

Calafata

Figlioduncane, IGT Toscana *Rosso*

 2018, 1500 ml

 Italien, Toscana

 9911012016

 Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Rote Bete im Salzteig gegart mit Pesto al Genovese
und gerösteten Pinienkernen**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Roastbeef vom Grill mit Rosmarin-Jus und
gebackenem Spitzkohl**
(Fleisch)

**Geschmorte Wildschweinschulter auf Tagliatelle mit
Tomaten-Sugo, gerösteten Haselnüssen und Salbei**
(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.01.2022

Info:

Calafata ist nicht einfach ein Weingut. In Sachen Wein sollte man es eher als Genossenschaft bezeichnen. Es ist ein soziales Projekt und Auffangbecken für sozial Benachteiligte oder Ausgegrenzte. Somit darf man hier auch mit politischen Statements rechnen. Sowohl auf dem Rücketikett als auch dem Korken findet man „make wine not war“ und „in ground we trust“. Klare Statements also. Neben dem Wein widmet man sich auch dem Anbau von Gemüse und Oliven.

Der Figlioduncane ist ein streng limitierter Cabernet Sauvignon, der nur in den besten Jahrgängen produziert und ausschließlich in Magnumflaschen gefüllt wird. In 2018 waren dies nur 256 Flaschen. Er stammt von ein paar wenigen Reihen an Cabernet Sauvignon-Rebstöcken in den höheren Lagen von Maolina. Mit den Füßen werden die Beeren angedrückt und später auf der Maische in einem großen Gärbottich vergoren. Der Ausbau erfolgt für zwei Jahre in gebrauchten Barriquefässern.

Farbe:

Dunkles Purpur, leichte Trübung, violette Reflexe

Nase:

Die Nase vermittelt unmittelbar einen erdigen und säuerlich-fruchtigen Charakter. Waldboden, Tannenzapfen und Unterholz sorgen auch für reichlich etherische Momente. Ein wenig Zedernholz und Zigarrenkiste kommen dem entgegen. Haselnüsse und Mandeln liefern eine weitere sensorische Ebene. Sauerkirsche, Maulbeere sowie Pflaume und Brombeere steuern dunkle Frucht nuances bei. Im Hintergrund sind zurückhaltend Wacholder, schwarzer Pfeffer, Kubeben-Pfeffer aber auch Rosmarin und Salbei zu entdecken. Auf eine mysteriöse Art und Weise vermittelt 2018 Figlioduncane sowohl rustikale als auch elegante Momente.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er dann kühl und saftig zugleich. Die dunkle Frucht erfährt glücklicherweise eine sehr gut balancierte Säurestruktur. Das Tannin ist angenehm kleinporig und nahezu schmelzend integriert. Auch am Gaumen verbindet er sehr gut rustikale wie auch elegante Attribute. Der Sangiovese lebt von einer rassigen Säure, die er mit reichlich Frucht und Würze kombiniert. Das Tannin bildet sein Rückgrat und sorgt für Spannung. Die balsamischen und etherischen Noten treten im Nachhall deutlich in den Vordergrund. Die Frucht nimmt sich nun zurück.