



»Confine« Lambrusco Viti Vecchie

Podere Sottoilnoce

Das neue Jahr braucht keine guten Vorsätze, sondern neues Denken. Spiegel Online hat dazu einen (leider hinter der Paywall versteckten) überaus lesenswerten Artikel verfaßt, den wir hier Ihrer Aufmerksamkeit empfehlen. Das dort propagierte neue Denken betrifft uns in allen Lebensbereichen. Es sollte uns keine Angst machen, sondern zu einem veränderten Blick auf die Zukunft animieren. »Die Zeit der Veränderung ist die Gegenwart, nicht die Zukunft«, meint der Soziologe und Philosoph Harald Welzer, dessen aktuelles Buch uns in diesen Tagen intensiv beschäftigt hat. An seine Gedanken knüpfen wir an mit diesem originellen Schaumwein, den wir Ihnen zum Start ins neue Jahr ans Herz legen. Ein verwirrend anderer Schaumwein, der den Blick auf das neue Jahr verändern hilft. Sein Winzer, Max Brodolo, hat den Sprung aus der finanziell verwöhnten Existenz ins Dasein als Winzer gewagt und steht für Lambrusco ausgefallener Avantgarde. Das Gegenteil von dem, was man erwartet, kennt und gewohnt ist.

Sein »Confine«, italienisch für »Grenze«, ist die Spitze seiner Produktion. Naturtrüb, hellfarbig, knochentrocken, natürliche Flaschengärung (PetNat), fein perlend, schwefelfrei und - bei allem Ernst - einfach hinreißend fröhlich. Max Brodolo folgt dem Reiz der Naturwein-Bewegung. »Confine stammt aus einem der ältesten Weinberge der Region mit altem Mischsatz an Rebsorten, von »Lambrusco Grasparossa« bis zu den fast ausgestorbenen »Uva Tosca« und »Trebiano di Spanna«. Deren zum Teil sehr alte Reben sind an der Grenze ihrer Produktivität angelangt. Der Weinberg stirbt langsam, seine Reben sind virusbefallen, doch Max hält ihn durch biodynamische Bewirtschaftung mühsam am Leben. Wer weiß, wie lange noch. Deshalb »Confine. Ein Schluck Vergangenheit, der in die Zukunft weist. Berührende Finesse. Lambrusco einzigartig und wegweisend in Stil und Charakter. Säuerlich belebend, animierend im Fluß, eigensinnig und frech, selbstbewußt und technisch souverän. Aber so vergänglich wie unser aller Leben.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Auf der Hefe der Flaschengärung belassen, also naturtrüb abgefüllt. Vor dem Servieren schonend aufschütteln.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
IER20302



www.weinhalle.de