



MICHELE BRESSAN

ZURÜCK ZU DEN KLASSIKERN ALLA RISCOPERTA DEI CLASSICI

Tradition und Erfahrung
Dalla tradizione con sapienza



Heute werden wir auf die Suche jener raren Produkte gehen, die als letzte unverändert geblieben sind und in einer Welt, in der die Konsequenz nicht als Tugend sondern als Dummheit angesehen wird, ihrem Stil treu bleiben. Man denke dabei an die Leichtigkeit mit der immer mehr Leute, oft aus schierem Opportunismus, drastisch ihre Ideen, Meinung, Projekte und Freundeskreis wechseln und dies als Intelligenz und geistige Beweglichkeit bezeichnen. Unsere Erzeuger schließen den Wechsel durchaus nicht aus, doch für sie handelt es sich dabei eher um das Ergebnis einer langsamen Weiterentwicklung als um einen drastischen Meinungswechsel. Natürlich sind nicht alle, die Meinung der Leute zutiefst verändernden, revolutionäre Gedanken negativ, wenn sie nur gut überlegt sind. Heute scheint die Verwirrung wichtiger zu sein, als die Weiterentwicklung, was dazu führt, dass wir uns mit einer immer mehr zweigeteilten Weinwelt konfrontieren müssen. Einerseits gibt es Weinerzeuger, die auf die totale technologische Kontrolle des Weins abzielen, damit dieser für eine immer größere Kundschaft erschwinglich ist. Andererseits gibt es da die so genannten Extremisten, die auf Naturbelassenheit setzen und von der Verwendung von Technologie, im Weinberg wie im Keller, abgekommen sind und so Weine erzeugen, die nicht in den konventionellen Rahmen passen. Dazwischen liegt eine Art Einöde, in der einige wenige Erzeuger. Diese erzeugen Weine, die ihnen selbst schmecken und die nichts erstaunliches an sich haben, sondern Ursprünglichkeit und Normalität ausdrücken ohne dabei jemals ins Banale abzufallen. Davon: Luigi Gregoletto aus den Hügeln um Treviso; Giuseppe (Beppe) Bigai aus der Ebene um Lison Pramaggiore und den Sizilianer aus Valdobbiadene Gaspare Buscemi, der schon seit über vierzig Jahre seine Wurzeln in den Collio gesetzt hat.

Faremo qui un percorso alla riscoperta di quegli ultimi rari produttori che hanno avuto il coraggio di non cambiare, di restare fedeli ad un proprio stile in un mondo, quello d'oggi, dove la coerenza non è considerata un merito bensì una cosa stupida ed obsoleta. Basta osservare come con grande facilità sempre più persone cambino drasticamente idee, convincimenti, progetti ed amicizie, spesso per mero opportunismo, facendo passare ciò come un fatto d'intelligenza ed elasticità mentale. Per i nostri produttori il cambiamento non viene escluso ma contemplato come frutto di una lenta e sofferta evoluzione e non come conseguenza di repentine e drastiche virate. Va da se che le grandi rivoluzioni che stravolgono profondamente il pensiero degli individui non devono essere considerate sempre criticamente al patto che siano sorrette da un sentito e onesto percorso intellettuale. Oggi sembra che funzioni di più stravolgere che evolvere e il risultato è che ci troviamo di fronte ad una realtà enoica sempre più spaccata in due. Da una parte abbiamo i produttori orientati all'assoluto controllo tecnologico dei vini al fine di renderli il più possibile accessibili ad un grande pubblico e dall'altra troviamo i cosiddetti estremisti che hanno intrapreso una strada orientata alla naturalezza e all'abbandono della tecnologia sia in vigna che in cantina dando origine a vini fuori dagli schemi convenzionali. Nel mezzo si apre una vasta landa abitata da pochi produttori che si limitano a produrre i vini che piacciono a loro, non fatti per stupire con fuochi d'artificio ma che esprimano autenticità e normalità senza essere mai banali. Tra questi: Luigi Gregoletto nelle colline trevigiane, Giuseppe (Beppe) Bigai nella pianura di Lison Pramaggiore e infine il siculo valdobbiadense Gaspare Buscemi radicato da ormai più di quarant'anni in Collio.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio



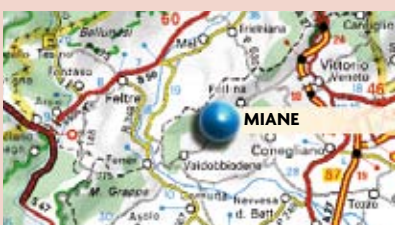
Az. Gregoletto
Fraz. Premaor
Via San Martino, 83
31050 Miane
(Treviso) Italia
Tel. +39 0438 970463

