

Occhipinti

"BB" Bombolieri Vino di Contrada IGT Sicilia

 2021, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202085

 Frappato

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Sfincione

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwarze Pasta mit Tintenfisch

(Meeresfrüchte)

Lamm mit Tomaten, Rosamrin und schwarzen

Oliven

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Dieser reinsortige Frappato stammt aus der Contrada Bombolieri und überblickt die Serra San Bartolo. Gelegen an der Strada Provinciale 68 hat die Contrada einen relativ dünnen Oberboden von nur 25cm mit sandig-tonhaltiger Auflage. Darunter liegt der blanke Kalkstein, der zwischen Walnuss-Braun und Weiß changiert und sich in der Abendsonne rot verfärbt. Um die Frische des Mikroklimas, die Mineralität der kalkhaltigen Böden und die Typizität der Frappato zu bestem Ausdruck zu bringen, ist der biodynamische Weinbau Occhipintis Weg ins Gleichgewicht. Im heißen und windigen Klima Südsiziens arbeitet Arianna Occhipinti ohne Bewässerung, dafür mit Einsaaten wie Favabohnen und anderen Nutzpflanzen. Sie schützen die Böden und die Reben, die von alter Genetik mit der Selektion Massale vermehrt wurden. Es wird ausschließlich mit Gravitation gearbeitet und es gibt kein neues Holz, sondern nur gebrauchte Gebinde. Occhipinti verzichtet auf die DOC Klassifikation zu Gunsten eines frischeren Rebsorten-Ausdrucks und vertreibt ihre Lagen-Weine als IGT Terre Siciliane. Die durchschnittliche Produktion beträgt nur 2700 Flaschen.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot mit dunklem Kern.

Nase:

Die Nase des 2021 Vino di Contrada Bombolieri von Arianna Occhipinti oszilliert in jugendlichen Stadium noch zwischen den zarten Noten des Ausbaus, etwas Reduktion und einer juvenilen, strahlend roten und unverdorbenen Frucht. Fast schmerzhaft rein und puristisch zeigt sich hier die Stärke des Frappato, der durch Occhipintis Contrade Weine zu ungeahnten Höhenflügen aufstieg und vielleicht nie besser war als im 21er Jahrgang. Himbeeren, schwarze Kirschen, Brombeerlaub und rote Johannisbeeren skizzieren die zügellose Frucht, darunter schweben warme, dunkle Aromen, die an schwarzen Tee erinnern. Etwas Orangenzeste und nasse Tafelkreide lassen das Rad zum Kreise werden.

Mund:

Die freudvolle Frucht der Nase findet ihren Gegenpart am Gaumen: Mit superfeinem, hochauflösendem und engmaschigem Gerbstoff zeigt er sich im Antrunk super-straft und griffig. Die Gerbstoffqualität ist dabei einzigartig, wirkt kühlend, mundwässernd und speicheltreibend, ist dabei bissfest mit zartem Schmelz und stets unterlegt von der frechen Frappato-Frucht, die stets im Hintergrund funkelt. Befeuert wird dieses Szenario durch den vibrierenden Säurebogen und saliner Mineralik. Im Nachhall bleibt die flirrend rote Frucht, die wie der Asphalt am sizilianischen Horizont am Gaumen flimmert. Elegante 12,5% lassen hochfrequent, wenn nicht beidhändig nachschenken.