



**I Vigneri di Salvo Foti**

## *I Vigneri Rosso*



2023, 750 ml



Italien, Sizilien



9911204055



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Alkoholgehalt:

13,5 %

## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

Schwarze Pasta mit Bohnen und Muscheln

Geschmortes Kaninchen aus dem Ofen mit Kräutern, Kapern und schwarzen Oliven



# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

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 widerzuspiegeln. Dazu gründete Salvo Foti die I Vigneri, anlehnend an die Winzervereinigung „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 zur Instandhaltung der Muretto Assecco, der typischen Trockenmauern. Die I Vigneri beweisen, dass Handwerk und Tradition nicht nur eine Zukunft haben, sondern einen immateriellen und identitätsstiftenden Wert darstellen. Der I Vigneri Etna Rosso ist ein verbotener Wein. Seine Herstellung nach uralten Verfahren im Palmento 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 Etno 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. acht Tage. Die spontane Gärung dauert ebenfalls ca. acht bis zehn Tage. Der Wein reift anschließend unterirdisch für sechs Monate in Terracotta-Amphoren, bevor er minimalen Schwefel vor der Füllung bekommt.

## **Farbe:**

Kraftvolles Rubinrot mit dunklem Kern.

## **Nase:**

Der Vino Rosso pendelt in der Nase zwischen vulkanisch erdigen Noten und ausladend offenherziger Frucht: rote Beerenfrüchte und Sauerkirschen mischen sich mit Zwetschgen und roten Maulbeeren. Zu den leicht rauchigen Noten nach Asche und kalter Lava kommen dunkle Beerenfrüchte, begleitet von reifen Schattenmorellen, eingekochten Brombeeren und roten Maulbeeren. Dazu gesellen sich rote Johannisbeeren, Zwetschgenröster und balsamische Noten von Wildkräutern, dunklem Tabak und Unterholz. Ein Touch Sandelholz, getrockneter Rosmarin und ein Hauch schwarzer Pfeffer verleihen ihm seine würzige Tiefe.

## **Mund:**

Mit seidigem Antrunk ist er extrem straff mit schlankem Fluss und engmaschigem Tannin, das ihm seine messerscharfe Kontur verleiht. Filigran mit präziser Struktur ist er getragen von der dunklen, saftigen Frucht, die am Gaumen fast schwerelos wirkt. Trotz hochoxidativer Vinifikation im traditionellen Palmento zeigt sich der Wein enorm diszipliniert, während die feinkörnigen Gerbstoffe sanft strukturieren. Seine vibrierende Säure befeuert den Trinkfluss und sorgt für animierende Spannung am mittleren Gaumen. Ein moderner Old-Schooler im besten Sinne.