

I Vigneri di Salvo Foti

I Vigneri Rosso

 , 750 ml

 Italy,

 9911204049

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Auberginen Gnocchi mit kräftigem Tomaten Sugo

mit schwarzen Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwarzes Risotto mit gebratenen Calamari und

Zitrone

(Meeresfrüchte)

Kaninchen aus dem Ofen mit Rosmarin, Knoblauch,

Schalotte und Oliven

(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.

Der I Vigneri Etna Rosso ist ein verbotener Wein. Seine Herstellung nach uralten Verfahren im Palmero entbindet ihn der Klassifizierung als Etna DOP und verweist ihn auf die hinteren Plätze als nicht weiter klassifizierter Vino Rosso. Er wird ohne jegliche Temperaturkontrolle oder Holzfassausbau vinifiziert und nach den Mondphasen abgestochen und gefüllt. Der I Vigneri Etna Rosso besteht aus 90% Nerello Mascalese sowie 10% Nerello Cappuccio. Die Reben für diesen Wein wachsen im Alberello Etneo und haben ein Durchschnittsalter von 20 Jahren. Die durchschnittliche Stockdichte beträgt 7,500. Gelesen wird ab der ersten oder zweiten Oktoberwoche mit strikter manueller Selektion der Trauben im Weinberg. Keine Entrappung, erste Pressung mit den Füßen, die Mazeration mit den Schalen und Stielen dauert ca. 8 Tage. Die spontane Gärung dauert ebenfalls ca. acht bis zehn Tage. Der Wein reift anschließend unterirdisch in für sechs Monate Terracotta-Amphoren, bevor er minimalen Schwefel vor der Füllung bekommt.

Farbe:

Dunkles Granatrot mit leichter Trübung und dunklem Kern.

Nase:

Mit geradezu bacchischer Großzügigkeit heißt einen der 2022 I Vigneri Rosso, I Vigneri di Salvo Foti willkommen und verströmt sein reichhaltiges Parfum mit voller Frucht voraus: Dunkelfruchtig und konzentriert kumulieren schwarzen Beerenfrüchte mit tiefrotem Kernobst; Schwarzkirschen kollidieren mit Maulbeeren, Himbeer-Confit wird konterkariert von deutlichem Kernton nach Schlehe oder Elsbeere. Hier gibt's keine Gnade, sondern Fruchtkaskaden aus vollen Rohren. Das Ganze ist dabei so wunderbar unaufgeregt und ruhig, grundiert von ätherischen und balsamischen Noten die an Sandelholz, Unterholz und dunklen Tabak erinnern, schwarzer Pfeffer, Piment, Wacholder werden eingefasst vom Rosmarin-Kränzen.

Mund:

Im Antrunk spielt der Funk dank der hoch oxidativen Verarbeitung im Palmento, wenn die Flüchtige am Gaumensegel klingelt. Die satte Frucht fließt gemächlich aus dem Kelch wie flüssiger Honig aus der Wabe, die dunkle Frucht der Nase spiegelt sich am Gaumen. Die plüschig weichen Gerbstoffe sind hochflorig, die Säure singt am Gaumen im Duett und verleiht dem großzügigen Auftritt die nötige Verve, Leichtigkeit und Rückgrat. Saftig, weinig, samtig und wundervoll old school. Hervorragend zur winterlichen und gewürzstarken Küche.