



VARVAGLIONE, Apulien

Seit drei Generationen existiert das Familienunternehmen Vigne&Vini, doch erst seit Beginn dieses Jahrtausends vermarktet Cosimo Varvaglione den Wein in nennenswerter Menge in Flaschen. Er hat das Riesenpotenzial erkannt, das in den Weinbergen südlich von Taranto steckt. Schon die Griechen haben hier Wein angebaut, und zahlreiche Zeugnisse der Magna Graecia sind in dieser Region zu bewundern. Den beiden wichtigsten Rebsorten Apuliens, Primitivo und Negroamaro, traut Signore Varvaglione noch weit mehr zu, als nur wohlwollende Anerkennung durch internationale Weinprofis. (Sie haben das Zeug zur internationalen Spitzenklasse", meint er. Die erstmalige Verleihung der Drei Gläser des Gambero Rosso für Weine Apuliens scheint seine Einschätzung zu bestätigen.



Entsprechend umfangreich hat er in eine neue Kellerei investiert, wie viele große Weinunternehmen aus dem Norden Italiens (z.B. Antinori) auch. Diese Investitionen in moderne Kellertechnik haben seitdem für deutliche Qualitätssprünge gesorgt. Überzeugen Sie sich!

<http://www.vigneevini.it>

Masseria Pizzariello 2020 in Präsentkart

Der Wein stammt von den ältesten Reben eines kleinen Landguts namens Masseria Pizzariello. Eine klassizistische Villa dominiert die Szenerie im Zentrum des Anwesens, wir hatten bei diversen Besuchen schon mehrfach dort gespeist. Statt eines Gartens gibt es hinter der Villa einen alten Rebgarten.


Die Trauben der alten Reben - Primitivo, Aglianico und Negroamaro - wurden spät per Hand in der Nacht gelesen, teilweise waren die Beeren schon angetrocknet (was man als *appassimento naturale* bezeichnet).

Mit strenger Selektion wurden nur die besten und gesundesten Beeren ausgewählt. So entstand nach der Reifung im Barrique ein kraftvoller, intensiver trockener Rotwein der Extra-Klasse. Das expressive Bukett zeigt ungemein viel Cassisfrucht mit feiner Minzefrische, es ist druckvoll und hochgradig vielschichtig, mit Tabak und Zedernholz, schwarzem Tee und Noten von Teer. Am Gaumen trifft eine vibrierende Säure auf kernige, reife und enorm saftig-fleischige Frucht, wieder viel Cassis, aber auch rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, alles eingebunden in feinste Gerbstoffe, finessenreiches Spiel im ultra-komplexen und langen Finale.

Ich kam aus dem Staunen nicht mehr heraus: So einen frischen Wein aus Italiens Süden mit solcher Erhabenheit und Größe ist etwas ganz Besonderes. Wie etwa zum 100. Geburtstag des Familienbetriebes! Herzlichen Glückwunsch, Mimmo Varvaglione!

Und die Flaschenausstattung mit sich öffnendem Fenster im Etikett ist genauso spektakulär wie der Inhalt.



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