



Vino Cotto »Stravecchio Occhio di Gallo« Tiberi David

Vino Cotto. Gekochter Wein. Eine alte lokale Tradition der ostitalienischen Region Marche, bei der frisch abgepreßter Traubenmost unmittelbar nach der Ernte im großen Kupferkessel so lange gekocht wird, bis sein Volumen je nach Jahrgang um 30-70% reduziert ist. Während des Kochens wird der Most dunkel und konzentriert sich. Dabei erreicht er enorm hohe Zuckerkonzentration. Der Kochvorgang tötet die natürlichen Hefen. Um die alkoholische Gärung zu starten, fügt man dem sterilen Mostkonzentrat frischen Most zu, der dann, zusammen mit den im Keller vorhandenen Umgebungshefen, die Gärung einleitet, die ungewöhnlich langsam abläuft. Sie kann 40 und mehr Tage dauern.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2050+

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 180 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Ungeschwefelt |
unfiltriert | Naturwein, Mitglied bei
»VinNatur« | einer der originellsten
Süßweine Italiens

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.5

0,5l

IMR11200

Bei Emmanuela Tiberi vergärt der Most spontan auf der wilden Hefe in zum Teil sehr alten Fässern, in denen die »Hefe-Mutter« entsprechend alte Hefekulturen zur Verfügung stellt. Ihr Vino cotto ist eine Sensation. Dunkelbraun in der Farbe, die angeblich dem Auge eines Hahnes gleicht (»Occhio di gallo«). Im Duft exotisch würzig, auf der Zunge wenig süß, aromatisch an Muskatnuß, Zimt, Datteln und reife Feige erinnernd, die auf Karamell und frischen Espresso treffen. Auf der Zunge süß, aber auch herb, im Finish ein belebender Hauch Bitterkeit. Pure Harmonie. Raffiniert ausbalanciert in Intensität und viskoser Konsistenz im Mund.

Die Produktion ist winzig. Zwei Hektar Reben auf 436 m Höhe bewirtschaftet Familie Tiberi. Der Anbau ist biologisch (noch nicht zertifiziert), der Wein unfiltriert, unmanipuliert und von atemberaubender Individualität. Großer Süßwein einmaliger Konstitution. Zu raffiniertem Feingebäck, entsprechenden Kuchen, zu Schokoladen- und Karamelldesserts und zu ausgewähltem Rohmilchkäse. Ein Erlebnis, das an Originalität seinesgleichen sucht. Hält, einmal geöffnet, viele Monate.