

Ombra del ciliegio

MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Erstes Etikett 2003

Was der Erzeuger dazu sagt

Es handelt sich um eine Cuvée aus Barbera, Dolcetto, Freisa und Pinot nero (Spätburgunder) mit unterschiedlichen Prozentanteilen. Die Idee war, einen Wein wie in alten Zeiten zu machen, als man meist Weinberge hatte, die nicht ausschließlich mit einer Rebsorte bepflanzt waren, sondern aus vielen verschiedenen Sorten bestanden, die der Bauer gemäß seiner Vorstellungen zusammenstellte und einen Wein daraus machte, der ihm schmeckte. Dieser Wein kommt für kurze Zeit in Holzfässer und ruht 6 Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Das geschieht meist 1 Jahr nach der Lese.

Der Name dieses Weines beruht auf der Erinnerung an meinen Großvater väterlicherseits namens Giuseppe. Ich sehe ihn noch vor mir, wie er aus dem Brunnen einen an der Schnur befestigten Eimer hochzog. Aber darin war kein Trinkwasser, sondern ein Krug mit einem frischen Wein, von dem er sich hin und wieder einen Schluck gönnte, und zwar im Schatten des Kirschbaumes (*ombra del ciliegio*). Er machte eine kleine Pause um sich zu erholen und nahm genüsslich ein bescheidenes Vesper ein, das aus 4 Kirschen, einer hellen Feige und einigen Walnüssen bestand. Nicht weit davon entfernt thronte auf einem Hügel ein großer Rosmarinstrauch, der den ganzen Weinberg ringsherum mit seinem erfrischenden Duft erfüllte. Vielleicht ist in eben dieser kleinen hügeligen Oase zuallererst mein Interesse für den Wein erwacht, das während des Heranwachsens immer größer wurde und auch in Zukunft immer die große Passion meines Lebens sein wird.

