Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Naturwein mit Maischegärung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
ICW18002

»Prulke« Carso Bianco

Zidarich

»Prulke«, ein merkwürdiger Name für einen Wein. Klingt wie der Prolotropfen für die Südkurve. Ist tatsächlich aber der Name einer Lage unterhalb des Dorfes Prepotto im friulischen Karst südlich von Triest, von der die Trauben für diesen Wein stammen. Dort lebt und arbeitet Benjamin Zidarich, der sich in der Tradition jener Winzer der Region sieht, die sich nach dem verheerenden Erdbeben von 1976 dem technikgläubigen Fortschrittsweinbau verweigerten, der vom italienischen Staat mit Millionensubventionen gefördert wurde. Es waren damals ein paar Winzer im Collio, auf der slowenischen Seite und im Karst, die gegen die blinde Technikgläubigkeit ihrer Kollegen charaktervolle Weiß- und Rotweine auf der Basis alter, regional angestammter Rebsorten stellten. Sie entwickelten ihre Konzeptweine kontinuierlich und engagiert über zwanzig Jahre hinweg, so lange dauerte es, bis aus der stillen Revolte ein Trend wurde. Heute nennt man ihre unmanipulierten, maximal individuellen Weine etwas unglücklich »Naturweine«, weil sie kompromißlos ohne die Hilfsmittel moderner Önologie produziert werden.

So ein Wein ist »Prulke«. Eine mysteriös entrückt wirkende Cuvée aus 20 % Vitovska, 20 % Malvasia und Sauvignon Blanc. Naturwein, wenn man so will. Unfiltriert und naturtrüb. Eine Herausforderung für Augen, Nase und Mund. Kein normaler Wein, sondern flüssiger Charakter seiner Herkunft: Karst, weißer Kalk unter roter Erde. Extreme Pflanzungsdichte, rund 10.000 Stöcke pro Hektar, deshalb auch extreme Dichte und Konzentration im Mund. Auf der Maische mazeriert, jeden Tag dreimal untergerührt. Ohne Temperaturkontrolle bei Umgebungstemperatur spontan vergoren. Anschließend 2 Jahre in slowenischer und französischer Eiche gereift, ohne Filtration gefüllt.

Goldgelb im Glas und leicht trüb. Duftiges Bukett, expressiver als die anderen Weine von Benjamin Zidarich. Ätherischer Blütenduft mit Zitrusfrüchten, Lavendel trifft auf Mandarine. Das Beste ist sein Mundgefühl. Da beweist er urwüchsige Kraft und ungebändigte natürliche Ausstrahlung. Da wirkt er befreiend natürlich, paßt in kein bekanntes Geschmacksschema und löst sich vom Hier und Jetzt in ein ganz eigenes Weinerlebnis herzhafter Frische und herber Trinkfreude, die verwegen lange am Gaumen nachklingt. Kein Weißwein, den man jeden Tag trinken will, dazu ist er zu anstrengend, zu fordernd. Aber ab und an genossen erneuert er die Freude an der wahren Natur des Weines und hilft, die eigenen Kriterien für das, was man für gut hält, zu überdenken und neu zu justieren. »Korrekturwein« gegen

K&U
www.weinhalle.de

die Arroganz der eigenen Kriterien. Brillant umgesetzt, weil Benjamin Zidarich die Chemie und Mikrobiologie seiner Weine perfekt unter Kontrolle hat. Deshalb findet man in seinen Weinen die Fehler so vieler sogenannter »Naturweine« nicht, denen die Natur zu natürlich wurde.