

**Francesco BRIGATTI** Piemont – Suno (Nordpiemont)

Die Familie **Brigatti** blickt in Suno, einem kleinen Weinörtchen, das nördlich von Novara zwischen der Po-Ebene und dem Lago Maggiore am Fuße der piemontesischen Alpen liegt, auf eine über hundertjährige Tradition zurück. Alessandro Brigatti, der Großvater des heutigen Besitzers Francesco Brigatti, war passionierter Weinliebhaber und bepflanzte 1901 die ersten Weinberge mit Nebbiolo, Uva Rara und Vespolina, den drei roten autochthonen Rebsorten des Nordpiemonts. Er kreierte 1920 den **MÖT ZIFLON**, der seither unverändert ist und zu den historischen Nebbiolo-Weinen Italiens zählt.



Auch heute noch ist der MÖT ZIFLON das Flaggschiff des originellen Sortiments von Francesco Brigatti. Anders als viele andere nahm **Francesco** vor 20 Jahren die Herausforderung an und übernahm das Weingut von seinem Vater. Heute ist er eine **önologische Einmannkapelle**. Als Besitzer, Kellermeister und Agronom in Personalunion bewirtschaftet er 6 Hektar Rebland und vinifiziert mit Hilfe seiner Frau und seiner Eltern etwa 25.000 Flaschen Wein im Jahr.



Naturnah angebaut werden bei Brigatti nur autochthone (einheimische) Rebsorten wie die weiße **Erbaluce** und die roten **Uva Rara**, **Vespolina**, **Barbera** und **Nebbiolo**. Die „Colline Novaresi“ sind in Deutschland fast unbekannt. Die Touristenströme fließen entweder südöstlich vorbei in die Langhe, ins Gebiet des Barolo und Barbaresco, oder sie versiegen kurz vor Suno am Lago Maggiore und am Ortasee. Schade, denn die „Colline Novaresi“ mit ihren sand- und tonhaltigen Böden bieten eine Vielzahl an sehr interessanten Weinen, die dem aufgeschlossenen Weinfreund schöne Weinerlebnisse schenken können.

Der Name BRIGATTI steht für originelle, authentische Weine abseits des Mainstreams! Die Brigatti-Weine versprechen ein eigenständiges, charaktervolles Trinkerlebnis. Sie benötigen viel Luft und Zeit zur Entfaltung und schmecken meist erst am zweiten Tag nach dem Öffnen der Flasche so richtig gut. Immer wieder bestätigt sich Francesco Brigatti bei diesen raren Sortenweinen als einzigartiger Könnler! Er besitzt das, was in Italien leider oft Mangelware ist: önologische Zivilcourage. Er verzichtet auf jegliche Kompromisse und önologische Hilfsmittel. Er versucht nicht einmal im Ansatz, seine Weine früher zugänglicher, runder oder konzentrierter und fetter zu machen oder mit modernen Vanille- und Holzaromen zu übertünchen.

2017 **Uva Rara SELVALUNGA** € **10,80** (1 l = € 14,40)

13% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Die Uva Rara ist eine besondere Rebsorte, sie besitzt große, fleischige Beeren. Sie ist auch unter dem Namen „Bonarda Novarese“ bekannt. Laut dem Ampelographen Victor Pulliat (1827-1896) bezieht sich ihr Name (Uva Rara = dt. seltene Traube) nicht auf ein seltenes Vorkommen, sondern auf die ausgesprochen schöne Erscheinung. Nach einer anderen Version leitet er sich aber von der geringen Anzahl von Beeren pro Traube ab. Francesco Brigatti lässt den Most nur kurz 5 bis 6 Tage auf den Schalen vergären, um die fruchtigen Eigenschaften und die Frische zu erhalten. Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Stahltank.

Mittelhelles Kirschröt. Das Bukett offenbart Anklänge an Kirschen und Himbeeren, klar und einladend. Mittelgewicht mit saftiger, eleganter Frucht am Gaumen. Mineralisch, eher schlank mit animierender Säure, sehr typisch, fruchtig-saftig, frisch, eigenständig, authentisch. Angenehme Herbe. Hervorragender Essensbegleiter für deftige Gerichte. Der Uva Rara von Brigatti braucht Zeit und Luft zur Entfaltung, öffnen Sie deshalb die Flasche frühzeitig! **Ein seltenes, authentisches Trinkerlebnis!**



2017 **Vespolina MARIA** € **11,90** (1 l = € 15,87)

13% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Die Wespen (ital. Vespa) gaben der Traube ihren Namen. Die kleinen, länglichen Beeren sind sehr süß und ziehen die Wespen magisch an. Strahlend leuchtet das lebendige, dunkle Rubinrot mit violetten Reflexen. Dem Glas entströmt ein fruchtig-herber Kirschduft mit pfeffrigen Noten. Rassig, saftig, mit markanten Tanninen präsentiert sich dieser authentische Vespolina. Ungeschminkt, ungeschönt, unmanipuliert, mit schöner Länge und Fülle. Ein kraftvoller, rassiger Rotwein, der viel Spaß bereitet! Ausbau im Stahltank. Auch dieses Unikat braucht Zeit und viel Luft zur Entfaltung und wird sich in den nächsten Jahren weiter verfeinern. **Authentischer Genuss aus dem Nordpiemont!**

2016 **Barbera CAMPAZZI** € **12,80** (1 l = € 17,07)

13,5% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Francesco Brigatti schafft es bei allen seinen Weinen, die Typizität des Nordpiemont perfekt zu interpretieren. In dieser Beziehung ist er ein absoluter „Hardliner“! Erstmals bieten wir diesen für das Nordpiemont sehr typischen Barbera an. „Campazzi“ ist der Name des Weinbergs, er bedeutet im Dialekt „brutto campo“ (schlechtes Feld). Hier konnte man früher kein Getreide säen, sondern nur Wein anbauen. Der Barbera reift in gebauchten Tonneaux (900 l Fässer). Rund 3.000 Flaschen werden abgefüllt.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Animierender Kirschduft, rote Beeren, mineralische Noten. Wunderbar fruchtig und saftig am Gaumen, frische Säure, kraftvoll und elegant zu gleich, gute Länge. Sehr trinkig! Ein Barbera, der sehr viel Spaß macht und Schluck für Schluck große Trinkfreude bereitet.

2015 **Möt Ziflon** € **13,50** (1 l = € 18,00)

13% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Der „**Möt Ziflon**“ ist eine Cuvée aus 85% Nebbiolo, 5% Uva Rara und 10% Vespolina. Der seltsame Name ist leicht zu erklären, es handelt sich um einen Dialektausdruck. „Möt“ bedeutet „collina“ = Hügel. „Ziflon“ bezeichnet den „Gesang der Vögel“. Übersetzen kann man „Möt Ziflon“ also buchstäblich mit „Hügel des Vogelgesangs“. **Der Möt Ziflon ist der älteste Wein des Weinguts**, mit ihm wurde Brigatti bekannt. 1920 wurde er das erste Mal abgefüllt. Dominiert wird der Möt Ziflon von den Charaktereigenschaften des Nebbiolo. Er wird im Stahltank vergoren und dort bis zum Abschluss der malolaktischen Gärung belassen. Danach reift er für mindestens 18 Monate in 3.000-Liter-Fässern.

Nach ausreichender Belüftung entströmt ein vielschichtiges, einladendes Bukett, man nimmt rote Früchte und Beeren, Veilchen und Rosen, aber auch erdige und mineralische Noten wahr. Am Gaumen schöne Frucht, saftig, trinkig, ausgewogen, kraftvoll mit feinen Tanninen. Sehr elegant mit viel saftiger Frucht auch im Abgang. **Eine sehr gute, trinkige, originelle Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Nordpiemonts. Ein charaktervolles Trinkerlebnis!**

2012 **Ghemme OLTRE IL BOSCO** € **19,90** (1 l = € 26,53)

13,5% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOCG

Aus 0,5 Hektar werden rund 1.300 Flaschen Ghemme aus 100% Nebbiolo abgefüllt. Der Name „**Oltre il Bosco**“ heißt übersetzt „**Auf der anderen Seite des Waldes**“. Die Weinbauorte Suno und Ghemme werden durch einen dichten Wald voneinander getrennt. Beide haben ihren Ursprung in einer Moränenlandschaft, die einst die Gletscher schufen. Das Terroir um Ghemme ist weniger tonhaltig. Das spiegelt sich auch im Wein wieder. Während die Nebbiolo aus Suno eleganter, feingliedriger wirken, sind die Ghemme-Weine körperreicher und komplexer.

Dunkles Granatrot. Nach ausreichender Belüftung entströmen dem Glas einladende, rotfruchtige Aromen, untermalt von floralen und mineralischen Noten und Gewürzen. Vielschichtig, fruchttief, feine, mürbe Tannine. Ein unverfälschter Naturbursche mit kerniger Fülle und Biss. Reife, klare, herbsaftige Fruchtfülle, mit mundfüllender Eleganz, die diesen Ghemme zum perfekten Essensbegleiter macht. **Eine schöne Alternative zu Barbaresco und Barolo!**



Vinotek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



Vinothek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



Vinotek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de

