



TENUTA SAN PIETRO, Gavi

Als der Mailänder Corrado Alota im Jahr 2002 das historische Weingut San Pietro als Rückzugsort erwarb, war hier nahezu alles verwahrlost. Rund 27 Hektar ungepflegtes, verwildertes Land mit wenig Reben. Schnell wurde aus der Idee, sich vom stressigen Mailänder Berufsalltag hierher zurückzuziehen das Vorhaben geboren, die Tradition früherer Tage als einer der besten und führenden Gavi-Erzeuger wiederzubeleben. Die Tenuta San Pietro befindet sich auf einem der 300 Meter hoch gelegenen Hügel rund um Tassarolo, eine der bedeutendsten Gavi-Gemeinden im Piemont. Die umgebenden Waldungen und Reben betten sich landschaftlich in die Form eines Amphitheaters und sorgen für ein hervorragendes Mikroklima. Inzwischen sind 30 Hektar der sehr kalkreichen Böden hauptsächlich mit Cortese, der Gavi-Traube, bestockt. Ein kleiner Teil der Weinberge wurde mit autochthonen, also lokalen Rebsorten wie Albarossa, Barbera und mit der sehr seltenen Rebe Nibio bepflanzt, um diesen alten Rebsorten zu neuem Ansehen zu verhelfen. Die neu angelegten Rebstöcke werden seit 2006 nach biodynamischen Gesichtspunkten bewirtschaftet. Sie verleihen der Landschaft ein generöses, naturbelassenes Aussehen. Durch die biodynamische Kultivierung konnte die Qualität der Weine deutlich gesteigert werden. Der Ausbau der Weine findet sehr schonend und naturbelassen mit eigenen Hefekulturen statt. Auch der Einsatz von Schwefel ist auf ein Minimum reduziert. Das besondere Mikroklima, mit deutlich maritimem Einfluss, lässt auf den stark lehmig-kalkhaltigen Tuffsteinböden die Produktion von außergewöhnlichen, mineralischen und aromenreichen Weinen zu.




<http://www.tenutasanpietro.it>

Gavi Gorrina 2020

Gleich vor dem Eingang zur Vinothek der Tenuta San Pietro findet sich ein Kleinod: Der nur 0,7 Hektar kleine Weinberg Gorrina wurde noch vor Ankunft der Reblaus in Europa gepflanzt. Die wurzelechten Stöcke trafen anstelle ganzer Trauben eher einzelne, sehr kleine Beeren. Die minimalen Erträge liefern einen großartigen Wein. Gärung und der 24-monatige Ausbau finden in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche statt, lange bleibt der Wein so von seinen natürlichen Hefen geschützt. Schon das ungewöhnliche Bukett, das nach Weihrauch, Mandeln und Lavendel duftet, fasziniert. Am Gaumen entfalten sich dann Geschmacksnuancen, die man eher selten findet. Kräuterige und nussige Noten sind zunächst wahrnehmbar, doch dann folgt die saftige Frucht, die Röstaromen vom Holz sind nur dezent im Hintergrund zu finden. Hoch komplex, mit salziger Mineralität gesegnet, mündet das alles in einem Extrakt-reichen, vielschichtigen, endlos langen und eleganten Finale. Ein Wein, der mal locker die nächsten 10 Jahre große Freude bereiten dürfte. Der Gorrina ist ein Aushängeschild nicht nur für die Tenuta San Pietro, sondern für das gesamte Anbaugebiet.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	