Az. Gregoletto

Luigi Gregoletto è convinto che una profonda conoscenza del proprio territorio e della coltivazione e vinificazione delle proprie uve permetta di sfruttare il più possibile le risorse che la natura ci mette a disposizione senza ricorrere ad un esasperato uso della tecnica-tecnologia. Quindi più conoscenza uguale meno tecnica. Lo squisito Prosecco tranquillo dell'azienda rispecchia questa filosofia. Il segreto sta nella raccolta selezionata e differenziata delle uve prodotte da vigneti in collina e da viti non giovani e nel saper interpretare le varie annate senza regole fisse ma seguendo la propria sensibilità. Euro 5,50 in enoteca.

Weingut Gregoletto

Luigi Gregoletto ist davon überzeugt, dass die Kenntnis des Anbaubereichs sowie des Anbaus und des Kelterns der Trauben es ermöglicht die natürlichen Ressourcen aufs beste auszunutzen ohne dabei von der Technik/Technologie abzuhängen. Erfahrung bedeutet demnach weniger Technik. Der ruhige Prosecco des Betriebs drückt diese Philosophie aufs beste aus. Das Geheimnis liegt in der ausgewählten Lese von Trauben aus Hügellagen und von alten Reben und in der Fähigkeit die verschiedenen Jahrgänge ohne feste Regeln und nur dem Instinkt folgend, zu interpretieren. Euro 5,50 in der Vinothek.



Az. Tenuta Teracrea
fraz. Lison
Via Attigliana, 61
30026 Portogruaro
(Venezia) Italia
Tel. +39 0421 287041

Az. Tenuta Teracrea

Bepi Bigai produce questo Tocai da più di cinquant'anni in una delle zone più vocate della DOC Lison Pramaggiore mediante una lavorazione molto tradizionale. Il mosto appena pigiato effettua una macerazione sulle bucce per qualche giorno fino all'inizio della fermentazione con conseguente alzata di cappello. La fermentazione avviene senza controllo di temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto resta sulle proprie fecce fino alla primavera successiva. La stabilizzazione tartarica e proteica avvengono durante l'inverno con il freddo naturale della cantina. Euro 6,50 in enoteca.

Weingut Tenuta Teracrea

Seit über fünfzig Jahren erzeugt Bepi Bigai in traditionsbewusster Weise diesen Tocai in einer der besten Lagen der DOC Lison Pramaggiore. Die Maische liegt ein paar Tage auf den Schalen, bis die Gärung eintritt und die Schalen an die Oberfläche steigen. Die Gärung erfolgt ohne Temperaturkontrolle und ohne Zusatz von ausgewählten Hefen. Der so erzeugte Wein liegt bis zum nächsten Frühling auf der Weinhefe. Die Kalt- und Eiweißstabilisierung erfolgt während des Winters, durch die im Keller herrschende Kälte. Euro 6,50 in der Vinothek.



Az. Gaspare Buscemi
Via Zegla, 1 Bis
34071 Cormons
(Gorizia) Italia
Tel. +39 0481 60798

Az. Gaspare Buscemi

Gaspare Buscemi ha prodotto questo Altare Bianco 2006 con uve Pinot Bianco, Tocai e Ribolla Gialla, tutte provenienti da vigneti in collina. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio senza l'ausilio di lieviti selezionati. Il vino viene prodotto con grande semplicità e con l'attenzione tipica delle produzioni artigianali. Il naso esprime rustica autenticità e vi spicca una bella nota floreale. La bocca leggermente tannica è in sintonia con l'analisi olfattiva ed evidenzia una polpa croccante e succosa. Ottima la fibra e l'equilibrio del vino che si prevede possa reggere lunghi invecchiamenti. Euro 12,00 in enoteca.

Weingut Gaspare Buscemi

Gaspare Buscemi hat für diesen Altare Bianco 2006 Trauben von Pinot blanc, Tocai und Ribolla Gialla, die aus Hügellagen stammen, verwendet. Der Wein wird ohne Hefezusatz in Stahlwannen gekeltert. Die Technik der Weinbereitung ist einfach und, wie für Handwerksbetriebe üblich, besonders sorgfältig. An der Nase rustikale Unverfälschtheit mit einer blumigen Note. Am Gaumen leicht tanninisch entspricht der Wein dem Geruchsempfinden und zeugt von knackigem und saftigem Fruchtfleisch. Ausgezeichnete Struktur und Ausgewogenheit dieses Weines, die auf gute Alterungsfähigkeit schließen lassen. Euro 12,00 in der Vinothek.

