

Vino Lauria

Quarantasarme, Perricone *IGT Terre Siciliane*

 2019, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911091712

 Perricone

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Arrancini mit Broccoli und Scamorza

(Gemüse & Vegetarisch)

Calamari Fritti

(Meeresfrüchte)

Arrancini mit Ragù

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.12.2022

VinoLauria basiert auf Generationen übergreifender Erfahrung und verbindet die Familien-Tradition mit moderner Önologie. Im Herzen Siziliens, gut 65km südwestlich von Palermo, liegt das Weingut im freien Gemeindekonsortium Trapani. Der Familien-Betrieb wurde bereits 1958 von Vitos Großvater gegründet, musste auf Grund wirtschaftlicher Schwierigkeiten 1993 jedoch aufgegeben werden. Vito Lauria, der tief in seiner Heimat verwurzelt ist, hegte fortan den Wunsch, das Weingut wieder zu beleben und das vinophile Erbe seiner Familie in die Zukunft zu tragen. Von klein auf vertraut mit den Arbeitsweisen seines Großvaters entschied er sich, Weinbau und Önologie zu studieren. Der Erhalt der Böden, der Grundlage seiner Heimat und seiner Reben ist der Garant für herkunftsbezogene Weine.

Der Quarantasarme ist im Portfolio von VinoLauria eine Klasse für sich: Der seltenste und wertvollste Wein entsteht aus der sorgfältigen Hege und Pflege von 40 sarme Perricone (Quarantasarme), einer alten sizilianischen Masseinheit, die in etwa 80 Hektar entsprechen, die sich zwischen Alcamo und Campo Reale erstrecken. Vito Lauria beobachtet dieses Gebiet jedes Jahr sehr genau und nur wenn er einen Weinberg mit der perfekten Reife entdeckt, wird dieser Wein im Zukauf aus 100% alten Perricone-Stöcken produziert. Gelesen wird ab Mitte Oktober, es folgt die Cryomezaeration für 24 Stunden mit anschließender Gärung für 15 Tage bei 15 Grad. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in ungetoasteten großen Eichenfässern.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Die Nase des 2019 Quarantasarme von VinoLauria zeigt sich mit großer Ruhe, aufgeräumt und klar. Die Frucht präsentiert sich hübsch aufgereiht, als habe sie jemand auf kühlem Marmorboden drapiert. Die Brombeeren, Zwetschgen und Heidelbeeren zeigen sich klar umrissen, darunter schimmern mineralische Noten nach nassem Stein und distinktiver Würze nach Tabak, frisch gegerbtem Leder und dunklen Gewürzen wie Pfeffer und schwarzem Kardamom.

Mund:

Erfrischend zeigt er sich auch im Antrunk, die extraktreiche Frucht stets kühl grundiert von herber Phenolik und markanter Mineralik. Die verleiht ihm Frische und den beliebten Grip, der den Speichel stets neu einschleusen lässt. Wie feinstes Samt sind seine Gerbstoffe engmaschig, niederflorig und violett schimmernd, dazu kommt die sehnig straffe Frucht, die sich weitestgehend über den Extrakt definiert. Animierender Rotwein mit rasantem Fluss.