Michael Polster
...alles außer gewöhnlich...

Der 2015 Merlino und Saint Valier von Conte Vistarino

28. September 2016 Kommentare Einen Kommentar schreiben

Conte Vistarino gehört zu den historischen Weingütern des Oltrepò Pavese. Aus Frankreich importierte Conte Augusto Giorgi di Vistarino um 1850 als erster Rebschößlinge des Pinot Nero, der im Laufe der Jahre zur Hauptrebsorte des Hügelgebiets im Südwesten der Lombardei werden sollte. Von den insgesamt 200 Hektar Rebfäche des Gutes sind 140 Hektar mit Pinot Nero bestockt. Die Ländereien werden heute nach den Prinzipien des integrativen Anbaus mit geringstmöglichen Auswirkungen auf die Umwelt bewirtschaftet. Das Sortiment umfasst mehrere Weine der Rebsorte Pinot Nero, sowohl Stillweine als auch Spumante. Die Topweine des Gutes sind der Pinot-Nero-Cru Pernice und der Schaumwein Metodo Classico „1865". Nun der Jahrgang 2015 der beiden kleinen Flurstücke „Merlino" und „Saint Valier".

Auf einer Höhe von 370 bzw. 320 Metern ü.M. ist Saint Valier eine mit Pinot Nero bestockte Lage, die sich über vier Hektar ausbreitet. Die mit Ton- und Kalkhaltigen Böden am Nordwesthang des Hügels bringen je einen Ertrag von rund 6.000 Flaschen der Weine hervor. „Es sind zwei hervorragende Terroirs mit sehr unterschiedlichem Charakter, deren Potenzial mit präzisen und ganz auf sie zugeschnittenen Vinifikationen am besten zum Ausdruck gebracht wird, beide mit einer sanften Pressung, ohne Mazeration und nur in Edelstahl, der Pinot Nero weiß vindiziert. So sind zwei Weine mit ausgeprägtem Eigencharakter entstanden, besonders delikat und fein, mit zarter Farbe – auch weil wir die Schalen sofort vom Most trennen. Gleichzeitig beeindrucken ihr strukturierter Charakter und eine schöne Säure. Wir sind überzeugt, dass sie über ein interessantes Alterungspotential verfügen", so Winzerin Ottavia Vistarino. Fazit: Zwei Weißweine der besonderen Art und mit viel Eleganz.