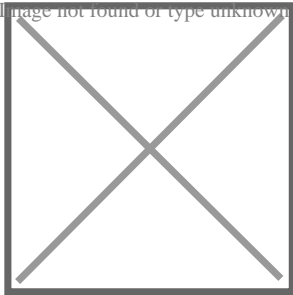




# BRAMATERRA DOC, MAGNUM

Colombera & Garella, Nordpiemont

## 2013



Würzig-pfeffrig, einzigartig mineralisch, puristisch.

Im Norden am Fusse des Monte Rosa regiert die Nebbiolo. Im kühleren Alpenvorland produziert sie frischere Weine als in der Langhe, die trotzdem all die typischen Aromen zeigen: Rosen, Leder, Sauerkirschen. Dazu kommt eine pfeffrige Note, von einem kleinen Anteil Vespolina im Wein, dunklere Töne von etwas Croatina, und eine vibrierende Mineralität, die Giacomo und Cristiano den vulkanischen Böden Bramaterras zuschreiben. Man kann den Wein problemlos noch ein paar Jahre weglegen. Ungeduldigen sei eine Karaffe ans Herz gelegt.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Croatina, Vespolina, Nebbiolo
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Bramata-Polenta mit Pilzragout, herzhafter norditalienischer Küche, Trüffelgerichte



# AZIENDA AGRICOLA COLOMBERA CARLO, COLOMBERA & GARELLA



Colombera & Garella ist das Projekt der Winzersöhne Giacomo und Guglielmo Colombera sowie deren Freund Cristiano Garella, einem noch jungen aber sehr gefragten Önologen im Nordpiemont. Das Dreamteam gehört zu den wichtigsten Protagonisten der Renaissance des Nordpiemonts.

Bis Ende des 19. Jahrhunderts gehörte das Nordpiemont mit so klingenden Ursprungsbezeichnungen wie Gattinara oder Bramaterra zu den bedeutendsten Weinbaugebieten ganz Italiens. Die Weine der Region waren bekannter als die Langhe-Weine und hatten ein Renomé vergleichbar mit grossen Burgundern. Doch die Reblauskrise und ein zerstörerischer Hagelsturm im Jahr 1904 löschte den Weinbau in der Gegend fast komplett aus. Doch es war nur eine Frage der Zeit, bis neue Weinmacher die Grösse der Region wiederentdeckten. Das moderate Klima der Alpen und die spannenden Bodenstrukturen, teilweise vulkanischen Ursprungs, waren schon immer ein idealer Nährboden für zeitlos grosse, lagerfähige Weine. Winzersohn Giacomo Colombera ist gerade mal Mitte 20 und sein kongenialer Partner Cristiano Garella Anfang 30 als sie im Jahr 2010 aus genannten Gründen ihr eigenes Weinprojekt starten. Cristiano gehört trotz seines jungen Alters zu den gefragtesten Weinberatern im Nordpiemont. Sein Erfolgsrezept: Er rät den Weinproduzenten ganz einfach, ihr Terroir sprechen zu lassen und lieber mal etwas weniger als mehr zu tun. Und so sind dann auch die eigenen Weine karge, steinige und im ersten Moment manchmal unnahbare Tropfen, die erst mit der Zeit ihre Wahre Grösse und Schönheit zeigen. Urtümliche Weine, geprägt vom Terroir der Alpen und darum so unvergleichlich schön.