



NEBBIOLO "MÖTFREI", COLLINE NOVARESIS DOC

Francesco Brigatti, Nordpiemont

2020



Elegante Ausgewogenheit von duftenden und blumigen Noten, mit einer würzigen, energischen Note. Nie aufdringlich sondern stets elegant und zeitlos.

Der "Mötfrei" wächst im Osten des Nordpiemonts auf Moränenböden und wird aus reinen Nebbiolo-Trauben gekeltert. Nach der Lese von Hand reift der Wein für 18 Monate in alten französischen Tonneau-Eichenfässern. Das besondere Mikroklima und die sorgfältig ausgewählten Trauben verleihen diesem Wein Charakter und Struktur. "Mötfrei" stammt aus dem im Dialekt der Gemeinde Suno, wo die Reben wachsen und bedeutet soviel wie "Hügel" (= "Möt-") und "Steinpilze" (= "-frei") - welche in den Wäldern der Gemeinde in rauen Mengen zu finden sind.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Sand, Ton, Gletschermoräne
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
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 Nebbiolo 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 Rebberg von Grossvater Alessandro.