autoctoni abbiano cominciato ad utilizzare sempre più queste tipologie al fine di uniformarsi ad uno stile dettato dal così detto gusto internazionale, tarato prevalentemente, per i vini rossi, sui sapori bordolesi. Quanto detto non vale per la zona del Montello e un po' per tutta la provincia di Treviso. Qui l'insediamento del Cabernet e del Merlot è talmente radicato nel tempo che se chiediamo ad un contadino del posto quali sono i vitigni più tipici del territorio lui sicuramente risponderà: Merlot e Cabernet, ignorandone la loro origine bordolese. Per assurdo in questa zona si possono considerare autoctoni, molto più di altri, i due vitigni più internazionali del panorama enoico. Questo si ripercuote sulle caratteristiche che qui assumono. Il radicato rapporto con il „terroire“ conferisce loro un preciso carattere, fortemente identificabile, orientato alla freschezza ed ad un' austera eleganza, quasi francese, meno verso la potenza e il calore. Tra le più importanti realtà di quest'area, la storica Loredan Gasparini con il mitico Capo di Stato, vino concepito negli anni '50 dal conte Piero Loredan dopo aver maturato preziose esperienze a Bordeaux; la più giovane, ma già di consolidata fama mondiale, Serafini e Vidotto con il suo taglio bordolese Rosso dell'Abazia tra i più apprezzati a livello nazionale, e altre interessanti piccole realtà come la cantina della Ida Agnoletti con il suo Seneca dai tratti veramente affascinanti.

FÜR SIE PROBIERT

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich

SCELTI PER VOI

Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Az. Conte Loredan Gasparini
Fraz. Venegazzù
Via Martignago Alto, 23
31040 Volpago del Montello
(Treviso) Italia
Tel. +39 0423 870024

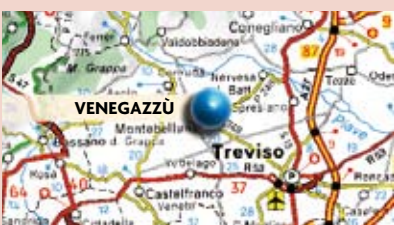


Az. Conte Loredan Gasparini

Capo di Stato è il fiore all'occhiello della cantina e può vantare una storia importante come pochi altri vini. Già negli anni '50 era conosciutissimo e veniva degustato nelle tavole più prestigiose. È uno dei primi tagli bordolesi prodotti in Italia frutto delle esperienze maturate in Francia dal Conte Piero Loredan negli anni successivi al secondo dopoguerra, oggi custodite dalla famiglia Palla. Il vitigno prevalente è il Cabernet Sauvignon coltivato a cordone speronato. In cantina forte è l'attenzione al conseguimento dell'eleganza e alla equilibrata gestione dei legni. Euro 22,50 in cantina.

Weingut Conte Loredan Gasparini

Capo di Stato ist der Vorzeigewein der Kellerei, denn nicht viele Weine können auf eine so lange Geschichte zurückblicken. Schon in den 50er Jahren war dieser Wein bekannt und wurde an prominenten Tafeln getrunken. Es handelt sich um einen der ersten italienischen Bordeaux-Verschnitte, der von Graf Piero Loredan aufgrund seiner in den Nachkriegsjahren in Frankreich gesammelten Erfahrungen entwickelt wurde und dessen Geheimnis von den neuen Besitzern, den Pallas, gewahrt wird. Hauptsächlich werden in Kordonziehung angepflanzte Reben von Cabernet Sauvignon verwendet. Im Keller bemüht man sich um Eleganz und Ausgewogenheit bei der Fassreife. Euro 22,50 im Keller.



Az. Serafini & Vidotto
Via Carrer, 8/12
31040 Nervesa della Battaglia
(Treviso) Italia
Tel. +39 0423 773281



Az. Serafini & Vidotto

Rosso dell'Abazia 2004 è vino dalla spiccata personalità, ottenuto da una viticoltura di alto profilo sulle prime pendici della collina, dove il terreno acido del Montello, esprime il meglio del proprio carattere. L'affinamento in cantina avviene in barrique esclusivamente nuove dove svolge la coda finale della fermentazione. Il frutto fresco e fragrante mai subisce l'apporto del legno, ma ne viene esaltato. La freschezza del terroire montelliano e il magistrale equilibrio ottenuto dalla sapiente mano del cantiniere garantiscono longevità e capacità di evolvere in bottiglia. Euro 25,00 in cantina.

Weingut Serafini & Vidotto

Der Rosso dell'Abbazia 2004 ist ein besonders charaktervoller Wein, der aus hochwertigen Reben, in niedrigen Hügellagen, wo der wegen seines Säuregehalts schwierige Boden des Montello seinen Charakter am besten ausdrückt, gewonnen wird. Der Wein wird ausschließlich in neuen Barriques ausgebaut, wo auch die Endphase der Gärung stattfindet. Die frische Fruchtigkeit wird nie vom Holz überdeckt sondern eher unterstrichen. Die für das Terroir des Montello typische Frische und die vom Kellermeister erzielte meisterhafte Ausgewogenheit sorgen für einen extrem langlebigen und in der Flasche ausbaufähigen Wein. Euro 25,00 im Keller.



Az. Ida Agnoletti
Loc. Selva del Montello
Via Saccardo, 55
31040 Volpago del Montello
(Treviso) Italia
Tel. +39 0422 776009



Az. Ida Agnoletti

Il vigneto storico dell'azienda con viti di oltre 50 anni fornisce le uve utilizzate per la produzione di Seneca 2005, composto da un 70% di Merlot e da un 30% di Cabernet Sauvignon. È un viaggio, in quanto le differenti tipologie vengono vinificate assieme invece che assemblate in un secondo momento come avviene per il taglio. In cantina tutto avviene con semplicità e linearità. La fermentazione si svolge in acciaio e l'affinamento in tonneau e barrique nuove e usate per circa 12 mesi. Il risultato è un vino dai tratti sottili ma profondi e persistenti con spettro olfattivo non banale e minerale. Euro 7,00 in cantina.

Weingut Ida Agnoletti

Der historische Weinberg des Gutes mit seinen über fünfzig Jahre alten Reben ergibt die Trauben aus denen der Seneca 2005 (70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon) gekeltert wurde. Es handelt sich um eine Cuvée, denn die verschiedenen Weine werden zusammen gekeltert und nicht zu einem späteren Zeitpunkt vermischt, wie bei einem Verschnitt. Die Arbeit im Keller ist sehr einfach und gradlinig. Die Gärung erfolgt in Stahlbehältern und der circa 12 Monate lange Ausbau in neuen Tonneaux und Barriques. Das Ergebnis ist ein feiner und doch tiefgründiger Wein mit langem Ausklang und einem interessant mineralischen Geruchsspektrum. Euro 7,00 im Keller.

