

# NEGRA 2005

## NEGRA 2005

Renčels charaktvoller Strohwein  
Da Renčel un passito di forte identità



Josko Renčel  
Dutovlje, 24  
6221 Dutovlje - Slovenia  
Tel. +386 5 7640012

Wir überqueren die Grenze und fahren einige Kilometer weit in das wilde slowenische Karstgebiet bis wir die kleine Ortschaft Dutovlje erreichen. Hier, nicht weit vom Dorfplatz entfernt, befindet sich ein antikes Gebäude mit einem charmanten Innenhof, von dem aus man den kleinen Weinkeller von Josko Renčel erreicht. Wir erliegen dem Zauber dieses schlichten und einfachen Ortes mit seiner traditionsreichen Bauernkultur. Der historische Kellerraum, in dem der Wein zu höchstem Genuss ausreift, ist wirklich schön. Das Tonnengewölbe scheint die verschiedenen Barriques, die sich im Raum befinden, schützend zu umfassen. Josko ist ein wortkarger Mann und seine Italienischkenntnisse wirklich begrenzt, doch sein Gesichtsausdruck und die Gestik seines Körpers und seiner großen Hände reichen aus, um mehr über seine Arbeit und seine Weine zu erfahren. Wir kosten einen Tropfen aus diesem und jenem Fass und machen uns ein Bild über seine Weine, die sich durch Unverfälschtheit und Charakterstärke auszeichnen. Ich verweile gern noch etwas länger beim Negra, einem Strohwein aus Cabernet, Merlot und Teran (ein Rebstock, der hier aufs beste gedeiht). Die Beeren rosinieren bis Ostern, was zu einem hohen Zuckergehalt führt, der durch die extrem lange (circa sechs Monate) Gärzeit auf den Schalen nur teilweise zu Alkohol umgebildet wird, so beträgt der Alkoholgehalt nur 10,5°. Der Wein wird mindestens zwei Jahre lang in Barriques ausgebaut. Der Wein hat einen starken gebietsbestimmten Charakter. Die Färbung ist nicht besonders intensiv. An der Nase sehr individuell mit einem Wechsel zwischen einem Hauch von Konfitüre und Nüssen und vielschichtigeren „rostigen“ und aromatischen Noten. Am Gaumen fast dickflüssig mit gut ausgewogener Säure, die den Zuckergehalt ausgleicht. Im Keller kostet die Flasche 28,00 Euro.

Attraversato il confine ci addentriamo per alcuni chilometri nell'altipiano carsico sloveno, selvaggio e affascinante. Arriviamo in un piccolo paese, Dutovlje, dove a pochi passi dalla piazza principale troviamo un antico edificio con un accogliente cortile interno da cui si accede alla piccola cantina di Josko Renčel. Qui subiamo il fascino di questo luogo semplice ed essenziale ma che trasuda di tradizione e di storia contadina. Lo storico locale sotterraneo di invecchiamento dei vini è proprio bello con la sua volta a botte che da l'impressione di accogliere le varie barrique, che qui vi stazionano, in un caldo abbraccio protettivo. Josko è di poche parole, il suo italiano è veramente precario e faticoso, ma ci è sufficiente l'espressione del suo volto insieme alla mimica del suo corpo e delle sue grandi mani per capire tanto del suo lavoro e dei suoi vini. Assaggiamo, pescando un po' qui e un po' là dalle varie botti, e ci facciamo un'idea della produzione contraddistinta da schiettezza e da forte personalità. Mi piace soffermarmi su Negra, vino passito ottenuto da uve Cabernet, Merlot e Terrano, vitigno che qui trova la sua massima espressione. L'appassimento delle uve si protrae fino a Pasqua apportando una considerevole concentrazione di zuccheri che la lunga e lenta fermentazione sulle bucce, di circa sei mesi, solo parzialmente svolge in alcool. La gradazione alcolica è infatti di soli 10,5°. L'affinamento in barrique è di un paio d'anni almeno. Lo stile del vino presenta una forte identità territoriale. Al colore non eccessivamente intenso e dai riflessi già evoluti segue un naso personale che alterna note di confettura e frutta secca a sentori più complessi di ruggine e balsamici. La bocca è densa e corrispondente con l'acidità che ben equilibra gli zuccheri. Costo in cantina Euro 28,00.

(Michele Bressan)

