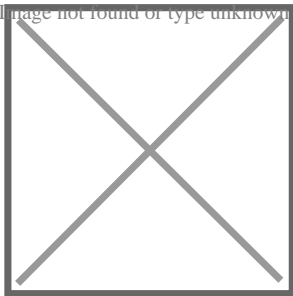




NEBBIOLO "MÖT ZIFLON", COLLINE NOVARESI DOC

Francesco Brigatti, Nordpiemont

2019



Superelegant, zeitloser Klassiker.

Im Osten des Nordpiemont entsteht auf Moränenböden einer der grossen Nordpiemontesischen Klassiker, der Möt Ziflon, was «Hügel des Vogelgesangs» bedeutet. Eine superfeine Version eines Nebbiolo aus dem Nordpiemont, angereichert mit den würzigen Noten der Vespolina und der Frische, die Uva Rara mit sich bringt. Der Wein reift für 20 Monate in grossen slawonischen Holzfässern bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Sehr ausdrucksstark mit Noten von kleinen roten Beerenfrüchten, Veilchen und Lakritze. Wir kennen kaum eine feinere und elegantere Ausdrucksform der grossen Nebbiolo-Traube. Reinste Poesie aus Trauben.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13
Böden:	Sand, Ton, Gletschermoräne
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Nebbiolo-Risotto, Paniscia novarese (Reis-Gemüse-Eintopf), Tortellini al brodo



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO BRIGATTI



Mötziflon? Was soll das sein? Mit diesem speziellen Namen oder besser mit diesem Ort ist das Weingut Brigatti aus der piemontesischen Provinz Novara untrennbar verbunden.

Aus der Liebe zum Wein suchte der Bauer Alessandro Brigatti Anfang des 20. Jahrhunderts einen geeigneten Ort in seiner Heimatgemeinde Suno, um Reben zu pflanzen. Er fand eine leicht abfallende Südlage, die dafür perfekt geeignet war. Im lokalen Dialekt heisst der damals bepflanzte Hang seit jeher Mötziflon, wobei «Möt» das Wort für Hügel ist und «Ziflon» so viel wie Singvogel bedeutet – die Reben wachsen also am Hügel der Vögel. Namentlich sind es die Sorten Nebbiolo sowie die lokalen Reben Vespolina und Uva Rara, die hier wachsen. Der Wein von Alessandro Brigatti erfreute sich in den Nachbardörfern auf Anhieb grosser Beliebtheit und wurde gleich fässerweise getrunken. Ende der 50er Jahre übernahm Alessandros Sohn Luciano den Betrieb, vergrösserte die Rebfläche, führte neue Kellertechniken ein und brachte die Weine qualitativ auf ein neues Level. Als das Familiengut 1995 in die Hände der nächsten Generation ging, erlebten die Weine einen weiteren Qualitätssprung. Der ausgebildete Önologe Francesco Brigatti produziert seine Trauben heute weitgehend biologisch, verzichtet auf eine Zertifizierung aber bewusst. Statt dem Papierkrieg mit der Bio-Kontrollstelle widmet er sich lieber mit voller Konzentration den Weinen – und diese können sich sehen lassen! Die gebietstypische Nebbiolos sind eher auf der feinen, schlanken Seite, bekömmlich, mit frischen Tanninen gesegnet und zeigen dank der Zugabe von etwas Vespolina eine leichte Pfeffrigkeit. Der Flaggschiff-Wein trägt natürlich den Namen Mötziflon – in Erinnerung an den bis heute bestehenden Reberg von Grossvater Alessandro.