

L'Ov – Chardonnay Trentino DOC mazerierter

Wir haben nie Erfahrungen mit lange Mazeration auf den Schalen mit unseren Trauben gemacht, obwohl eine kurze Mazeration von einigen Stunden Standard ist.

Im Jahr 2019 haben wir versucht, eine Vinifikation von Chardonnay zu machen, bei der ein Kontakt mit den Schalen für einige Wochen in Amphoren vorgesehen war.

Das Ziel war zu prüfen, ob eine längere Mazeration es ermöglicht, die Merkmale der Sorte und des Orts von Pressano zu erhalten.

Die verwendete Amphore besteht aus einer sehr robusten Keramikmasse, die entwickelt wurde, um flüssigkeitsundurchlässig zu sein, ohne Glasuren oder Wachs zu benutzen. Gleichzeitig ermöglicht die homogene und kompakte Struktur einen kleinen Gasaustausch mit der Außenwelt.

Als Trauben zu benutzen haben wir den Chardonnay gewählt, da es die am meisten angebaute Rebsorte auf Maso Grener ist – und auch in Pressano – und wir lieben unsere über-40-Jahre-alten Weinberge.

Die Trauben wurden zuerst teilweise abgebeert und gepresst, und danach in der Amphore eingeführt; dann ist die spontane Gärung rasch eingesetzt. Die Gärungstemperatur wurde nicht kontrolliert, da die Amphore in einem kühlen Milieu sich befindet.

Die Mazeration war nach 10 Wochen beendet, als der Trester auf den Boden der Amphore gefallen war und der Wein fast klar war.

Nachdem der Trester entfernt wurde, wurde die Amphore mit Chardonnay aus dem gleichen Weinberg gefüllt, den im Holz gegärt war.

Der Wein wurde bis Ende 2020 verfeinert und dann direkt aus der Amphore abgefüllt, ohne Klärung oder Filtration. In dieser Phase wurde eine kleine Zugabe von Sulfiten gemacht, um eine bessere Haltbarkeit nach der Abfüllung zu gewährleisten.

Für uns ist dies das Jahr Null und wir dürfen keine Vergleiche machen. Wir sind absolut froh, diese Erfahrung gemacht zu haben, denn jedes Mal, wenn wir L'OV probieren, bringt unsere Erinnerung uns zurück zu den Weinen, die unsere Großeltern produzierten (im positiven Sinne), wobei der Charakter von „Pressano“ intakt bleibt.

Wir glauben, dass L'OV nur am Anfang seiner Reise steht und im Laufe der Zeit eine Fülle von Ausdrucksmöglichkeiten sowohl in der Nase als auch im Gaumen garantieren kann.

