

Pressemeldung

WEIN, REIFUNG UND *SENSE OF PLACE* MIT HÖLZERN, KERAMIK UND STEIN

GABRIELE GORELLI MW: DIE ERZÄHLUNG DES REIFEPROZESSES ZUR STÄRKUNG DER POSITION

(Mailand, 14. November 2024). „Eine Technik im Dienste des *Storytellings* und der Identität“. So fasst *Master of Wine* Gabriele Gorelli das Ziel „Neue Wege der Alterung mit Holz, Keramik und der Prägung des Territoriums“ zusammen, das heute auf der Simeï von Unione Italiana Vini (Fiera Milano Rho, 12.-15. November) anhand von drei besonders interessanten Fallbeispielen verfolgt wird. „Wir haben über die Aufwertung des Territoriums durch verschiedene Arten der Reifung gesprochen“, erklärt Gorelli. „Wir haben über Keramik in zwei hybriden Situationen diskutiert: in Behältern für den Timorasso dank Vietti und in Barriques für den Côteaux Champenois von Henri Giraud. Wir haben dann eine Linie vom Weinberg zur Barrique-Reifung durch das Haus Moussié gezogen, das die Barriques mit Steinen aus den Weinbergen toasted, aus denen die Traube stammt. Diese Vorgehensweisen sind das Ergebnis einer stichhaltigen und nachweisbaren technischen Forschung, die in der Lage ist, Raritäten, Charakter und Einzigartigkeit zu erzeugen und zu erschaffen, die - so der Master of Wine abschließend - eine Möglichkeit bieten, die Geschichte des eigenen Weins zu erzählen, ihn zu positionieren und dann in die Hände des Verbrauchers zu geben“.

Fabio Rapalino, Kellermeister des Traditionsunternehmens Vietti aus der Region Langhe, erzählt von den Forschungs- und Studienphasen, die dazu führten, dass Keramik als ideales Material für die Sauerstoffanreicherung des Timorasso identifiziert wurde, einer sehr interessanten und strukturierten piemontesischen Rebsorte, die eine konstante Sauerstoffzufuhr benötigt und heute von Vietti in speziell angefertigten Stahl-Keramik-Hybridtanks veredelt wird.

Sébastien Le Golvet, Kellermeister bei Henri Giraud Champagne, der auf eine 400-jährige Unternehmensgeschichte zurückblicken kann, hat sich nicht nur auf die Verwendung von Keramik für die Fassböden konzentriert, sondern auch auf den Charakter und die Besonderheit des verwendeten Holzes. Die Maison de Champagne hat nämlich 10 verschiedene Terroirs in dem Wald von Argonne identifiziert, dessen Holz mit einer Rückverfolgbarkeit gekennzeichnet ist, die es sogar ermöglicht, die jeweilige Pflanze zu identifizieren.

Und zu guter Letzt hat Maison Moussié Tonnellerie, vertreten durch den Geschäftsführer Thomas Moussié und den Forscher Enrico Nicolis, ein von der Sauna inspiriertes System zum Toasting von Fässern entwickelt, bei dem Steine in das Innere des Fasses gelegt und erhitzt werden – ein Art sanftes Dampfgaren. Michele Scammacca von Murgo (Etna Doc) demonstrierte, wie die Verwendung von Steinen aus demselben Weinberg, in dem die Trauben geerntet wurden, ein außergewöhnliches Mittel ist, um dem zu reifenden Wein eine Art *sense of place* zu verleihen.

Die Präsentation wurde von einer (auch vergleichenden) Verkostung der Weine begleitet, die über die Reifungstechniken illustriert wurden.