

I Vigneri di Salvo Foti

Radica Rosso

 , 750 ml

 Italy,

 9911204048



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

In Rotwein geschmorte Pilze mit Kräutern und Olive

(Gemüse & Vegetarisch)

Cataplana mit Fleisch und Meeresfrüchten

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Wildschweingulasch mit Tagliatelle

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 10.12.2023

Ätna-Wein ist für Salvo Foti ein „Human-wine“: Durch die Kleinteiligkeit der Parzellen und der Erziehungsform ist maschinelle Bearbeitung nicht möglich. Die Kulturlandschaft braucht den Menschen um ihre Einzigartigkeit wieder zu spiegeln. Dazu gründete Salvo Foti die I Vigneri, anlehnend an die Winzer-Vereinigung "Maestranza dei Vigneri" aus dem Jahre 1435. Die Vereinigung von rund 35 Männern ist verantwortlich für alles, was im weitesten Sinne mit Weinbau zu tun hat: Von der Rekultivierung alter Flächen über das Setzen neuer Reben bis zum Neubau und Instandhaltung der Muretto Assecco, der typischen Trockenmauern. Die I Vigneri beweisen, dass Handwerk und Tradition nicht nur eine Zukunft haben, sondern einen immateriellen und Identität stiftenden Wert darstellen.

Die Trauben für den Radica stammen aus dem Vincenzo Vineyard, der Fotis gleichnamigen Großvater gewidmet ist. Die alten Buschreben haben ein durchschnittliches Alter von 100 Jahren und wachsen auf 1010 Metern ü.NN. in der Contrada Tartaraci in Bronte mit nordwestlicher Exposition. Der Radica ist ein 100%-iger Grenache. Die handgelesenen Trauben werden in alten, offenen Tonneaux ca. eine Woche Semi-Carbonique vergoren. Anschließend werden die Trauben gepresst und mit dem Wein zusammengeführt. Die Reifung in Stahltanks dauert etwa 6 Monate. Der Wein wird vor der Füllung grob filtriert. Im Jahr 2022 wurden nur 2000 Flaschen produziert.

Farbe:

Transparentes Granatrot mit dunklem Kern.

Nase:

Der 2022 Radica Rosso von den I Vigneri di Salvo Foti duftet nach satter Schwarzkirsche mit dezentem Himbeer-Kernton und leichten Bittermandel-Noten. Kastanien-Schalen und etwas Walnuss skizzieren die dunkle Seite der Frucht, Piment und Nelke steuern süße Würze bei. Die transparent strahlende rote Frucht ist dominierendes Primärmerkmal dieser Grenache mit mehr als außergewöhnlicher Herkunft und Geschichte.

Mund:

Seidig im Antrunk ist er Maulfüllend mit geradezu flauschigem Gerbstoff, hochflorig und samtig umschmeichelt er den Gaumen des geeigneten Grenache-Genießers. Die obligatorische Kirsche strahlt semi-karbonisch kalibriert in sattem Rubin über den gesamten Gaumen, flankiert von feiner Holzwürze und klarer Kontur. Ein klitzekleines bisschen Flüchtige wirkt hier

wie ein Gewürz, das alles noch einen kleinen Tickchen interessanter wirken lässt.