

TORCHIATO DI FREGONA MICHIELET'96

TORCHIATO DI FREGONA MICHIELET'96



Az. Agr. Antonio Michielet
Via Mattonà, 27
Loc. Montaner
31026 Sarmede
(Treviso) Italia
Tel. +39 0438 415202

Der Torchiato di Fregona wird im Gebiet der Gemeinden Fregona, Cappella Maggiore und Sarmede, wo der landw. Betrieb Michielet mit seinem einen Ha großen Weinberg liegt, erzeugt. Hier produziert Enzo Michielet mit der Hilfe von Sohn Daniele und Vater Antonio, einem ehemaligen Bauunternehmer im Ruhestand, der sich voller Hingabe um den Weinberg kümmert, eine geringe Menge dieses Strohweines aus Prosecco, Verdiso und Boschera. Enzo ist hauptberuflich ein in der Umgebung hoch geschätzter und sehr gefragter Weinfachmann. Dies scheint mit der Produktionsphilosophie des hier behandelten Weines in Kontrast zu stehen, da man bei ihm vor allem den geringsten Eingriff auf die Beeren bezweckt. In der Tat kann dies durchaus Hand in Hand gehen, denn Enzo behauptet, dass nur eine perfekte Kenntnis der Technologie die Erzeugung ohne technische Hilfsmittel ermöglicht. Je kleiner der Betrieb, desto leichter ist es, wie im hier behandelten Fall. Der Torchiato di Fregona Jahrgang '96 wurde aus in südlicher Hanglage gewachsenen Trauben erzeugt. Nach der Lese rosinieren die Beeren ca. sieben Monate lang auf Lattenrosten im Haus. Dabei wird keine Technologie in Anspruch genommen. Das Mikroklima mit dem starken Temperaturwechsel, was den Duft der Trauben bewahrt, reicht aus. Der Wein wird, wie für Vin Santi üblich, zehn Jahre lang in kleinen Holzfässern gealtert, was für natürliche Stabilität und Ausgewogenheit des Weins sorgt. Danach wird er ungefiltert abgefüllt und während des gesamten Keltervorgangs werden keine Sulfite zugefügt. Eine Kostprobe, bei dem das vielschichtige Aroma und die trotz des langen Alterns geschmackvolle Frische überzeugen, belohnt die Mühe, wobei sich dieser Wein durch seinen typischen Charakter auszeichnet. Euro 21,00 in der Vinothek.

Höhere Qualität durch Technologie
La conoscenza della tecnica migliora la qualità

La zona di produzione del Torchiato di Fregona comprende i comuni di Fregona, Cappella Maggiore e Sarmede dove è situata l'azienda agricola Michielet con il suo ettaro scarso di vigneto. Qui Enzo Michielet, coadiuvato dal figlio Daniele e dal padre Antonio, ex impresario edile oggi in pensione che con grande passione segue la vigna, produce un'esigua quantità di questo passito ottenuto da uve Prosecco, Verdiso e Boschera. L'attività principale di Enzo è quella di consulente enologico: in zona e non solo è molto richiesto e apprezzato. Questo apparentemente va in contrasto con la filosofia produttiva del vino in questione, che si pone come obiettivo il minor impatto dell'uomo sulla materia prima. In realtà invece le due cose non contrastano ed è proprio Enzo ad affermare che solo una profonda conoscenza della tecnica può consentire di produrre vini senza il suo ausilio, e ciò è tanto più possibile quanto più piccole sono le dimensioni aziendali, come nel caso in questione. Il Torchiato di Fregona dell'annata '96 è ottenuto da uve tutte allevate in terreno collinare esposto a sud. Una volta raccolte vengono appassite naturalmente su graticci al coperto per circa sette mesi senza forzature, sfruttando il microclima caratterizzato in particolare da forti escursioni termiche che aiutano a preservare i profumi dell'uva. L'invecchiamento di oltre dieci anni senza colmature, alla moda dei Vin Santi, avviene in piccole botti di legno e conferisce al vino naturalmente stabilità ed equilibrio. L'imbottigliamento si effettua senza filtrazione e tutta la vinificazione si svolge senza l'aggiunta di solfiti. L'assaggio, dove spicca la forte complessità olfattiva insieme alla sapida freschezza gustativa - nonostante il notevole invecchiamento - conforta il lavoro svolto evidenziando un vino dalla grande personalità e tipicità. Euro 21,00 in enoteca.

Michele Bressan

