



# GATTINARA DOCG

Mauro Franchino/Raviciotti Alberto, Nordpiemont

## 2017



Kraftvoll, terroirgeprägt, fordernd.

Weinoriginal der aussterbenden Art, artisanal par excellence. Der Wein ist wie seine Macher: urtraditionell, erdegebunden, authentisch. Wenn der Barolo ein Ferrari ist, dann ist das hier ein Lamborghini-Traktor: Kraftvoll, urwüchsig, kompromisslos. Seinen Charakter erst mit Belüften oder Reifen lassen zeigend.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Spanna)
Alkohol in %:	13
Böden:	Porphyr-Gestein, Urvulkan, Eisenoxyd
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tagliatelle con funghi porcini, Trüffelspeisen, gereifte Käse



# MAURO FRANCHINO / ALBERTO RAVICIOTTI



**Mauro Franchino hat sich nach über 60 Weinernten eigentlich in den Ruhestand verabschiedet. Doch ganz kann es das Nordpiemonteser Winzer-Urgestein nicht lassen und unterstützt seinen Nachfolger und Neffen weiterhin mit Weisheiten aus dem Leben und den legendären Reblagen von Gattinara.**

Gattinara im Nordpiemont ist den meisten Menschen völlig unbekannt – unter Weinfreaks aber ist der Ort legendär. Hier entsteht eine ganz eigene Interpretation des Nebbiolo oder Spanna wie man die Sorte hier nennt. Patron Mauro Franchino besitzt einige der besten Lagen der Region, die meisten davon liegen oberhalb des Ufers des Flusses Sesia auf felsigen Granitböden, die reich an Eisen, Kalium und Mangan sind. Seine Weine widerspiegeln seinen Charakter: zeit- und kompromisslos, authentisch und extrem traditionell. Die Trauben werden in Betontanks vergoren und dann für drei bis vier Jahre in Botti gereift. Durch eine Kombination von Kriegen, Armut und Reblaus-Krise ging die Produktion im Nordpiemont von einst über 40000 Hektar auf weniger als 1000 Hektar zurück. Die Winzer, die geblieben sind oder zurückkehrten, arbeiteten unermüdlich, um ihre Weine in altem Glanz erstrahlen zu lassen. Die Weine aus dem Dorf Gattinara sind das Kronjuwel der Region und wurden bereits 1967 mit einer eigenen DOC gekrönt. Von Mauro Franchinos (und seinem Neffen und Nachfolger Alberto Raviciotti) Gattinara gibt es nur rund 3'500 Flaschen, mehr will der Winzer trotz grosser Nachfrage nicht produzieren. So sind Begegnungen mit diesen Wein rar aber genau darum so unvergesslich.